

# 県酪だより

K E N R A K U D A Y O R I

2018  
**3**  
 vol.243

## 平成29年度ひまわりコンクール審査会開催

県酪婦人部やまびこ会では畜舎環境美化運動を行っており、毎年その成果を披露する機会として写真によるひまわりコンクールを行っております。今年も去る二月八日(木)県酪農協本所会議室に



於いて、平成二十九年度のひまわりコンクールの審査会を開催いたしました。畜舎周辺の美化を指した「畜舎環境の部」と「一般花壇の部」の他、今年度より「酪農生活の部」を新設し三部門の審

査をいたしました。忙しい毎日の中で、花の手入れを続けていくことは大変な時もあります。が、綺麗に咲く花々に心が癒され、更に牛のストレスも和らぎ健康管理にもつながっていると思います。

畜舎周辺を整備し牧場を花いっぱいにする取り組みにより、酪農のイメージアップを図り、牛

乳のPR活動の際にはコンクール写真も併せて紹介していきたいと思えます。

今回も最優秀賞と「ひまわりの花」で環境美化に努めている優秀な作品には、ひまわり賞を贈ることになりました。

審査の結果入賞者は次のとおりです。

### ●畜舎環境の部●

	所属	氏名
最優秀賞	県北	引地 たか子さん
ひまわり賞	県中	遠藤 洋子さん

### ●一般花壇の部●

	所属	氏名
最優秀賞	県中	根本 礼子さん
ひまわり賞	県中	鈴木 春江さん

### ●酪農生活の部●

	所属	氏名
最優秀賞	県中	橋本 節子さん

平成29年度ひまわりコンクール入賞者

# ひまわりコンクール優秀作品集



畜舎環境の部 最優秀賞  
引地 たか子さん (県北)

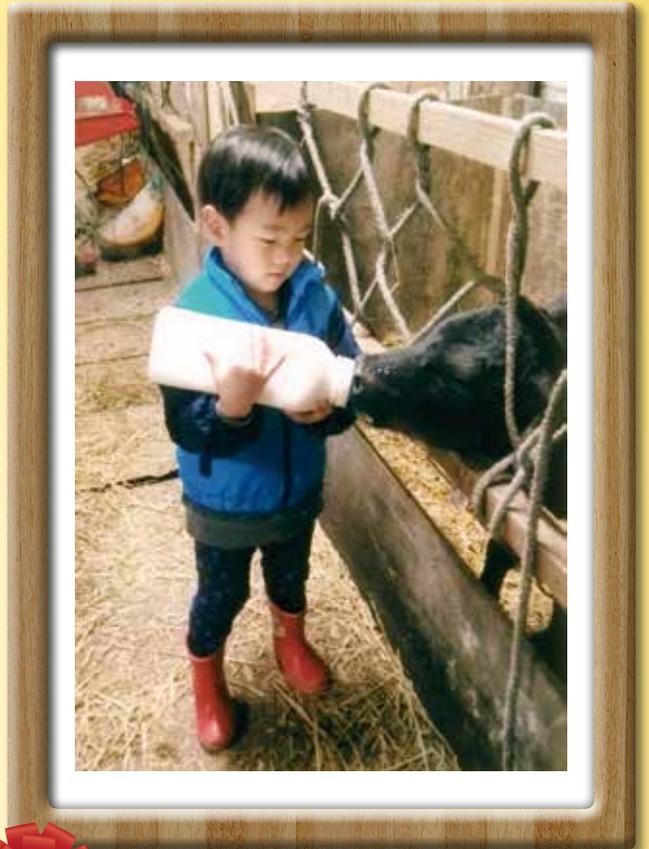


畜舎環境の部 ひまわり賞  
遠藤 洋子さん (県中)





一般花壇の部 最優秀賞  
根本礼子さん (県中)



酪農生活の部 最優秀賞  
題名「いっぱい飲んで大きくなってね」  
橋本節子さん (県中)



一般花壇の部 ひまわり賞  
鈴木春江さん (県中)

# 第65回 福島県酪農青年研究連盟主催 酪農発表大会・酪農講演会を開催!!



福島県酪農青年研究連盟（会長 佐藤 正仁）が主催する第六十五回酪農発表大会・酪農講演会（第四回酪農連酪農後継者研修会）が二月二十三日（金）郡山市熱海町「磐梯熱海温泉清稜山倶楽部」にて、会員・関係者約90名に参加頂き、開催されました。

この大会は、県内各地の優秀な酪農経営の成果を発表し、それに基づく意見交換を行い、これによって酪農経営の合理化、そして近代化を推進して、本県酪農発展に資することを目的として開催しています。



はじめに、全農福島酪農同志会 片平 雄作さんの「野原を翔けるジャージー」放牧酪農と六次化」を翔けるジャージー」放牧酪農と六次化」と題し、発表頂きました。片平さんの牧場では栄養価、乳脂肪の高いジャージー牛飼育から牛乳の生産、アイスクリームへの加工、販売までを一貫しておこなっています。放牧酪農にもこだわり、春から秋にかけては自然放牧により酪農を営んでいたが、東日本大震災により放牧自粛となつてしまい五年以上の牛舎飼育を余儀なくされてきました。その後日々の牧草、生乳の検査を根気強く実施し、放牧再開をすることも出来ましたが、放牧再開までの苦労や厳しい道のりなど大変だった事、放牧に向けて検査等の協力を頂いた行政や関係団体への感謝も話されました。牛に対する愛情の深

