

県酪だより

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

2018

10

vol.250

第25回

ふくしま酪農まつり開催!!

悪天候の中での開催となりましたが
たくさんの来場者が楽しみに来てくださいました



第二十五回ふくしま酪農まつりを九月九日(日)にあづま総合運動公園内の木陰広場で開催いたしました。当日は、雨の中での開催となりましたが、酪農まつりを楽しみにしていたお客さんが続々と訪れて、子供たちのにぎやかな歓声と、スペシャルゲストMANAMIちゃんの歌声が会場いっぱいに響きわたっていました。

催しとして毎回大人気な、本物の乳牛での搾乳体験と仔牛とのふれあいコーナーは、雨の中でしたが、子供たちは楽しんで体験しており、子供たちの貴重な体験となったのではないかと思います。

メインステージ「MANAMIちゃんのライブ&トークショー」では、安齋洋志さんがMANAMIちゃんと楽しいトークを繰り広げ、「初めて牛に触れて、搾乳体験した〜」、「カフェオレ釣りをやってみたい〜」など、沢山お話をしながら、会場はライブの前から盛り上がりおりました。

毎年恒例の乳搾り大会や牛乳早飲み競争では、子供から大

人までステージ上で白熱し盛り上がっており、カフェオレ釣り、射的、輪投げゲームは最後まで長蛇の列が出来ていました。



会場内ではスケッチコンテスト、酪王牛乳パック帽子作り、酪王カフェオレ飲み比べ、牛乳乳製品販売、パネル模擬搾乳体験、パノラマ牛太郎、骨密度測定、更に飲食ブースには、おぎくぼ舎（福田正幸さん・祐子さん）にも出店して頂き、酪農まつりを大いに盛り上げて頂きました。

ふくしま酪農まつり開催に向けては、何度も酪農まつりの会



議を開催し、今年はどうなことをやろうか？こんなのをやってみよう！！と、当日を迎えるまでの三ヶ月間、酪農まつり実行委員・県北支所を中心に



に、様々なアイデアを出しながら準備してきましたので、悪天候の中での開催でも、開催できた安堵感と、私たちが想像していたよりもお客さんが多く来て下さったという安心感にほっとしております。
会場準備から開催当日まで、悪天候の中ご協力いただきましたスタッフの方々へ感謝を申し上げます。



県南酪農研究会 もくもくスクール in 野木沢小学校



野木沢
小学校

九月十三日、石川町立野木沢小学校にて、もくもくスクールが開催されました。

小学一〜三年生の五十八名が参加し、酪農の話、搾乳体験、子牛の触れ合いやバター作り体験を実施しました。初めて牛をみる生徒がほとんどであり、牛の温もりを感じながら、子牛の心音を聞いたり、ブラッシングしたり、搾乳体験をしたりしました。また、バター作りでは、自分で作ったという事もあり、「美味しい!」「普通のバターよりクリーミーだ!」と言いながら、クッキーに塗り、頬張つ

ていました。

酪農家の一日の仕事内容や牛の体について勉強し、様々な体験を行う事で、酪農という職業を知ってもらうことができ、食の大切さを伝えるいい機会だったと思います。

最後に、生徒全員から「これからは牛乳を残さず飲みます!」と大きな声でお礼を言ってもらえ、もくもくスクールの活動を今後も継続していくべきだと感じました。



やまびこ会研修会開催

去る9月6日(水)県酪婦人部やまびこ会（会長福田祐子）の平成30年度研修会を栃木県那須郡那須町に於いて開催しました。午前中は「有限会社 那須高原 今牧場」と「チーズ工房」を視察し、代表の今耕一様より牧場の施設概況の説明をいただきました。牛舎、12頭Wミルクパーラー、山羊舎の順で視察しました。牛舎は、適切な温度湿度管理がされており、今さんの優しい人柄がそのまま牛たちの表情にも出ていてストレスを感じてない事が伺えました。12頭Wミルクパーラーはきれいに洗浄されていて衛生的な印象を受けました。山羊舎には、可愛らしい山羊たちが50頭飼育されており見ていただけで笑顔になりました。会員さんに丁寧に説明をして下さいました。



