

県酪だより

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

2023

11

vol.311

第39回福島県ホルスタイン共進会開催!

T・ユニオンデーリィ所有
「ユニオンデール オーサム エクスポート」号が
グランドチャンピオンに、輝きました!!



TOPICS

- ・全酪アカデミー 高橋 帆乃佳さん、純真さん 生乳初出荷!!… ⑤
- ・福島県牛乳普及協会主催 牛乳・乳製品利用料理コンクール 開催… ⑥

第39回 福島県 ホルスタイン共進会開催!

27頭が出品される!!

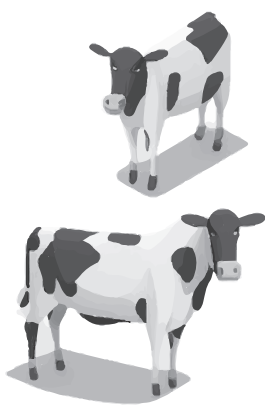


が輝き、農林水産大臣賞を獲得、リザーブグランプリチャンピオンには耶麻郡猪苗代町の成田昌弘さん所有の「フリーファーム

福島県乳牛改良推進協議会（会長 円谷勝幸）主催による第三十九回福島県ホルスタイン共進会（農林水産祭参加事業）が、十月二十一日（土）に本宮市の福島県家畜市場において開催されました。また、共進会開会式では、令和五年度優良酪農家選奨者を発表し、代表者を表彰しました。当日は、雨が心配されましたが、晴天となり、天気にも恵まれ、日頃から手入れの行き届いた二十七頭の愛牛が県内各地より出品されました。審査委員長には福島県農業総合センター畜産研究所所長 山本みどり氏、審査委員には株式会社十勝家畜人工授精所 取締役専務 山口寿典 氏を迎え、未經産三部門、経産三部門の計六部門に分かれ審査が行われました。各部厳正な審査の結果、見事グランドチャンピオンの栄冠には本宮市のT・ユニオンデールイさん所有の「ユニオンデールオーサム エクスポート」号



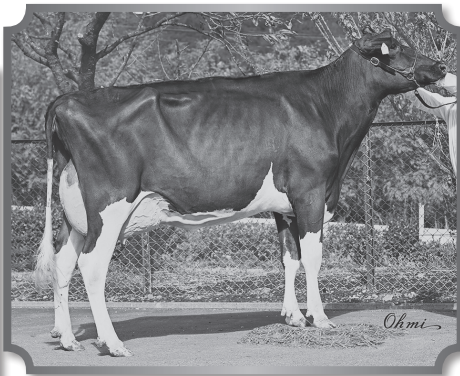
審査委員
株式会社十勝家畜人工授精所
取締役専務 山口 寿典 氏



クスクス トリスター ミドリ」号が選ばれ農林水産省畜産局長賞を獲得、準リザーブチャンピオンには福島市の鈴木奨悟さん所有の「ヒルトンステージダイアモンドバック エンドレス」号が選ばれ農林水産省東北農政局長賞を獲得しました。末筆になりますが、本共進会開催につきまして、福島県をはじめ関係団体、各業者の皆様からのご後援やご協賛を賜りました。コロナ禍以前のような通常開催となり、県内外問わず、多くの方にご来場いただきました。厳しい酪農情勢でありますが、出品者・関係者の皆様のご協力のもと、無事に開催でき、心より感謝を申し上げます。



フリーファーム クスクス
トリスター ミドリ 号
R 2. 5.24
父牛：クロトー レスペロン ユニクス ET
所有：成田 昌弘さん



ユニオンデール オーサム
エクスポート 号
R 2. 2.26
父牛：ラツクイー オーサム RED
所有：(株)T・ユニオンデーリイさん



ヒルトンステージ
ダイヤモンドバック
エンドレス 号
R 1. 7.15
父牛：ミスター D アツプル ダイヤモンドバック
所有：鈴木 奨悟さん

第39回福島県ホルスタイン共進会 褒賞牛 一覧表

区分	本牛名号	生年月日	市町村	出品者 氏名
農林水産大臣賞 (グランドチャンピオン)	ユニオンデール オーサム エクスポート	R 2. 2.26	本宮市	(株)T・ユニオンデーリイ
農林水産省 畜産局長賞 (リザーブチャンピオン)	フリーファーム クスクス トリスター ミドリ	R 2. 5.24	耶麻郡猪苗代町	成田 昌弘
農林水産省 東北農政局長賞 (準リザーブチャンピオン)	ヒルトンステージ ダイヤモンドバック エンドレス	R 1. 7.15	福島市	鈴木 奨悟

