

# 酪農のなかま

2023.  
秋号  
No.147



●ファームレポート	2
北海道 浦部牧場 浦部雄一さん	
●ファームレポート	4
群馬県 石原牧場 石原玄明さん	
●ファームレポート	6
熊本県 桐原牧場 桐原将文さん	
●牛乳月間特別イベント	8
ご当地牛乳を飲み比べ	

●トピックス	10
各省庁の食堂で牛乳月間フェア開催	
●新商品のご案内	11
「日本の酪農を応援第4弾」完全国産のミルクティー	
●技術トピックス	12
新しいコンセプトのエサ「ドライクイック」	
●「スキムミルク」を使ったレシピ	14



「放牧がいちばんいいのは牛のストレス解消」と浦部雄一さん

北海道別海町／浦部牧場  
浦部雄一さん経営

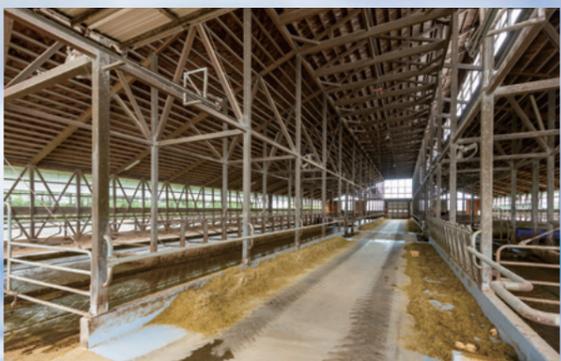
生乳生産量50%以上を占める北海道は文字通りの酪農王国だが、酪農適地ばかりではない。浦部牧場も河川傍の湿地という悪条件を放牧によって克服してきた。緻密な観察で草地と牛のコンディションのバランスを適切に管理することで省力化と高収益を実現した浦部さんは、第40回全農酪農経営体験発表会で見事最優秀賞を受賞している。

### 経産牛130頭を放牧

浦部牧場がある北海道東の別海町は放牧が盛んで、町内のあちらこちらで牧草を食む牛の姿が見られる。浦部さんも175haという広大な農地を活用しながら5月中旬〜10月下旬まで経産牛約130頭を放牧に出す。一般的には放牧地の確保や労働負担の面から80頭を境に舎飼いに切り替えることが多く、130頭はかなりの大規模。それでも浦部さんが放牧を続けているのは、牧場が河川傍に位置し農地の大半

が湿地帯という立地条件を考えてのこと。大型の農業機械の使用が難しく、大雨で冠水するため畑の更新で雑草を抑えきれない。そこで父・戸良夫さんの代から、こうした農地を放牧地として有効活用してきたのだ。

浦部牧場の歴史は浦部さんの祖父が昭和15年に別海町内に入植してスタートした。昭和45年に後を継いだ戸良夫さんが牛舎新設にあわせて現在地に移転してきた。雄一さんは牧場三代目だが、もともと後を継ぐつもりはなかったという。



昼間は空の牛舎

## 「舎飼いにすると強みが消える」 広大な牧草地を活かす放牧経営

「両親の姿を見ていて大変な仕事だと思ったんです。将来的なビジョンも描けなかったし、一度社会に出ていろいろ見てみよう、と」

地元の普通高校卒業後、電気関係の会社に就職したのだが……。

「両親が続けてきた農場を終わらせることに寂しさもあり、勤めていた会社もたたむというので就農を決めました」

手伝い程度の経験しかなかった浦部さんは、ご両親から学びつつ、JA道東あさひが後継者向けに立ち上げた「吾久里塾」の一期生として2年間、座学や視察を通じて知識・技術を身につけていった。

### 通年舎飼いを考えたが

就農当時は経産牛95頭、一頭当たりの乳量約6200kg、年間出荷乳量は591tだった。平成25年に130頭規模の牛舎を新設、その翌年に経営を継承している。

「就農したばかりの頃は頭数も少なく比較的、楽しくやっていました。ただ

増頭とともに事故も増えていった……。古い牛舎だったし、牛のコンディションを良くするために新設しました」

実はこの頃、通年舎飼いに切り替えることも検討していたという。「償還のシミュレーションをした時に乳量6000kgだと厳しい。土地柄デントコーンが作れないけれど、草地という強みがある。舎飼いにすることで最大の強みを失うのではという気持ちがありました。放牧をやめるのは簡単ですけど、始めるのは大変だし、親もやってきたこと。もうちょっと頑張ってみようかな」と

