

# 県酪だより

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

2023

9

vol.309

4年ぶりに

## うつくしまも～も～スクールを開催!!

県北酪農研究会と、こむこむ館（福島市）が協力して、開催しました



## TOPICS

- ・ 福島県酪農青年研究連盟主催 夏季レクリエーション開催… ③
- ・ 福島県牛乳普及協会主催 親子ミルククッキング教室開催… ④
- ・ 第39回福島県ホルスタイン共進会の案内 …………… ⑤

4年ぶりに  
開催

## うつくしまも～も～スクール ～酪農家さんのお仕事について学ぼう～を開催 !!

八月十八日(金)に、福島市の「こむこむ館」において、四年ぶりととなる「うつくしまも～も～スクール～酪農家さんのお仕事について学ぼう～」を県北酪農研究会主催で、開催しました。

体験する子供たちの募集は、「こむこむ館」のホームページに告知され、事前申込制という新たな試みで、参加者を募りました。当初予定していた参加者三十六名の枠は、募集開始とともに、数日で申込締切となり、興味深い内容だったことが伺えます。

当日は、鈴木敏之さんより「酪農の話」として、乳牛の種類や牛の体、牛の一生、牧場の仕事などを説明しました。参加した子供たちの中には、酪農家の話を聞き、難しい内容もあったのにも関わらず、一生懸命にメモしたり、牛の絵を描いたりしてくれました。

次に、安斎洋志さんより「バター作りの話」をし、みんなで牛乳と生クリームの入っているペットボトルを振り、バターを作り、クラッカーで試食しました。

参加された会員さんたちも、バター作りのアドバイスをしたり、質問に答えたりと、四年ぶりに開催されたも～も～スクールを通して、子供たちの笑顔に出会うことができました。

さらに、今年度のも～も～スクールは、十一月十一日に、石川小学校(県南酪農研究会)での開催が決定しております。引き続き、ご協力をお願いいたします。



### 組織振興室

## 第22回東和ふるさと祭りに出店しました

9月2日(土)に東和文化センター駐車場で「第22回東和ふるさと祭り」が開催されました。

東和畜産振興会出展ブースにおいて、牛乳・乳製品の予約注文分を引き換えや当日販売分を含めて、地域の組合員さんなどにお手伝いいただき、完売することができました。



令和5年度 福島県酪農青年研究連盟主催 (会長 斎藤 忠義)

## 夏季レクリエーションを開催 !!

4年ぶりにボウリング大会を開催し、久しぶりに会員やその家族が集って元気にリフレッシュ!

8月17日(木)に福島市オークラボウルで酪青連主催の夏季レクリエーションが開催されました。総勢27名の方々に参加いただき、盛會に開催することが出来ました。ボウリング大会を通して会員同士の交流を図り、みんなで思いっきり体を動かして楽しめました。また、子供たちは夏休みの良い思い出となったことでしょう。

ゲーム終了後には、表彰式が行われ斎藤会長より各賞の受賞者へ景品が贈られ、参加者全員へ参加賞が贈られました。各賞の受賞者は、右記の通りです。

表彰式後は、福島市四季の里のアサヒビール園に会場を移し、昼食を兼ねた懇親会が開催されました。子供も大人もお腹いっぱいお肉を食べ、久しぶりに開催された夏季レクリエーションを満喫しました。会員同士の会話も弾み、親睦を深め、語り合う楽しい交流の場となりました。

### 男性1位

全農福島酪農同志会 成田 昌弘さん

### ハイゲーム賞

全農福島酪農同志会 成田 昌弘さん

### 子供賞

県南酪農研究会 矢内 快音さん

### 女性1位

全農福島酪農同志会 水戸 咲恵さん

### ハイゲーム賞

全農福島酪農同志会 水戸 咲恵さん



## 浜事務所

## 津島支部、通常総会開催 !!

7月31日(月)に、福島県酪農業協同組合 会議室において、「第58回津島支部総会」を開催しました。

今野 剛支部長は、「浪江町に新牛舎を建て、11月に牛たちを新牛舎へ移動させる予定で進んでいます。落ち着いたら、新牛舎のお披露目もかねての研修会を開催したいと思います」と、挨拶し、今野支部長の新しい出発に、津島支部の会員も協力や応援をしていきたいと思っています。



福島県牛乳普及協会主催

## 親子ミルククッキング教室

福島県牛乳普及協会（会長 紺野 宏）では県産牛乳や乳製品に親しんでもらうため、親子ミルククッキング教室を約4年ぶりに開催しました。

8月9日は、桜の聖母短期大学（福島市）を会場に吉田摩耶先生（料理教室天使のスパイス主宰）に教えていただき、3品を作りました。紺野宏会長も飛入りで参加させていただきました。

