

県酪だより

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

2025

2

vol.326

福島県酪農協酪農研究部 視察研修会・親睦会開催!!
～三春町の加藤牧場を視察～



TOPICS

- ・令和7年度 新春初セリ開催…………… ⑤
- ・令和6年度ひまわりコンクール優秀作品決定…………… ②～③

優秀作品決定!!



最優秀賞

ひまわりコンクルの部 最優秀賞
味戸巴子さん(県中)



ひまわり賞

ひまわりコンクルの部 ひまわり賞
佐藤恵美さん(県中)



福島県酪女性部やまびこ会 主催 令和6年度ひまわりコンクール



酪農生活の部 最優秀賞

題名「お参りに来ました。」

山田克枝さん（県南）

ひまわりコンクール審査会

福島県酪女性部やまびこ会（会長 斎藤 麻貴子）では、畜舎環境美化運動を実施しており、成果を披露するひまわりコンクールを開催しております。

去る1月30日(木)福島県酪農業協同組合において、令和6年度のひまわりコンクール審査会が行われました。昨年度に引き続き、畜舎周辺の美化を目指し、牛舎まわりが写っていることを条件とした「ひまわりコンクールの部」と乳牛のいる風景や酪農作業風景が鮮明に伝わる「酪農生活の部」の2部門での開催となりました。

猛暑やら秋の無い長い長い夏で、人にも牛にも花にも厳しい条件の中、皆様の丹精込めて育てた努力の成果がうかがえました。引き続き畜舎環境美化運動をよろしく願いいたします。

審査の結果、『ひまわりコンクールの部』最優秀賞に味戸巴子さん、ひまわり賞に佐藤恵美さん、『酪農生活の部』に山田克枝さんの作品が選ばれました！

ご応募頂きました皆様、ありがとうございました。



福島県酪農協酪農研究部

視察研修会・親睦会開催！！ ～三春町の加藤牧場を視察～



福島県酪農協酪農研究部（会長 安齋洋志）において、1月9日(木)に「視察研修会・親睦会」を開催し、会員、事務局等を含めて27名が参加しました。

視察研修会では、県中地区（田村）の加藤尚久さんの牧場を視察いたしました。加藤さんの牧場は、後継者である大介さんの就農とともに、令和3年に規模拡大を行い、現在は56頭（経産牛・育成牛を含む）を飼育しています。

視察においては参加人数も多かったため、2班に分かれて、尚久さん、大介さんそれぞれに搾乳牛舎・育成舎・堆肥舎・飼料庫などの施設を案内いただきながら、説明をいただきました。

酪農研究部の会員以外にも農業短期大学の教員、生徒も参加し、飼養管理や飼料給与、作業の手順等について、質問や意見交換している場面も見られました。参加者からは、施設内が整理整頓されていること、においが気にならないということなど発見があり、尚久さん、大介さんが牛たちのための環境作りをしっかり行っていることを実感いたしました。お忙しいところ、視察研修を引き受けて頂き、ありがとうございました。

その後、場所を移動し、三春町の「三春の里 田園生活館」で親睦会を行いました。新年が始まって最初の事業ということもあり、近況報告や情報交換などで話が盛り上がり、地区の垣根を超えての交流、若手会員との親睦の機会となりました。

引き続き、酪農研究部として、研修会や親睦会等を来年度も企画して参りますので、ご参加いただきますようお願いいたします。



令和7年 福島県酪農業協同組合乳牛市場 新春初セリが開催されました!

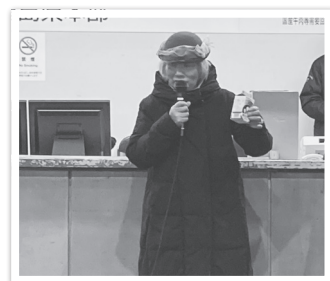
1月14日(火)に福島県家畜市場(本宮市)で、令和7年 福島県酪農業協同組合乳牛市場新春初セリが多数の購買者・生産者にご参加頂き、開催されました。

主催者を代表して紺野組合長より、「現在、酪農業界はもとより畜産業界の経営環境は過去に経験のない極めて厳しいものとなっています。そのような状況の中にあっても、令和7年も購買者皆様、生産者皆様に支持していただける乳牛セリ市場を開催してまいります。さらに、購買者皆様に

喜ばれる子牛づくりに取り組んでまいります。本年も引き続き、変わらぬご愛顧のほど何卒よろしくお願い申し上げます。」と挨拶されました。また、新春初セリを祝い、購買者を代表して(有)上野牧場様による乾杯のご発声を頂き、消費拡大として、『酪王牛乳』で乾杯致しました。

その後、初生牛261頭、初妊牛14頭、雌子牛1頭がセリで販売され、昨年末と比べると、全国的に緩やかに価格上昇傾向ではありますが、和牛受精卵産子を中心に高値で取引されました。

厳しい情勢下ではありますが、明るい未来を信じ、今後とも生産者・購買者の皆様にご満足頂けるよう、より良いセリ市場を運営して参りますので、宜しくお願い致します。



R6年度 津島支部視察研修会 開催!!