第65回酪農発表大会  
「野原を翔けるジャージー」  
放牧酪農と六次化」  
全農福島酪農同志会  
片平 雄作氏



さや六次化に対する熱い思いが盛り込まれており、「具合の悪い牛がいると、人の機嫌も悪くなる」という言葉が牛に寄り添った酪農経営をされているなど感じました。今後牛を健康に飼養し、ジャージーの価値を高めるため、乳製品の販促やEIT受精卵も活用していきたいそうです。大変なことも多いこの仕事だが牛には人を惹きつける魅力があり、片平さん自体が癒され、心を満たしてもらい、他の仕事では味わえない充実感や満足感があるとのこと。また、



確保できることから、ゆとりある経営に繋がり、一番のメリットではないかとのことでした。牛群管理については、自給粗飼料の質に応じてバランスの取れた飼料給与を実施することで牛に負担をかけずに無理のない乳量水準や繁殖成績を維持することが出来ていて、牛にもゆとりある管理が実践できているのだそうです。

全てにおいて、飼料共同生産・共同利用により遠藤牧場のゆとりが生まれているとのことでした。今後も地域酪農のすばらしさを次の世代にも渡せるよう地域で協力し継続営農を発展させていきたいと発表されました。

意見・体験発表と経営発表頂き、発表者のお二人の酪農に対する思いが熱く伝わり、また、夢や希望を大きく持ち続けられる酪農について、とても大きな魅力を感じましたし、酪農業は地域の関わりや大きな役割を背負っており、家族の支えや地域の仲間のつながりがとても重要というこ

とを改めて感じました。片平さん、遠藤さんのように、「夢」や「将来」について、実現していく力強さに、まだまだ福島島の酪農の大きな可能性をみいだせたように感じ、発表頂きましたお二人の今後のご活躍、ご発展を期待しております。

さらに、三月十九日(月)二十日(火)に開催される東北酪農青年女性会議主催の「第四十七回東北酪農発表大会」で経営発表の部に遠藤明さんが福島県酪農青年研究連盟代表として、発表しますので多くの皆様のご参加と応援を宜しくお願い致します。



第4回酪青連酪農後継者支援研修会  
「分娩後の乳牛  
栄養管理の最新情報」  
カナダ アルバータ大学  
乳牛栄養学教授 大場 真人氏

午後には、酪農講演会が開催され、カナダ アルバータ大学 乳牛栄養学教授 大場真人先生より、「分娩後の乳牛栄養管理の最新情報」と題し、貴重な栄養管理に関する新しい情報を講演頂き、無事に酪農発表大会・酪農講演会(第四回酪青連酪農後継者支援研修会)は終了致しました。



# 県南支所 講演会開催



平成三十年一月二十四日(水)、毎年恒例となっており、まず県南支所講演会が母畑温泉八幡屋にて開催されました。全酪連酪農生産指導室の丹戸靖先生を講師にお招きし、「やる気がわく経営計画の作り方」という演題で講演していただきました。

二〇五〇年まで

に世界人口はさらに増加し、乳製品の需要は高まっていくことが予想されています。世界の生乳生産のうち、水牛による生産は約四〇%（発展途上国がメイン）、ホルスタイン種を飼養している先進国では、乳量や乳製品加工技術に優れた面では有利であるのと、特に日本は水に恵まれており、飼養管理技術や高泌乳、高品質な生産ができている点で強みだという話がありました。

今後、やる気がわくような酪農経営を続けていくためには、三〜五年先の中期計画を立て、自分が目指す酪農の姿や今後の課題を明確にし、「経営理念（自分



の満足）・家計（家族の満足）・牧場の利益」を順に経営方針を考える必要があるとのことでした。計画を立てたがうまくいかない、計画倒れになる…という人も多いようですが、数字だけを追うのではなく、達成点をどこにおくのが大事であり、計画作成には時間をかけない、カルロス・ゴーン社長は、「素晴らしい計画は不要だ。計画五%、実行九五%だ」という説明がありました。

今回の講演内容により、自分の経営内容を見直し、今後の経営目標を再度考えるよい機会になったと思います。



- 10) 酪農政治力の結集と組織の強化
- 9) 酪農ヘルパー事業の円滑な運営のための支援要請
- 8) 高騰している後継牛を確保するための支援要請
- 7) ① 自給飼料作付けに対する支援要請
- ② 飼料用米WCS利用促進に対する支援要請

# 日本酪農政治連盟 福島県支部連合会 第五十五回定期総会が 開催されました

平成三十年二月九日(金)十一時から本宮市仁井田の福島県酪農協本所会議室で標記総会が開催されました。始めに佐藤金正会長からの挨拶で、県政・国政について情報提供があり、今回の総会を契機として確実に酪農が持続できる政策提言に向かって政連が果たしていく決意を述べられました。続いて福島県議会副議長柳沼純子氏、日本酪農政治連盟事務局

