

# ふくおが

2月



第32回福岡県酪農女性の集い♪

## 2・3月の 主な行事

- |        |              |       |         |
|--------|--------------|-------|---------|
| 2月 13日 | 青年女性会議スポーツ大会 | 3月 1日 | 乳質改善参与会 |
| 21日    | 三役会          | 26日   | 第13回理事会 |
| 26日    | 経営管理会議       |       | 乳質改善協議会 |
| 27日    | 第12回理事会      |       |         |
| 28日    | 乳質改善委員長会     |       |         |

組合トピックス …… 1～3      コラム …… 4  
 MOMOステーション …… 3

## 「第三十二回 福岡県酪農女性が集い開催」

一月十六日(水)、第三十二回酪農女性が集いを開催し、約一〇〇名が参加しました。今回は博多座で『島津亜矢特別公演』を鑑賞しました。

島津亜矢コンサートでは、演歌からポップス、洋楽まで幅広いジャンルの曲を歌われ、その圧倒的な歌唱力と表現力に心打たれる感動のステージでした。



▲公演前(組合長挨拶)の様子

日頃から「福岡の酪農」を支えてくれている女性の皆さん、明日からの英気を養っていただけたでしょうか？

来年度も皆さまのご参加をお待ちしております♪



## 「平成三十年度 九州酪青女指導者研修会議を開催」

去る一月二十三日(水)に沖縄県糸満市のサザンビーチホテル&リゾート沖縄において、平成三〇年度指導者研修会が開催されました。福岡からは事務局含め四名が参加しました。研修会は来賓の方々の挨拶のあと、乳の社会文化ネットワーク



▶和仁皓明氏 講演

ーク幹事 和仁皓明氏により『日本酪農一五〇年の地域毎のあゆみと実状』というテーマで講演が行われ、またその後の意見交換会にて講演内容に対しての活発な討論がなされました。

その後の懇親会では他県の皆様とも親睦を深めることができ、大変有意義な研修会となりました。



▶横田(事務局)、松隈委員長、中村副委員長、林さん

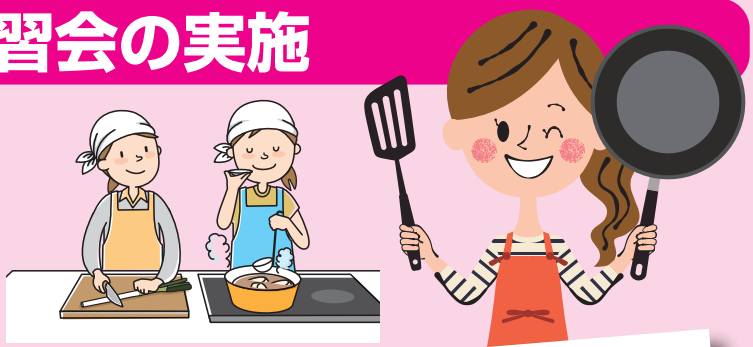


# エフコープ料理講習会の実施

12月19日、毎年エフコープとタイアップして行っている「牛乳製品を使った料理教室」を北九州市門司区のエフコープ大里店にて実施しました。24名の方にご参加いただき、栄養士の吉川先生から乳製品の良さや活用方法などを説明していただいた後、先生指導のもと、皆で楽しく調理を行いました。

また、料理教室の合間で、酪農の現状やふくおか県産牛乳の紹介、パンフレットの配布等を行い、牛乳製品の理解醸成を図りました。

調理後は、自分たちが作った料理を堪能しながら、おしゃべりをしたり、皆さん美味しく、楽しい時間を過ごされていました。



## 鮭のグリーンソース添え

材 料	分 量(g)		
	1人分	4人分	目安量
鮭	60	240	4切
塩	0.3	1.2	
料理用白ワイン	3	12	
冷凍えだまめ(さやつき)	20	80	
牛乳	20	80	
生クリーム	10	40	
塩	0.3	1.2	
ブロッコリー	20	80	