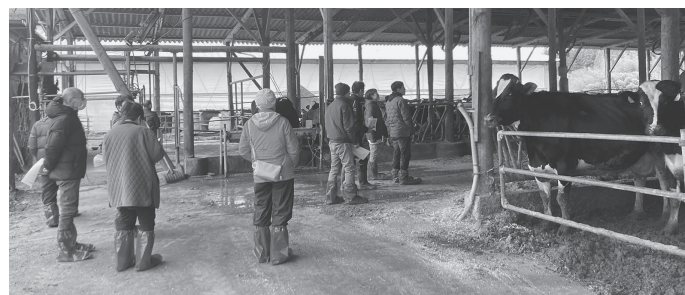


浜地区 津島支部(今野 剛支部長)は、2月3日(月)～4日(火)に視察研修会を開催し、県南地区の岩谷 金良さん、小豆畑 正一さんの牧場を視察させていただきました。

岩谷さん、小豆畑さんは乳牛の改良、共進会等にも出品するなど、今野さん、井出さんとの交流もあることから、快く視察を引き受けていただきました。

その後、石川町の「八幡屋」に移動し、懇親会を開催しました。今年の10月に開催される「第16回全日本ホルスタイン共進会」に向けて、福島県の代表として出品することを目標に、支部のみんなでも応援にもかけつけようと、盛り上がりました。

当日は多くの会員と旧職員にもご参加いただきながら、一年ぶりに懇親を深めました。



福島県酪農青年研究連盟主催 第2回酪青連酪農後継者支援研修会開催



1月16日(木)に郡山市の磐梯熱海温泉「ホテル華の湯」にて、福島県酪農青年研究連盟主催の第2回酪青連酪農後継者支援研修会を開催しました。本研修会は、福島県による次世代酪農家育成・乳量UPチャレンジ事業を利用した研修会となっております。当日は酪青連会員、各関連団体より45名の方が参加しました。

講師には栃木県那須塩原市の酪農家 高久拓也氏、蓮實牧場(株)代表取締役蓮實伸也氏をお迎えし、「事業継承・法人化について」と題し、ご講演いただきました。

研修会では、それぞれの経営概要をご紹介いただき、事業継承の経緯や継承後の酪農経営への携わり方や心境の変化について教えていただきました。

講演後は、研修会の内容を踏まえてグループディスカッションを実施し、参加者同士で意見交換を行いました。

参加者からは、講師の酪農経営に対するモチベーションが高く印象に残った、実体験を踏まえて話してもらえてよかった等好評のご意見を多数いただきました。

講師：栃木県那須塩原市 酪農家

高久 拓也さん、蓮實 伸也さん

また、栃木県酪農業協同組合よりとちらく那須塩原牛乳、大笹牧場カフェオレ、栃木県産牛乳を使用したミルククッキー、牛乳パックの再生紙を活用したしおりをご提供いただき、参加者の方々に配布をさせていただきました。



次回は、2月28日(金)に、第69回酪農発表大会・第3回酪農後継者支援研修会を郡山市の磐梯熱海温泉「ホテル華の湯」にて、開催します。

3年ぶりに開催される酪農発表大会では、福島県酪農協酪農研究部 椎谷美保さんが発表いたします。

さらに、第3回酪農後継者支援研修会においては、講師に、広島大学大学院統合生命科学研究科 生物生産学部副学部長 杉野利久先生をお迎えし、講演いただきますので、ご参加いただきますようお願いいたします。

福島県牛乳普及協会主催

「牛乳パワーがつくる健康でたくましいカラダ」 ラグビー元日本代表 大野均さん講演会開催



令和7年1月25日福島市のパルセいいざかにて、福島リビング新聞社協力のもと、ラグビー元日本代表 大野均さんをお招きし、「牛乳パワーがつくる健康でたくましいカラダ」と題し、講演会を開催しました。講演会には一般応募者の約70名が参加しました。

酪農家のご両親の元で生まれ育った大野さんの強靱な肉体作られた秘訣やラグビー選手現役時代のお話など、笑いや感動を交えた講演会となりました。

また、ミニイベントとして、牛乳の殺菌方法を紹介するため、高温殺菌・低温殺菌・超高温殺菌（LL牛乳）の飲み比べを行いました。

イベントには大野さんにも参加いただきましたが、大野さんは匂いを嗅いだだけで正解が分かったとおっしゃっていました。会場内では全問正解者が10名だけでした。味や臭いの違いはなかなか難しかったです。

この講演会を通じて、酪農・乳業に関心や興味を持ってくれる方が増えたことに、とても嬉しい気持ちです。今後も、積極的に酪農への理解醸成や、牛乳・乳製品の普及活動を行っていききたいと思います。

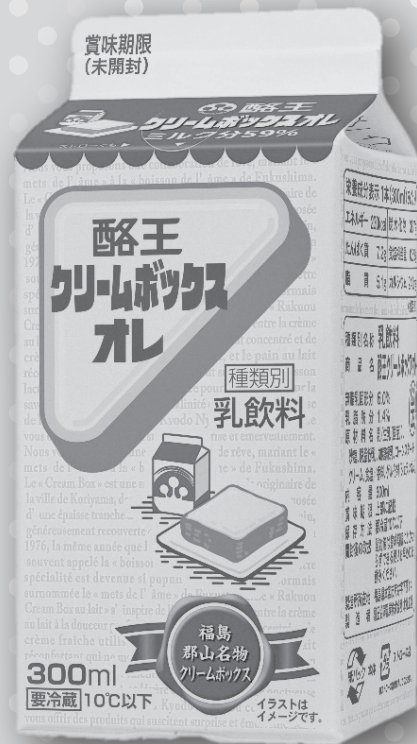


酪王協同乳業
からの

「酪王クリームボックスオレ」新発売!!