- 長坂本保氏、福島県酪農協同組合代表理事組合長 宗像実氏から祝辞をいただきました。
- 来賓紹介・祝電披露の後佐藤金正会長が議長となり議事に入りました。
- 第一号 平成二十九年運動報告 財産目録 収支決算書について
  - 第二号 平成三十年運動報告 (案) 収支予算書(案) について
  - 第三号 平成三十年度会費の賦課並びに徴収方法について
- 提出議案はすべて承認されました。
- 〈重要な運動並びに推進事項〉
- 1) 東電原発事故からの復旧復興対策の要請運動
  - 2) T P P ・ W T O 農業交渉・ F T A 交渉における市場開放における所得補償制度(セーフティネット)の創設
  - 3) 飲用向け生産者乳価に関する運動
  - 4) 国産生乳の需要拡大対策と牛乳乳製品の消費拡大運動
  - 5) 加工原料乳生産者補給金等酪農予算に関する要請運動
  - 6) 学校給食用牛乳供給事業制度の維持運動
  - 7) ① 自給飼料作付けに対する支援要請

# やまびこ会会津の手芸講習会 心癒されるハーバリウム作り



去る二月五日(月)会津事業所において、年に一度の手芸講習会として、今年は最近ブームになっているハーバリウム作りを楽しみながら、プチ女子会を開催しました。

当日は、福井県をはじめとする北陸地方に大雪をもたらしたあの日です！その日の大雪は、北陸地方だけではなく、喜多方方面にも及んだようで、膝まで埋まる程の雪と格闘してから出てきてくれた方々、私のところ会津美里町はお日様が出ていたのにと、同じ会津地方でも全く違う天候で、頑張っって参加してくれたメンバーを労いながらのスタートでした。

今回制作したハーバリウムですが、本来は植物標本という意味で、近年は中に入

れるお花や、瓶などバリエーションが豊かで観賞用としてとても人気です。私達は、中に入れるお花をブリザードフラワーではなく、和紙を使ったハーバリウム作りに挑戦しました。和紙のぼかしや模様をうまく花びらや葉っぱにみたてながら一枚一枚カットし、それぞれ感性でかすみ草を上手く使い瓶に配置していき、専用のオイルを満たして『世界に一つだけのハーバリウム』を完成させました。その後は、美味いお弁当やメンバー手作りのみかんたつぷり牛乳かん、皆で持ち寄ったスイーツを食べながら、雪国の苦労話から、子牛の下痢の対処方法、そして世間話やグチなどで大爆笑の女子会になり、時々鼻息で和紙が吹っ飛んでいくほど盛り上がり、なかなか楽しい時間を過ごしました。人気のハーバリウムなので、



人数分のキットが揃わないという危機もありましたが、事務局の頼もしい力でみんな揃って制作することが出来ました。



県北  
やまびこ会

# 12月研修会 & 忘年会 研修会 & 新年懇談会を開催!!



県北やまびこ会では、十二月十九日(火)に県北支所会議室にて、保原屋生花店の八巻圭子さんを講師に迎え「UVレジンアクセサリー」研修会を開催しました。今回初めて挑戦する方が多い中、それぞれオリジナル作品を完成させました。その後忘年会を兼ねた昼食を食べて一年を振り返りました。

には、二本松市岳温泉・湯日の郷あづま館にて、県北酪農指導所の平尾修さんを講師に迎え、『今だからこそ見つめやすい経営管理』と題し、申告に向けて一年間の経営が数字としてわ



かる今だからこそ、改めて見つめ直す経営管理について講演いただきました。その後新年会も開催し、会員同士ゆっくり過ごしました。

引き続き県北やまびこ会において、二月・三月と行事を計画しておりますので、奮ってご参加ください。

福島県牛乳普及協会

# 乳和食セミナー開催



「食生活から見直す  
アンチエイジング」

講師・小山 浩子先生

福島県牛乳普及協会では、三月一日に福島県農業総合センターにて、乳和食の第一人者小山浩子先生をお迎えし、「食生活から見直すアンチエイジング」と題し、美容と健康のために牛乳を使った「乳和食」で減塩対策に関するセミナーを開催いたしました。



第一部は小山先生と司会者によるトークショー。小山先生がテレビ番組「マツコの知らない世界」にご出演され、熱く牛乳の世界を語った放送回のエピソードも披露されると、会場は笑いの渦



心配していた天気も申し分なくご来場者いただくにもびつたりの日和でした。今回は一般のお客様からの申し込みも多く、ほぼ定員の一二〇名を超える開催でした。はじめに宗像会長から

牛乳普及協会で行っている活動内容や牛乳・乳業に関する概況などとともにご挨拶申し上げ、開会となりました。に。あの番組ってマツコが上手にゲストのキャラを引き出してくれる番組ですよ。ところがトークショーでの小山先生、キャラが「立つ」と言いますか、決してマツコに負



けていませんでした。おかげで会場は大盛り上がり！話し上手でおしゃべり好きな司会者もタジタジでした。話はそのから今回のテーマに移り、減塩とアンチエイジングとの密接な関係や、乳和食そのものの狙い（白くしない、牛乳の味を極力残さない、栄養素のちよつと足りないところを補う、洋食ではなく和食）などを丁寧に説明いただきました。普段の講習会では

一方的に話して終わるスタイルが多いと思いますが、トークショーの形式だと司会者も同年代だったこともあり、ラジオ番組を聞いているようでとても雰囲気よく進められました。