続いて高橋雄幸様よりチーズ工房の説明を頂きました。6次産業化の加工部門として平成24年4月にオープンしました。山羊1頭（搾乳3kg）から出来るチーズは、1/10で300g。JAL国際線ファーストクラスの機内食に5年連続で採用されています。良いチーズを作るなら「ミルクを運ばない」事。ダメージなく作ることが重要だそうです。搾りたての生乳をパイプラインで運ぶ事で良いチーズ作りが出来ます。説明の後、4種類のチーズを試食させて頂きました。山羊のチーズは、この工房でしか購入出来ないそうです。

その後、ホテルエピナール那須へ移動し昼食をしながら会員さん同士が地域の粋を超え、楽しいひとときを過ごしました。ホテルでも今牧場のチーズが販売されています。

最後に「道の駅那須高原友愛の森」に立ち寄り、ご家庭にお土産等を購入し帰路につきました。全体で50名という参加をいただき盛会に終了することが出来ました。





全酪連の小窓 10月号 ~デントコーン刈り取り~



お世話になっております。9月は相次いで日本列島が自然災害に見舞われ、改めて自然の脅威を感じました。日本列島が早く落ち着きを取り戻すことをお祈りしております。

ただ、自然は私たちにめぐみをもたらしてくれることもまた事実です。今回は収穫時期となりましたデントコーンの刈り取りについてです。

刈取時期は黄熟期に行いましょう!

Question：なぜ黄熟期なの？

最大の乾物収量とTDN収量を得るためには黄熟期に刈ることが原則です。

※トウモロコシは乳熟期～黄熟期にかけて乾物・TDN量が急激に増えます。

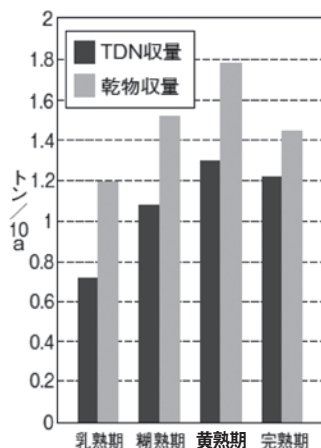


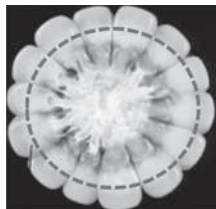
表3. 刈取時期別トウモロコシサイレージの栄養成分

	水分	粗タンパク質	NDF	TDN
乳熟期	80.2	9.6	60.1	63.1
糊熟期	75.7	8.6	51.9	63.8
黄熟期	73.6	8.0	47.7	65.9
完熟期	60.0	8.0	50.3	64.5

全国平均：(日本標準飼料成分表(2009版)より)

○黄熟期の目安

- ・ミルクライン(下写真点線部参照：子実の黄色部分と基部の白色部分の間の線を指す。)が1/2~1/3程度降下した時。
 - ・ブラックレイヤー(熟期が遅くなると粒付け根が黒っぽくなる)が3粒に1粒確認できた時。
- ※品種によって格差があるため、この2点を確認するとより確実になります。



今年は黄熟期に刈り取ることができなかったという方は来年に向けて作付け体系の見直しや品種組合せの見直し、機械の調整等が必要になってきます。収穫ができることを感謝しつつ、来年に向けて今から考えていきましょう。不明な点や疑問等ございましたら全酪連スタッフにご相談ください。

(全酪連 駒込)

乳牛頭数調査集計表（公共機関を含む）

2018年8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)40	41	97.6	%	頭	頭	頭	頭	頭	頭	頭	頭	%	頭
県 中 支 所	83	86	96.5		510	121	173	469	919	1,561	2,192	2,239	97.9	54.8
浜 支 所	(34)10	10	100.0		84	35	21	46	145	212	331	307	107.8	33.1
県 南 支 所	47	49	95.9		617	218	272	636	1,143	2,051	2,886	2,892	99.8	61.4
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)180	186	96.8		1,526	493	655	1,623	3,090	5,368	7,387	7,401	99.8	41.0