福島県郡山市発祥のご当地パン「クリームボックス」のおいさを忠実に再現した乳飲料を数量限定で発売します。「クリームボックスの元祖」として知られる老舗パン店が2月に再開するのに合わせ、地域の味を新たな形で楽しめる商品として“飲むクリームボックス”を開発しました。手のひらサイズの厚切り食パンに、濃厚で優しい甘さのミルククリームをたっぷり塗った“王道のクリームボックス”をイメージし、クリームのとろけるような食感やミルクの美味しさを引き立てるパンの塩気や香ばしさまで細部にわたり忠実に再現した自信作です。

パッケージデザインはお馴染みの三角ロゴをクリームボックスに見立て、屋根部分にはパン屋さんなどでよく見かける日よけをデザインし、酪王牛乳をアクセントにして今回も表と裏で異なるイラストを採用しました。



発売日：2025年2月24日（月・祝）より

販売先：県内各スーパー、コンビニエンスストアなどでお求めいただけます。

価格：148円（税別）160円（税込）

規格：ミルク分59%、乳飲料規格

「生乳たっぷりのむヨーグルト」販売再開!!

工場移転によりお休みしていた「生乳たっぷりのむヨーグルト」がついに帰ってきました。半年間の沈黙を破り発売再開！こだわりの製法で、特徴ある深みとコクはそのままに、満足感のある飲み心地をお届けします。

毎日を少し贅沢にする、この特別なドリンクをぜひお楽しみください。

再開日：2025年2月10日（月）より

販売先：県内各スーパーなどでお求めいただけます。

価格：163円（税別）176円（税込）



令和6年度 海外酪農研修助成事業 「ロイヤル・ウィンターフェア視察と カナダ酪農視察研修6日間」へ参加!!

令和6年度海外酪農研修助成事業において、10月5日(火)～10日(日)6日間の日程で、(一社)全国酪農協会主催の「第28回 ロイヤル・ウィンターフェア視察とカナダ酪農視察研修」が開催されました。当組合からは、県中地区(福島県酪農協酪農研究部所属)の福田 正幸さんが参加して参りました。

毎年、海外の酪農事情を間近に体験し、貴重な経験を得られる事業として参加者の募集を行っております。(新型コロナウイルスの影響により、令和2～5年においては視察研修については開催がありませんでした)

この度、カナダ酪農視察研修を終えての報告を参加された福田さんから頂きましたので、1月号と今月号に掲載いたします。

カナダ視察旅行に参加して 福田 正幸

研修2日目はチーズ工房とナイアガラの滝。

この日はちょっと早めのAM7:00ロビー集合。6:30～の朝食で7:00集合はきつかった。

予定通り集合してまず向かったのはチーズ工房。「アップーカナダチーズカンパニー」(UpperCanada Cheese Company) ガンジーミルクとヤギミルクを原料にチーズを作っている工房です。カナダでガンジーミルクのチーズを作っているのはここだけとの事。

ガンジーミルクは成分が濃く、ベータカロチン、オメガ3、ベータカゼインA2の含有量が高いのが特徴で、A2チーズは乳製品が苦手な方にとってお腹に優しく消化しやすいそうです。工房に着くとひと通り説明があり、工房の紹介ビデオを見ました。

その後、数種類のチーズを説明を聞きながら試食。私はスモークチーズが1番美味しかったです。ショップではチーズの他にその地域で生産されたジャム、ピクルス、ハチミツなど、たくさんの地元の商品が売られていました。中でも唐辛子エキスが入ったハチミツがあって気になったのでお土産に買って来ました。帰ってきてからバゲットに塗って食べてみましたが、甘くて辛いんです!! (◎ _ ◎;) 初めての味でした。



チーズ工房を後にして向かったのはナイアガラの滝。

ナイアガラの滝は、エリー湖の水がオンタリオ湖に注ぐナイアガラ川にできた巨大な滝で、カナダ滝とアメリカ滝の2つがあります。カナダ滝は落差52m、幅675m、アメリカ滝は落差34m、幅320mです。テレビ等で知っていましたが、実際に目の当たりにすると、その壮大な滝の迫りに圧倒されます。そして、この滝に船で入って行く「ナイアガラクルーズ」1人1人に赤いカップが渡されてそれを着て船に乗り込みます。船着場を離れて滝に向

かって行くと、下から見上げる滝はまた素晴らしく、天気良かったので青空に滝がすごく映えて綺麗でした。

滝壺?に近づくとつれしぶきがすごくみんなびしょ濡れ。振り返ると、しぶきで虹が見えたり、水が落ちているあたりでは魚が跳ねていたり色々楽しめました。実はこの素晴らしい滝、世界三大瀑布の一つですが、世界遺産に登録されていません。水量が多い為、水の浸食により滝は少しずつ上流側に移動していて、1950年代までは年間1メートルずつ移動し、浸食が続けばエリー湖に埋没してしまうため、カナダ滝の落水量を馬蹄形全体に均等化する工事が1960年代にかけて行われ、更にカナダ滝上流には可動堰が設けられており、夜間の水量は日中の半分に調節されています。そうした事で浸食スピードは年間3センチメートル程度に抑えられています。世界遺産登録には、産業開発に関わらず自然本来の形であることが条件なので、浸食を抑えるために水量をコントロールしているナイアガラの滝は世界遺産に登録されていません。