### <レシピ紹介>

- 1) 鮭は、塩・白ワインをふって下味をつけておく。蒸気の上がった蒸し器にクッキングシートを敷き10分ほど蒸す。
- 2) 枝豆は、ゆでてさやから実を出す。枝豆・牛乳・生クリームをミキサーにかけソースを作る。鍋に移し、火にかけて塩で味を調える。
- 3) ブロッコリーは、小房に分けゆでる。
- 4) 器にソースを敷き、鮭を盛りブロッコリーを飾る。

## あさりの和風コンスープ



材 料	分 量(g)		
	1人分	4人分	目安量
あさり(殻つき)	70	280	
水	100	400	2カップ
にんじん	10	40	
たまねぎ	30	120	
しめじ	20	80	
油	3	13	大1
ゆで汁	80	320	
クリームコーン(缶)	38	150	
A  うす口しょうゆ	4.5	18	大1
	酒	3	大1
牛乳	50	200	1カップ
小ねぎ	3	12	

### <レシピ紹介>

- 1) あさは、よく洗い分量の水に入れ貝が開くまでゆでる。ざるにあげて殻から身を取り出す。ゆで汁は、ボウルにこしておく。
- 2) 野菜は1cmの角切りにする。しめじは石づきを取り小房に分ける。
- 3) 鍋に油を熱し野菜を炒め、ゆで汁を加え野菜に火が通るまで煮る。
- 4) クリームコーン缶を加え煮立ったら、(A)牛乳を加えひと煮立ちしたら火を止める。
- 5) 器に盛りねぎを散らす。

## りんごのコンポート

材 料	分 量(g)		
	1人分	4人分	目安量
りんご	50	200	1個
A 砂糖	3	12	大さじ1~1/3
	干しぶどう	3	12
水		適量	
シナモン	0.15	0.6	小さじ1/3
プレーンヨーグルト	15	60	大さじ4

### <レシピ紹介>

- 1) りんごは8切りにし皮・芯を取る。
- 2) 鍋に①・(A)・少量の水を入れ、落としふたをしてりんごに透明感が出るまで煮る。
- 3) 器に盛りシナモンをふり、ヨーグルトをかける。



# 頑張る組合員さん紹介

酪農後継者

(有)高田牧場(糸島市本)

高田直也さん(三十七才)

経営者

高田 守さん(六十八才)

子供のころから牛舎で遊ぶことが大好きでした。

私が酪農を継ぐことを決めた時(二〇歳頃)に、父がフリーバーン牛舎を建て、私を後継者として受け入れる準備を進めてくれました。

就農してからは、父の後姿を見ながらひとつひとつ学んで来ました。

その間、自分出来る事からいろいろ試してみる事にし、エコフィー



ドの利用等で飼料コストの低減を実施したり、フリーバーンの改善にも取り組んでいるところです。また、トラクターで耕運してコンポストバーンも実践していますが、改善しないといけないところを助言して頂いて実施してみたら、堆肥の発酵がスムーズに進むようになりました。

将来は、自家育成にも取り組み(現在は育成預託一〇頭)後継牛を確保して経営の安定を計り、ロボット搾乳が出来るように挑戦します。



## MOMOステーション

(ふくおか県酪農青年女性会議ニュース)

Vol.179

糸島酪農青年部です。  
視察研修に行ってきました！

十二月十日〜十一日にかけて糸島酪農青年部で熊本県合志町にある、岡田さん・佐々木さん・金子さんの牧場へ視察に行ってきました。

搾乳ロボットを導入している牛舎で、佐々木牧場は先に搾乳して餌を食べる「ミルクファースト」、金子牧場は餌を食べた後に搾乳する「フィードファースト」というちがうやり方でしたが、両牛舎とも牛が大人しく、皆で見学していても暴れたりせずに、ゆつくり歩いてロボットの中に入って搾られていることに大変驚きました。

搾乳ロボットは思っていたよりもコンパクトな作りでした。ロボットへの転向によってゆとりもできたそうで、そのできたゆとり時間で、家族との時間が増えたり、他の作業に時間を割いたりと有効利用できるということで、とても魅力的でした。

ロボット搾乳も今後自分達が経営していく中で選択肢の一つになるかと思えます。とても有意義な視察研修でした。





# 専任指導員日記

専任指導員(久留米支所駐在)  
村岡 賢治



平成最後の年が始まり早くも二ヶ月が経ちました。昔から、一月は行く、二月は逃げ、三月は去る。と言われるように、季節の移り変わりは早いものです。新年会、講習会、申告の準備など大変お忙しい日々をお過ごしのことと思います。