8月27日は、THE KITCHEN PLATFORM（郡山市）を会場に、齋藤光先生（日本調理師専門学校 教員）に教えていただきました。料理中にカッターチーズを作る工程があり、実際に作った子供たちからは驚きの声や実験みたい!との感想が聞かれました。

両日とも各10組（親子2名1組）の親子で楽しく作ることが出来ました。

## R5.8.9 福島教室（メニュー:コルドンブルー、たらのブランタード、2色のカラフルゼリー）



## R5.8.27 郡山教室（メニュー:キッシュロレーヌ、ピッツァクワトロフォロマッジ、パンナコッタ）



福島県乳牛改良推進協議会主催

**第39回福島県ホルスタイン共進会を開催します！**

福島県乳牛改良推進協議会主催（会長 円谷 勝幸）の第39回福島県ホルスタイン共進会が、令和5年10月21日（土）に開催されます。昨年まで新型コロナウイルス感染防止対策等を講じながら開催をしてきましたが、今年度は、特に制限等はなく、通常開催となります。県内外問わず、多くの方に参加いただける共進会となりますので、ぜひ足をお運びください。

開催日時：令和5年10月21日（土）

午前10時～午後2時30分

開催場所：福島県家畜市場（本宮市関下字神座102-2）

審査委員長：福島県農業総合センター畜産研究所 所長 山本みどり 氏

審査委員：株式会社十勝家畜人工授精所 取締役 山口寿典 氏

日 程：10:00～10:30 開会式

10:30～10:50 審査

（第1部 生後8カ月以上12ヶ月未満の未經産牛）

10:50～11:10 審査

（第2部 生後12ヶ月以上16ヶ月未満の未經産牛）

11:10～11:30 審査（第3部 生後16カ月以上の未經産牛）

11:30～12:20 休憩

12:20～12:40 審査（第4部 生後36カ月未満の経産牛）

12:40～13:00 審査

（第5部 生後36カ月以上48ヶ月未満の経産牛）

13:00～13:20 審査（第6部 生後48カ月以上の経産牛）

13:20～13:40 グランドチャンピオン決定戦

13:40～14:20 閉会式



## 全酪連の小窓 9月号 ～スコアリングの活用～

今年の夏は厳しい暑さが続きました。牛にとっても人にとっても体に堪える暑さだったかと思います。そして9月は夏バテの影響が出てきます。普段の観察で気づくことが、いち早く対処することにつながります。今月では、各ポイントをスコアでまとめましたので参考にしてみてください。

### ルーメンフィルスコア

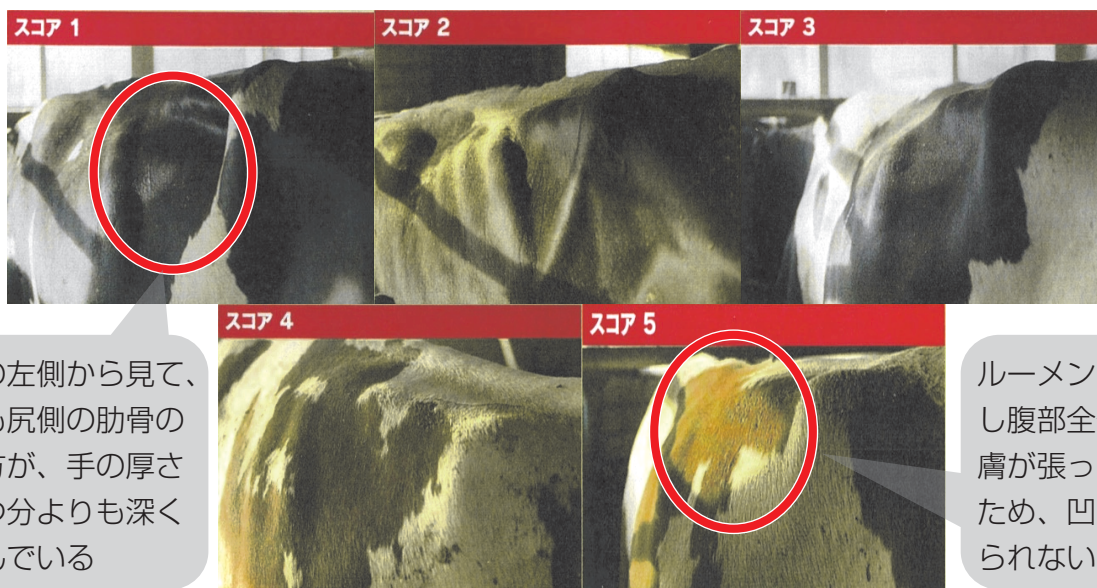
牛のルーメン（第1胃）の充満度を5段階で表したもので、乾物摂取量の充足や通過速度を判断する指標になります。直近2～6時間の乾物摂取量が反映し、スコアが高いほど乾物摂取量が多いことを示します。搾乳牛では3、乾乳牛では4が理想的です。

