

酪農宮崎

平成28年8月31日 印刷
平成28年9月1日 発行

編集人: 河野 博
発行所: 宮崎市霧島1丁目1番地1
宮崎県経済農業協同組合連合会
電話(0985)31-2100
<http://www.kei.mz-ja.or.jp/>
印刷所: 宮崎市大字赤江字飛江田931
宮崎紙工印刷株式会社
電話(代)78-2324

みやざき産牛乳をみんなで飲もう!!
毎月1日は牛乳の日!

NO.538
2016年9月



わくわく

宮崎県立美術館に展示(アトリエ和公和公作品展~8月28日)城 敏氏(串間酪農)(詳細は10月号)

9月号目次

酪農情勢報告	1
ルーツを訪ねて!	2
後継牛確保の重要性	3
モーモースクールの報告	4
酪農経営支援事業実績	5・6
都城盆地まつり/JA宮崎中央直売所「式部の里フェア」	7
牛乳・乳製品コンクールPR	8
乳成分のボーダーライン	9
ちょっといい話! -地域情報発信コーナー- / 乳牛登録推進	10

「この人を知る」-ミルクラン- / らくのう川柳	11
牛乳料理の紹介 / デーリィ牛乳広告	12
酒とパソコンと少々ミルク	13
全酪連広告	14
全農広告	



酪農情勢報告

1. 生乳生産動向

平成28年8月15日現在

指定団体	7月(トン)	前年比(%)	累計(トン)	前年比(%)
北海道	333,795	102.3	1,318,728	102.3
東北	45,775	99.4	185,648	99.4
関東	91,904	99.1	379,440	99.0
北陸	7,233	96.0	29,705	95.5
東海	30,648	98.8	127,100	98.6
近畿	13,509	98.1	56,323	98.0
中国	22,993	99.7	94,797	99.3
四国	9,658	99.0	40,484	99.3
九州	50,638	95.8	213,566	96.5
都府県	272,359	98.4	1,127,064	98.5
合計	606,154	100.5	2,445,791	100.6

2. 販売状況

平成28年8月15日現在

用途	区分	7月(トン)	前年比(%)	累計(トン)	前年比(%)
飲用牛乳	全国	283,075	102.2	1,124,591	100.5
	九州	37,168	95.4	151,946	95.7
はっ酵乳等	全国	40,858	101.8	159,368	101.0
	九州	7,698	101.2	28,458	99.0
特定乳製品	全国	130,840	99.3	566,206	101.9
	九州	2,810	94.6	21,014	101.1
生クリーム	全国	114,438	100.0	449,820	99.3
	九州	2,859	89.4	11,748	91.9
チーズ	全国	36,942	92.4	145,801	99.6
	九州	103	105.2	400	104.4
合計	全国	606,152	100.5	2,445,787	100.6
	九州	50,638	95.8	213,566	96.5

(小数点以下の四捨五入等で合計が一致しないことがあります)

3. 生乳出荷量別生産者戸数 7月

生乳出荷量	戸数
100 t 以上	6 戸
80 t 以上 ～ 100 t 未満	3 戸
60 t 以上 ～ 80 t 未満	6 戸
40 t 以上 ～ 60 t 未満	21 戸
20 t 以上 ～ 40 t 未満	95 戸
10 t 以上 ～ 20 t 未満	72 戸
10 t 未満	47 戸
合 計	250 戸
最高出荷量	250t/月
平均出荷量	26t/月

4. トピックス

酪農の「安全・安心」な経営！

指定生乳生産者団体制度をめぐり、様々な議論がなされています。昭和41年に「加工原料乳生産者補給金等暫定措置法」が施行されました。その時、各都道府県に生乳を販売する生産者組織「指定生乳生産者団体」をつくり、その地域の生乳を一元的に集め乳業メーカーに用途別に販売し、支払われた代金を酪農家さんへ平等に支払う仕組みです。乳製品向け(加工原料乳)は、飲用牛乳向けより乳価が低いため、この加工原料乳に対し、国が生乳の再生産を出来る価格を決めて価格差補てんし、指定団体を通し酪農家さんへ平等に支払うことにしました。この仕組みで、加工原料乳の多い地域(北海道)でも、生乳の再生産が保証され、日本の酪農が発展してきました。現行制度は、その時代に対応した改善を行いながら、50年間続いており、必要性は十分に認められるはずですが…。牛乳は、①液体での出荷形態(持ち運びに制約)、②品質劣化・腐敗が極めて進みやすい、③生乳のままでは消費できない(殺菌・処理・加工・商品化)、④生産のコントロールが難しい(生命産業)、⑤短期間しか貯蔵・保存できない(通常4日程度)、⑥気温や天候などでオーダー量(需要)が大きく変動するなど、農産物の中でも取り扱いが難しいので、指定団体として酪農家さんが一致団結し、一元集荷・多元販売を実施しているのが現状です。具体的には、1. 酪農家みな様の代わりに乳業メーカーと交渉し、適正な乳価で販売すること、2. 生産された生乳を効率的に集乳し乳業工場へ配送すること、3. 日々、週単位、季節などによる需給の変動に対応し適正な調整を行う役割を担っています。そして、乳業メーカーで商品化され、新鮮で美味しい牛乳乳製品を消費者のみな様にお届けできています。

