



いなに시다より



私たちは地域に必要とされるJAであるために
積極的な自己改革への挑戦をします!!

自己改革とは?!

地域に必要とされるJAを目指し、JA自ら取組む改革のことです!!

☆基本目標☆

農業者の

所得増大の実現

総合性発揮による

組合員と利用者

地域の活性化

信頼される経営基盤の確立



JAぎふは、事業を通じて農業に還元することで地域の「農」と「食」を守っています。

しかし、政府主導による農協改革により総合事業のJAが解体されようとしています。

「組合員・地域に必要とされるJA」をめざし、わたしたちは自己改革を実践しています。

また、色々な取り組みをご紹介しますので、ご理解をお願いいたします。

春のレシピ

牛肉と新タマねぎの中華炒め

新タマねぎは
甘くておいしいよ♡



材料 (4人分)

- 牛切り落とし肉…250g
- A 塩・コショウ…各少々
- 酒・かたくり粉…各大さじ1
- 新タマねぎ…2個 (300g)
- ニンジン…1/4本 (50g)
- キヌサヤエンドウ…30g
- ショウガ…1かけ
- しょうゆ…大さじ2
- B 砂糖…小さじ1と1/2
- 豆板醤…小さじ1
- サラダ油 ゴマ油 酒

作り方

- ①牛肉は大きければ一口大に切り、Aで下味をつける。
- ②タマねぎは縦半分につけて芯を取り、1cm幅に切る。ニンジンは4~5cm長さの短冊切り、キヌサヤはすじを取って斜め半分に切り、ショウガは千切りにする。
- ③フライパンにサラダ油大さじ1を熱して①の牛肉を炒め、取り出す。
- ④③のフライパンにサラダ油大さじ1、ゴマ油大さじ1/2を入れて、ショウガ、タマねぎ、ニンジンを炒める。
- ⑤油がまわったら酒・水各大さじ2を加えてふたをする。3~4分加熱したら牛肉、キヌサヤを加え、Bで調味して炒め合わせる。