●牛群全体でスコアが低い場合は、粗飼料の摂取量が足りていない可能性があります。給与内容の見直してみましよう。

●数頭の牛でスコアが低い場合は、肢が痛く寝起きしにくい、産後の体調不良などが考えられます。牛の状態を確認し早急に対応しましょう。

●牛群内でスコアの差が大きい場合は、密飼いの解消やエサ寄せ回数の増加などで食い負けしている牛が十分に食べられる環境を整えましょう。

\*観察する時間やまた飼料の通過率の違いによってスコアは変動します。様々な時間で観察することで牛の状態を把握してください。

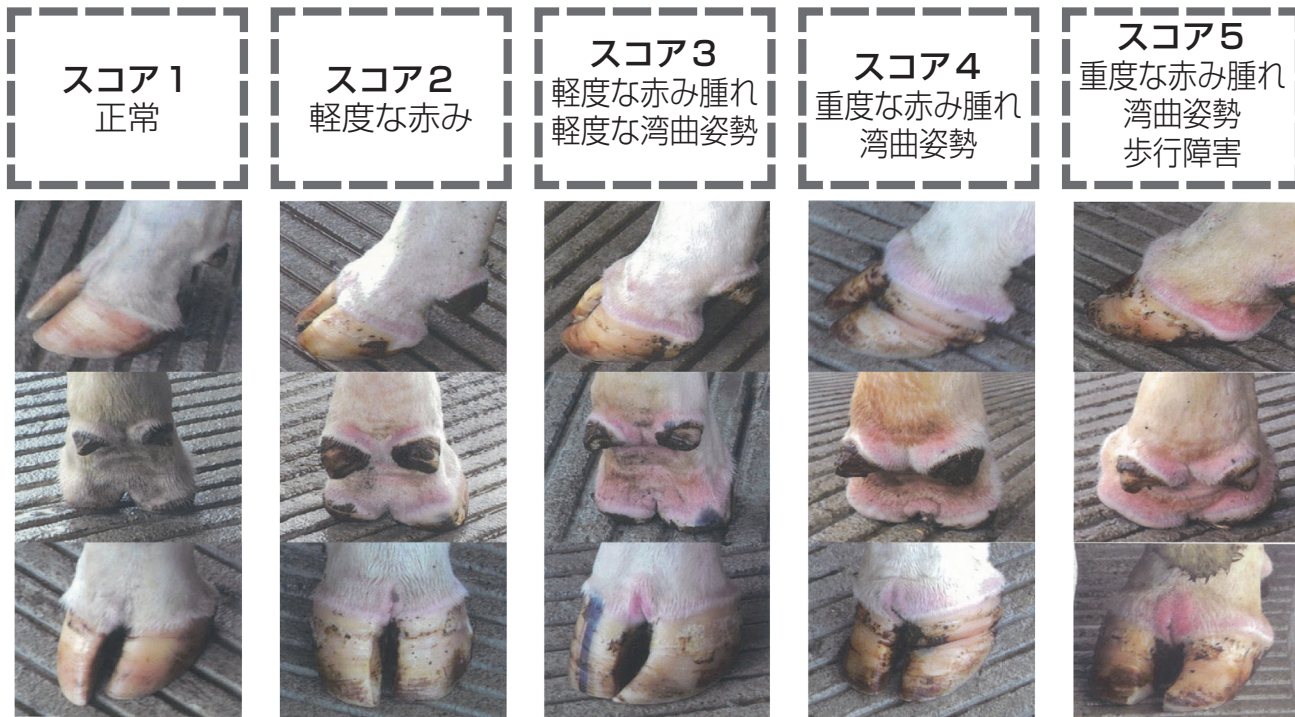


牛の左側から見て、最も尻側の肋骨の後方が、手の厚さ一つ分よりも深く凹んでいる

ルーメンが充満し腹部全体の皮膚が張っているため、凹みが見られない

## 蹄冠スコア

蹄冠、趾間、副蹄、蹄球周辺の外観から蹄の健康具合を5段階で表したものです。赤みや腫れなどの有無を確認しましょう。スコア1～2が推奨範囲になります。3以上が観察できた場合は早急に治療を行いましょう。



## 跛行スコア

起立状態と歩行状態から蹄の健康具合を5段階に表したものです。スコア3以上になると、背中がアーチ状になり歩行に異常が見られるようになります。その場合は早急に治療が必要です。

スコア3以上が見られた場合は要注意です！  
早期発見・早期治療に努めましょう！



## ZENOAQ コーナー Vol.225



## 牛舎で発生する イエバエ成虫対策について

〒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

TEL0120-452-464 FAX0120-661-255

今年も全国で猛暑日が続く、体調を崩さないよう日々気を付けて過ごされたかと思います。気温が高くなると人も牛も体調を崩さないよう気を付けなければなりません、対照的に活発になる生き物もいます。

特にイエバエは梅雨が明けて暑くなると発生が活発になり、すでに「イエバエが増えた!」と感じる方もいらっしゃるかもしれません。

以前にハエについて少しお話しさせていただきましたが、今回はイエバエに注目してお話しさせていただきます。

### なぜハエは夏に大発生するのか?

イエバエは牛舎だけでなく、自宅でも発生するハエです。

ハエの種類は非常に多く、私たちの身近な存在であることもあり、ハエは暑くなると増える印象を持っている方が多いと思います。

では、なぜハエは夏場に増えるのでしょうか?