部別	受賞	本牛名号	生年月日	市町村	出品者 氏名	
第1部	優等賞	バンダイデール ハンコック ミストレス	R 4.11.23	耶麻郡磐梯町	足利 秀忠	
第2部	優等賞	ホワイトヒル デルタラムダ メラニア	R 4. 7.27	田村市	白土 達也	
第3部	優等賞	イワノー ロートラスト ローズクオーツ	R 4. 3.16	福島市	菊田 和典	
第4部	優等賞	フリーファーム クリーク ドックオクターン	R 3. 9. 1	耶麻郡猪苗代町	成田 昌弘	
第4部	一等賞 二席	ヒルトンステージ エンドレス ドアマン	R 3. 8.17	福島市	鈴木 奨悟	ベストアダー
第5部	優等賞	ユニオンデール オーサム エクスポート	R 2. 2.26	本宮市	(株)T・ユニオンデーリイ	ベストアダー
第6部	優等賞	ヒルトンステージ ダイヤモンドバック エンドレス	R 1. 7.15	福島市	鈴木 奨悟	ベストアダー

令和5年度 福島県牛群改良優良酪農家選奨者一覧

1. 牛群検定の部 国の乳用牛群検定事業の実施農家であり、前年度の検定終了成績が基準以上の優良酪農家。
令和4年度牛群検定成績より

柏原 忠仁	(JA 福島さくら)
岩谷 金良	(県酪 県南)
遠藤 直人	(JA Fukushima未来)
安齋 洋志	(県酪 県北)

2. 牛群審査の部 牛群審査成績が優秀な酪農家。
令和4年度牛群審査成績より

20 頭以上	
(株)T・ユニオンデーリイ	(県酪 浜)
添田 勉	(県酪 県南)
20 頭未満	
(公財)郡山市観光交流振興公社	(県酪 県中)
足利 秀忠	(県酪 県中)

3. エクセレント獲得牛の部 体格審査で体格得点 90 点以上を新規に獲得した牛の所有者。
令和4年度体格審査成績より

(株)T・ユニオンデーリイ	(県酪 浜)	92 点	T・ユニオン アフター エチユード 4E
添田 勉	(県酪 県南)	91 点	TOM サンチエス ファイバー ツルマツ 3E
添田 勉	(県酪 県南)	90 点	TOM ウインドブルツク リー 3E
岩谷 金良	(県酪 県南)	90 点	サニーヒル スカイ トツプシー
岩谷 金良	(県酪 県南)	90 点	カシワ プラアトウ パリツシユ アデイダス
(公財)郡山市観光交流振興公社	(県酪 県中)	90 点	インローン プリユーマスター シャンゼリゼ
円谷 勝幸	(県酪 県南)	90 点	サークルバレー スーパー モーグル
(株)T・ユニオンデーリイ	(県酪 浜)	90 点	T・ユニオン クラツシユ エリシア
足利 秀忠	(県酪 県中)	90 点	バンダイデール ビューテイ チツプ
(公財)郡山市観光交流振興公社	(県酪 県中)	90 点	コムスター バクロール RIO
(公財)郡山市観光交流振興公社	(県酪 県中)	90 点	インローン スター エレガンス
(株)T・ユニオンデーリイ	(県酪 浜)	90 点	T・ユニオン サンチエス ジャニアリー
成田 昌弘	(JA 会津よつば)	90 点	フリーファーム ゴールドチツプ プリーズ
(公財)郡山市観光交流振興公社	(県酪 県中)	90 点	インローン シャンゼリゼ スパイラル

4. 血統登録多頭申請の部 血統登録申請頭数上位者。
令和4年度血統登録申請頭数より

雪割牧場 有限会社	(県酪 県南)	152 頭
株式会社 フェリスラテ	(県酪 県北)	103 頭
株式会社 佐久間牧場	(JA 福島さくら)	60 頭
ミネロファーム	(県酪 県北)	52 頭
有限会社 サトーファーム	(県酪 県北)	50 頭
円谷 勝幸	(県酪 県南)	36 頭
二瓶 文夫	(県酪 県南)	35 頭
成田 昌弘	(JA 会津よつば)	32 頭
農事組合法人 蛭田牧場	(JA 福島さくら)	31 頭
阿部 弘	(県酪 県南)	29 頭

5. 牛群改良の部 エクセレントを獲得した牛で、3代 EX 以上を獲得した所有者。

(株)T・ユニオンデーリイ	(県酪 浜)	T・ユニオン クラツシユ エリシア	90 点
		母 T・ユニオン アフター エチユード	92 点
		母 サクランド サム エルビナ	92 点

全酪アカデミー 就農第2号 高橋牧場 初出荷おめでとうございます!!

