

# 酪農のなかま

2024.  
冬号  
No.148



- 特集 第41回全農酪農経営体験発表会開催…………… 2  
発表者概要と審査講評・特別講演
- 第17回全農学生「酪農の夢」コンクール…………… 8
- 日本茶アンバサダー協会主催 番茶フェスvol.2…………… 11  
「わたしの番茶ラテ」で牛乳の可能性を発信！
- ワクワク・ゴクゴク・パクパク土日ミルクフェス2023…………… 12  
カルピス®の農協牛乳割りサンプル配布

- 酪農の魅力発信 にっぽん応援マルシェ…………… 13  
全国で当地牛乳飲み比べ
- 日本の酪農を応援！ミッションNO.1…………… 14  
れん乳レシピコンテスト

**今を乗り越える力と  
勇気を与える機会に**

これまで全農酪農経営体験発表会は「優秀な酪農経営者を選定・表彰し、

その経営内容・経営技術等の成果を広く紹介することで、酪農経営の安定・発展に役立てる」ことを目的として開催してきました。しかし、昨今の厳しい経営情勢を踏まえ、第41回は

「酪農家や組織による、酪農全般に関する優良な取組事例に関し、発表をもって広く関係者に紹介することで、酪農業界の発展に資する」こととしました。

じ、また勇気を与える機会となることを期待している」と第41回発表会の趣旨について紹介しました。

審査委員長については今回から小澤壯行先生（日本獣医生命科学大学応用生命科学部動物科学科教授）に務めていただくこととなりました。



「未曾有の酪農危機を乗り越える力を感じ、勇気を与える機会となることを期待」と全農・齊藤良樹常務

「今回のスローガンの意図は、明るい酪農の未来を想像しよう、というもの」と小澤壯行審査委員長

全農・齊藤良樹常務理事は開会の挨拶の中で、「全国各地で奮闘する声を皆様にお届けすること、未曾有の酪農危機において、今を乗り越える力を感

小澤審査委員長は「今回の酪農経営体験発表会は従来と異なる形。酪農を取り巻く暗いニュースが飛び交う中で、ともに明るい酪農の未来を想像しよう、という意図から今回のスローガンを『未来を創る酪農のなかま』とした」と発表内容の変更について説明。そのうえで「本日の5作品は非常に多岐に及んでいる。この時期だからこそ実施する本発表会から多くの学びを得て帰路についていただきたい」と話しました。

**全国各地の  
取り組みを発表**

本発表会では酪農家や酪農関連組織、地域の概要、課題の背景、取り組んできた内容、今後の展望などを発表いただきました。

発表いただいたのは北海道、岩手県、宮崎県、神奈川県、島根県の五道県で、組織による酪農経営の支援、新規就業支援などの事

第41回 全農酪農経営体験発表会 / 第17回 全農学生「酪農の夢」コンクール  
**未来を創る「酪農のなかま」**  
主催：全国農業協同組合連合会



**特集**  
**第41回全農酪農経営体験発表会開催**  
**未来を創る「酪農のなかま」**

J A全農は、昨年11月30日、東京都千代田区の日経ホールで「第41回全農酪農経営体験発表会」を開催しました。酪農経営を取り巻く情勢がかつてない厳しい状況にあるなか、今回の酪農経営体験発表会では「未来を創る「酪農のなかま」というスローガンのもと、5人の酪農家と酪農家を支える組織により、次の一歩を切り開くためのヒントとなる先駆的な取り組み事例が紹介されました。

「第17回全農学生「酪農の夢」コンクール」表彰式も併催され、最優秀作品の発表と受賞者・酪農家を交えた座談会が行われました。

- 審査委員長 小澤 壯行 日本獣医生命科学大学応用生命科学部動物科学科教授
- 審査委員 青木 康浩 東京農工大学大学院農学研究院生物生産科学部門教授
- 淡路 和則 龍谷大学農学部教授
- 清水 義治 北海道大学大学院農学研究院准教授
- 深松 聖也 全国農業協同組合連合会酪農部長

**学生と酪農家が  
同じ壇上で**

酪農経営体験発表会と併せて、第17回「全農学生「酪農の夢」コンクール」の最優秀作品発表・表彰式が行われ、最優秀賞を受賞した半田花楓さん（静岡県立藤枝北高等学校2年）の作品「牛ロスから考えること」が披露されました。表彰式の後、半田さん、優秀賞を受