ハエは**変温動物**に分類されており、爬虫類や魚類などがこれに当たります。

変温動物とは「外気温の変化に伴い、体温も変動する動物」です。

また、反対に私達人間や牛などの哺乳類のように外気温が変動しても体温が変わらない動物を恒温動物と言います。

種によって適正な温度帯は異なりますが、ハエの場合は気温が上がるほど卵から成虫になるまでの期間が短くなり、30℃を超えてくると約1週間で成虫になります。

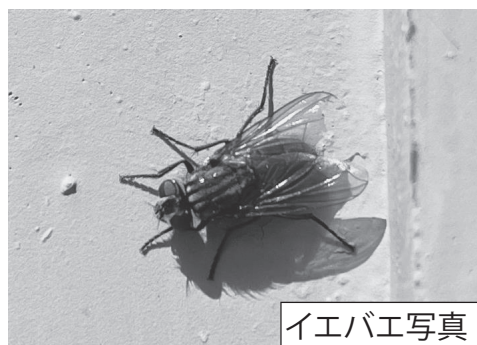
以上のことからハエは産卵数も多いため、夏場になるとサイクルが早くなり、大発生に繋がります。

### ハエ対策の基本

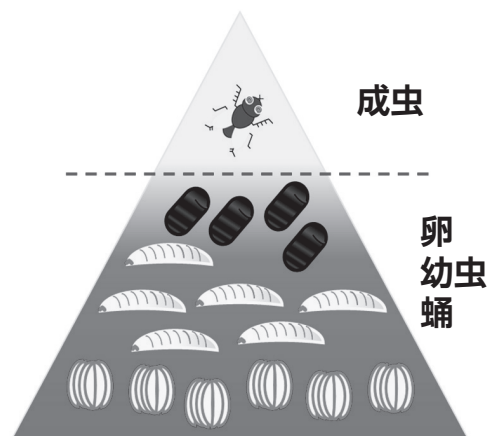
以前のハエの話でも触れましたが、ハエは**卵、幼虫、蛹が多い**ので、発生源対策が基本になってきます。

また、ハエは変温動物のため、幼虫対策は夏場に比べて比較的サイクルが遅い春から始めるのがベストです。

春からしっかり発生量をコントロールすることで夏場にサイクルが早くなっても成虫の数が少ないため、対策していない状態よりも産卵数が少なく、大発生に繋がりにくいです。



イエバエ写真





## イエバエ成虫対策

イエバエの成虫対策として一般的な方法は殺虫剤を希釈して噴霧することではないでしょうか。

牛舎内のイエバエを一網打尽にできるため、噴霧後の牛舎内は成虫がほとんど駆除され、牛も人も快適に過ごせると思います。

そんな成虫対策の1つとしてベイト剤という薬剤をご存知でしょうか？

以前のハエの話でもご紹介しましたが、簡単に言うと「イエバエに自ら摂取させて駆除する薬剤」になります。

この言葉だけではイメージが付かないと思いますが、動力噴霧機などで殺虫剤を噴霧せずに手軽に成虫を駆除する薬剤とだけ思えばいいと思います。

では、なぜベイト剤が手軽に成虫対策ができるのかご説明します。

ここからは弊社で販売しております「エコスピードパック」を例に挙げさせていただきます。

まずエコスピードパックについて、薬剤が水溶性フィルムに包まれており、スプレーボトルに水溶性フィルムごとに入れて水を入れるだけで使える殺虫剤になります。

どなたでも簡単に薬剤を調整して使用できるので、殺虫剤の希釈噴霧に比べて慣れなどは必要ありません。

薬剤調整後はハエの多い（牛が舐めない）ポイントや温かい機械、日の当たる窓などツルツルした面に対して噴霧塗布して薬剤処理完了となります。

イエバエは「グルーミング」と言われる自分の足を舐める行為をしますので、薬剤の塗布面に留まりさえすれば、自ら足に付着した薬剤を舐めて駆除ができるというイエバエの生態も応用した薬剤となっております。

ここでイエバエの多い場所とはどこか？と疑問に思う方もいらっしゃるかと思います。

イエバエをよく見かける場所の具体的な例として、子牛のミルクを作る**処理室**、ボイラーなどの**温かい機械**、牛舎内の**飼槽**や**日の当たる場所**などが挙げられます。