東白川郡埴町の佐藤勝さんより、全酪アカデミーにて、第三者事業継承を受けた高橋牧場が11月1日(水)に初出荷されました。高橋牧場は埼玉県出身の高橋帆乃佳さんと純真さん夫婦が全酪アカデミーの支援を受け、新規就農第2号としてスタートした牧場です。

酪農家を目指す人たちの夢をトータルにサポートする組織として、全酪連と全国酪農協会が発起人となり令和3年8月に発足した「全酪アカデミー」。研修生になると、給与をもらいながら研修を受け、酪農家になるための勉強ができる画期的なシステムです。

後継者がいない牧場と新規就農希望者をマッチングさせ、第三者事業継承という形で生産基盤をそのまま引き継ぎ、見知らぬ土地でも安心して就農できるこの取り組みは、都府県の酪農業界でも注目を集めている話題の事業です。

東北管内では初の全酪アカデミー新規就農者となった高橋牧場。ローリーの集乳作業をじっと見つめ、「今日は何キロ!？」と笑顔で出荷した乳量を記載した伝票を見つめるお二人の初々しい姿がとても微笑ましかったです。

若いお二人の今後のご活躍に期待しております。まずは、酪農家としての第一歩、初出荷おめでとうございます!!

11月10日(金)には、高橋帆乃佳さん、純真さんの牧場の視察、全酪アカデミープレート授与、県酪農協より新規就農支援金を授与し、就農激励会を開催しましたので、その模様については12月号にて、掲載いたします。



初出荷となる11月1日に、高橋牧場を県酪農協 紺野組合長をはじめ、らくのう乳販で立ち会いしました。

福島県牛乳普及協会より

第44回 牛乳・乳製品利用料理コンクール 福島県大会 開催

今年度も、県内の高校・専門学校・大学・一般から474名、475作品の応募があり、9月28日(木)に県酪農協にて書類審査が行われました。書類審査にて選ばれた9名による実技審査が10月19日(木)福島市松川町の福島県学校給食会にて開催されました。

畑中料理研究所所長 畑中成純氏を審査委員長に、(公社)福島県栄養士会名誉会長 中村啓子氏、(一社)福島県調理師会会長 川副憲雄氏、福島県農林水産部畜産課課長 本多巖氏、福島県牛乳普及協会会長 紺野宏が審査員を務めました。

出場者の皆さんは、緊張しながらも一生懸命に料理の腕を振るいました。地元や旬の食材と牛乳・乳製品を使ったアイデア・個性豊かな作品でした。

今年度の最優秀賞には、福島県立あさか開成高等学校、加茂心結さんの「ふくしま桃のクリームチーズモンブラン大福」が選ばれました。

今年度も、県大会を無事に終えることができましたこと、関係者の皆様には改めて御礼申し上げます。

12月には、料理コンクールの作品を載せた「レシピ集」を作成予定です。ぜひご覧いただき、作ってみてください!!

また、今年度の作品については順次、県酪だよりでご紹介していきます。



最優秀賞：加茂 心結さん
あさか開成高等学校

「ふくしま桃のクリームチーズモンブラン大福」



購買畜産課

北海道預託者会議及び預託先視察研修の開催



9月21日～22日にかけて北海道預託者会議が4年ぶりに開催されました。長らくコロナ禍により開催できませんでしたが、都府県・北海道併せて100名を超える参加者が十勝川温泉ホテル大平原に集まりました。また預託者会議と併せて、恒例の預託先視察研修も開催され、当組合からは3名の組合員が参加されました。

視察先は、(株)十勝清水すくすくライフ様と十勝農協連 湧洞牧場様の2か所を見学させていただきました。どちらも最大収容頭数1,000頭を超える預託先ですが、(株)十勝清水すくすくライフ様は、十勝清水管内の若齢預託も実施している完全舎飼いの農場、十勝農協連 湧洞牧場様は広大な放牧地で足腰の強い牛を育成する農場とそれぞれ特徴的な預託先を視察させていただきました。