旧搾乳牛舎は乾乳舎として利用していたが、平成28年の暴風雪で屋根が崩壊。31年にフリーバーン方式の乾乳舎を新設した。

「過去3年間の経営収支を振り返ったところ、毎年個体乳量を伸ばしていたんです。一番の要因が乾乳舎新設によって乾乳牛のコンディションが上がったことだと思っています」

### 放牧ながら9000kg

改めて現在の経営成績を見ると、経産牛頭数は前述の通り130頭、

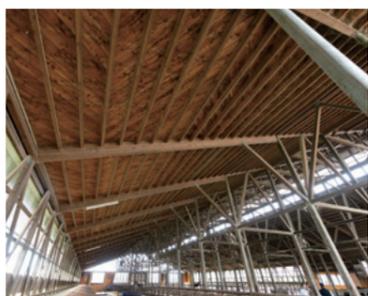


平成31年に新設したフリーバーンの乾乳舎

個体乳量約9000kg、出荷乳量1160tと全体的に伸びている。注目すべきは放牧の一般的な水準（6〜7000kg）を大きく超える個体乳量で、これは牛のコンディションと草地の管理によるものだ。牧草の状況と採食量を見つつ、

日々、放牧地をローテーションし、さらにメニュー内容も調整する。

「放牧を開始する5月中旬は草丈が短く嗜好性も非常に良いので乳量も伸びます。草丈が伸びてきたら乳量を落とさないようTMRを増やして調整。7月上旬からは兼用地も使いながら柔らかい草を食べさせるようローテーションしています。飼料は必要な配合だけメニューに入れて、グラスサイレージ



道産カラマツを使用し吸湿や防虫の効果がある

は食べ加減を見ながら調整。配合を最小に抑え、できるだけグラスを食べさせコンディションを落とさないようにしたい」と浦部さん。

### 酪農は家族と一緒にいられる

今後の展望として浦部さんは「乳量10000kgという気持ちはありますが、これは天候次第かな」と話す。放牧時間を短縮しTMRをメインにすれば乳量増は可能だが、労働上の負担増を考えると、そこまで乳量を求めるのは難しい。現在、浦部牧場の労働力は雄一さんご夫婦とご両親、従業員2名の計6人、放牧に加えて預託センターや育成牧場といった外部組織、さらにICT機器の活用により、ゆとりある経営を実現している。

「昔は大変な仕事だと思ったけど、やはり酪農は家族と一緒にいられるし、家族や自分の楽しみを目標にやっていると浦部さん。今のところ後継者は未定だが「放牧スタイルに魅力を感じる人が継承してくれば」と話してくれた。

余談だが、今回の全農酪農経営体験発表会で浦部さんはやむにやまれぬ事情で欠席。JA道東あさひの高橋さんが代読した。普通ならプレッシャーがかかる大役である。取材に同席していた高橋さんにお話を伺うと「気負うことなく発表できた」と言い、浦部さんもまた安心して託すことができた話。そこには浦部さんが父子2代で築き上げてきた放牧型経営に対する確固たる自信が感じられた。



群馬県みどり市／石原牧場  
石原玄明さん・津矢子さん経営

群馬県の石原玄明さんは、2019年、2021年の関東生乳品質改善共励会で最優秀賞を受賞している。もちろん素晴らしい成績だが、石原さん自身は特に受賞を目標に取り組んできたわけではなく、牛にとって良いと思われれることを、一切妥協せず積み重ねてきた結果だと話す。

### やるからにはちゃんとやろう

石原牧場がある群馬県みどり市大間々町。「間々(まま)」とは屋のことで、その名の通り、石原さんの牧場も市街地から一気に標高で200mほど上った場所に建つ。丘陵地を造成した見晴らしの良い牛舎で経産牛77頭を飼養し、1頭当たり約1100kgを搾り、乳脂率3・95%、無脂乳固形分率8・92%、体細胞数65千個/mlと乳質も素晴らしい。石原牧場の歴史は昭和24年、戦後開拓として入植した祖父と経産牛1頭で

スタート。昭和47年に父・俊明さんが就農し規模拡大を進めてきたが、三代目の玄明さんはなかなか酪農の道に踏み出せなかったようだ。

「別に酪農がいやではなかったし、嫌いでもなかった。ただ、どうしようかな、という感じだったんです」

普通高校卒業後は、担任教師の勧めで県立農林大学校に進学、海外実習などを経て平成11年に就農した。

「本当に決断しなければいけないギリギリのところまで来て、じゃあやるか、でも自分が始めて牛が悪くなるの

# 「根本は牛が健康であること」 「一つ一つ積み重ねた先で得た成果」



ケベック式繋留方法。ません棒がない分、牛の自由度が高い



はいやだし牛をよくしたいという気持ちもあつたから、やるからにはちゃんとやろう、と」

### 移動した牛がみんな寝ている

現在の搾乳牛舎は石原さんの就農後10年が経過してから建てたものだ。「牛舎も古くなっていったし、ずっと続けていくなら新しい牛舎を建てたいと思って。牛舎のある場所は荒れていた畑だったのですが、風抜けもいし環境もよかつたので、買い取ってここに建てることにしました」