区 分	月 別 分 娩 予 定 頭 数							販 売 乳 量					
	支 所 名 称	2018	2018	2018	2018	2019	2019	2019	生乳 出荷 戸数	地域別販売乳量		1日1頭当り乳量	
		9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		1日当り	1日1戸 当り	搾乳牛	経産牛
県 北 支 所	頭	頭	頭	頭	頭	頭	頭	頭	戸	kg	kg	kg	kg
県 北 支 所	106	109	112	125	120	88	103	38	37,108	977	26.7	23.8	
県 中 支 所	96	109	129	111	119	102	114	83	32,406	390	23.9	21.0	
浜 支 所	14	11	16	18	20	6	17	8	5,550	694	29.1	26.2	
県 南 支 所	143	163	156	162	163	147	192	47	46,354	986	26.1	22.6	
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	359	392	413	416	422	343	426	176	121,418	690	25.8	22.6	

平成30年度受託乳量の状況

平成30年8月の受託乳量は、県全体で前年比97.7%の実績でありました。

団体別の受託乳量は、本組合が3,757トﾝ、前年比99.4%（対前年同月21トﾝ減）、全農県本部は1,795トﾝの対前年比94.1%（対前年同月113トﾝ減）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99.6%となりました。東北6県の中で青森県が5,659トﾝ、対前年比111.8%、岩手県が16,376トﾝ、対前年比100.6%で前年より伸びました。

なお、全国の受託実績は対前年比100.9%であります。（北海道：102.4%、都府県99.0%）

平成30年度用途別販売乳量の状況（東北全体）

8月東北全体の用途別販売状況については、醗酵乳向けが100.6%、加工向けが106.7%、生クリーム向けが前年比100.9%と前年を上回り、飲用向けが98.6%、学乳向けが98.3%、チーズ向けが77.3%と

前年を下回り推移した。

なお、今月の酪王乳業の生乳使用量は日量平均49.1トﾝ（前年比104%）で、本組合生産量の40.5%、県全体生産量の27.4%を処理しています。

平成30年度8月別支払乳価表

8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・加工向け・生クリーム等向け価格は据え置き、チーズ（ハード）向け4円、チーズ（ソフト）向け5円値上げで取引され、前年対比でプール乳価、補給金、集送乳調整金単価合せて前年より0円047銭上回る単価となりました。

■東北全体プール乳代金 4,528,432千円 単価106.015円
 ■内 福島県分プール乳代金① 568,123千円 単価106.015円
 プール対象外乳代金② 31,014千円
 (学乳向け・買取向け乳代金)

合計乳代金①+② 599,137千円 単価107.915円

項目	30年8月	前年同月	増減	前々年同月
プール乳価	103円420	103円450	-0円030	103円768
補給金単価	0円976	1円187	-0円211	1円108
集送乳調整金単価	0円288	0	0円288	0
合計	104円684	104円637	0円047	104円867

(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。

平成30年4月より加工原料乳(加工・生クリーム・チーズ向)に対し、補給金と集送乳調整金の2つに分け支払いをしています。

(東北全体8月)

用途別	販売乳量(トン)	日量(トン)	前年比(%)	シェア(%)
飲用向け	30,293	977.0	98.6	69.5
加工向け	4,400	142.0	106.7	10.1
学校給食向け	866	28.0	98.3	2.0
醗酵乳向け	7,269	234.0	100.6	16.7
生クリーム向け	576	19.0	100.9	1.3
チーズ向け	177	6.0	77.3	0.4
合計	43,581	1,406.0	99.6	100.0