ナイアガラクルーズを楽しんだ後はカナダ滝を上から見れるスポット「テーブルロック」に移動し上からの眺めを楽しみました。上から滝を覗くとなんだか吸い込まれそう!また、そこには何にも動じず黙々と草を食べ続けるカナダ雁が沢山。

その後昼食は、シェラトンホテルの13階にあるレストランでナイアガラの滝を眺めながらランチビュッフェ。昼食後、予定には無かったのですが、ガイドさんの知り合いのワイナリー「Château des Charmes (シャトー デ シャルム)」を案内して頂きました。

すごく雰囲気のある建物でその周りには葡萄畑があってとても綺麗に手入れされていました。そこには日本人のスタッフも居て、日本語で説明してくれたのすごく良かったです。ワインの楽しみ方のレクチャーを受けながら、白ワイン、赤ワイン、アイスワインを試飲させてもらい、美味しかったので試飲した物をお土産に買いました。

ワイナリーを後にしてトロントに戻る訳ですが、実はカナダは地震が非常に少ない国として知られています。台



風や地震など大規模な自然災害もほとんど発生しないと言われています。そんな事から、トロントのビルは殆ど全面ガラス張りで、夕方街中に戻ると高層ビルは夕日でキラキラしていてとても綺麗でした。

そして、そのまま夕食はハーバーフロントの「Pearl Harbourfront Chinese Cuisine」と言うレストランで中華のコース。港の夕焼けもすごく雰囲気が良く綺麗でした。早目の夕食だったので、添乗員さんの誘いでホテルに戻ったあと、希望者で飲みに出ました。地元のお酒を飲んでみたり楽しめました。

さて、研修最終日。早起きして1人で散歩に出ました。せっかくなので「トロント大学」行ってみよう!少し気温が低かったのでダウンを着込んで出かけました。チェルシーホテルから約1.5km。ガイドさんが、街中に結構リスがいて見かけるんです。なんて話してたので気をつけて見ながら歩いていると、トロント大学近くのクイーンズパークに居る居るいっぱい!世界的に珍しいとされている「黒リス」。メラニズムという日光を吸収しやすい体質

で、体中が真っ黒なリスです。体が白いアルビノと逆の体質ですね。黒リスと同じ種類・毛の色が違うだけの「灰色リス」というのもいます。

黒リスは世界に1万匹ほどしかなくて、珍しいリス&北米のマスコットの存在だと言われていますが、トロントやモントリオール等、東部の大都市ではかなり頻繁に見かけるようです。クイーンズパークの林のあちこちにぱっと見10匹くらい。写真や動画を撮ってもさほど逃げようともせず、まあなんとも可愛かったです。

ホテルに戻り朝食後、いよいよ今回の研修のメイン「ロイヤル・アグリカルチャル・ウィンターフェア」の会場に向かいます。会場はトロントのオンタリオ湖岸にある「エキシビション・プレイス」。カナダ最大のコンベンション施設です。

このイベントは、世界最大の屋内農産物品評会で、1922年11月22日に始まり、フェアの名前は1920年のジョルジュ・サンク王からつけられています。

複合屋内の農業フェアと、国際的な乗馬の競争がメインイベント。世界中から、酪農家、畜産家、農業家が集まります。農業祭りとして、農作物、畜産物の品評会が行われる他、犬の演技、馬車レース、ロデオ、オリンピック出場者もいる乗馬コンテストなど、動物たちの様々な競技などもあり、重さ500kgもあるかぼちゃコンテスト、バター彫刻なども見ることも出来ます。

会場内をみんなで歩いて大体場所を確認した後は自由行動。B&Wショーとその他のショーや展示物を一通り見てまわり、フードコートで食料を調達して控え室で食べました。驚いたのはどのブースでも携帯のタッチ決済で済んでしまう事。便利ですね！

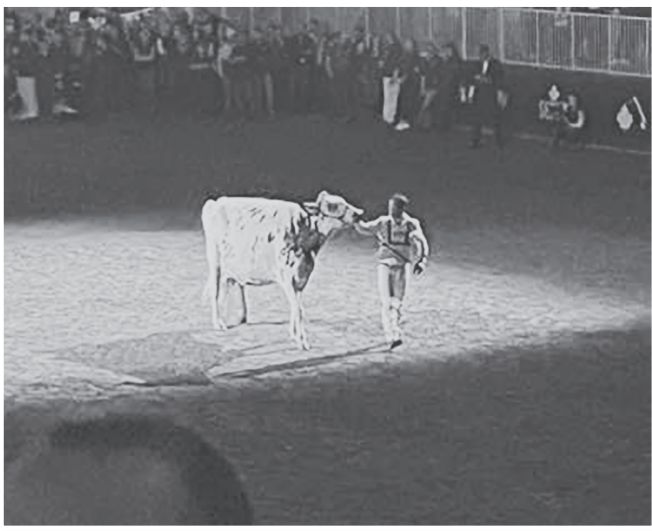
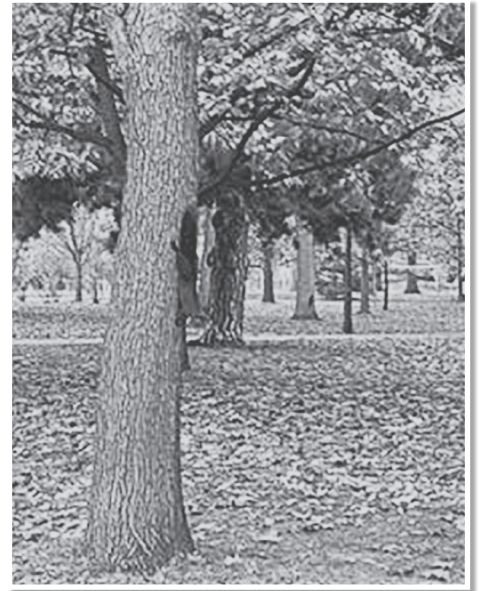
そのあと、販売ブースを見て回っているとグランドチャンピオンパレードが予定より早く始まっているとの事。急いで会場に行くと、照明が落とされた会場に1頭ずつスポットライトを浴びながら入場しているところでした。