完成は平成21年2月。ちょうど北京オリンピックと重なる時期で建設コストが高騰。大幅に予算オーバーしたため、乾乳舎の建設は中止し搾乳舎のみとした。その後、令和3年にクラスター事業を活用して、念願の乾乳舎も建てることになった。

新設した搾乳牛舎の一番の特徴はケベック式繋留を採用したこと。両サイドの支柱にやや弛ませ

たチェーンを張り、その中央部に首輪繋留チェーンを繋ぐこの方式は、牛の自由度が高いことが特徴だ。あわせて牛床も幅140×長さ180cmと広めに確保した。「見ていて牛が楽そう



「牛を健康にするためには、常に同じようにちゃんとやらないといけない」と石原さん



こまめに糞かきをして牛体をきれいにする。スクレーパーはすぐ手元に

ですね。新しい牛舎に移動すると一晩中鳴いたり寝なかつたりするんですけど、古い牛舎から運んできた直後からみんな寝ているんです。よっぽどこっちの環境がいいんだなと印象的でした」

### 搾乳方法は基本に忠実だが……

関東生乳品質改善共励会で最優秀賞、ということに気になる搾乳方法だが、あくまで、前搾りしてディッピングして拭き取り、60〜90秒おいてミルカーをつけ搾り終わったらディッピングというマニュアルを徹底して守っているのみである。

「就農した頃は昔ながらの祖父のやり方でした。体細胞がすごく悪かつたわけではないけど、推奨されるマニュアルがあるのだし、やっぱりそういうものを取り入れたい。ただ、今までの流れを変えるのは難しくターニングポイントが必要です。そこで新しい牛舎を建てる際にやり方も一新しようと。時



設計したとおりに栄養を摂るため飼料はすべて食べ切らせる



TMRIに添加する菌液。使い始めてから乳房炎が明らかに減少した

計が必要という点も効果が出たのだからケベック式の広い牛床で牛が寝やすいということも効果が出たのだと思います。餌も以前は分離給与だったのですが、TMRにしてから食い込みが良くなりました。十分給与しているつもりでしたが、

た。しかし石原さんは搾乳手順も非常に重要だが、最も重視すべきは牛の健康だと強調する。

「これからも新しいこと、良いと言われることは試していきたい。ただ、言い方は悪いけど搾乳手順はあくまで小手先のことで、根本は牛の健康。健康な牛でなければ良質なものはできないし、健康なら乳房炎への抵抗力だってある。やっぱり牛をよくするには健康じゃないと」

石原さんは牛の健康を保つためにこれだけやっておけばOK、という特効薬はなく「一つ一つを積み重ねたその先に健康がある」と話す。

「餌は牛が必要とするものを過不足なく、あげていけばそれでいい。牛床が汚れていけば蹄病になって食いが落ちる。食えなくなれば病気に負ける。しっかり食べて安心して休める環境作り。だからケベック式の広い牛床で牛が寝やすいということも効果が出たのだと思います。餌も以前は分離給与だったのですが、TMRにしてから食い込みが良くなりました。十分給与しているつもりでしたが、

切って混ぜることでまだ食べたんだ、足りなかつたんだと実感しましたね」

### 余裕があつた方がいい

現在、石原牧場の労働力は石原さんご夫婦とご両親、そしてパートナーさん1人の計5人体制。ご両親は哺乳と和牛の管理、奥様は育成・乾乳と搾乳。玄明さんは搾乳や給餌など作業全般をこなす。牛にとって必要なことを一つ一つこなしていくと話す石原さんだが、やはり労働時間が課題になるようだ。「今年3月で従業員が辞めてしまいました。両親も年々働けなくなっていくわけだし、今後は作業効率を良くしたいですね。たとえばTMRの自動給餌機などを活用すれば時間の削減につながる」