備考

1) 買取乳量を除く

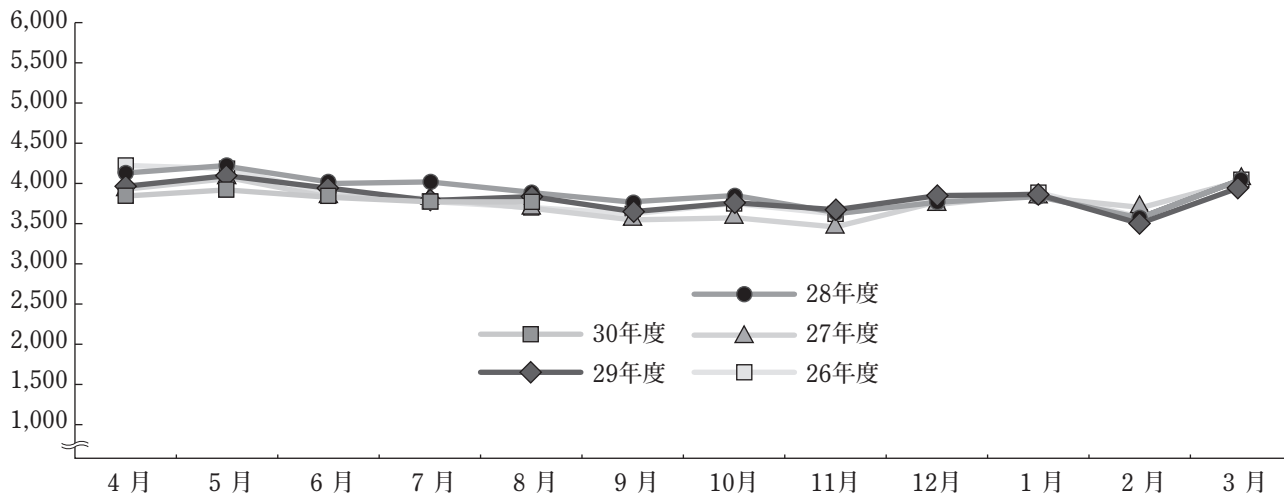
団体別受託乳量の状況

団体名	8月分		
	受託乳量(トン)	日量(トン)	前年比(%)
県酪協	3,757	121.2	99.4
全農福島県本部	1,795	57.9	94.1
合計	5,552	179.1	97.7
東北生乳販連	43,580	1,405.8	99.6
全 国	580,130	18,713.9	100.9

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
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	3,498	3,948	45,750
30年度	3,865	3,927	3,768	3,758	3,757								
前年比%	97.7	95.0	95.6	96.9	99.4								

単位・トン



年次別・月別支払乳価一覧（補給金・集送乳調整金を含む）

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
30年度	105.316	106.566	107.245	106.734	104.684								
29年度	105.107	106.247	107.367	106.918	104.637	107.789	107.187	107.002	104.876	105.603	106.317	104.647	106.141
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	105.993
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

第275回 県酪協乳牛市場成績

平成30年9月12日開催

購買者数 20名（うち県外7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	4 (100)	475,000 427,000	448,500 (113)	92 (95)	4,902 (119)
		雄	23 (100)	686,000 380,000	575,478 (116)	113 (104)	5,085 (112)
	乳牛	メス	1 (100)	59,000 -	59,000 (54)	53 (78)	1,113 (17)
		雄	54 (100)	173,000 1,000	140,796 (73)	75 (103)	1,871 (71)
	交雑牛	メス	73 (96)	278,000 52,000	223,534 (86)	74 (100)	3,031 (87)
		雄	99 (98)	366,000 165,000	277,111 (83)	78 (96)	3,547 (86)
初妊牛			6 (75)	936,000 631,000	830,333 (129)		
搾乳用雌子牛			5 (71)	433,000 282,000	362,800 (99)		

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)																									
		<38	~46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68		
ET和牛	メス		2	1	1																						
	雄	1		1	3	1	1		1	1	1		1		1				1	1	4	2	1	1	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	
乳牛	メス					1																					
	雄	1	2					1	1			3		7	11	13	12	3									
畜種	雌雄	価格帯(万円)																									
		0<	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	
交雑牛	メス	2	2		1	1	1	5	5	10	10	9	15	5	3	4											
	雄	2			1	1		1	2		3	6	2	9	7	16	20	14	6	1	2	3	3		2		

初妊牛・搾乳用雌子牛の価格帯別分布表

価格帯(万円)	57	58	59	60	61	62	63	~77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93
初妊牛							1		1							1			1			1		1
価格帯(万円)	17	~23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
搾乳用雌子牛							1			1				1								1	1	