現在、日本の牛乳乳製品の消費量は年間約1,170万ト(平成26年度)。米の消費量が約880万トなので、約1.3倍となっています。国内の生産量は約730万ト、残り約440万トが輸入されています。大半がチーズです。国内で供給される生乳のうち約390万トが飲用牛乳等、その他がチーズやバターなどの乳製品に加工されています。日本の酪農家さんは1万7,000戸(H28.2.1)、134万5,000頭の牛さんで日本の酪農が営まれ、730万トの国内産生乳より全国のみな様へ牛乳乳製品を提供できています。酪農家さん、牛さんがこのまま減少していくと、国内産のフレッシュな牛乳が少なくなり、「牛乳は国産100%です!」のフレーズを言えなくなる日が来るのは、避けなければと気持ちばかりが焦ってしまいます。酪農家さん一人一人の牛さんへの想いが生乳の品質となって、酪農の「安全・安心」な経営へつながります。私たちはこれからも、安全で安心できる新鮮な牛乳をみな様に届けます。愛情込めた牛乳は、消費者のみな様の心と体を健康にします。そして、笑顔になります。笑顔を届けてくれます。

一繰り返すその努力があなたの自信、あなたの儲けですー

酪農課 大村 賢太郎

ルーツを訪ねて！「老牧夫回想録」より（高橋照次著）

その後の雪印とクロバーの合併で、クロバー大阪工場は雪印大阪工場となり、河野さんは豊中市に御健在で今もお便りいただいている。

⑨霧島集約酪農推進協議会理事会

七月六日、於宮崎県庁会議室

一、出席者

西諸関係 小林市長 小林市農協長 小林市副組合長 飯野農協長 霧島酪協長 事務局 山元
北諸関係 都城市長 都城市議長 都城市農林課長 都城市長秘書 北諸農林事務所長
県関係 副知事 経済部長 畜産課長 浜田技師 大西技師

二、議長 小林市長

（小林市長）乳牛導入もされたが、工場建設の結論も出ないので、方法だけでなく、早く見透しを立て、おくべきだ。

（副知事）自主的な纏まりを待っていたが、県としても具体案を出したので御検討願いたい。

（畜産課長）昭和三十一年度酪農計画については先般御報告しましたが、牛乳処理加工及び集乳組織について具体的に報告せよと言うことになり、別紙の通り提案致しましたので御協議願いたい。

（都城市長）県としては推進協議会に対して具体案を示さなかった。農林省に於ても然りだ。

（経済部長）会社側が或る程度進出の気運を示しているので、具体案を示した。

（温水）畜産課長にお聞きするが、国も乳牛を貸付するが工場問題に無頓着は無責任ではないか、永久施設の一環として考えなければならない。我々農民資本のみでは行かないので三大乳業の中から選択して誘致する必要がある。雪印は農民資本だから良いと思う。小林開拓の工場は買収して貰うだけの話はしてある。進出する意志を余り阻害するようではいけない。

（蒲生）初めから一五〇石の工場設立が計画されているようだが、雪印はどう考えているのか。

（井尻）明治は一割五分、雪印は五分の配当しかないが、農民資本として乳価を高く買うことができると言うので雪印に限定した。

（高橋）集酪の指定を受けた時、直営又はローカル資本のいずれかで進出の意志があるかと明治に質したが、いずれの方法でも進出の意志なしと言う回答だった。

（蒲生）森永はどうか。

（温水）よう出らんですよ、余りいくつも話をかけたら皆出なくなる。

（蒲生）一本で進んでいて、最後に出ないと結論が出たらどうするか、他の会社に交渉してみる方法もある。

（志戸本）その方法もあるが、農林省が雪印に斡旋をしたのだから。

（畜産課長）雪印は九州、クロバーは関西地方に区別して進出の見込みになっている。

（温水）西北諸の地域で酪農協連をつくって経済的行為をなすことになるが、酪農協連の設立は将来乳牛が増加した単協が必要を考えて加入する方向に持って行くべきだ。

（蒲生）市が牛を持っているのはどう対策を構えられ、出資はどの位か、重要な問題だから結論は後日時間をかけて出す方がよい。

（温水）推進協議会は処理施設等の経済行為まで立入られるのか、どうもわからない。

（午後四時閉会）

（つづく）

後継牛確保の重要性

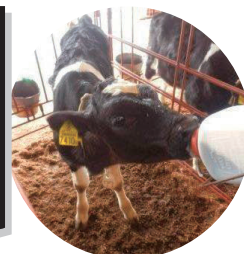
- 今、もう一度考える -

なぜ後継牛が必要なのか…

後継牛確保は、生乳生産を維持する上で大変重要です。導入でも生乳生産は維持できますが、初妊牛市場が高止まりを続けている中、以前は導入経費を取り戻すまでに約3乳期かかると言われていましたが、飼料高騰等のおりを受け、現状では約5乳期かかります。また、後継牛を作出することによって、宮崎県環境に適した牛づくりができ、そこには最も大切な愛情が生まれます。