第二部では、「ミルク&チーズのごちそうだて巻き」



きのこごはん」の三種の演で、牛乳を使った調理のコツや美味しく作る秘訣を織り交ぜながら、さすがの手さばきと見た目も美しい料理を目でも楽しませていただきました。事前に発注して参加者分の試食品もご用意しており、参加の皆さんも「えっこれで牛乳がはいっているの？」「美味しくてびっくり！」「早速自分でもチャレンジしてみたい！」などの感想を頂きました。

- 土鍋炊ききのこごはん
- ポン酢で作るとり肉じゃが
- ミルク&チーズのごちそうだて巻き



た。最後に、乳和食に取り組む簡単な方法として「牛乳納豆」が最適だとか。普通のパック入りの納豆に牛乳を小さじ二杯分とタレは半分量で作ってみるとの事。その際からは入れると塩分濃度が上がってしまうので入れないそうです。ぜひ皆さんもチャレンジしてみてくださいはいかがでしょうか。

少しずつ暖かくなってきましたね。この冬は本当に雪が多く、寒い毎日が続いて大変でした。ウォーターカップやバルクが凍って大変だったという話もよく耳にしました。春からは穏やかな気候が続くといいですね。今回は移行期の管理についてお話しますので、よろしくお願いいたします。

○移行期に起こるだろう変化

- ①胎児が急速に発育。分娩に備えて乳腺細胞やルーメンを回復させるとも大切な期間。
- ②胎児による消化管の圧迫やミネラル・ホルモンの崩れから採食量低下。
- ③食欲減退で乾物摂取量が低下していく中で胎児は大きくなり、乳は合成されるため栄養要求量が高まる。

バランスよく/栄養価の取れた飼料/少量で

給与することが必要!!

そこでおすすめする製品が…ドライ&フレッシュSE



- ①低カルシウム血症の予防  
ミネラル高配合。豊富なカルシウムを加え、低カルによって引き起こされる様々な病気（起立不能、第四胃変位、後産停滞など）発生率がほぼゼロに。
- ②タンパク設計  
胎児育成/初乳生産/乳腺発達に加え、分娩後に必要なタンパクを確保するために豊富なバイパスアミノ酸を処方。
- ③ビタミンE/セレン強化  
分娩後の子宮や卵巣、免疫細胞を守ります。

試験前周産期病発生率		約16%	➔	試験結果	
低カルシウム血症	7.7%			ほぼ	0%!!
ケトーシス	3.0%				
第四胃変位	1.8%				
後産停滞	3.6%				

▲ドライ&フレッシュSEの給与試験結果（東北地方）

全酪連では乾乳期専用飼料としてドライ&フレッシュSEを取り扱っております。興味をお持ちの方は全酪連福島駐在、または福島県酪指導員までご相談下さい。

組 合 の 動 き 2 月

2月1日	第7次中期経営3カ年計画若手酪農家説明会（浜支所・いわき）	2月14日	乳牛セリ市場
2月1日	福島酪農青年研究連盟役員会	2月15日	第7次中期経営3カ年計画若手酪農家説明会（浜支所・原町いわき以外）
2月5日	第7次中期経営3カ年計画若手酪農家説明会（浜支所・原町）	2月16日	福島県生乳委託者委員会
2月6日	内部検査（経営管理部）	2月16日	F D 24会役員会
2月8日	第7次中期経営3カ年計画若手酪農家説明会（県中支所）	2月19日	酪王乳業(株)取締役会
2月9日	日本酪農政治連盟福島県支部連合会総会	2月19日	(株)らくのう乳販取締役会
2月9日	第7次中期経営3カ年計画若手酪農家説明会（県南支所）	2月19日	県北支所運営委員会
2月13日	内部検査(生産部)	2月23日	福島県酪農青年研究連盟酪農発表大会
2月13日	第7次中期経営3カ年計画若手酪農家説明会（県北支所）	2月25日	職員研修報告会
		2月26日	第11回経営検討会
		2月27日	第10回理事会
		2月27日	監事と代表理事等との定期的会合
		2月27日	東北生乳販連受託販売委員会

理 事 会

第10回 2月28日

議 案

- 議案第1号 平成29年度第3四半期事業実績報告及び部門別損益報告について
- 議案第2号 平成30年度乳価構成テーブルについて
- 議案第3号 平成30年度細菌数・体細胞数の乳質格差並びに自主規制実施要領について
- 議案第4号 平成30年度高能力乳用雌牛整備事業の実施について
- 議案第5号 定款の一部改正について
- 議案第6号 組織機構の変更について
- 議案第7号 「東北生乳販連生乳受託販売業務規

程」制定に伴う「福島県酪農協生乳受託販売規程」の改訂について

議案第8号 子会社に対する運転資金の貸付について

報 告 事 項

- 1) 復興牧場の進捗状況について
- 2) 経営検討農家の現状について
- 3) 子会社の平成29年度第3四半期事業実績報告について
- 4) 今後の日程について