組合の動き 9月

9月3日	内部検査	9月22日	2018酪王まつり
9月5日	日本ホルスタイン協会創立70周年記念式典	9月25日	酪王乳業定例会
9月6日	やまびこ会研修会	9月25日	福島県農業会議常設審議委員会
9月9日	第25回ふくしま酪農まつり	9月26日	全酪連理事会
9月12日	セリ市場	9月27日	辞令交付式
9月14日	東北生販生乳受託販売委員会	9月27日	酪王乳業取締役会
9月14日	31年度福島県知事予算要望	9月27日	改良同志会役員会
9月18日	酪王乳業経営会議	9月28日	JAグループ東京電力原発事故農畜産物損害賠償対策福島県協議会第60回総会
9月18日	牛乳乳製品料理コンクール書類審査会	9月28日	全国農乳協役員会
9月20日	福島県乳牛改良推進協議会幹事会		
9月20日	福島県乳牛改良推進協議会理事会		



ZENOAQ コーナー Vol.166



～積極的に駆虫して 「儲けよう」～

経済損失は多大!!

牛の消化管内線虫感染による被害

〒963-0196

福島県郡山市安積町笹川字平の上1-1

日本全葉工業(株) 福島営業所

TEL024-945-2306 FAX024-945-9345

消化管内線虫は、放牧牛のみならず舎飼い牛や搾乳牛にも感染して、発育、増体、生産性に大きな影響を及ぼしています。

消化管内線虫によって生ずる最も大きな影響は、「**食欲の減退**」です。これは消化管の炎症に加え、消化ホルモンなどが作用して牛の食欲を減少させ、発育や増体、さらに生産性に大きな影響を与えることが知られています。

今回は、暑熱対策の一環として夏場に駆虫した牧場の事例と、消化管内線虫の積極的な駆虫による費用対効果についてご紹介したいと思います。

■消化管内線虫の汚染の可能性

糞便中に、たとえ1個でも虫卵が認められた場合、育成牛1頭当たり1日約2万個の虫卵を排泄し、**畜舎および放牧地等の環境を汚染する**可能性が考えられることを示しています。

〈1日の排泄虫卵数〉

糞便1g中に1個の虫卵が認められたときの予想排泄虫卵数

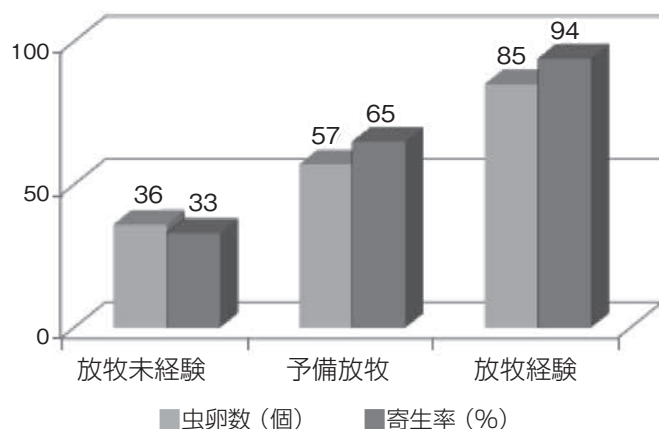
虫卵数 糞便1g中数個としても〈もしも1個だったら〉
↓
糞便の量 体重の6% 〈体重300kg×0.06=18kg〉
↓
18,000g×1個=18,000個
体重300kgの牛は毎日約2万個の虫卵を排泄している

■放牧前の消化管内線虫検査成績

5月の放牧前の牛の寄生率を調査したのが図1です。放牧未経験・予備放牧・放牧経験に従って寄生率・虫卵数とも増加していきませんが、放牧未経験で舎外に一度も出たことのない舎飼い牛にも、**33%の感染**が認められました。

これにより、**牛舎内でも線虫の感染が行われていることが認められました。**

図1 放牧前牛の虫卵検査成績



(釧路NOSAI 高橋俊彦 資料引用)