優秀な後継牛を作出するために

生乳の生産性向上には、次代の能力を的確に高めることが大事であり、それがコスト削減や所得向上に繋がります。まずは、雌牛の遺伝的能力と血統を把握すること、そのためには登録や牛群審査を受けることも大事です。そして、どこを改良したいのか具体的に決定し、それから種雄牛の選定を行います。その際に参考になるのが、NTP(乳用種雄牛評価成績)上位牛です。



預託事業を活用した後継牛確保

酪農経営においては、経産牛と接する時間がどれだけ多いかで、現状を把握でき、適切な対応が取れ、病気や事故を減少させることができます。【牛さんの観察が一番】このため、効率的な後継牛確保において、酪農公社の預託事業活用も有効な手段の1つです。今まで哺育・育成にかけていた時間を経産牛の飼養管理充実へ向け、負担を大きくすることなく取り組みます。



推奨 乳用種雄牛紹介

(2016-8月成績)



順位	略号	名号	NTP	長命連産効果	乳代効果	EBV決定得点	父
2	JP5H55552	サンワード スーパー エモーション ET	2,626	122,665	133,742	0.91	スーパー
安定した実績、能力改良及び体型改良に優れた、収益性抜群の種雄牛！ 長命連産効果第1位、産乳成分第7位、耐久性成分第7位、乳代効果第6位、乳量第8位、肢蹄第3位、乳脂量第6位、SNF量第9位、体細胞スコア第4位。							
14	JP5H55912	グリーンハレ スーパー マンディ ET	2,102	59,320	84,587	1.14	スーパー
「ルディーミツシー」ファミリー。シド、スーパーサイヤ、モーグル等、高能力・高体型のファミリー。乳成分率オールプラス！肢蹄及び乳器の改良は魅力！！ 耐久性成分第4位、肢蹄第3位、乳器第8位、泌乳持続性第9位。							

JAグループ宮崎 JA宮崎経済連

モーモースクール実施状況について

平成28年4月から8月までに、県内の保育園や小学校などで「モーモースクール」が行われましたので、紹介します。



6月5日、川東小学校にて、JA都城姫城支所管内酪農家さんの協力の元、子牛ブラッシング体験、バター作り体験を行いました。



6月19日、中霧島小学校にて、JA都城山田支所管内酪農家さんの協力の元、「ミルコ」を使った搾乳体験、アイスクリーム作り体験を行いました。



6月24日、天竜第3保育園にて、JA都城五十市支所管内酪農家さんの協力の元、酪農家の仕事のお話、バター作り体験、「ミルコ」を使った搾乳体験を行いました。



6月25日、稗田保育園にて、JA都城三股支所管内酪農家さんの協力の元、酪農家の仕事のお話、アイスクリーム作り体験を行いました。



6月30日、善長寺保育園にて、JA都城高崎支所管内酪農家さんの協力の元、酪農家の仕事のお話、アイスクリーム作り体験を行いました。



7月27日、天ヶ城保育園にて、JA宮崎中央酪農部会の協力の元、酪農家の仕事のお話、「ミルコ」を使った搾乳体験を行いました。



8月10日、大牟田保育園にて、JA都城高崎支所管内酪農家さんの協力の元、酪農家の仕事のお話、「ミルコ」を使った搾乳体験、アイスクリーム作り体験を行いました。

この他にも、

5月10日、光明保育園にて、JA宮崎中央酪農部会の協力の元、「ミルコ」を使った搾乳体験、アイスクリーム作り体験、

7月1日、縄瀬小学校にて、JA都城高崎市所管内酪農家さんの協力の元、「ミルコ」を使った搾乳体験、アイスクリーム作り体験、子牛ブラッシング体験を行いました。

酪農経営の状況について

(酪農経営支援事業:平成27年まとめ)

宮崎県畜産協会 畜産振興部 水元健二

1 平成 27 年実績

畜産協会で実施している酪農経営支援事業参加者のうち、酪農を主体とする70件の平成27年経営収支状況等の集計結果は表1のとおりです。

経産牛1頭当たりの売上高は1,251千円(前年比109%:103千円増)、売上原価は833千円(前年比101%:5千円増)、経常所得は143千円(前年比211%:75千円増)となりました。

生産コストがほぼ前年並みで推移したことに対して、乳価の上昇(+3円/kg)、経産牛1頭当たりの出荷乳量の増加(+208kg/頭)及び子牛価格の上昇(+54千円/頭)により収入が増加したことが、前年と比較して所得が増加した要因となっています。

