JAからのお知らせ

情觀提供窓回

当組合の健全な発展に資するため、農協法 (第35条の5)及び農協法施行規則(第81条) に基づき、理事の職務の適正な遂行を阻害する 行為に関する情報(組合経営に関する事象に限 る)の提供を求めています。

当組合の理事の組合経営に関する気になる行為について、見たり聞いたりした事柄がございましたら、下記宛にご連絡くださいますようお願いいたします。

あきた白神農業協同組合 監事会 記

【理事の職務遂行に係る情報窓口】

- · 住所 〒016-0816 能代市富町2番3号
- ·電話番号 Tel 0185-52-5933 (直通)
- ・部署名 監査室
- ・受付監事

常勤監事 桂田和弘宛(又は他の監事宛)

※当組合の業務に関する一般的な苦情・相談については、別途、専用窓口を設置しておりますので、次の窓口をご利用ください。

【一般苦情相談窓口】

- ·住所 〒016-0816 能代市富町2番3号
- ・電話番号

Tel (フリーダイヤル) 0120-918-371

味噌加工好評受付中!

無添加でうまい味噌を作っています

お申し込みはお早めに!

材料のない方、組合員外の方もぜひご利用ください!! 稼働期間:10月~7月まで(8月、9月は休みます)

JA味噌の特徴

- ●ほかのお客様の大豆と混合しません
- ●出来あがった糀はすべて使用。豆1升 対 糀1升7合(標準)
- ●米、豆がない方はJAが地元産を準備(不足分補充可能) ※糀、塩加減はお好みにより調整もできます。ご相談ください

【材料準備】 1口(1斗) 米15kg 豆13kg (くず米の持ち込みは受け付けておりません。あらかじめご了承ください。) 【加工単位】 0.5口(5升) から5升単位 【加工料】 1口(1斗)米、豆持込で、6,300円(塩代込) ※味噌専用の丈夫なタルも販売しています。

5 升用 (42L) 2,900 円 1 斗用 (75L) 4,600 円

すぐ食べられる味噌もあります

直売所みょうが館、きみまち杉ちょくん、または加工所でもお求めいただけます。

※お申込が多数の場合は稼働期間内であっても加工受付を終了する場合があります

お申し込み、お問い合わせはお気軽にどうぞ JA あきた白神味噌加工所 73-6477

稲わら・もみ殻の 焼却をやめましょう

稲わら焼きは県条例で原則禁止されています。 特に、周辺に影響が出やすい10月1日から11月10日までの間 全面的に禁止しています。

- ●一般道の車両をはじめ、特に高速道では 稲わら焼き等の煙による視界不良が、重 大な事故を引き起こす原因となります。
- ●稲わら焼き等の煙は目やノドを痛め、特に体の弱い方や病気の方に被害が及ぶこととなります。
- ●焼却を行った場合、県では氏名公表も含めた厳重な措置をとることがあります。

秋田県 生活環境部 環境管理課 大気・水質班

〒010-8570 秋田市山王四丁目1-1 電話018-860-1603 E-mail:kankan@pref.akita.lg.jp

COORDUS\$,000@965U. (DRINGS18RE-52.1997)

恥よりくらしのお手伝い 窓ガラスを取替えるだけ 室内 kcal/m'h'C 冷気を反射 通過冷気 冷房の涼しさを逃がさない 光熱費50%も CO2削減に 貢献 結露 寒さ 騒音 ガラス破り ご注文やお問い合わせがございましたら、お気軽にこちらまで 無料でお見積り JAあきた白神 生活課 いたします!! TEL.0185-58-2154