右の写真1は7月に撮影した牛舎出入り口の床面ですが、日の当たらない床面に比べて日の当たる床面にイエバエが多く留まっているのが分かります。

この写真からも温かい場所を好むことが分かります。

また、黒と白、青と白のように色のコントラストでもイエバエは集まる（写真2）ため、白いサイレージラップを広げた上にエコスピードパックを噴霧塗布した青色のバケツを置くなどコントラストによる誘引効果を使っても面白いかもしれません。



10g×10

25g×10



1時間後



4日後

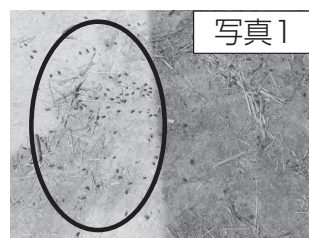


写真1



写真2

## 最後に

今回はイエバエ成虫対策としてベイト剤の「エコスピードパック」をご紹介しました。まだ暑い日も続くかと思いますが、どうぞお体ご自愛ください。

令和5年度7月別支払乳価表

今月のプール乳価・補給金・集送乳調整金を含めた支払乳価は、前年より10円42銭3厘上回る単価となりました。生乳取引価格については、令和4年11月1日から飲用向け及び発酵乳向け10円/kg（税抜）の値上げが、令和5年4月1日から学乳向け及び乳製品向け10円/kg（税抜）の値上げとなっております。また、令和5年8月1日からは飲用向け及び発酵乳向け10円/kg（税抜）の値上げとなっております。

■東北全体プール乳代金 4,575,299千円 単価119.793円  
 ■内 福島県分プール乳代金① 501,107千円 単価119.793円  
 プール対象外乳代金② 65,224千円  
 （学乳向け・買取向け乳代金）  
 合計乳代金①+② 566,331千円 単価122.618円

項目	令和5年7月	前年同月	増減	前々年同月
プール乳価	120円400	109円894	10円506	110円567
補給金単価	1円000	1円057	-0円057	0円881
集送乳調整金単価	0円305	0円331	-0円026	0円276
合計	121円705	111円282	10円423	111円724

(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7月)

用途別	販売乳量(トン)	日量(トン)	前年比(%)	シェア(%)	前年度シェア
飲用向け	26,886	867.0	97.0	67.5	65.9
加工向け	3,899	126.0	83.3	9.8	11.1
学校給食向け	1,658	53.0	95.8	4.2	4.1
醗酵乳向け	6,704	216.0	93.0	16.8	17.1
生クリーム向け	553	18.0	91.2	1.4	1.4
チーズ向け	151	5.0	120.6	0.4	0.3
合計	39,852	1,285.0	94.8	100.0	100.0

備考 1) 買取乳量を除く

団体別受託乳量の状況

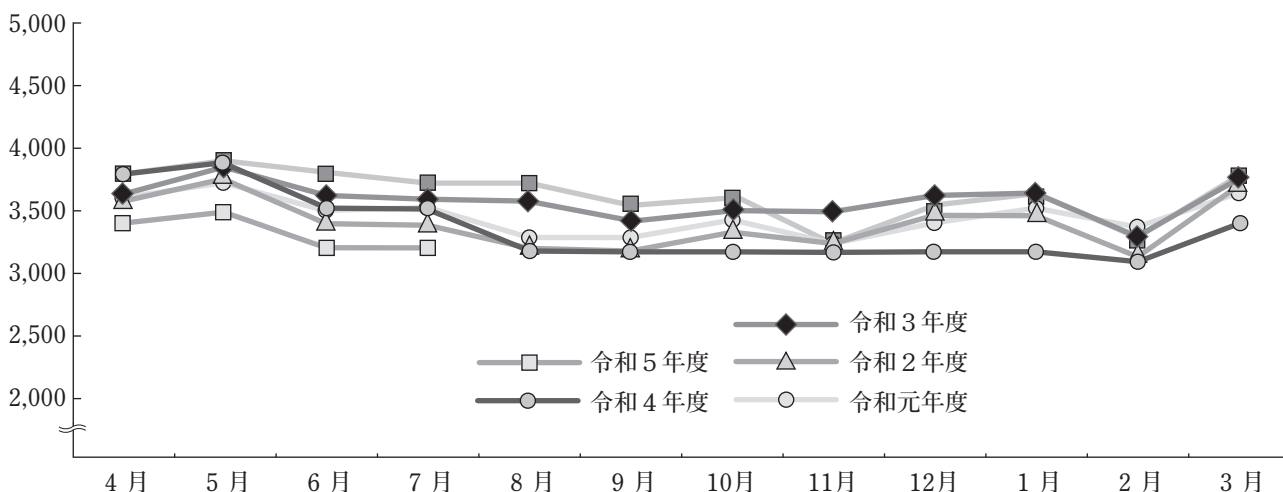
北海道：95.4%、都府県：94.2%

団体名	7月分		
	受託乳量(トン)	日量(トン)	前年比(%)
県酪協	3,217	103.8	93.7
全農福島県本部	1,402	45.2	88.4
合計	4,619	149.0	92.0
東北生乳販連	39,852	1,285.5	94.8
全国	575,848	18,575.7	94.9