また、四月・五月には、イタリアンライグラスの収穫が始まり、昨年経験された暑い夏の日々が目の前まで来ています。

購入粗飼料は、依然と高値：初妊牛価格も高値：など経営を圧迫する要因が多く存在しております。そんな中において、夏場に食べてくれる良質自給飼料生産、暑熱ストレスの軽減による廃用牛の減少は経営の助けになるのではないのでしょうか。

暑熱対策を実施しても、それを上回る勢いで環境温度が上昇しておりますが、再度、良質自給飼料生産、牛舎の暑熱対策、等をご確認いただければ幸いです。

## イタリアンライグラス収穫前に

### ○追肥

すでに追肥は、終わっておりますが、追肥の方がほとんどだと思いますが、追肥をする事で収量、品質を向上させる

事が出来ます。

二月上旬までに追肥を実施出来なかつた方は、尿素の利用をお勧めします。硫酸に比べ、尿素の方が肥効の速さという観点で良いと思います。

### ○収穫前の機械整備

モア、モアコンの刃を砥ぐことを忘れないようにして下さい。刃を砥ぐ事で二番草まで採られる方は、収穫時の再生力が変わってきます。

切り口が鋭い事でルーメン内を刺激し嗜好性をあげる事が出来ると言われています。せっかく収穫が出来るのに機械トラブルでなかなか作業が出来ない：と言う事がないように収穫前の機械整備をぜひお願いいたします。

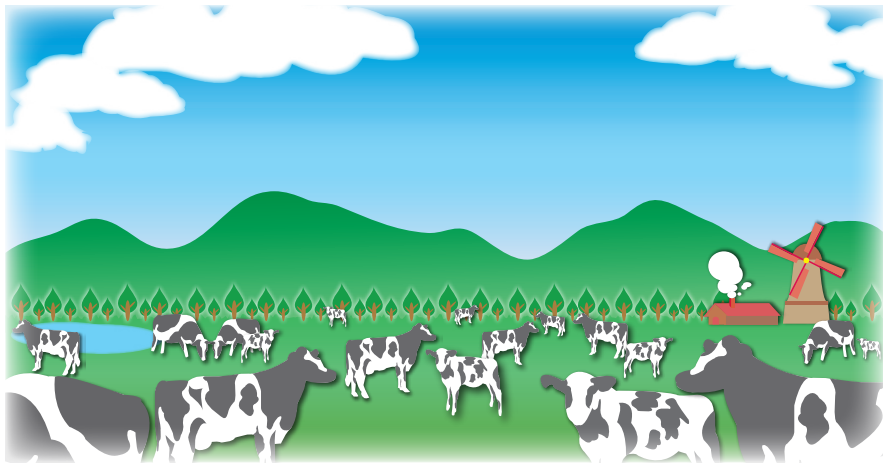
### 暑熱対策

### ○飲水環境の見直し

壊れて出ていないウォーターカップ、斜めになつているウォーターカップなどありませんか？？ご存知の方が多くと思いますが、牛乳の八七％は水分で、糞尿に五〇kg、発汗に四五kg、乳量三五kgの牛で約二〇L/日の水が必要だと言われています。十分な飲水環境を作つてあげる事で乾物摂取量の増加、産

乳量の増加、体温調整のために汗となつて失われる水分の確保などが期待出来ます。

最後になりましたが、インフルエンザや風邪がまだまだ流行つています。体調管理、作業中の事故にはくれぐれも気をつけて日々の作業を行つて下さい。



# 12月分生乳販売実績

**受託乳量** 6,273,142kg  
**前年同月比** 98.1%  
**支払乳価** (九販連乳価率93%) 95,901円  
**プール費用・単価** 送乳経費 3,345円  
 CS・冷却費 1,160円

支払乳価： 当月の販売実績により、求められた金額に九販連の乳価率を乗じ算出  
 プール費用： 区域外への送乳経費及びCS・冷却費

## LOOK 目で見ろ

生乳生産量実績・前年同期対比 (4-1月)