所得階層別にみると、経産牛1頭当たり20万円以上の経営が41%、10万円以上20万円未満の経営が24%、10万円未満の経営が34%となっています。

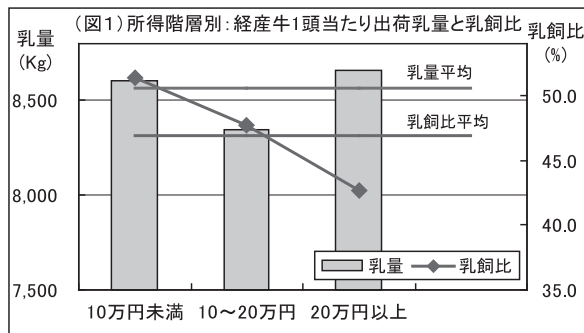
経産牛1頭当たりの所得が10万円未満の経営では、平均並みの収入が得られているものの、全体的に生産コストが高い傾向にあります。

経営改善の第一歩は現状分析から始まります。表1の集計値を参考に我が家の実績値との比較・点検をお願いします。

表 1 経産牛1頭当たりの生産コスト及び生産技術の状況(家族労働費を除く)

区分			単位	年次別			所得階層別		
				26 年	27 年	増減率 (%)	10 万円 未満	10～ 20 万円	20 万円 以上
集計件数		1	件	70	70	-	24	17	29
経産牛常時飼養頭数		2	頭	34.3	34.3	100	36.4	33.7	32.8
売上高	生乳販売収入	3	千円	935	984	105	982	956	1,002
	子牛育成牛等販売収入	4	千円	68	122	179	100	107	150
	その他(営業外含む)	5	千円	145	145	100	140	134	155
	収入合計	6	千円	1,148	1,251	109	1,222	1,198	1,307
生産費	年間購入飼料費	7	千円	459	460	100	501	458	428
	減価償却費	8	千円	165	161	98	176	141	160
	診療・医薬品費	9	千円	49	47	97	53	46	43
	その他	10	千円	235	232	99	243	207	236
	生産費用合計	11	千円	907	900	99	973	853	868
	売上原価(育成経費等差引)	12	千円	828	833	101	919	786	789
	販売経費・営業外費用	13	千円	252	276	110	301	260	264
	乳飼比(7÷3)	14	%	49.1	46.8	95	51.0	47.9	42.7
収益	所得額(6-12-13)	15	千円	68	143	211	2	151	254
	所得率(15÷6)	16	%	5.9	11.4	193	0.2	12.6	19.4
生産技術	出荷乳量	17	kg	8,357	8,565	102	8,603	8,348	8,661
	平均乳価	18	円	111.8	114.9	103	114.2	114.5	115.7
	分娩間隔	19	ヵ月	15.6	15.5	99	15.6	15.7	15.3
	平均乳脂率	20	%	3.93	3.87	98	3.84	3.93	3.85
	体細胞数	21	万/ml	21.2	21.2	100	21.3	23.0	20.0