注目すべきは2021と2023のグランドチャンピオンの「エルバカレス スナップルシャキーラ」。連覇が期待されましたが今年のグランドチャンピオンは「ジェフリー ウェイ ハードロック ツイグス」でした。バックヤードもなかなか見応えがあり、馬のペンがそれぞれ綺麗に装飾されているのが印象的でした。

ホテルに戻り、夕食は近くのレストランでステーキ。

以上で研修の日程は無事終了し、翌朝、空港で3日間お世話になったガイドさんと別れ、帰路につきました。帰りの飛行機は偏西風の影響があるので14時間。やはり疲れしました。

最後に、このような貴重な経験をさせて下さった全国酪農協会、全酪連、県酪協、関係団体の皆様、そしてまた、怪我も無く無事に楽しい旅行にして下さった今回の同行者の皆様方、本当にありがとうございました。



全酪連の小窓 2月号 ~今できる対策を~



1月はほぼ雪景色を見ることなく、冬にしては暖かい陽気のまま2月へと突入しました。春前の寒さや雪下ろしが厳しくなる前に牛舎内の環境整備等、普段手が回らない部分に取り組んでいただければと思います。

今月は、昨年末に公表されたランピースキン病に関わる内容です。

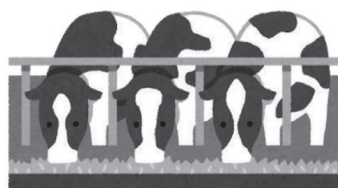
ランピースキン病について

2024年11月6日に発生が初めて確認されたランピースキン病ですが、国内での発生の経過としては、2025年1月23日時点で九州で22例、累計230頭の発症を確認しており、現在は発症頭数は0頭になっています。

この伝染病は、主に、蚊、ハエ、ダニ等の吸血昆虫による機械的伝播や、感染した牛の移動、ランピースキン病ウイルスに汚染された飲用水や飼料から感染が拡大します。感染した牛は、全身の皮膚の結節や水腫、発熱、泌乳量の減少などの症状を呈し、生産性に影響を及ぼします。（農林水産省HPより）

現在は落ち着いている状況ではありますが、吸血昆虫が活発に活動する時期になると再燃する可能性があるため、今年是对策を念入りに実施することをお勧めします。

病原菌の侵入防止対策



毎日の
健康観察

今のうちからできることは、ハエなどが発生しやすい場所や飼料置き場・水飲み場の清掃・消毒になります。



清掃・消毒

害虫の駆除



ZENRAKUREN

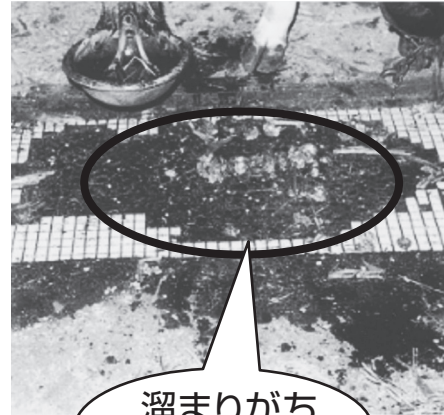
Your Partner 全酪連

清掃・消毒のポイント

サシバエの発生場所は水分のある場所になります。例えば**飼槽や水槽まわり、残滓捨て場、堆肥舎や子牛のハッチまわり、牛舎周辺の排水溝**などです。

対策1

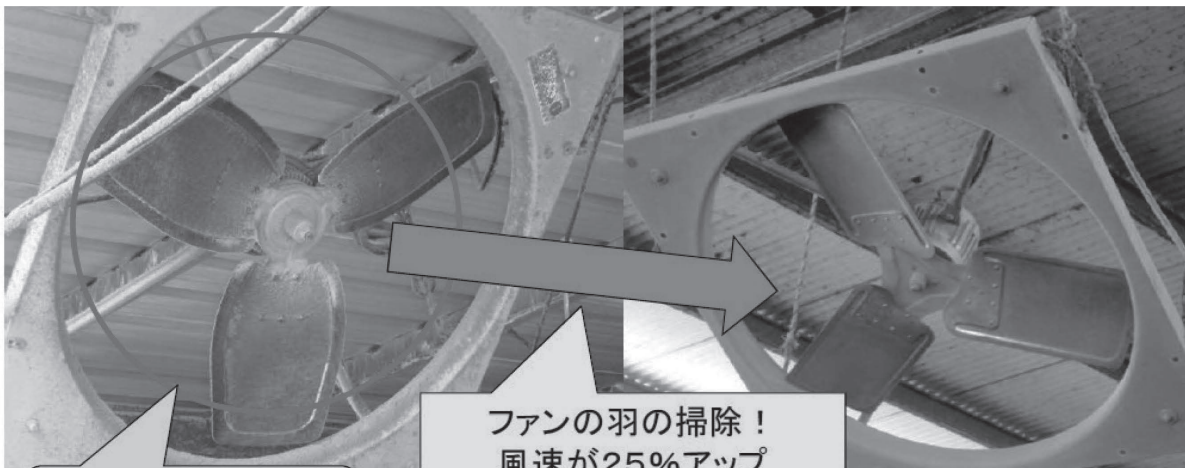
飼槽に凹みなどがある場合はそこに飼料が溜まりカビなどの原因になります。レジン塗布や石の交換などで平らにし、衛生面で清潔に保ちましょう。またウォーターカップや水槽ではこまめに掃除し、壁面や底面の汚れを取り除きましょう。これらを行うことで**飼料の摂取量や飲水量を増加**することができ結果的に乳量増加にも繋がります。