乳牛頭数調査集計表（公共機関を含む）

2018年1月31日現在

区 分	酪農家戸数			乳 牛 頭 数									
	支 所 名 称 戸数 (避難戸数)	前年度 戸 数	前年比	育成	初妊	経 産 牛				合計	前年度 頭 数	前年比	1 戸 当 り頭数
						乾乳 妊娠	妊娠 搾乳	空胎 搾乳	小計				
県 北 支 所	(7)41	41	100.0	385	115	158	482	1,008	1,648	2,148	2,185	98.3	52.4
県 中 支 所	84	87	96.6	302	122	202	398	959	1,559	1,983	1,956	101.4	23.6
浜 支 所	(34)10	10	100.0	81	21	25	95	114	234	336	297	113.1	33.6
県 南 支 所	49	50	98.0	598	251	297	588	1,174	2,059	2,908	2,972	97.8	59.3
JAふくしま未来(飯館)	(11)0	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
県 酪 合 計	(52)184	188	97.9	1,366	509	682	1,563	3,255	5,500	7,375	7,410	99.5	40.1

区 分	月 別 分 娩 予 定 頭 数							販 売 乳 量					
	支 所 名 称	2018 2 月	2018 3 月	2018 4 月	2018 5 月	2018 6 月	2018 7 月	2018 8 月	生乳 出荷 戸数	地域別販売乳量		1日1頭当り乳量	
		1日当り	1日1戸 当り	搾乳牛	経産牛								
県 北 支 所	頭	112	118	80	93	86	86	180	戸	kg	kg	kg	kg
県 中 支 所	98	103	95	83	95	82	166	84	32,297	384	23.8	20.7	
浜 支 所	13	20	15	23	14	35	21	8	5,052	632	24.2	21.6	
県 南 支 所	137	126	136	152	176	169	240	49	47,136	962	26.8	22.9	
JAふくしま未来(飯館)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0	
県 酪 合 計	360	367	326	351	371	372	607	182	123,012	676	25.5	22.4	

平成29年度受託乳量の状況

平成30年1月の受託乳量は、県全体で前年比97.4%の実績でありました。

団体別の受託乳量は、本組合が3,820ト、前年比98.2%（対前年同月69ト減）、全農県本部は1,911トの対前年比95.7%（対前年同月66ト減）の実績であ

りました。東北生乳販連の受託実績については、前年比97.9%となりました。

なお、全国の受託実績は対前年比100.2%であります。（北海道：102.8%、都府県97.4%）

平成29年度用途別販売乳量の状況（東北全体）

1月東北全体の用途別販売状況については、醗酵乳向けが112.9%、加工乳向けが100.3%、学乳向けが100.6%、チーズ向けが102.6%と前年を上回り、飲用向けが前年比97.6%、生クリーム向けが34.2%と前年を下回り推移した。なお、H29年4月より加工原料乳生産者補給金の対象数量に生クリーム向けが加算されることとなりましたが、補給金対象外と

なる生クリーム向け販売数量を醗酵乳向け等に振り替えているために、生クリーム向け前年比が大幅に減少しました。

なお、今月の当組合酪王乳業での生乳使用量は日量平均48.9ト（前年比105%）で、本組合生産量の39.7%、県全体生産量の26.5%を処理しています。

年次別・月別支払乳価一覧（補給金を含む）

年 度	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10月	11月	12月	1 月	2 月	3 月	平均
29年度	105.107	106.247	107.367	106.918	104.637	107.789	107.187	107.002	104.876	105.603			
28年度	105.156	106.012	106.878	105.825	104.876	107.459	107.162	106.517	104.921	105.823	106.675	104.617	105.994
27年度	105.116	105.882	106.888	105.964	105.240	107.090	107.342	106.859	105.204	105.468	106.726	104.446	106.019
26年度	100.739	102.193	103.829	102.826	101.978	104.278	104.043	104.000	102.000	102.606	103.222	101.321	102.753
25年度	96.846	98.345	99.659	98.837	97.220	99.688	102.698	102.627	100.215	100.738	101.861	99.542	99.856

## 第268回 県酪協乳牛市場成績

平成30年 2月14日開催

購買者数 19名（うち県外 9名）

区分	畜種	雌雄	成立数 (成立率)	最高価格 最低価格	平均価格 (前回比)	平均体重 (前回比)	平均単価 (前回比)
ET和牛 初生牛	ET和牛	メス	3 (100)	609,000 346,000	456,000 (112)	88 (83)	5,182 (134)
		雄	14 (93)	577,000 353,000	498,500 (97)	105 (100)	4,767 (98)
	乳 牛	メス	3 (100)	79,000 19,000	57,000 (73)	67 (102)	851 (72)
		雄	82 (100)	191,000 8,000	148,829 (88)	71 (97)	2,083 (90)
	交雑牛	メス	55 (98)	242,000 80,000	182,891 (104)	75 (110)	2,432 (94)
		雄	80 (99)	319,000 100,000	249,250 (98)	81 (108)	3,076 (90)

価格：円（落札価格） 率・比：％ 体重：kg

初生牛の畜種毎価格帯別分布表

（0は0.1～0.9万円、1は1.0～1.9万円、以下同様。尚、落札価格です）

畜種	雌雄	価 格 帯 (万円)																													
		<35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60				
ET和牛	メス	1					1																				1				
	雄	1						1				1	1	1	1	1	1	2	1		2		1								
畜種	雌雄	価 格 帯 (万円)																													
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25				
乳 牛	メス		1					2																							
	雄	1		1		2	1		1	3	1		1	2	5	7	13	19	19	5	1										
畜種	雌雄	価 格 帯 (万円)																													
		0	～	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
交雑牛	メス			1		1	1	2	1	2	3	7	7	5	6	5	3	7	3	1											
	雄				2			1	1			1		1	2		7	7	12	18	6	7	2	7	5	1					