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
令和元年度	3,661	3,736	3,526	3,528	3,380	3,391	3,495	3,349	3,477	3,589	3,442	3,735	42,310
令和2年度	3,642	3,739	3,495	3,482	3,363	3,310	3,458	3,341	3,505	3,549	3,268	3,723	41,874
令和3年度	3,693	3,859	3,629	3,599	3,564	3,486	3,578	3,515	3,619	3,652	3,353	3,760	43,307
令和4年度	3,691	3,733	3,494	3,434	3,305	3,255	3,354	3,210	3,324	3,355	3,088	3,456	40,699
令和5年度	3,407	3,492	3,217	3,217									
前年比%	92.3	93.5	92.1	93.7									

単位・トン



令和5年度受託乳量の状況

令和5年7月の受託乳量は、県全体で前年比92.0%の実績でありました。

団体別の受託乳量は、本組合が3,217<sup>トン</sup>、前年比93.7%（対前年同217<sup>トン</sup>減）、全農県本部は1,402<sup>トン</sup>の対前年比88.4%（対

前年同月183<sup>トン</sup>減）の実績でありました。

東北生乳販連の受託販売実績については、前年比94.8%となりました。

なお、全国の実績は対前年比94.9%となりました。

### 令和5年度用途別販売乳量の状況（東北全体）

東北全体の用途向け販売数量は、前年比チーズ向けが120.6%と上回り、飲用向けが97.0%、加工向けが83.3%、学校給食向けが95.8%、発酵乳向けが93.0%、生クリーム向けが91.2%と下回って推移しました。引き続き、福島県産牛乳・乳製品の消費拡大にご協力をお願い致します。

令和5年度の補給金単価については、加工原料乳生産者補給金単価が生乳1キログラム当たり前年度比43銭引き上げの「8円69銭」、集送乳調整金を同6銭引き上げの「2円65銭」、総交付対象数量については、前年度比15万トン減の「330万トン」で決定しました。補給金単価と

集送乳調整金単価を合算すると、前年度比49銭上げの「11円34銭」となります。補給金単価の上げ要素としては、配合飼料価格の高騰等、下げ要素としては搾乳牛1頭当たりの乳量の増加、乳牛償却費の減少があり、集送乳調整金の上げ要素としては、集送乳委託費と単独集送乳経費の増加、下げ要素としては加工原料乳の集乳乳量の増加が挙げられます。総交付対象数量の算定に必要な「推定乳製品向け生乳消費量」は、国民一人当たりの乳製品の消費量について過去10年間のトレンドから算出されています。

### 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
令和5年度	120.673	121.861	122.643	121.705									
令和4年度	109.973	110.973	112.420	111.282	110.437	112.872	112.484	120.128	117.186	118.965	119.149	116.514	114.365
令和3年度	110.502	111.609	113.060	111.724	110.197	112.507	112.537	112.319	109.640	110.594	110.503	109.010	111.184
令和2年度	108.959	110.268	113.694	113.625	112.257	114.269	113.489	112.845	111.265	111.109	112.190	109.876	111.986
令和元年度	107.825	109.442	110.235	109.707	109.001	110.834	113.758	112.804	110.935	111.470	112.026	108.238	110.523

### 乳牛頭数調査集計表（公共機関を含む）

令和5年7月31日現在

地区	酪農家戸数			乳牛頭数									
	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戸当たり頭数
						乾乳妊娠	妊娠搾乳	空胎搾乳	小計				
県北	27	31	87.1	384	181	157	454	669	1,280	1,845	1,948	94.7	68.3
県中	51	58	87.9	239	138	190	398	642	1,230	1,607	1,748	91.9	31.5
浜	7	7	100.0	96	36	35	53	106	194	326	328	99.4	46.6
県南	33	38	86.8	541	279	236	619	908	1,763	2,583	2,727	94.7	78.3
合計	118	134	88.1	1,260	634	618	1,524	2,325	4,467	6,361	6,751	94.2	53.9

地区	月別分娩予定頭数							販売乳量				
	令和5年8月	令和5年9月	令和5年10月	令和5年11月	令和5年12月	令和6年1月	令和6年2月	生乳出荷戸数	地域別販売乳量		1日1頭当たり乳量	
	1日当り	1日1戸当り	搾乳牛	経産牛								
県北	113	116	115	93	133	112	110	23	31,049	1,350	27.6	24.3
県中	115	98	92	85	89	106	141	50	26,053	521	25.1	21.2
浜	23	19	16	7	17	18	24	7	4,576	654	28.8	23.6
県南	166	164	150	173	147	135	199	31	42,162	1,360	27.6	23.9
合計	417	397	373	358	386	371	474	111	103,840	935	27.0	23.2