■繋ぎ牛舎での駆虫剤投与後の変化

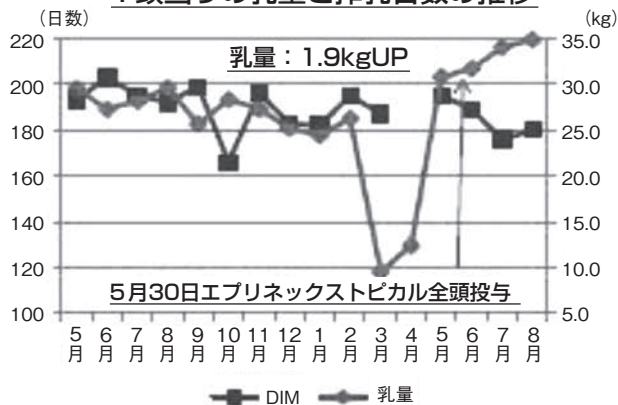
投与前



投与4日後



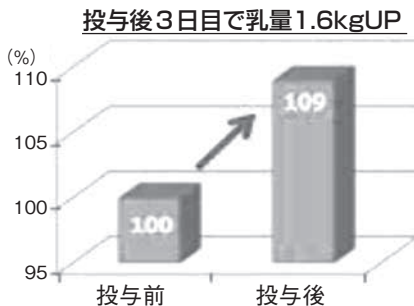
1頭当りの乳量と搾乳日数の推移



■ DIM ▲ 乳量

駆虫後の乳量が
30.8kg⇒34.8kgと増加。
搾乳日数が15日短縮している影響もあるが、駆虫により2kgは増加。
また、暑熱ストレスを受け
ても乳量の減少がなかった。

■フリーバーン牛舎での駆虫剤投与後の変化



※投与前の乳量を100%として算出

■搾乳牛への駆虫は効率的な経済効果を生む!!

一般に、消化管内線虫は夏季のほうが感染が高い傾向にあり、放牧を行ってなくても牛舎内で感染が起こります。

消化管内線虫の寄生により、摂取した栄養分が横取りされ、外部寄生虫による痒みストレスから、食欲減退・横臥時間の減少の結果、体重減少や繁殖成績の悪化、乳量の減少を招いてしまいます。

健康で効率的な生産を努めていくうえでも駆虫は重要で、定期的かつ継続して投与していく必要があると思われます。



エプリネックストピカル

乳の休薬期間はゼロ日

搾乳にいつでも塗布できます

肉休薬 食用に供するためにと殺する前20日間

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



魚のみそ漬けグラタン

磐城農業高校
宗像 沙也加さんの作品



●●● 材 料 ●●●

(材料:4人分)

- | | |
|---|-------------------|
| ・魚のみそ漬け …………… 4切れ | ・パプリカ …………… 1/4個 |
| (今回は自家製のまぐろの
西京みそ漬けを使用しまし
たが市販のものでも大丈
夫です) | ・ピザ用チーズ …………… 30g |
| ・アスパラ …………… 3本 | 【ホワイトソース】 |
| | ・牛乳 …………… 400ml |
| | ・バター …………… 30g |
| | ・小麦粉 …………… 30g |

●作り方

- ① ホワイトソースを作る。(小麦粉とバターを耐熱容器に入れて、バターが溶けるまでレンジで温めてよく混ぜる。次に牛乳を加えて一度混ぜ、レンジで再度温めドロットするまで混ぜる。)
- ② 魚のみそ漬けを焼く。
(焦げないようにみそは洗ってペーパーで水けをふく。)
- ③ アスパラは適当な長さ、パプリカはうす切りにする。
- ④ ③を炒める。
- ⑤ グラタン皿にスライスした魚のみそ漬けを並べ、その上にアスパラ、パプリカをのせ、ホワイトソースとピザ用チーズをかけてグリルで焼く。
焼き目がついたら出来上がり。(焼き時間は具合を見ながら調整してください。)

ポイント

みそと乳製品の相性がおいしいです。



『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)
 - ◎文章だけでも結構です。
 - ◎写真があると最高です。
2. 受付(常時受け付けしています)
 - メール・FAX・支所経由・直接持参、何でもOKです。
 - E-mail : yuuki-saitou@fukuraku.or.jp・FAX0243-33-1103