石原牧場では牛を名前と呼ぶ。「家族の一部みたい。常に一緒にいる感じ」と津矢子さん

後継者のご長男は実習を経て2年後に就農する予定だ。従業員も募集しており、一気に二人増える可能性もあるが……。「従業員の休みや人員のやりくりを考えたときにそのくらいの余裕があつた方がいい。倅なら、ちよつと我慢しろで済むかもしれないけど、従業員にはそういうわけにいきませんから」と最後に笑って話してくれた。



昭和57年に建てた牛舎

熊本県菊池市／桐原牧場  
桐原将文さん・愛さん経営

「牛を大切に飼えば、必ず返してくれる」という言葉は多くの酪農家が実感するところだが、熊本県の桐原さんもその一人。我が子のように牛に愛情を注ぎ、カウコンフォートや搾乳方法など管理を徹底した結果、乳量や乳質の向上にとどまらない、牛との不思議な縁を感じるという。そんな桐原さんご夫婦の酪農を紹介する。

夫婦同じききっかけで牛にはまる

桐原さんの牧場があるのは熊本県菊池市南部の旭志地区。西日本最大の酪農地帯ということから、TMRセンター「株式会社アドバンス」やコントラクターなど、地域の支援組織が充実しており、手厚いバックアップの中で経産牛44頭を飼養し、1頭あたり約1500kgを搾る。

桐原家はもともと稲作農家だったが、桐原さんのお父さんが昭和50年に10頭の乳牛を導入し、複合経営で酪農を開

始。昭和57年の牛舎移転を機に本格的に酪農に乗り出していく。

酪農二代目の将文さんは漠然と後を継ぐつもりで地元の菊池農業高校に進学したが、そこで高橋先生と出会ったことをきっかけに牛にはまっていく。

「高橋先生が高校の乳牛を共進会に出品されていて、一緒にやってみないかと誘われたんです。同級生と共進会のために牛の管理をしているうちにだんだん面白くなってきて」

高校時代に高能力牛を目指す牛群改良の基礎と牛舎環境を整える重要性を

「不思議な何かがあるんですよね」  
愛情を注いだ牛が返してくれていること



桐原さんご夫婦と結婚当日に産まれたマックの孫

学び、卒業後、北海道で一年の実習。その後、家の手伝いをしながら酪農ヘルパーやコントラクターで働き、さらに知識と経験を蓄え、平成17年に就農した。

だが、当時の桐原牧場の経営状況は決して良好とは言えなかったようだ。

「父が体調を崩していたため、管理が悪く後継牛もほほいさない。分娩してもほとんど牛が出て行くような状態でした。とにかく乾乳の管理を徹底的に見直そうと、数年かけて徐々によくなってきた感じですよ」

桐原さんが今もカウコンフォートに力を入れるのはこの時の苦い経験があるからという。その後、平成24年に経営移譲、新たに育成乾乳牛舎を建てている。

5歳下の奥様・愛さんも菊池農業高校の出身。もともと動物園の飼育係を目指していたが、将文さんと同じく高橋先生と出会う牛の魅力にはまっていった。その後、熊本県の松島牧場で実習。この時、愛さんが特にかわいがっていた「マック」が全国共進会に出品されるなど充実した時間を過ごす。

実習を終え、牛群検定員となった愛さんは、松島さんを通じて将文さんとお会い結婚した。

「私たちの結婚式当日にマックの孫が産まれたんです。その子は結婚のお祝いに、と松島さんからプレゼントしていただきました。牛を大切にしているという不思議な縁を感じることも多いんですよ」と愛さん。

マックの孫は10年たった今も現役で桐原牧場の経営を支えている。

とにかく牛を触っていたい

第40回全農酪農経営体験発表会の桐原さんの発表タイトルは「理想の家族型酪農」人・地域の連携を活かして。そこで桐原さんご夫婦が考える「理想の家族型酪農」について尋ねてみると、「とにかく牛がかわいくて好きなので触っていたい。だからロボットなどに頼らず家族だけでできる規模がいいですね」という答えが返ってきた。実際、桐原牧場の作業はほぼ桐原さんご夫婦でまかなっており、給餌と子牛の管理、牛舎清掃などを愛さんが、その他は搾乳含め全般を将文さんが担当。先述の通り、桐原牧場がある旭志地区は地域の支援組織が整備されており、こうした組織を活用することで作業負担を減らしつつ、牛

を愛でる＝観察する時間を増やし、さらに外部環境に左右されない強靱な酪農基盤の獲得を目指した。

遮光ネットに水をかけて熱を防ぐ

「家族だけでできる規模」を志す桐原さんは頭数こそ44頭とJA菊池管内平均（101頭）より抑えめだが、その分少数精鋭を目指し、牛群改良、カウコンフォート、搾乳方法の改善に取り組んできた。