また、全体会議においては、北海道・都府県それぞれから様々な意見交換を行い、北海道からは、初期成育の重要性や治療歴の共有等の要望があり、都府県からはタイムリーな授精情報の提供やゲノム検査と併せた種雄牛の選択肢の拡大などの要望がありました。また、懇親会においても、北海道や他県の酪友との活発な情報交換が行われ、盛会のうちに終わることができました。今後も継続的な開催と、預託事業ご利用者の皆様には是非とも参加していただきたいと思っております。



組織振興室

第17回おおたまうまいもの祭りに出店しました

10月15日(日)に、大玉村ふれあい広場において「第17回おおたまうまいもの祭り」が開催されました。

大玉村畜産団体連絡協議会の出展ブースにおいて、牛乳・乳製品と牛肉の販売を行いました。

当日は朝から、雨が降っており、肌寒い日となってしまい、来場されるお客様もすくなくったものの、地域の酪農家さん、酪王協同乳業のスタッフの方などにお手伝いいただき、久しぶりに「おおたまうまいもの祭り」を無事に開催することができました。

また、酪農理解醸成活動も実施し、引き続き、酪農家を応援いただくとともに、牛乳・乳製品を飲んだり、食べたりしていただけるようお声かけしながら、酪農理解醸成のチラシやグッズも配布しました。寒い中、ご協力いただきましたスタッフの皆様、ありがとうございました。



全酪連の小窓 11月号

⚡ 寒い冬に備えよう! ⚡
全酪連代用初乳キャンペーン

子牛用初乳粉末製品

**グッドスタート
プレミアム** (250g×10袋/ケース)

令和5年11月～12月18日
までの注文で

1ケースあたり
**3,000円
OFF!!**



子牛にやさしい5つの特長

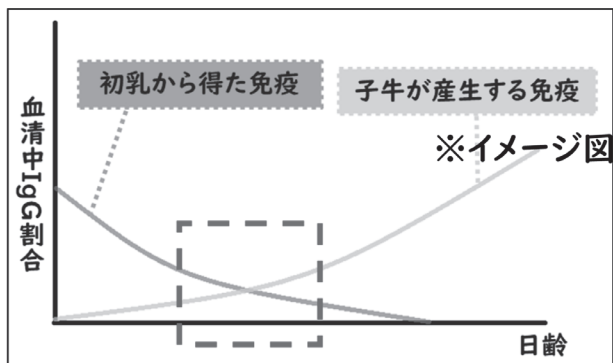
- 1 免疫グロブリン70g/袋以上!
- 2 サラッと溶けやすい!
すぐに給与◎ 哺乳器具の洗浄もラクチン♪
- 3 抜群の機能性!
全卵粉末、乳酸菌、ビフィズス菌、ビタミン、ミネラルを配合
- 4 吸収効率の高い中鎖脂肪酸を配合
子牛のエネルギー源に!
- 5 カーフトップシリーズへの移行がスムーズ!
どちらも代用初乳原料・全卵粉末・中鎖脂肪酸を配合◎

ZENRAKUREN



子牛の成長は最初が肝心！

「子牛は免疫を持たずに生まれ、母牛の初乳から免疫をもらうため、初乳の給与が大事である」というのはご存知の通りですが、**初乳をある程度摂取した子牛は数日は免疫を維持しているため、細菌に対して一定の防御が働いています。**



生まれてから2～4週間経つと、初乳由来の免疫と、子牛自身が産生する免疫が切り替わるタイミングが訪れます。この間が最も体内免疫が低くなり、トラブルが発生しやすい期間になります。

「免疫の谷間」
生後2～4週齢が免疫が最も低くなるタイミング
⇒ 疾病発生しやすい

Qなぜ子牛の寒冷対策が必要？

- ▶ 子牛は被毛が薄くて細く皮下脂肪が少ないため、体脂肪率は体重の3～4%しかない…（ちなみに人間の新生児の体脂肪率は約16%）
- ▶ 体の表面積が容積に比べて大きく、冷えやすいのが特徴！
- ▶ 分娩直後は健康な子牛でも体温が1℃低下する