2 所得階層別分析

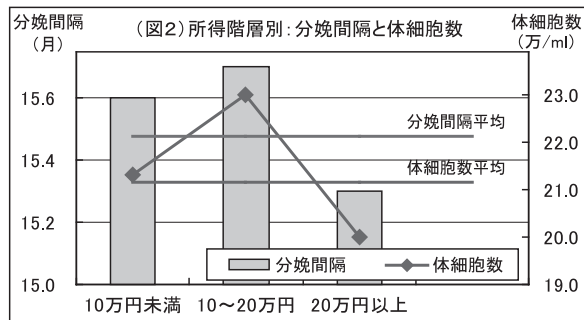


所得階層別の経産牛1頭当たりの出荷乳量と乳飼比は図1のとおりです。

所得20万円以上の経営では、乳量が平均を上回り、乳飼比が平均より低くなっています。

一方、所得10万円未満の経営では、乳量は平均を上回りますが、乳飼比が高い傾向にあります。

所得向上のためには、乳量の確保とあわせて、飼料効率の高い生産を行うことが重要であることを示しています。

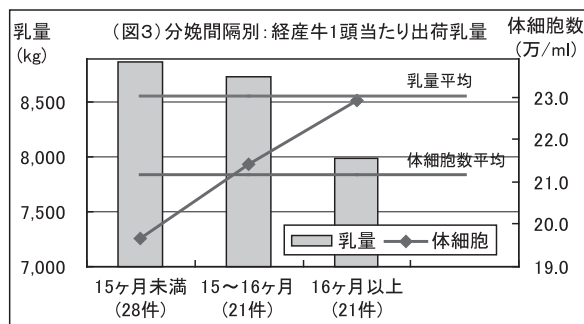


次に、所得階層別の分娩間隔と体細胞数を図2に示します。

所得20万円以上の経営では、平均値に対して分娩間隔が短く、体細胞数が低くなっています。

一方、所得20万円未満では分娩間隔・体細胞数ともに平均値を超えています。

更なる所得確保のために、繁殖性の向上と健康的で衛生的な飼養管理を心掛けることが大切です。



最後に、分娩間隔別の経産牛1頭当たりの出荷乳量を図3に示します。

平均分娩間隔が15ヵ月未満の経営では、出荷乳量が平均を上回り、体細胞数も低くなっています。

一方、16ヵ月以上の経営では、乳量は平均を大きく下回り、体細胞数も高くなっています。

良好な繁殖成績と適正な飼養管理を実践し、乳量・乳質の向上に努めることが、経営の安定につながります。

…数値からみる高所得経営の特徴

- ① 繁殖成績が優れ、体細胞数や乳成分が目標値を達成。
- ② 出荷乳量当たりの生産コストが低く、飼料効率が良い。
- ③ 1頭当たりの出荷乳量が高く、高乳価(ペナルティーなし)で販売。

3 最後に

経営把握の基本は、我が家の反省点・改善点を把握することから始まります。

他の経営や目標値と比較することは、経営の目標の策定及び実行するために重要となります。

この機会に我が家の経営数値を把握し、比較・点検を行うことが問題点の早期発見にもつながります。

畜産協会では、経済連・JA・酪農協と連携し、生産技術・生産コストのトータル的な経営点検のための「酪農経営支援事業」への申し込みを受け付けていますので、酪農家の皆さんの積極的な事業参加をお願いします。

お詫びと訂正について

酪農宮崎2016年8月号(No.537)の「夏場の飼養管理で気をつけること」5～6ページの6ページ「4 害虫」部分の3行目、「サシバエやアブは草むらが**発生源**になります」



「サシバエやアブは草むらが**ひそみ場所**になります」と訂正いたします。サシバエもハエ同様、堆肥舎や飼槽の食べ残しから発生します。深くお詫び申し上げます。

都城盆地祭りで消費拡大！！

8月6日(土)都城市国道10号線中央通りにて、盆地祭りが開催され都城地区青壮年部が消費拡大と理解醸成を行った。都城盆地まつりでは、歩行者天国が「お祭り広場」になり盛大に行われた。祭りの中で牛乳の販売、乳製品の販売パンフレット配布、風船の配布などを行った。

JA宮崎経済連 酪農課 中西昇治



JA宮崎中央直売所【式部の里フェア】

JA宮崎中央酪農部会は8月6日(土)に、宮崎市高岡の式部の里にて消費拡大運動を実施致しました。県産牛乳の試飲、アイスクリーム作り、ミルコによる搾乳体験を行いました。

夏休み期間ともあつて、体験教室には多くの親子連れの方が参加して頂きました。自分で作るアイスは格別のように、「家でも作りたい!」「友達にも教える!」等、盛況なご意見を頂戴しました。夏休みの良い思い出になったのではないのでしょうか!

今後も積極的に消費拡大を続け、酪農家の皆様の丹精込めて作った牛乳をより多くの消費者に味わって頂けるよう努力していきます。

JA宮崎中央 生産指導課 黒肱 亨平



宮崎県牛乳・乳製品(乳和食) 利用料理コンクール

平成28年度作品募集

メインテーマ「乳和食」

牛乳を使って簡単に作れるオリジナルレシピをお待ちしています!

今年度より一般の部と学生の部の2部門で実施します!!



乳和食について

乳和食は味噌や醤油などの伝統的調味料に、「コク味」や「旨味」を有している牛乳(成分無調整牛乳)を組み合わせることで、利用されている食材本来の風味や特徴を損なわずに食塩やだしを減らし、美味しく和食を食べてもらう調理法のことを指します。

毎月1日は
牛乳の日

宮崎産牛乳



牛乳が日本を元気にする。



日本の
ひなた
宮崎県

一般の部、学生の部 それぞれに

最優秀賞

1名

50,000円
相当の賞品

優秀賞

1名

30,000円
相当の賞品

優良賞

3名

10,000円
相当の賞品

募集対象者

宮崎県在住の高校生以上の方。
(現職の調理師などプロの方はご遠慮下さい。)

募集部門

- 一般の部
- 学生の部 ※専門学校生含む

応募方法

このチラシの裏に必要事項を明記のうえ、写真やイラストを添えて、宮崎県牛乳普及協会まで封書または電子メールでご応募ください。尚、応募書類等は返却致しません。

応募先

〒880-8556 宮崎市霧島1丁目1番地1 JA宮崎経済連酪農課内
宮崎県牛乳普及協会
TEL(0985)31-2128 FAX(0985)31-5765
詳細につきましてはJA宮崎経済連ホームページにも掲載しております。

ホームページアドレス <http://www.kei.mz-ja.or.jp>
(応募用紙ダウンロード)

