

3. 経営管理体制

当組合は農業者により組織された協同組合であり、組合員の意思を広範に反映するとともに、業務執行を機動的に行うために、経営管理委員会を設置し、経営管理委員が任命する理事が常勤して日常の業務に専念する体制をとっています。

経営管理委員は、組合の業務執行にかかる基本的事項や重要事項を定めるほか、理事の業務執行の監督を行っています。また、信用事業について常勤理事のなかで専任担当を置くとともに、農業協同組合法第30条に規定する常勤監事及び員外監事を設置し、ガバナンスの強化を図っています。

4. 農業振興活動

◇安全・安心な農産物づくりへの取り組み

東部・西部の営農振興センターでは、地域特色を生かした営農振興を図るため、地域ごと・品目ごとの営農指導に取り組みました。

安全・安心な農畜産物を供給するため、共販品目の生産履歴システムを活用した栽培履歴記帳の実践とGAP（農業生産工程管理）の基礎となるチェックシートを実施しました。

「安全・安心なJA米」の取り組みとして、種子更新・栽培履歴記帳の推進・実施の取り組みを継続するとともに、残留農薬分析検査の実施に取り組みました。

水稲種子、小麦、大豆についても、栽培履歴記帳とGAPの継続実施に取り組みました。

◇担い手育成

水経会では、農業・農政を巡る情勢についての研修会と先進地への視察研修を行いました。

壮年部・JAMY活動に対して支援・情報提供を行い、壮年部ではJAMY会員を交え、JA上層部との交流会を行いました。

多様な担い手育成の一環として「菜園塾」を開講し、野菜の栽培・管理についての知識・技術の習得・向上を図りました。また、農産物流通の現状を把握するため、青果市場やファーマーズマーケットの視察研修を実施しました。

◇ファーマーズマーケットの充実

きつする倶楽部では、役員会、エリア別研修会、品目別研修会、県外視察研修等を開催し、会員の生産・販売意欲と知識の向上に努めました。また、食の安全性の実証として、作業日誌提出の継続と残留農薬分析検査を実施しました。

きつする黒部では、季節に応じた会員参加型イベントを開催し、地産地消や安全・安心・新鮮を消費者に向けて広くアピールするとともに、都市圏の物産展へ出店し、県外消費者に松阪産農産物をPRしました。また、きつする黒部に出荷された野菜等を使った料理を提供する「きつする食堂」を11月25日にオープンしました。

平成28年度きつする会員は1,179名でした。