溜まりがちな部分

対策2

一定量の風速があれば、サシバエが牛に近寄ることを抑えられます。**稼働時期前にファン**についたほこりを取り除くことで、**風速強化や節電の効果**があります。目標3m/秒の送風で暑熱対策にも効果があります。



*このファンは比較的付着物少ない??

ファンの羽の掃除！
風速が25%アップ
(H18鳥取県調査資料より)

給与方法や給餌メニューでご不明点ありましたら、全酪連スタッフや県酪職員へご相談ください！

ZENRAKUREN



ZENOAQ コーナー Vol.242



〒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

BRDCについて～その2～

前回、気管支炎や肺炎などのBRDCの予防について換気の面からお話しました。今回もBRDCについて話題提供します。

子牛のかぜは大損害

子牛にかぜをひかせると、その子牛の生産性は大幅に低下します。獣医師が治療して治癒したかにも見えてもその後の死亡率が、かぜをひかなかった子牛と比べて2.5倍も増加します。また、骨髄や生殖器の発達が遅れるため、分娩時に難産になる確率が増加します。さらに分娩後も病気にかかりやすく、初産乳期間に生産性を失い廃用になる可能性が著しく高まります。つまり、このようなことが重なると、子牛がかぜをこじらせるとその子牛に期待できる生産乳量が30%ほど低下することになり、大損害になるのです。

では、なぜそのような事になるのでしょうか？そもそも牛の肺は、ルーメンが発達しているため、肺の容積が体の大きさに対して小さくできています。牛の肺にかかる負担はそもそも大きいのです。

肺炎は治らない

肺は一度壊れたら元に戻りません。ガス交換を行う肺の組織は非常に細かな構造であり、障害されると正常なガス交換ができなくなります。一度かぜを重症化させてしまうと、肺組織は一生壊れたままです。

つまり、よく稼ぐ乳牛にはなれないのです。

BRDCを予防しましょう

乳牛の生涯の生産性を制限するかもしれないBRDCにはできることなら罹患させたくはありません。予防対策としては、

①飼養環境の改善

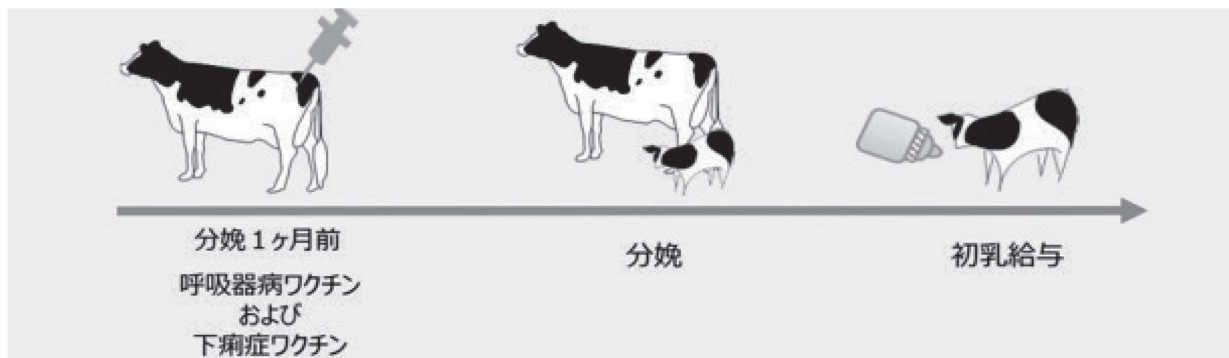
牛舎の清掃、消毒。適正な飼養密度。換気。各種ストレスの緩和など。

②牛の免疫力強化

適正な初乳の給与。ワクチン接種。生菌剤、ビタミン剤の投与など。

③病原体の侵入防止

ワクチンと初乳給与～ワクチンの抗体価を高めるために～



BRDC予防に効果的な予防法にワクチネーションがあります。

母牛に分娩1か月前に呼吸器病ワクチンを接種します。母牛にワクチンを接種することで、呼吸器病病原体に有効な特異抗体が初乳に移行します。

分娩後、特異抗体が移行した初乳を確実に子牛に渡すために、

- ・分娩後速やかに（4～6時間以内）
- ・十分な量（体重の約10%、40kgであれば4Lくらい）を給与する。

特異抗体を確実に子牛に移行させることが非常に重要となります。

しかし、予防しても発症してしまうこともあります。軽症のうちに獣医師に治療を依頼しましょう。 ○

令和6年度12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、128円77銭4厘で前年より4銭1厘下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。さらに、令和5年12月1日取引分から乳製品向けのうち油脂分(バター向け及び生クリーム向け)の生乳取引価格について6円/kg値上げの期中改定となっております。