牛群改良は輸入精液を活用して個体能力の向上を図り、繁殖成績もよく優良な後継牛を確保できている。カウコンフォートは桐原さん自身「牛にいいことはやり尽くした」と話すほど徹底しており、繫留方法、ウォーターカップ、マットなどすべて見直した。また、西温暖地ということから暑熱対策には特に注意する。なかでも効果が高かったのが遮光ネットを使用した暑熱対策だ。「牛舎全体に張った遮光ネットの上から水を流し日光と熱風を防ぎます。導入する前と比べて温度の差は歴然。事故も減りました」

搾乳方法も「人から聞いていいと思ったことは全部取り入



遮光シートに水をかけて牛舎内への日光と熱の流入を防ぐ

られた」という桐原さん。その上で基本を徹底し、テンポよくかつ流れ作業にならないように繊細に搾乳作業を進める。

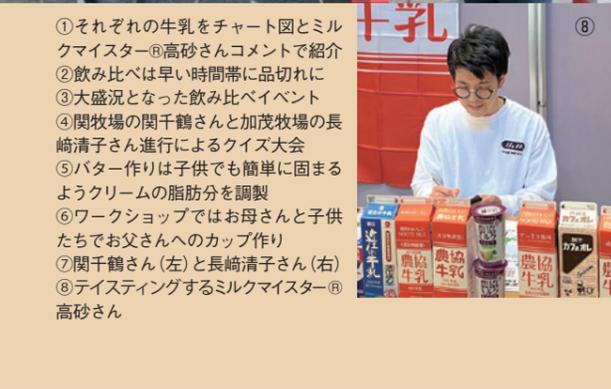
こうした取組みの結果、1頭あたり乳量は11500kgと高泌乳で、なおかつ体細胞数も昨年までは10万個以下。平均種付回数は2回を切り、分娩間隔も13・4ヶ月と抑えられている。

自分で考えて決めたほうがずっと面白い

「理想の家族型酪農」を掲げる桐原さんご夫婦の後継者候補は9歳のご長男。そこで将来の展望を伺った。

「子供が継ぐまで続けられたらと思っていますが、その先は自分で考えて好きなようにしてほしい。親父がただ『仕事せい』といって仕事するよりそっちの方が面白いと思うんです」

桐原さんが家族型酪農を志すのは、牛好き夫婦の、牛を可愛がりたいという気持ちから。経営を渡す時は、後継者の気持ちもまた大事にしてほしいと考えているのだから。



①それぞれの牛乳をチャート図とミルクマイスター⑥高砂さんコメントで紹介  
②飲み比べは早い時間帯に品切りに  
③大盛況となった飲み比べイベント  
④関牧場の関千鶴さんと加茂牧場の長崎清子さん進行によるクイズ大会  
⑤バター作りは子供でも簡単に固まるようクリームを脂肪分を調整  
⑥ワークショップではお母さんと子供たちでお父さんへのカップ作り  
⑦関千鶴さん(左)と長崎清子さん(右)  
⑧テイスティングするミルクマイスター⑥高砂さん

牛乳は濃厚「すっきりさやコクに違いがあつて面白かった」など味の感じ方も好みも千差万別。ただ、多くの方は出身地に近い産地の飲み慣れた牛乳を好まれるようでした。

**消費者の牛乳・酪農への期待は想像よりずっと大きい！**

今回の飲み比べイベントはSNSが功を奏したこともあり1900人もの来場者が訪れ、飲み比べ用の牛乳400リットルも4時間半で売り切れるな

ど、想定を大きく上回る盛り上げを見せました。SNSでは「東京以外でも開催を」など早くも継続開催への期待が寄せられていました。

全農酪農部深松聖也部長は「消費者の中にはなんとか酪農を応援したい、という方も多く、今回は様々な地域の牛乳・乳製品を飲み比べして喜んでもらうというすごくいい経験ができました。なかなか簡単な取組みではないのですが、中には「毎週やればいいのに」というありがたい声も(笑)。今後

もぜひ継続したいですね」と話しました。関千鶴さんは「今回のようにさまざままな年齢層、地域のお客様とふれあい、酪農の現状や牛のことをお伝えし、興味を持っていただけたことは私たちにとても励みになりましたし、まだまだ酪農には大きな可能性があることを感じました」、長崎清子さんは「お客様と受け答えしながら牛に関するクイズやバター作り、という機会はそのなかあったです」と二人の女性酪農家も消