### 平成30年度1月別支払乳価表

1月分支払乳価については、前年と比べ、飲用向け及び醗酵乳向け・生クリーム等向け価格は据え置き、加工向け及びチーズ（ハード）向け1円値上げ、チーズ（ソフト）向け2円値上げで取引され、前年対比でプール乳価、補給金単価合せて前年より0円22銭下回る単価となりました。

■東北全体プール乳代金 4,482,110千円 単価106.189円  
 ■内 福島県分プール乳代金① 544,818千円 単価106.189円  
 プール対象外乳代金② 87,762千円  
 （学乳向け・買取向け乳代金）  
 合計乳代金①+② 632,580千円 単価110.385円

項目	30年1月	前年同月	増減	前々年同月
プール乳価	104円390	104円600	-0円210	103円949
補給金単価	1円213	1円223	-0円010	1円519
合計	105円603	105円823	-0円220	105円468

(注) 上記合計は、脂肪率3.5%・無脂固形率8.3%の補給金込みの乳価。

#### (東北全体1月)

用途別	販売乳量 (トン)	日量 (トン)	前年比 (%)
飲用向け	30,614	988.0	97.6
加工向け	4,400	142.0	100.3
学校給食向け	2,178	70.0	100.6
醗酵乳向け	6,483	209.0	112.9
生クリーム向け	513	17.0	34.2
チーズ向け	198	6.0	102.6
全乳哺育向け	0	0.0	0.0
合計	44,386	1,432.0	97.9

#### 団体別受託乳量の状況

団体名	1月分		
	受託乳量 (トン)	日量 (トン)	前年比 (%)
県酪協	3,820	123.2	98.2
全農福島県本部	1,911	61.6	95.7
合計	5,731	184.8	97.4
東北生乳販連	44,386	1,431.8	97.9
全国	595,506	19,209.9	100.2

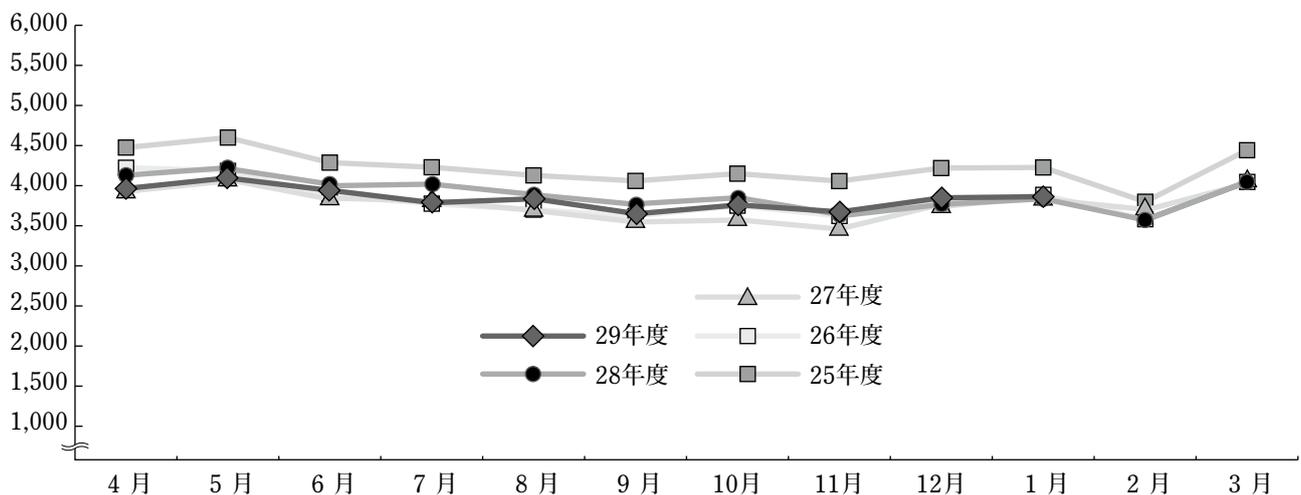
備考

1) 買取乳量を除く

#### 月別受託乳量 県酪協 (トン)

年度	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
25年度	4,476	4,605	4,287	4,231	4,129	4,062	4,149	4,053	4,219	4,276	3,807	4,343	50,637
26年度	4,148	4,185	3,879	3,775	3,703	3,621	3,749	3,620	3,781	3,886	3,577	4,035	45,959
27年度	3,921	4,061	3,836	3,802	3,658	3,513	3,575	3,486	3,668	3,830	3,708	4,071	45,129
28年度	4,094	4,231	4,025	4,029	3,894	3,717	3,839	3,664	3,822	3,889	3,576	4,031	46,811
29年度	3,958	4,132	3,940	3,880	3,778	3,622	3,740	3,637	3,797	3,820			
前年比%	96.7	97.7	97.9	96.3	97.0	97.4	97.4	99.3	99.3	98.2			