電子メールアドレス gyunyufukyu@kei.mz-ja.or.jp

※作品は、4人分で材料費2,400円以内。調理時間は下準備、冷凍等含めて1時間以内にできるものとします。牛乳・乳製品使用基準として、必ず牛乳、バター、生クリーム、スキムミルク(脱脂粉乳)、チーズ、ヨーグルトのいずれか、又はこれら2~6品を使用したものとし、分量は下記の通りとします。(これ以外の乳製品使用基準は特にありません)

- ・単品使用の場合(4人分あたり)
牛乳200ml以上、バター20g以上、生クリーム60ml以上、スキムミルク(脱脂粉乳)20g以上、チーズ20g以上、ヨーグルト200g以上とする。
- ・2~6品使用の場合(4人分あたり)
2品の場合は上記の1/2以上、3品の場合は上記の1/3以上、4品の場合は上記の1/4以上、5品の場合は上記の1/5以上、6品の場合は上記の1/6以上とする。

審査基準

普及性(誰でも短時間で簡単にできること)、独創性、味覚、利用性、調理時間及び総合(栄養、安全性、適量性、楽しさ)、中身が良くわかるシンプルなネーミング

応募締切日

平成28年10月3日(月)到着分まで

選考方法

- 書類審査 応募の中から優秀作品10点を選出し最終審査出場者を決定します。
尚、最終審査出場者には事務局よりご連絡致します。

大会開催日

- 最終審査 平成28年11月26日(土)
会場/(公財)宮崎県学校給食会(宮崎市)
※受賞作品の映像・出版物などへの使用権は主催者に帰属します。

※ご応募いただいた皆様の個人情報に関しましては、厳正なる管理のもと、当料理コンクールのみに使用させていただきます。

主催／宮崎県牛乳普及協会

●後援／宮崎県・(公財)宮崎県学校給食会

乳成分のボーダーライン！

乳成分は一般的に、泌乳前期、泌乳後期、泌乳量により変わります。全期間を通して一定の乳質は得られません。また、遺伝や飼料給与でも大きく影響されます。

乳成分が問題となるのは、「暑い夏場」と「産後の高泌乳時」です。この時期を飼料給与と技術でどう対応するかで、牛の健康・生産量を左右します。

エネルギーと乳質

① エネルギー不足の場合

- 乳 脂 率 ⇒ 不変か増加
- 乳蛋白質率 ⇒ 減少
- 無脂固形分率 ⇒ 減少
- 乳 量 ⇒ 減少

② エネルギー過給の場合

- 乳 脂 率 ⇒ 低下
- 乳蛋白質率 ⇒ 増加
- 無脂固形分率 ⇒ 増加
- 乳 量 ⇒ 増加

③ 高蛋白質、低エネルギーの場合

- 乳 脂 率 ⇒ やや増加
- 乳蛋白質率 ⇒ 変わらない
- 無脂固形分率 ⇒ 変わらない
- 乳 量 ⇒ 減少

※**バランス**が必要！

粗濃比と乳質

① 粗飼料の多給

- 乳 脂 率 ⇒ 上昇
- 乳蛋白質率 ⇒ 減少
- 無脂固形分率 ⇒ 減少
- 乳 量 ⇒ 減少

② 濃厚飼料の多給

- 乳 脂 率 ⇒ 低下
- 乳蛋白質率 ⇒ 上昇
- 無脂固形分率 ⇒ 上昇
- 乳 量 ⇒ 上昇

※**バランス**が必要！

給与回数と乳質

① 回数が多い場合（1日6回以上）

- 乳 脂 率 ⇒ 上昇
- 乳蛋白質率 ⇒ 不変か上昇
- 無脂固形分率 ⇒ 不変か上昇
- 乳 量 ⇒ 上昇

② 回数が少ない場合（1日3回以下）

- 乳 脂 率 ⇒ 減少
- 乳蛋白質率 ⇒ 減少か不変
- 無脂固形分率 ⇒ 減少か不変
- 乳 量 ⇒ 減少

食い込ませるには！



- ① 牛の体感温度を適温に近づける。特に、夏は十分な暑熱対策をする。（ファンの増設、屋根散水、寒冷紗の活用、ダクトの設置など）
- ② 新鮮な水がいつでも飲めるように、ウォーターカップ・水槽を定期的に掃除する。
- ③ エサを食い込ませる工夫をする。給与回数を増やすことや粗飼料を短く切断する。
- ④ 飼槽の掃除をこまめにする。（腐敗したエサの除去）
- ⑤ 牛がゆっくり横になれるスペースを確保する。（牛床の改善など）

※その他にもいろいろありますが、とにかく乾牧草などの粗飼料を腹いっぱい食べさせる努力をしましょう。

乳成分のボーダーライン

乳成分ライン	要因は？
乳脂率 3.6%以下	繊維不足？ 濃厚飼料多給？ 消化率の低下？
無脂固形分率 8.6%以下 乳蛋白質率 3.1%以下	濃厚飼料などのエネルギー不足？
乳脂率 3.6%以下 無脂固形分率 8.6%以下	乾物摂取量の低下？ 食い止まりによる栄養不足？

「ちょっと、いい話し！」 地域情報発信コーナー

九州生乳販連のホームページの「動画ギャラリー」コーナーにて、都城市の榎木牧場が紹介されました。



九販連の
ホームページへは

九販連



なくそう 無登録牛

あなたの家の
『箱入り娘』

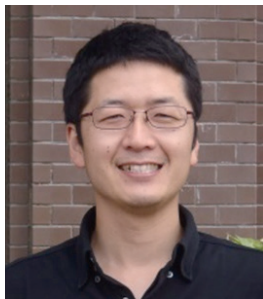
『登録』は
お済みですか？

後代検定の娘牛も
登録してネ!!