## 第334回 県酪協乳牛市場成績

令和5年 8月7日開催

購買者数 18名 (うち県外11名)

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	メス	14 (100)	292,000 180,000	234,571 (72)	95 (104)	2,477 (69)
	雄	29 (100)	436,000 160,000	281,103 (72)	99 (89)	2,849 (81)
乳牛	メス	1 (100)	1,000 1,000	1,000 (5)	47 (61)	21 (9)
	雄	37 (97)	125,000 1,000	57,432 (56)	70 (104)	819 (53)
交雑牛	メス	49 (92)	139,000 1,000	69,633 (45)	69 (96)	1,015 (47)
	雄	69 (96)	238,000 1,000	92,406 (58)	76 (100)	1,212 (58)

価格：円 (落札価格) 率・比：% 体重：kg

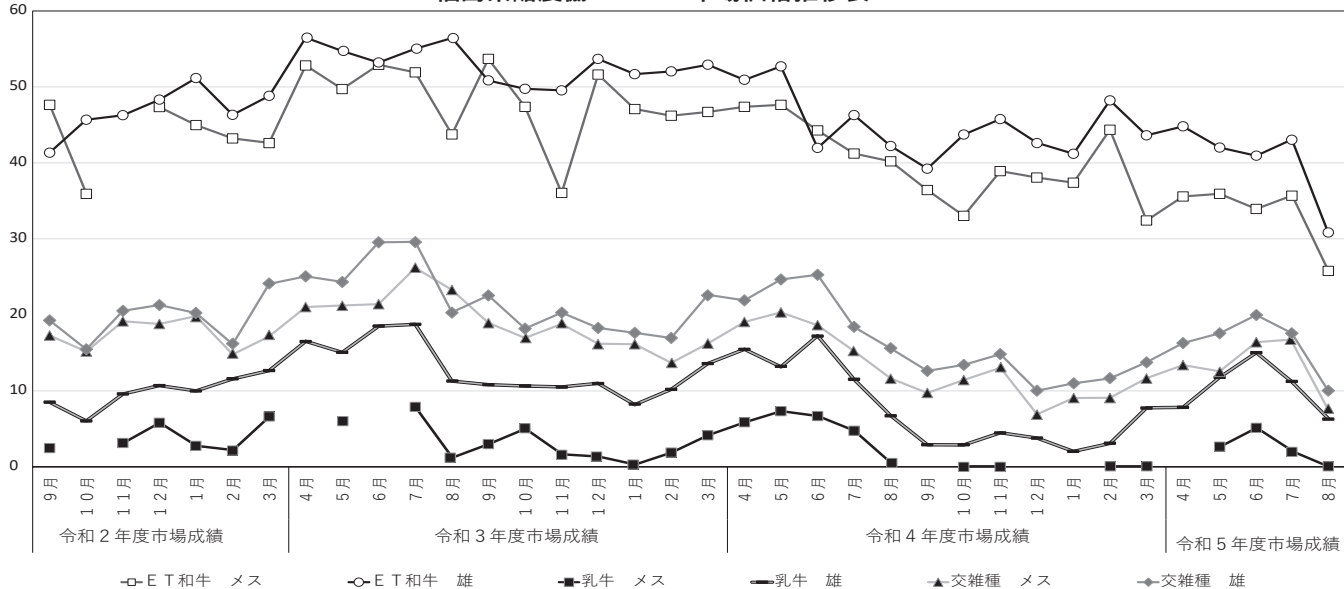
### 初生牛の価格帯別分布表

(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)																									
		<16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	~	42	43	
ET和牛	メス			1		1	3	1	3	1	1		2		1												
	雄	2			1	1	1	1		1		2	5	5	2	2		1	1			1	1		1	1	
乳牛		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	
	メス	1																									
	雄	3	1	4	5	3	4	4	3	3	2	4		1													
交雑牛		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	
	メス	3	3	3	6	1	2	6	6	2	4	3	3	5	2												
	雄	1	1	2	6	6	6	5	4	7	6	5	2	4		1	2	2	1	5	2				1		

単位:万円

福島県酪農協スモール市場価格推移表



組合の動き 8月

8月1日	福島県ホルスタイン改良同志会役員会	8月18日	福島県農業会議臨時総会
8月2日	福島県獣医師会理事会	8月23日	畜産関係団体連絡協議会
8月7日	乳牛せり市場	8月24日	第5回理事会
8月8日	酪青連・福島県牛乳協会意見交換会	8月24日	㈱らくのう乳取取締役会
8月9日	親子ミルククッキング教室 (福島市)	8月24日	監事と代表理事等との定期的会合
8月17日	酪青連夏季レクリエーション	8月25日	JA福島中央会全体監事研修会
8月17日	臨床研究会	8月27日	親子ミルククッキング教室 (郡山市)
8月18日	うつくしまも～も～スクール(福島市)	8月31日	経営検討会

理 事 会

第5回 令和5年8月24日

議 案

**第1号議案** 第九次中期経営3カ年計画推進委員会と幹事会設置要領(案)並びに委員と幹事の構成について

報告事項

- 1) 令和5年度第1・四半期収支状況について
- 2) 経営検討農家の現状について

◆酪王協同乳業◆

牛乳を5リットルのんでもらおうキャンペーン 開催中!