単位・トン



## ZENOAQ コーナー Vol.159



## 乳房炎対策 PART1

### 乾乳期は特に注意!!!

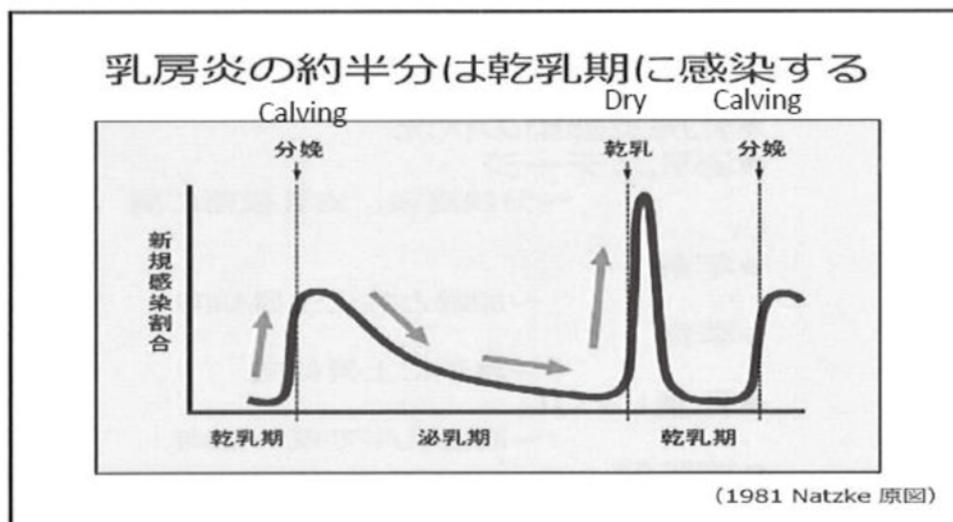
〒963-0196

福島県郡山市安積町笹川字平の上1-1

日本全薬工業(株) 福島営業所

TEL024-945-2306 FAX024-945-9345

## 乳房炎の疫学



乳房炎はいつ発生する

## 乳房炎の50%は乾乳期間に感染する

榎谷雅文先生資料より

### 乾乳期中の大腸菌群感染と分娩後の乳房炎

- 大腸菌群乳房炎の38ケース中20ケースは(52%)は乾乳中分離された菌と同一のDNAであった。
- 搾乳100日以内における臨床型大腸菌性乳房炎の52%は、乾乳期の感染に関連している。
- Str.Uberisによる臨床型乳房炎の56%、Str.Dysagalactiaeによる臨床型乳房炎の33%は乾乳期間の感染に由来している。

Bradley2000,2001

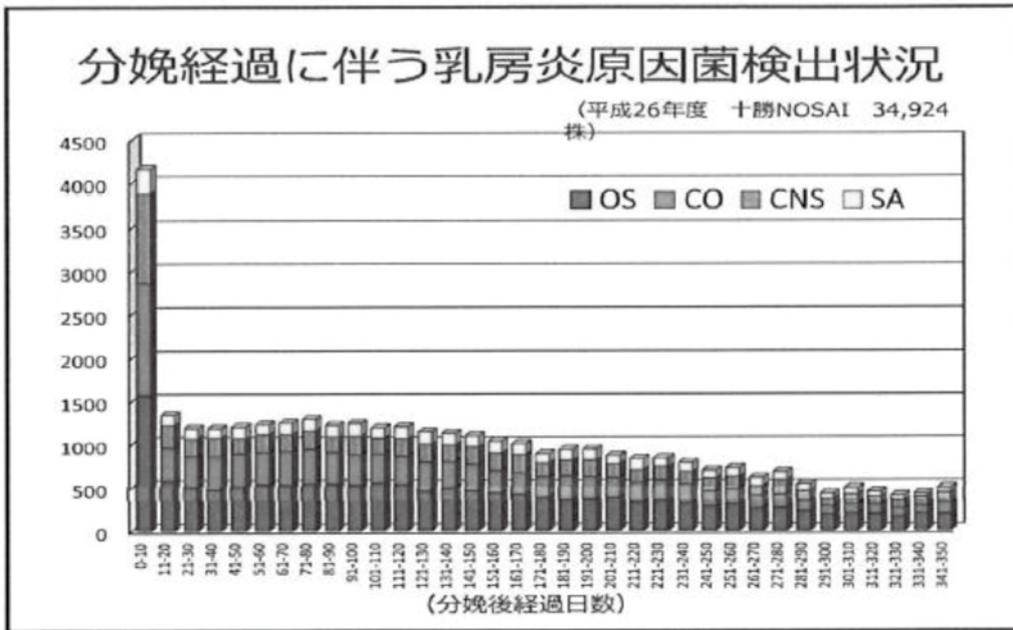
- グラム陰性菌の新規乳房内感染の61%は、乾乳期間に起きている。
- 環境型連鎖球菌の新規乳房内感染の51%は乾乳期間に起きている。