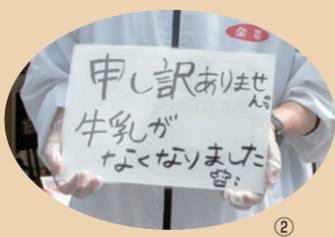
費者との交流に手応えを感じたようです。

今回のイベントでは、消費者の牛乳・乳製品に対する期待の大きさと酪農の可能性を改めて実感できるものとなりました。こうした期待にお応えし、さらに牛乳・酪農の魅力と価値を広めていくためにも全農酪農部では理解醸成活動が続けていきます。次回は11月11・12日に東京新宿駅東口(駅前広場)でマルシェを実施する予定です。ぜひお立ち寄りください。

全農酪農部は6月18日(日)に東京新宿・JA東京アグリパークで牛乳・乳飲料の飲み比べイベントを実施しました。これまでイベントなどを通じて、牛乳の味が産地や時期によって変化することを紹介してきましたが、実際に飲み比べていただくのは今回がはじめて。当日は30℃を超える真夏日だったにも関わらず多くのお客様が訪れ、全国のご当地牛乳や乳飲料を味わっていききました。

## 牛乳・乳製品の可能性を感じる 想定外の反響に

牛乳月間特別イベント「ご当地牛乳を飲み比べ！」



### 味の特徴をチャート図で紹介

今回のイベントでは飲み比べとして牛乳や乳飲料、LL(ロングライフ)飲料など14種類を用意し、参加費100円で提供しました(未就学児は無料)。それぞれの特徴がわかるようにミルクマイスター⑥高砂さんにご協力いただき4つの指標(香り、甘み、コク、すっきり)のチャート図とコメントを掲示。高砂さんには当日も会場で飲み比べする方々に牛乳の特徴や魅力を伝えていただきました。

また、酪農家との交流イベントとして、群馬県関牧場・関千鶴さん、千葉県加茂牧場・長崎清子さんの進行によりクイズ大会やバター作り体験を

実施しました。クイズ大会は、牛の一日あたりの乳量など酪農にまつわる一般的な内容に加えて「牛が食べた餌で味の違いが出る」など飲み比べをより楽しんでいたためのクイズも出題。バター作りでは、事前にボトルに詰めたクリームを振ってバターを作り、その場でクラッカーにつけて試食していただきました。

6月18日(日)はちょうど父の日ということで、親子で参加できるワークショップも実施しました。子供たちがお母さんやスタッフの手伝いのもと、お父さんへの感謝のメッセージを描いたオリジナルのカップを作っていました。物販ではよつ葉乳業株式会社や酪王協同乳業株式会社、協同乳業株式会社の牛乳・乳製品のほか、協同乳業(株)とコラボ展開していた絵本「ねこはるすばん」やミルクマイスター⑥高砂さんのオリジナルグッズ、さらに農協牛乳デザインオリジナル保冷バッグや「農協牛乳赤べこ」なども限定販売。SNSで限定グッズの告知をしたこともあり、グッズ目当てに訪れた方もいました。

### やっぱり出身地の牛乳が一番？

イベント会場は昨年11月の牛乳無償配布イベントと同じJA東京アグリパークです。事前にプレスリリースの他、全農酪農部や広報部のツイッターなどSNSで告知したところ15000以上のリツイートがあり、開始前から盛り上がりを見せていました。

当日は11時オープンの予定でしたが、開始前からすでに長蛇の列ができていたためオープンを少し早めてスタート。この日は30度を超える真夏日で、ほてった体に冷たい牛乳がしみこむような天気。飲み比べ参加者は会場に並ぶドリンクディスプレイからお好みの牛乳をコップに注いでいきます。端から順に試す方、気になる牛乳から飲み始める方、何往復もする方など飲み方も様々です。牛乳はいわゆる「日配品」であり、

複数の牛乳を冷蔵庫に入れて味の違いを楽しむという機会はなかなかありません。飲み比べてみた感想を伺うと「西の方がすっきりした感じがあつて、東はコクがあつて重たい感じ」「ロングライフ牛乳がおもしろかった」「北海道の





# 新しいコンセプトのエサを活用した 作業の省力化・生産性改善への取り組み (栃木県 八木澤恵祐さん)

● JA東日本くみあい飼料株式会社



ドライクイックを使用する八木澤さん(右)に牛の健康状況などを確認するJA東日本くみあい飼料の高橋課長(中)と佐藤課長

栃木県大田原市の八木澤恵祐さん(42)は後継者として3年前に就農し、現在は両親と3人で34頭を飼養。日々の作業の中で餌のコストを低減したいと考え、JA東日本くみあい飼料(栃木県支店養牛課)の高橋敏行課長に相談し、試験段階の