ミルクラン

—この人を知る—



所属・プロフィール

NOSAみやざき 中部診療所
本田 直史
宮崎市出身、宮崎大学卒業

仕事の概要

牛の診療、乳牛生産獣医療
(巡回指導等)等

酪農家の皆様への想い

牛にも人にも優しい酪農経営と一緒に
めざしましょう!!

所属・プロフィール

(株)JA物流みやざき 関谷知行
西都出身 入社11年目 39歳

座右の銘

思考は現実化する

酪農家の皆様への想い

生乳を大切に運びます。
西部にkool gang(キッズダンス)があり
ます。ぜひ応援して下さい。



所属・プロフィール

宮崎県畜産試験場 久保 寿美香
高原町出身の22歳
都城農業高校、農業大学校卒業
趣味はバレーボールです。

酪農家の皆様への想い

「酪農家の皆様のお手本になれるように
これからも頑張ります!!」



所属・プロフィール

JA宮崎経済連 霧島集乳事業所
和田達也 郡城市出身
宮崎県立農業大学校卒業 入会3年目 28歳
生乳の受入検査・出荷業務を担当しています。
趣味はスポーツ観戦
(野球、サッカー、ラグビー)です。

座右の銘

一生懸命

酪農家の皆様への想い

酪農に関わる業務に就いてから地域に色々な酪農経営者の方がある事を知りました。
酪農は知れば知るほど興味引かれる業種であると思います。酪農に関する知識や経験を
積み重ねて、宮崎県の酪農が大きく発展するよう、広く多くの方々に恩返しできる
よう頑張ります!



《お詫びと訂正について》

酪農宮崎2016年7月号(No.536)のP13「ミルクラン—この人を知る—」(一社)宮崎県酪農公社
川崎大輔様の所属・プロフィールにつきまして、誤りがありましたので、訂正してお詫び申し上げます。

訂正前
高原町



訂正後
高崎町

らくのう川柳

今月号の「らくのう川柳」は、次のとおりです。

みな様の「心の叫び」や「普段の思い」、そして、「こうありたい」が、この川柳の中に詰まっています。

ポケモンGO 発情牛を ゲットせよ

「モーたまらん」さんより

人間も 耳標付けろと マイナンバー

「小林の金太郎」さんより

育成牛 我が家の経営 担う星

「ケンタウロス」さんより

暑い夏 頭とハートは クールでね

「ぼっけもんGOー」さんより

2020年 宮崎・東京に 五輪華

「小林のみやこんじょ」さんより

日ごろの言えない思いなど…発散してみては?(^ ^)

応募先は、JA宮崎経済連酪農課または県内のJA酪農担当部署まで!

作品が掲載された方には、**心を込めた豪華な品**をお返しいたします。

たくさんの応募待ってまーす!

牛乳料理の紹介

キャラメルチーズの 米粉ガレット



宮崎調理製菓専門学校 樋口 裕子

<作り方>

1. 卵、水、牛乳をボウルに入れて、米粉と塩をふるって入れる。
2. 溶かしバターを加える。冷蔵庫へ入れる。フルーツをカットしておく。(バナナはレモン汁とあえて変色防止。直前にカットする時は不要。)



<キャラメルソースを作る>.....

1. 鍋に砂糖と水を入れて沸騰させ、周りが焦げたら鍋をまぜる。
 2. 生クリーム60ccを、600Wで30秒加熱する。
 3. 1の全体にこげ色がついたら2を1へ入れる。
 4. 火からおろしてへうでまぜる。
 5. キャラメルソースが冷えたら生クリームを加える。
-
3. フライパンにサラダ油を流して、お玉2つ分位流して焼く。
 4. 裏返して、チーズを真ん中にのせる。溶けたら皿に移してフルーツを盛りつける。
 5. はしを折ってキャラメルソースをかけて、アイスクリームをのせる。ミントや干しクランベリーを飾って完成。



<ポイント>

米粉のみ(薄力粉なし)なのでモチツツとカリツとした食感です。生地に砂糖は加えず、チーズの塩っ気とアイスやソース、フルーツの甘さが調度良く合致します。

<材料4人分の分量>

・牛乳	180ml	＜キャラメルソース＞	
・バター（無塩）	10g	・砂糖	35g
・スライスチーズ	4枚	・水	8g
・米粉	125g	・生クリーム	30cc
・卵	1個	・仕上げ生クリーム	大さじ1
・サラダ油	少々	・クランベリー、ミント	各4つ
・バナナ	1本	・レモン汁	大さじ1
・冷凍ミックスベリー	24粒		
・アイスクリーム	適宜		
・塩	小さじ1/4		
・水	100cc～120cc		