酪王協同乳業では、消費者の購買意欲を高め、牛乳の消費拡大を目指して、「牛乳を5リットルのんでもらおうキャンペーン」を2ヶ月に渡り実施中。

開催に先駆けて9月15日(金)に酪王協同乳業 郡山工場にて記者発表会を行いました。

**【応募期間】** 第1弾:2023年09月16日(土)～10月15日(日)  
第2弾:2023年10月16日(月)～11月15日(水)

**【対象商品】** 酪王牛乳 500ml・1000ml  
農協牛乳 500ml・1000ml  
郡山石筴産酪農家限定牛乳 1000ml

組み合わせ自由! 牛乳を5リットルのんでもらおうキャンペーン 総計400名当たる!

対象商品 ●農協牛乳(500ml・1000ml) ●酪王牛乳(500ml・1000ml) ●郡山石筴産酪農家限定牛乳(1000ml)

対象商品のバーコード5リットル分1口で応募!  
抽選でA賞・B賞ご希望の賞 いずれか1点プレゼント!!

**第1弾** 応募期間 2023年9月16日～2023年10月15日

**A賞** 50名様 麓山高原豚しゃぶしゃぶ用 600g

**B賞** 50名様 酪王グッズセット  
・酪王牛乳靴下(25～27cm)  
・酪王牛乳デニムエプロン

**第2弾** 応募期間 2023年10月16日～2023年11月15日

**A賞** 50名様 福島牛すき焼き用 500g

**B賞** 50名様 酪王牛乳アイスクリーム 8個

**Wチャンス** はずれた方の中から抽選で(第1弾+第2弾) 各100名様 酪王牛乳グラス×4本セット



対象商品のバーコードを5リットル分1口として、お1人何口でも応募可能です。

福島県牛乳普及協会  
令和4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



酒粕香る♪とろ〜りチーズグラタン

国際ビューティー＆フード大学校  
酒井 遥



●●● 材 料 ●●●

(材料:4人分)

- ・マカロニ …………… 100g
- ・ゆず …………… 1/2個
- ・なす …………… 3本
- ・チキンコンソメ …… 少量
- ・玉ねぎ …………… 1/2個
- ・塩こしょう …………… 適量
- ・しめじ …………… 1パック
- ・牛乳 …………… 600ml
- ・ベーコン …………… 2枚
- ・ナチュラルチーズ …… 50g
- ・酒粕 …………… 50g (ピザ用チーズ)
- ・薄力粉 …………… 50g
- ・パルメザンチーズ …… 20g

●作り方

- ① 玉ねぎは薄切り、しめじは根元を切り、手でさく。ベーコンは1cm幅に切る。なすは角切りと薄切りにし、水にさらしておく。
- ② ボウルに牛乳、酒粕、塩を入れ混ぜておく。
- ③ 鍋に湯を沸かし、マカロニをゆでたらザルにあけておく。
- ④ フライパンにオリーブオイルをひき、ベーコンを入れて中火で2分ほど炒める。玉ねぎ、しめじを加えて玉ねぎがしんなりするまで炒める。
- ⑥ 水気を切ったなす（角切り）を加えて炒め、薄

力粉を加えて全体になじませる。人肌にあたためた②を数回に分けて入れる。チキンコンソメや塩こしょうを入れ、とろみがついたらマカロニを加えて混ぜる。

- ⑥ 耐熱皿にわけ、なす（薄切り）とチーズを乗せる。オーブンで10分ほど加熱したら取り出し、バーナーで表面をあぶる。
- ⑦ ゆずの皮のすりおろしをかけて完成。

ポイント

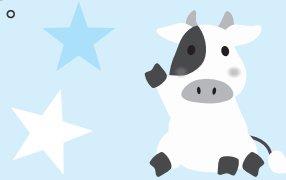
いつものグラタンに酒粕を加え、甘みやコクを出しました。

『特派員報告』大募集

毎月、県内各地の情報を皆さまから提供いただき、共有していきたいと思ひます。ちょっとした出来事、地域にあるお店の紹介などなど情報提供をお願いします。

連絡先

E-mail : hiro-watanabe@fukuraku.or.jp  
F A X : 0243-33-1103



『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・事務所経由・直接持参、何でもOKです。  
E-mail : hiro-watanabe@fukuraku.or.jp  
F A X : 0243-33-1103