ドライクイック



フレコンで納品

「ドライクイック」の使用を決めた。「ドライクイック」とは、粗飼料入り混合飼料であり、従来の配合飼料とは異なる、新しいコンセプトのエサである。ドライクイックの原材料は、通常の配合飼料には含まない、ドライデントコーンサイレージや小麦ストローペレットなどを利用。また、一般的な完全配合飼料(Total Mixed Ration: TMR)とは異なり、自給飼料などの併用や乳量ごとでの給与量の調整が可能。さらにドライクイックを利用す



八木澤さん親子

ることで給餌する飼料の種類を減らすことができ、日々の飼養管理の簡素化が可能となる。

従来は別々に配送・給与してきた配合飼料と粗飼料を混合することで農家の給餌の手間を削減し、病気の減少と乳量アップで生産性の向上も期待される。

ドライクイックは粗飼料を扱うJA全農畜産生産部単味・粗飼料課と配合飼料を扱うJA東日本くみあい飼料がタッグを組み、全農グループの強みを活かした商品として2021年4月に発売した。

現在、八木澤恵祐さんはドライクイックと自給WCSを給与。ドライク

ここがイチオシ!  
**ドライクイックのPoint**

- 乳量アップ (30kg程度/日)
- 給餌の効率化
- 病気の抑制
- 繁殖成績の向上

JA東日本くみあい飼料(株)  
北関東支店養牛課 高橋敏行課長▶



ど出なくなり、繁殖成績も上がるといことづくめ」と話す。

1頭あたりドライクイックを18〜20kg/日、WCSを10kg/日程度給与。ドライクイックは牛の食いつきも良く、従来に比べてたくさん食べるようになったため、乳量が増加した。さらに、主原料がドライデントコーンのため軽く、「重いものを持たなくてよくなった」のも魅力の一つである。価格は従来の飼料よりもやや高くなったが乳量が増加したため、八木澤さんは「手取りが増えて管理も

イックを使い始めてから、給餌時間が毎回20分、1日あたり40分短縮できただけでなく、乳量も従来の1日25〜26kgから、現在は同30kg程度に増加した。「病

楽になるため、今後もドライクイックを使い続けたい。家族経営の中小規模の農家に勧めたい」と話す。ドライクイックは栃木県内の中小規模の農家の間で利用が広がっており、1カ月あたりの供給量は、発売1年目の2戸・30tから、7戸・120tまで増加。八木澤さんをはじめ、ドライクイックをご利用頂いている農家からは「乳量アップを実感した」「作業効率が上がり、余暇を確保することができた」などと好評で農家からの人気が高まっている。



ドライクイックを給餌する八木澤さん

## JA東日本くみあい飼料株式会社



- 本社：群馬県太田市東新町818番地
- 設立年月日：昭和45年7月
- エリア：関東・甲信越・東海・北陸の16都県
- 支店：東関東(茨城県神栖市)、北関東(群馬県太田市)、東海(愛知県知多市)の3支店と、神奈川(平塚市)、山梨(甲府市)、長野(上伊那郡辰野町)、新潟(北蒲原郡聖籠町)の4営業所
- 従業員数：431人

## 生産工場紹介 TOHOピクス(株)栃木工場

- 所在地：栃木県栃木市城内町1丁目8番8号
- 生産能力：月120t(今後160tまで増強)
- 特徴：ドライデントコーンサイレージとその他の原料を混合してドライクイックを製造し、県内農家に配送する。硬いサイレージをほぐせるよう機械を改修するなど、JA東日本くみあい飼料と二人三脚で取り組んできた。人員を増やすだけでなく、4月にはサイレージをコンテナで直受けできるよう施設を増強し、月160t規模まで体制を強化する予定。



- ① 硬いドライデントコーンサイレージ
- ② コーンサイレージと混合飼料を混合機に投入
- ③ サイレージをほぐすため、試行錯誤しながら改善した特注機械

「高齢化や人手不足といった現場の課題を解決する手段の一つとして、ドライクイックで酪農業に新しいトレンドを創造していきたい」と前を向く。

## おしゃれなデザートが簡単に! いちごのトライフル

材料4つの簡単いちごのデザートです

### 材料 (2人分)

いちご……………6粒  
カステラ……………3切れ  
生クリーム……………100cc  
スキムミルク……………大さじ1  
飾り用いちご……………2粒

### 作り方

- ①いちごはヘタをとり、5mm角に切る。
- ②カステラは耳をとり、1cm角に切る。
- ③生クリームとスキムミルクを合わせ、7分立てにする。
- ④グラスにカステラ、いちご、クリームを重ねていく。
- ⑤④に飾り用のいちごをのせる。

### ワンポイントアドバイス

小さめのスプーンを使うとうまく詰めることができます。

調理時間  
30分



## ほんのり甘い かぼちゃのコロッケ

スキムミルクを入れることでしっとりとした口当たりのコロッケです!