- 東北全体プール乳代金 4,541,586千円 単価126.905円
- 内 福島県分プール乳代金① 502,508千円 単価126.905円
- プール対象外乳代金② 95,811千円
- (学乳向け・買取向け乳代金)

合計乳代金①+② 598,319千円 単価130.958円

項目	令和6年12月	前年同月	増減	前々年同月
プール乳価	127円021	127円124	-0円103	115円354
補給金単価	1円348	1円296	0円052	1円395
集送乳調整金単価	0円405	0円395	0円010	0円437
合計	128円774	128円815	-0円041	117円186

(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12月)

用途別	販売乳量(ト)	日量(ト)	前年比(%)	シェア(%)	前年度シェア
飲用向け	24,473	789.0	101.7	64.8	64.7
加工向け	4,811	155.0	106.5	12.7	12.1
学校給食向け	1,992	64.0	100.5	5.3	5.3
発酵乳向け	5,502	177.0	99.2	14.6	14.9
生クリーム向け	858	28.0	88.9	2.3	2.6
チーズ向け	144	5.0	105.0	0.4	0.4
合計	37,779	1,218.0	101.5	100.0	100.0

備考 1) 買取乳量を除く

団体別受託乳量の状況

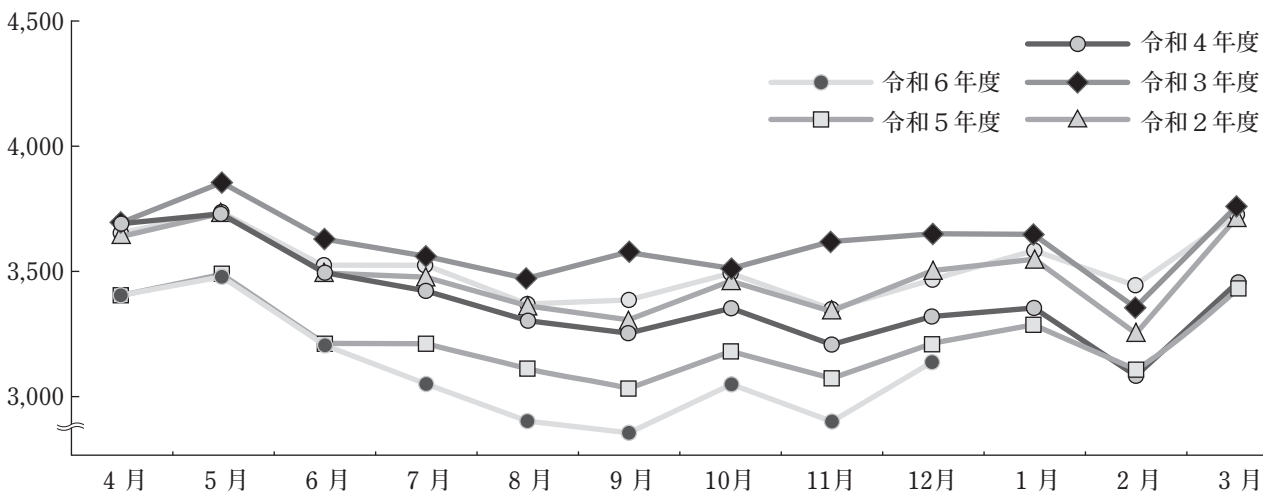
北海道：102.2%、都府県：98.9%

団体名	12月分		
	受託乳量(ト)	日量(ト)	前年比(%)
県酪協	3,141	101.3	97.1
全農福島県本部	1,426	46.0	101.1
合計	4,566	147.3	98.3
東北生乳販連	37,779	1,218.7	101.5
全国	570,439	18,401.3	100.8

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	3,185	3,070	3,235	3,298	3,155	3,454	38,884
令和6年度	3,405	3,480	3,206	3,058	2,981	2,897	3,078	2,990	3,141				
前年比%	99.9	99.6	99.7	95.1	95.6	95.4	96.7	97.4	97.1				

単位・トン



令和6年度受託乳量の状況

令和6年12月の受託乳量は、県全体で前年比98.3%の実績でありました。

団体別の受託乳量は、本組合が3,141ト、前年比97.1% (対前年同95ト減)、全農県本部は1,426トの対前年比101.1%

(対前年同月16ト増)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101.5%となりました。

なお、全国の受託実績は対前年比100.8%となりました。

令和6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、前年比で飲用向けが101.7%、加工向けが106.5%、学校給食向けが100.5%、チーズ向けが105.0%と上回り、醜酵乳向けが99.2%、生クリーム向けが88.9%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6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23銭引き上げの「8円92銭」、集送乳調整金を同3銭引き上げの「2円68銭」、総交付対象数量については、前年度比5万トン減の「325万トン」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26銭上げの「11円60銭」となります。補給金単価の上げ要素としては、飼料費と副産物価格の高騰等、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24.7ト（前年比60.7%）で、本組合生産量の24.4%、県全体生産量の16.8%の処理量となりました。

1. 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6年度	128.759	130.057	132.319	131.084	130.136	133.294	132.236	132.474	128.774				
令和5年度	120.673	121.861	122.643	121.705	129.935	133.579	132.503	131.554	128.815	130.032	130.533	127.295	127.594
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