= 冬場はエネルギー餓死、低体温症、免疫機能不全による感染のリスクが高い

→→ 良質な初乳を出来るだけ早く、できるだけ沢山飲ませることが重要

そんな時に…

- ◆ 品質が安定（生初乳とは異なり常に一定）
- ◆ 子牛のエネルギー供給にも◎
- ◆ 急な分娩にも対応可能（すぐに溶ける・計量も不要）

上記を満たすグッドスタートプレミアムであれば、

冬場の子牛管理に役立たせることができます。

給与方法等で、ご不明点ありましたら、全酪連職員や県酪職員へご相談ください！

子牛用
 ジャケットも
 忘れずに！！



ZENOAQ コーナー Vol.227



いまさら聞けない 初乳のおはなし パート3

〒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

今回のゼノアックコーナーVol227では、『いまさら聞けない初乳のお話』パート3をお送りいたします。

生まれてきた子牛への初乳給与は健康な子牛を育てるための必須条件であるとして、パート1では、適正な給与量。パート2では、その量だけでなく質も重要であるという2点を中心にお話してきました。今回パート3では、『初乳の質』の中の『初乳の衛生としての質』をもう少し深掘していきます。

■ 悪いニュース～細菌の増殖～

個体により差はありますが、新鮮初乳の大腸菌数は1ml中に約2万個です。温かい初乳（32℃～38℃の生理的溫度下）では、20分ごとに倍になります。そのまま2時間放置するとなんと120万個という数になります。

そこで、子牛を育てる人々にとって悪いニュースは、上記の性質により汚染レベルが最小限だった初乳も、生理的溫度下では、短時間で汚染された初乳になることです。

初乳を後で使うなら冷却が必要となります。

■ 良いニュース～増殖を抑える～

良いニュースとすると、人類はこれまで様々な細菌と戦ってきた歴史で細菌に対する対抗策も編み出してきたことです。

搾った初乳を16℃に冷やせば細菌の世代交代、あるいは倍になる時間をかなり引き延ばすことができ（最大で150分）、4℃では倍增時間は24時間以上にすることができます。

つまり、搾った初乳を迅速に冷却することが、**高品質の初乳の維持のため**には、とても重要になります。

■ どのように冷却するか？

食品など一般的な推奨を参考にすると、初乳を回収後30分以内に15℃まで冷却し、その後2時間半以内で4℃まで冷却することが望ましいです。

■ 初乳を冷やすのにどれ位の時間がかかるのか？

温かい初乳が冷えるには、量が多いほど時間がかかるのはお分かりになるかと思いますが、例えば、16℃から10℃への冷却時間を比べると、初乳の量を3.8Lから19Lに増やすと冷却時間は約3倍になります。

実際に、冷蔵庫で32℃の初乳（細菌が次に倍の数になるまでの所要時間が20分）を16℃（同じく約150分）に冷やすまでの冷却時間は19Lの初乳では8～10時間を要します。

このままでは、せっかくの高品質の初乳がバクテリアスープになってしまいます。

■ 予備冷却が必要。

上記した通り、単純に温かい初乳を冷蔵庫に入れることは初乳の品質の維持にとって適切な方法ではない事が分かります。

そこで、**予備冷却が必要**となり、初乳を予備冷却する簡単な方法をご紹介します。

回収したばかりの初乳に、**氷と初乳を1：4の比率でアイススティックを浮かべる**方法です。この方法で、温かい初乳を30分で16℃に冷やすことが可能です。16℃まで30分以内に冷却することができれば、その後冷蔵庫へ入れても2時間半以内に4℃まで冷却することができます。

バケツに入れた初乳を水につけて保管する方法もよく見ますが、いずれにしても出来るだけ早めに冷却をすることが雑菌を増やさないためにも必要です。

今回のパート3で初乳に関する情報提供はひとまず終わりますが、今後も追加情報があれば掲載してまいります。

0



図1 アイススティックを用いた予備冷却

参考文献：ホーズデイリーマン244号マヤクラトミ（ミネソタ大学）
サムリードリー（子牛コンサルタント） 鈴木保宣（あかばね動物クリニック）

令和5年度9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20円70銭7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、学乳向けが10円/kg（税抜）の値上げとなっております。

（東北全体9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	25,524	851.0	92.9	71.0	69.0
加工向け	1,406	47.0	47.2	3.9	7.5
学校給食向け	2,448	82.0	101.4	6.8	6.1
醗酵乳向け	5,938	198.0	93.2	16.5	16.0
生クリーム向け	510	17.0	120.0	1.4	1.1
チーズ向け	136	5.0	104.5	0.4	0.3
合計	35,962	1,200.0	90.4	100.0	100.0