### 材料 (2人分)

かぼちゃ……………250g (正味)  
玉ねぎ (みじん切り) ……80g  
ベーコン (みじん切り) ……2枚  
A 牛乳……………大さじ2  
スキムミルク……………大さじ2  
塩こしょう……………少々  
小麦粉……………適量  
卵……………1個  
パン粉……………適量  
サラダ油……………適量

### 作り方

- ①かぼちゃは種と皮をとり、一口大に切る。
- ②①を耐熱ボウルに入れラップをし、600wの電子レンジで5分加熱する。
- ③玉ねぎとベーコンは炒めておく。
- ④②に③とAを入れて潰しながらよく混ぜ、粗熱が取れたら8等分にわけ、ボール状に丸める。
- ⑤小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
- ⑥揚げ油を170度に熱し、⑤を入れて、きつね色になるまで揚げる。

調理時間  
30分



### ワンポイントアドバイス

タネの硬さはスキムミルクで調節してみてください。

■全農酪農部ではこれらのレシピを一冊にまとめた「スキムミルクで健康生活-全農酪農部オリジナルレシピブック」を製作し、理解醸成イベントなどで配布しています。イベントや各種講習会などでご利用をお考えの場合、必要数をおわけいたしますので、右記にご連絡ください。 連絡先：酪農部総合課 Tel. 03-6271-8265

## スキムミルクで健康生活

# #もーつとスキムミルク

## 味が染みてご飯が進む! 豚肉のヨーグルト味噌漬

スキムミルクでしっとりとしたお肉が美味しい簡単味噌漬です

### 材料 (2人分)

豚肩ロース肉……………2枚  
味噌……………大さじ2  
プレーンヨーグルト……………大さじ3  
スキムミルク……………大さじ1

### 作り方

- ①Aを合わせておく。
- ②豚ロース肉の両面に①を塗り、ラップで包んで冷蔵庫で2時間以上寝かせる。
- ③②の味噌を軽く拭き取り、サラダ油を熱したフライパンで焼く。

### ワンポイントアドバイス

味噌が焦げやすいので弱火で焼くと失敗しにくいですよ!

調理時間  
※漬け時間は除く  
15分



## まろやかクリーミー! 白味噌雑煮

白味噌とスキムミルクの甘さが美味しいお雑煮です

### 材料 (2人分)

鶏もも肉……………60g  
にんじん……………30g  
冷凍里芋……………4個  
ほうれん草……………30g  
丸餅……………2個  
白味噌……………50g  
スキムミルク……………大さじ2  
だし汁……………400cc

### 作り方

- ①鶏もも肉は一口大に切り、にんじんは花形にめく。
- ②ほうれん草は茹でてしっかりと絞り、3cmに切る。
- ③鍋にだし汁と①、冷凍里芋を入れてにんじんに火が通るまで煮る。
- ④③にスキムミルクと白味噌を溶かし入れる。
- ⑤④に丸餅を入れて柔らかくなるまで煮る。
- ⑥⑤を器に盛り、②を飾る。

調理時間  
30分



### ワンポイントアドバイス

丸餅は溶けやすいので最後に入れましょう。

# 第41回 全農酪農経営体験発表会 未来を創る「酪農のなかま」

別海の大地に放牧し、牛の健康を1番に考え、  
家族と仲間たちと毎日笑顔で。

第40回全農酪農経営体験発表会  
最優秀賞  
北海道別海町 浦部牧場 浦部雄一さん



- 日 時 11月30日(木) 10:30 ▶ 17:30 (開場 9:30)
- 会 場 日経ホール 東京都千代田区大手町 (オンライン併催)
- 主 催 全国農業協同組合連合会
- 後 援 農林水産省・(独)農畜産業振興機構 他

来場・視聴申込は  
こちらから! ▶▶



申込締切 11月17日 (金)

<https://forms.office.com/r/GvXjeX4nii>

●併 催 第17回 全農学生「酪農の夢」コンクール

これまでの発表会の作品を  
ご覧いただけるWebサイト ▶

酪農 発表会