乳牛頭数調査集計表（公共機関を含む）

令和6年12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戸当り頭数
						乾乳妊娠	妊娠搾乳	空胎搾乳	小計				
県 北	戸 22	戸 26	% 84.6%	頭 343	頭 190	頭 148	頭 329	頭 771	頭 1,248	頭 1,781	頭 1,779	% 100.1%	頭 81.0
県 中	43	48	89.6%	217	109	178	265	690	1,133	1,459	1,573	92.8%	33.9
浜	6	6	100.0%	97	38	19	65	116	200	335	321	104.4%	55.8
県 南	29	32	90.6%	465	232	202	465	992	1,659	2,356	2,503	94.1%	81.2
合 計	100	112	89.3%	1,122	569	547	1,124	2,569	4,240	5,931	6,176	96.0%	59.3

地 区	月 別 分 娩 予 定 頭 数							販 売 乳 量				
	令和7年 1月	令和7年 2月	令和7年 3月	令和7年 4月	令和7年 5月	令和7年 6月	令和7年 7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	頭 102	頭 115	頭 97	頭 89	頭 71	頭 80	頭 113	戸 19	kg 31,025	kg 1,633	kg 28.2	kg 24.9
県 中	122	72	99	52	58	46	103	42	23,792	566	24.9	21.0
浜	18	10	19	9	12	22	32	6	5,438	906	30.0	27.2
県 南	168	135	112	102	91	85	206	28	41,160	1,470	28.2	24.8
合 計	410	332	327	252	232	233	454	95	101,415	1,068	27.5	23.9

組 合 の 動 き 1 月

1月9日	県酪農協酪農研究部 視察研修会	1月25日	福島県牛乳普及協会大野均講演会
1月14日	乳牛せり市場	1月27～	牛群検定実践研修会
1月15日	第3回管理生産委員会	28日	
1月15日	酪政連福島県支部連合会三役会	1月28日	東北酪農青年女性会議委員会
1月16日	酪青連後継者支援研修会	1月28日	全酪連理事会
1月20日	酪政連福島県支部連合会監査・常任委員会	1月29日	全国畜産配合飼料価格安定基金理事会・評議委員会
1月22日	自民党酪政会・中央委員会	1月30日	辞令交付式
1月22日	県酪農ヘルパー協会幹事会・事務担当者会議	1月30日	県酪女性部やまびこ会役員会
1月23日	県酪農協役員研修(酪王協同乳業(株)本社工場)		ひまわりコンクール審査会
1月23日	第9回理事会	1月31日	酪青連役員・事務局会議
1月23日	(株)らくのう乳販取締役会		

理 事 会

第9回 令和7年1月23日

議 案

報告事項

- 議案第1号 若齢乳用牛預託事業の預託料金改定並びに実施要領細則の改定について
- 議案第2号 子会社運営資金貸付内規の一部変更について(追加議案)
- 議案第3号 子会社に対する運転資金の貸付について
- 議案第4号 酪王協同乳業(株)郡山工場更地化に伴う水道移設工事について(追加議案)
- 議案第5号 第16回全日本ホルスタイン共進会開催に係る農家協力金並びに団体負担金の対応について(追加議案)
- 議案第6号 役員賠償責任保険の更新について(追加議案)

- 1) 畜産高度化支援リース事業の貸付申請について
- 2) 令和7年度理事会等の日程について
- 3) 浪江町畜産施設工事の進捗について
- 4) 今後の日程について

令和7年異動等辞令交付

◆退職者(令和7年1月31日付)

氏名	事由	所属
安 齋 明 徳	依 願 退 職	生産部 指導推進課課長

◆異動(令和7年2月1日付)

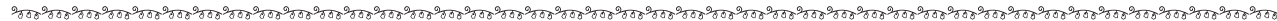
氏名	新任	旧任
野 口 泰 幸	生産部部長兼生産部指導推進課課長	生産部部長

福島県牛乳普及協会
令和5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



チーズin水餃子のトマトソース煮込み

あさか開成高等学校
國分 優李さん



●●● 材 料 ●●●

(材料:4人分)

- ・ひき肉…………… 150g
- ・餃子の皮…………… 25枚入
- ・玉ねぎ…………… 1個
- ・片栗粉…………… 大さじ1
- ・トマトソース缶…… 1個
- ・さつまいも…………… 1/2本
- ・ナス…………… 1本
- ・ピーマン…………… 1個
- ・オリーブ油…………… 少々
- ・ぶなしめじ…………… 1/2個
- ・塩こしょう…………… 適量
- ・砂糖…………… 適量
- ・ウスターソース…… 適量
- ・さけるチーズ…………… 80g
- ・チーズ(とろける)… 40g
- (トッピング用細切り)

●作り方

- ① ボールにひき肉、玉ねぎ(みじん切り)、片栗粉、塩こしょう、さけるチーズ(8mm角)を入れこねる。
- ② 具材を包み、沸騰した鍋で10分ゆでる。ゆであがったらざるに上げる。
- ③ さつまいも、ナスを一口サイズに切る(いちょう切り)。ピーマン(細切り)、ぶなしめじをオリーブ油で炒める。

- ④ 炒めた所に水切りした餃子、トマトソース缶を入れ約10分煮る。
- ⑤ 砂糖、ウスターソースで味を整える。お皿に盛りつけとろけるチーズをかけたら完成。

ポイント 砂糖を入れることで苦みと酸味をおさえコクを出す。

『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っております。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