備考 1) 買取乳量を除く

■東北全体プール乳代金 4,410,769千円 単価131.609円
 ■内 福島県分プール乳代金① 496,183千円 単価131.609円
 プール対象外乳代金② 93,984千円
 (学乳向け・買取向け乳代金)
 合計乳代金①+② 590,166千円 単価134.988円

項目	令和5年9月	前年同月	増減	前々年同月
プール乳価	132円935	111円913	21円022	111円413
補給金単価	0円494	0円730	-0円236	0円833
集送乳調整金単価	0円150	0円229	-0円079	0円261
合計	133円579	112円872	20円707	112円507

(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。

団体別受託乳量の状況

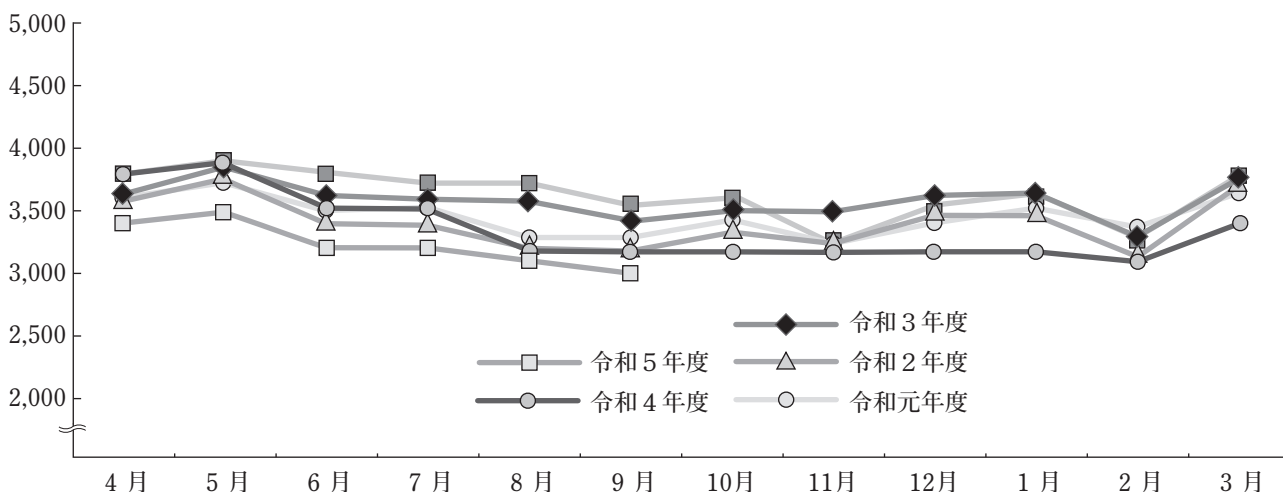
北海道：94.0%、都府県：93.6%

団体名	9月分		
	受託乳量 (トン)	日量 (トン)	前年比 (%)
県酪協	3,037	101.2	93.3
全農福島県本部	1,335	44.5	90.8
合計	4,372	145.7	92.5
東北生乳販連	35,962	1,198.7	90.4
全国	534,101	17,803.4	93.8

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	3,117	3,037							
前年比%	92.3	93.5	92.1	93.7	94.3	93.3							

単位・トン



令和5年度受託乳量の状況

令和5年9月の受託乳量は、県全体で前年比92.5%の実績でありました。

団体別の受託乳量は、本組合が3,037トン、前年比93.3%（対前年同219トン減）、全農県本部は1,335トンの対前年比90.8%（対

前年同月135トン減）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90.4%となりました。

なお、全国の実績は対前年比93.8%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、前年比で学校給食向けが101.4%、生クリーム向けが120.0%、チーズ向けが104.5%と上回り、飲用向けが92.9%、加工向けが47.2%、発酵乳向けが93.2%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。

なお、今月の酪王協同乳業（郡山工場）の生乳使用量は日量平均48.2ト（前年比95.6%）で、本組合生産量の47.6%、県全体生産量の33.0%の処理量となりました。

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	129.935	133.579							
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9月30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	423	184	139	383	762	1,284	1,891	1,928	98.1	70.0
県中	50	56	89.3	246	123	174	341	696	1,211	1,580	1,747	90.4	31.6
浜	7	7	100.0	108	30	14	58	123	195	333	341	97.7	47.6
県南	33	37	89.2	538	253	220	559	943	1,722	2,513	2,649	94.9	76.2
合計	117	131	89.3	1,315	590	547	1,341	2,524	4,412	6,317	6,665	94.8	54.0