デリィ

「ミルクでつなぐ明日の笑顔」
私たちの未来は、
この言葉の中にあります。



dairy 南日本酪農協同株式会社

酒とパソコンと少々ミルク

全国のシェフから注文が殺到する豚肉

成光 昭男

衝撃の事実が判明した。私は実は「ケチ」であるが、衝撃の事実とは私が「ケチ」であることではなく、私と同じ「ケチ」が実は25%もいるということ。アメリカでの大規模な調査研究で分かったことで15%の人は浪費家で、残りの60%だが普通の人らしい。

商品を売るためには、この「ケチ」を攻略する必要があるらしい。

6次産業化のプランナーとして活動していると、様々な相談を受ける。あるとき、美味しい豚肉の話が出た。健康的に幸せに育った豚の肉は美味しいと言うものだ。人間に飼われている豚が果たして幸せかどうかは難しい問題であるが、少なくともストレスが少ない環境で育った豚の肉は美味しさに違いない。

三重県の高校生が育てた豚の肉が、料理界で注目を集めているらしい。

何が違うのか。特別な血統や飼料を使っているのではなく、高校生たちによって、まるで仲間の様に大切に育てられているらしい。

自ら生産した畜産物を差別化した商品として、お客様にお届けするためには、まずは飼養管理をしっかりと行い、家畜へのストレスを減らし、家畜を幸せに育てることが前提となってくる。

5つの自由

- ① 飢餓と渇きからの自由
- ② 苦痛、傷害又は疾病からの自由
- ③ 恐怖及び苦悩からの自由
- ④ 物理的、熱の不快感からの自由
- ⑤ 正常な行動ができる自由

アニマルウェルフェアという考え方がある。

公益社団法人畜産技術協会では平成23年に「アニマルウェルフェアの考え方に対応した乳用牛の飼養管理指針」を策定している。

その中で、「家畜を快適な環境で飼うことは、家畜が健康であることによる安全・安心な畜産物の生産につながり、また、家畜の持っている能力を最大限に発揮させることにより、生産性の向上にも結びつくものである。」としている。

乳牛も、様々なストレスに囲まれている。かなり以前の研究であるが、乳牛をハエのいない環境で飼養すると、乳量が7.9%増加したそう。

ハエの他にも、暑熱、寒冷、飼槽、牛床、除角、搾乳等、乳牛がストレスを感じる機会は多くある。これらのストレスで、数パーセント乳量が減少するとしても、これらが重なればかなりの乳量減につながる可能性がある。

畜産技術協会発行の「アニマルウェルフェアの向上を目指して」がわかりやすい。下記URLからダウンロードができる。

<http://jlta.lin.gr.jp/report/animalwelfare/improvement/nyuugyuu.pdf>

9月に入り、随分と過ごしやすくなってきたが、乳牛は夏の暑熱ストレスの影響がまだ抜けずに、事故や病気を起こしやすい時期がまだまだ続く。乳牛の快適性に十分に配慮してやりましょう。

全酪連 夏季対策製品のご紹介

ハイパフォーマンスに
取り組む
愛牛を大切にしたい、
その想いをささえます

●すこやかプセル

150粒:1,000円引き
300粒:2,000円引き

効果：夏場の急速なビタミン供給に最適！

特徴：①カプセル型ビタミンA・D・Eの混合飼料です。
②ビタミンEを強化し、有機セレンを配合しているため、
急激に不足する、分娩前後の管理に最適です。



●ビプロソマテックAE1000

300円/箱値引き

効果：きれいなおいしい牛乳の生産に！

特徴：①効率よく一度に大量のビタミンA、Eの
補給が可能です。
②特殊乳化処理により、腸管からの吸収と
肝臓への蓄積がすぐれています。



●マル肝 (15kg紙袋ペレット)

効果：肝機能の保持と繁殖成績向上に

600円/袋値引き

特徴：①脂肪の利用効率を高めて脂肪肝から乳牛を守ります。
②ビタミン・ミネラル・バイパスアミノ酸等混合しています。
③繁殖の改善・乳質の改善・乳量アップにつながります。



新製品の



蹄番ビタミンや
すこやかプセルを



ぜひこの機会にお試しく下さい！！

キャンペーン期間 平成28年6月1日～9月30日まで！！



くみあい配合飼料

夏はこれだ!

乳牛用暑熱対策 サプリメント



乳牛は暑熱ストレスの影響を
受けやすい家畜です

このサプリメントを給与することで、暑熱ストレスにより引き起こされる
飼料摂取量、乳脂率の低下を抑制する効果が期待できます。

JAグループ

農協



経済連

くみあい飼料