Todhunter1991,1995

## 感染と乳房炎発症

榎谷雅文先生資料より

## 乳房炎の疫学

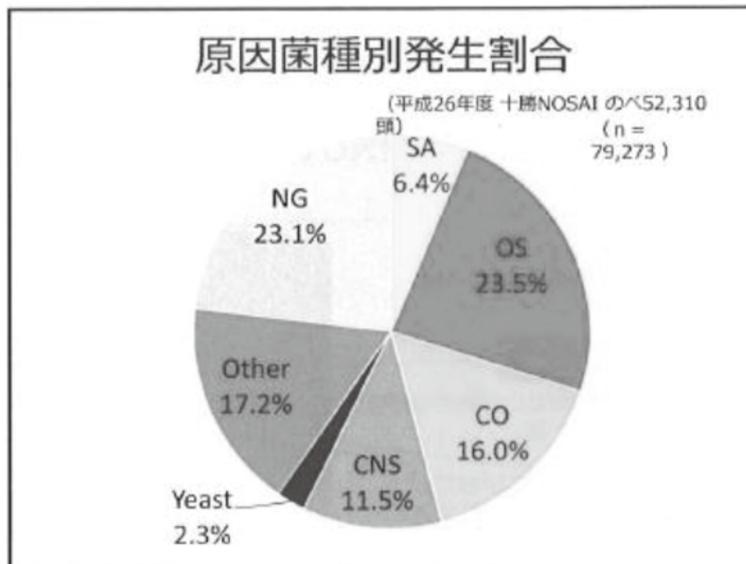


Tokachi NOSAI  
Dr.Obayashi

臨床型乳房炎は分娩後10日以内に多く発生する

榎谷雅文先生資料より

## 乳房炎の疫学



Tokachi NOSAI  
Dr.Obayashi

環境性乳房炎の原因菌が50%以上を占める

榎谷雅文先生資料より

# 平成29年度 牛乳・乳製品利用料理コンクール 福島県大会入賞レシピ



桜の聖母短期大学  
佐藤 三奈さんの作品

## エビチリシュー



### ●●● 材 料 ●●●

(材料:4人分)

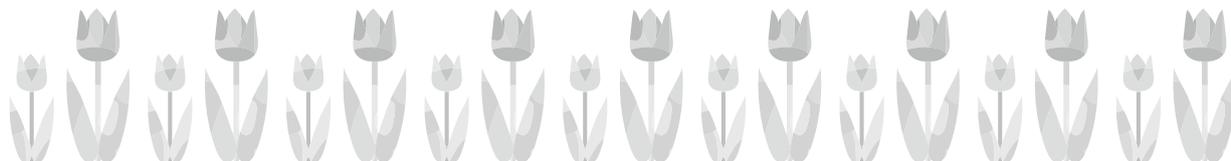
- |   |  |   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・水 …………… 62g</li> <li>・卵 …………… 1個</li> <li>・有塩バター… 35g</li> <li>・サラダ油 … 4g</li> <li>・薄力粉 …… 40g</li> <li>・えび ……… 8匹</li> <li>・キャベツ … 3~4枚</li> <li>・とろけるチーズ … 2枚</li> <li>・酒 ……… 大さじ1</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・サラダ油 … 大さじ1</li> <li>・豆板醤 … 小さじ1~2</li> <li>・酒 ……… 小さじ2</li> <li>・ごま油 …… 少々</li> <li>・生姜汁、おろし<br/>にんにく、塩<br/>…………… 少々</li> <li>・にんにくみじんぎり<br/>…………… 1かけ</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ねぎみじんぎり<br/>…………… 少々</li> <li>【合わせ調味料】</li> <li>・砂糖 …… 大さじ1</li> <li>・片栗粉 … 大さじ1/2</li> <li>・ケチャップ … 大さじ2</li> <li>・醤油 …… 大さじ1</li> <li>・塩 ……… 少々</li> <li>・水 ……… 大さじ2</li> </ul> |
|---|--|---|

### ●作り方

- ① オープンを190度で予熱し、薄力粉をふるいにかけて卵はムラにならないように溶く。
- ② 下味の材料をすべて合わせ、えびの背中に切込みを入れて下味を付ける。
- ③ 鍋に水、バター、サラダ油を入れる(強火)、沸騰したら火からおろし、薄力粉を一度に加えて木ベラで良く混ぜる。
- ④ もう一度10~20秒ほど弱火にかけて、生地を温める。
- ⑤ 溶いておいた卵をすべて入れ、しっかりと粘りがでるまで混ぜる。  
(ゆるくなったら熱を加える)
- ⑥ 指に水をつけ生地の上を軽く押さえて平らにし、霧吹きで水をふりかける。
- ⑦ 予熱していたオーブンで20分焼く。
- ⑧ キャベツをせん切りにして水に浸けておく。
- ⑨ フライパンにサラダ油をひき、②とにんにくを炒める。
- ⑩ エビに火が通ってきたら、豆板醤、酒、合わせ調味料を加え、最後にごま油をまわし入れる。
- ⑪ シュー生地を190度で20分焼いた後、温度を180度に下げて10~15分焼く。
- ⑫ キャベツの水を切り、とろけるチーズを4等分に切り分ける。
- ⑬ シュー生地が焼けたら横二つに切り、せん切りにしておいたキャベツ、エビチリ、とろけるチーズの順にのせ、レンジで10~20秒温めて完成。

### ポイント

「シュー生地=クリーム」という発想を変えて、ピリ辛のエビチリを合わせてみました。シュー生地は温めすぎず、トロトロ過ぎず、火加減に注意。



### 『ほっとMilk』投稿募集について

1. テーマは自由(ほっと(^o^))する話題がいいですね
  2. 受付(常時受け付けしています)
- ◎文章だけでも結構です。      メール・FAX・支所経由・直接持参、何でもOKです。  
◎写真があると最高です。      E-mail: hi-masiko@fukuraku.or.jp・FAX0243-33-1103