地区	月別分娩予定頭数							販売乳量					
	令和5年				令和6年			生乳出荷戸数	地域別販売乳量		1日1頭当り乳量		
	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月		1日当り	1日1戸当り	搾乳牛	経産牛	
県北	100	91	127	113	99	84	92	23	30,807	1,339	26.9	24.0	
県中	101	91	93	110	98	80	65	50	24,330	487	23.5	20.1	
浜	12	9	16	20	17	16	12	7	5,048	721	27.9	25.9	
県南	135	181	154	145	121	144	152	31	41,127	1,327	27.4	23.9	
合計	348	372	390	388	335	324	321	111	101,312	913	26.2	23.0	

第336回 県酪協乳牛市場成績

令和5年10月11日開催

購買者数 24名 (うち県外14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	30 (91)	224,000 23,000	181,633 (74)	107 (94)	1,690 (78)
	雄	46 (98)	327,000 22,000	221,783 (72)	106 (95)	2,089 (76)
乳牛	メス	4 (100)	15,000 1,000	6,750 135	63 88	108 157
	雄	32 (100)	76,000 1,000	41,938 (161)	71 (93)	590 (172)
交雑牛	メス	83 (91)	122,000 1,000	47,783 (57)	72 (96)	667 (59)
	雄	105 (99)	170,000 1,000	64,629 (66)	76 (96)	849 (69)

価格：円 (落札価格) 率・比：% 体重：kg

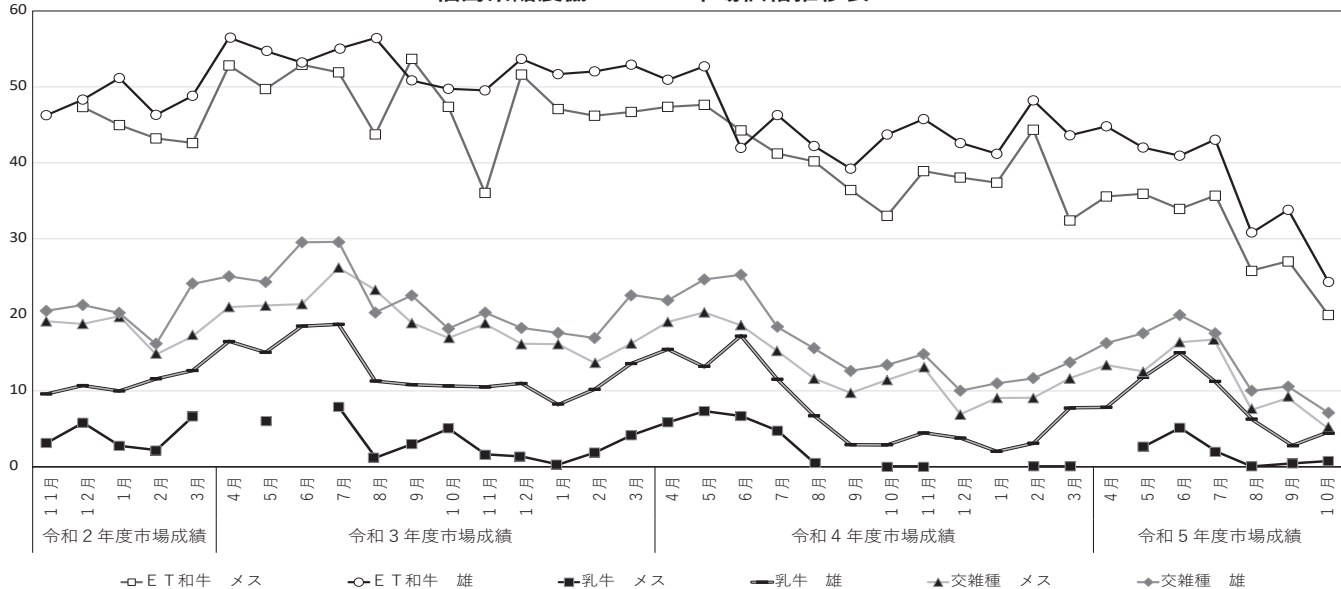
初生牛の価格帯別分布表

(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)																																		
		<2	~	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32										
ET和牛	メス	1	1				3	2		3	2		3	6	5	4																				
	雄	1		3						2	1			3	2	5	5	10	2	3	1	2	1	2	2										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	2	2																																	
	雄	5	1	4	4	2	8	5	3																											
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	12	11	7	9	9	2	5	12	5	5	3	2	1																						
	雄	2	5	3	7	10	27	20	8	9	2	2		3	3		3		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 10月

10月2日	令和5年度上期棚卸監査	10月20日	第九次中期経営3カ年計画推進委員会
10月3日	経営検討会	10月21日	第39回福島県ホルスタイン共進会
10月3 ～4日	交牧連全国研修会	10月24日	全酪連監事監査
10月5日	福島支部研修会	10月25日	(一社)全国畜産配合飼料価格安定基金理事会・評議会
10月6日	福島県酪女性部やまびこ会役員会	10月25日	福島県乳牛改良推進協議会牛群検定に関する研修会
10月6日	東北生乳販連事業推進委員会	10月26日	第7回理事会
10月11日	乳牛せり市場	10月27日	酪青連役員会、青年部役員会
10月12日	みんなでチャレンジ!環境保全型農業 コンテスト2023審査会	10月30日	経営検討会
10月15日	大玉村うまいもの祭り	10月31日	楽寿会総会
10月16日	第九次中期経営3カ年計画幹事会	10月31日 ～11月1日	東日本デイリーショー
10月18日	シャインコースト(株)発起人会		
10月19日	牛乳・乳製品 利用料理コンクール福島県大会		

理 事 会

第7回 令和5年10月26日

議 案

報告事項

- 第1号議案 第九次中期経営3カ年計画第一次原案について 1) 今後の日程について
- 第2号議案 役員改選のガイドライン改正について

【 集乳担当社員を募集しています 】

(株)らくのう乳販

組合員の皆様には、日々の弊社集乳業務にご理解ご協力を賜り厚御礼申し上げます。

さて、弊社では現在「集乳業務に従事するドライバー職社員」を若干名募集しています。

集乳業務は、トラック運転業務に付帯して生乳扱いの専門知識と作業が伴うため、一般求人ではなかなか適材に恵まれず、また定着率も低いため、今般広報誌「県酪だより」をご覧の皆様ネットワークを活用して、広告を掲載させていただきました。

皆様の知人・縁者の方々等でご紹介いただける方がいらしたら、下記までご連絡いただくと幸いです。

- 募集期間は本誌発行後概ね1ヵ月程度と致します。
- 採用条件等詳細はご連絡を頂いた際にご案内致します。

連絡先：(株)らくのう乳販 採用担当 会田
電話：024-951-8609

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



郡山女子大学
阿部 雪花

ライ麦とエビのクリーム ソース福島の実りを添えて



●●● 材 料 ●●●

(材料:4人分)

- | | |
|----------------|----------------|
| ・ライ麦パン……………4コ | ・バター……………30g |
| ・冷凍エビ……………200g | ・白ぶどう酒………100ml |
| ・マッシュルーム…12コ | ・小麦粉……………25g |
| ・玉ねぎ……………1/2コ | ・塩コショウ……………適量 |
| ・牛クリーム………200ml | ・サラダ油……………適量 |
| ・牛乳……………500ml | ・季節の果物(福島産) |

●作り方

- ① 玉ねぎをみじん切りし、白ぶどう酒と煮つめる。煮詰まったら、生クリームを入れ、ひと煮立ちしたら火からおろす。
- ② ベシャメルソースを作る。フライパンにバター20g溶かし、ふるった小麦粉を加え、弱火で焦がさないように炒めて、ベシャメルルウを作る。パサパサからタラッとゆるんだ触感になったら火から下ろし、冷たい牛乳を一度に加えて泡立て器でよく攪拌する。

- ③ ①と②を混ぜ合わせ、塩コショウで味をととのえ、ひと煮立ちさせる。
- ④ エビ、マッシュルームを食べやすい大きさに切り、バターとともに炒め、③と混ぜる。
- ⑤ パンの上を切り、中身をくり抜いた所にクリームソースを入れ、季節の果物を添える。

ポイント

ベシャメルソースをだまなく、焦がさないように混ぜること。

～お知らせ～

県南酪農研究会で実施した石川小学校も～も～スクールの様子が、「おしえてキビタン!」で放送されます。皆さん、ぜひご覧ください。

放送日：令和5年12月2日(土) 22:54～22:57
放送局番：福島中央テレビ



『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

発行者 福島県酪農農業協同組合 発行責任者 常務理事 佐藤 幸光

〒969-1103 福島県本宮市仁井田字一里壇17番地 TEL 0243-33-1101 FAX 0243-33-1103 URL <http://www.milk.fukushima.jp>