賞を受賞した

（公



「酪農の夢」コンクール最優秀賞は静岡県立藤枝北高等学校2年・半田花楓さん

例が発表されました。発表作品についてはそれぞれ①評価すべき点②課題③今後への期待と3つの視点で分析

し、小澤審査委員長より講評として紹介されました。コロナ禍以降、オンライン併催としてきた本発表会ですが、今回は多くの酪農関係者・学生などが会場を訪れ、先駆的な取り組み事例に耳を傾けていました。

特別企画として、全農グループの消費拡大・理解醸成活動にご協力いただいた富澤裕敏さん（群馬



消費拡大・理解醸成活動に取り組む群馬県・富澤裕敏さん(上)、北海道・北出愛さん(下)による特別企画講演

この先も酪農が続くために学生と酪農家で意見交換

めくくりました。



この先も酪農が続くために学生と酪農家で意見交換

るが、行政や酪農ヘルパー全国協会、そして農協や経済連、全農本部などJAグループが一体となって酪農家を支え、酪農家とともに奮闘する姿をお届けできたのではないかと述べ、発表会を締めくくりました。



上原牧場  
上原 和博さん



宮崎県酪農公社  
今井 弘高さん

宮崎県

地域酪農を支える預託牧場  
生産者と一体となった理想の酪農組織を目指して

◆取組概要

- 宮崎県、都城市およびJA宮崎県経済連（運営主体）が出資した酪農家支援の預託牧場（在場906頭）。
- 預託期間は生後1カ月〜分娩2カ月前で、宮崎牛改良方針に基づく和牛受精卵を移植。
- 約19・4haの土地で自給飼料を年間1千トン程度収穫し、TMR飼料を設計。
- 事故発生時に代替牛を酪農家へ供給することで、利用酪農家の安定的な生乳生産に寄与。
- また、代替牛供給のため公社で経産牛を飼養し生乳生産を実施。

◆講評

（評価すべき点）

宮崎県下の酪農家から預託事業を中心として、搾乳、肉用牛、飼料生産の三つの異なる部門を有機的に連携させています。畜産公社の組織運営という観点から、これら三部門の導入は経営リスクの回避はもとより、新たな収益部門の形成という点からも高く評価できます。加えて受託している育成牛に事故があった場合に飼いに主に代替牛を提供する、という従来の預託牧場にはあまり見られないシステムの導入も見落としていません。

（今後の期待）

さらなる投資が必要となりますが、コントラクター部門、ヘルパー部門への取り組みも一考に値するのではないのでしょうか。例えば、肉用牛部門については、山梨県の県立八ヶ岳牧場が実施する、「所有肉用繁殖牛から供給される優良仔牛を、山梨県内の肉用牛生産振興地域に限定して記名入札する」というような払い渡し売却事業も検討すべきでしょう。



JAひがし宗谷  
宮農部 石黒 敦さん

北海道

家畜個体識別をキーとした「家畜統合管理システム」の取り組み

◆取組概要

- 家畜個体識別情報を「キー」としてクラウド化し、酪農データの一元管理を実現。
- 組合員へタブレット端末を配布。
- 一元管理された酪農データの活用により、農協職員の業務効率化と、農場の数値化や、見える化、共有化を図り、組合員の生産性向上と経営の効率化に役立てている。



◆講評

（評価すべき点）

JAひがし宗谷では個々の酪農支援組織、団体が所有する各種データを統合・運用しており、全国的に極めて珍しい先駆的な事例で大いに評価されます。JAひがし宗谷組合長の「単なる乳搾り屋ではなく酪農経営者として育ててほしい」という熱い思いが実を結んだ結果であるといえるでしょう。

（今後の期待）

ぜひ資材購入にかかる情報もシステムに組み込んでいただきたいと思います。このことにより経営経済的な分析も可能になるのではないかと考えられます。いずれにしても大変先駆的、かつ魅力的なシステムであることには違いありません。



神奈川県畜産技術センター  
企画指導部普及指導課長  
仲澤 慶紀さん



リトルリバーファーム  
小川 翔吾さん

神奈川県

「地元で酪農経営をしたい」  
神奈川県初の新規参入・第三者継承の道のり

◆取組概要

- 神奈川県酪農では珍しい第三者継承という形で新規参入に成功。
- 前経営者の下で研修を重ね、既存施設と飼養牛を生かした経営技術を習得。
- 第三者継承に当たり、県、秦野市、はだの都市農業支援センター、市農業委員会、JA、公庫が連携し、酪農事業継承会議を設置。
- 酪農事業継承会議のサポートを移譲希望者とともに総合的に受ける。
- 事業継承後、自家施行で施設改修等を積極的に実施し、飼養牛の快適性を改善。

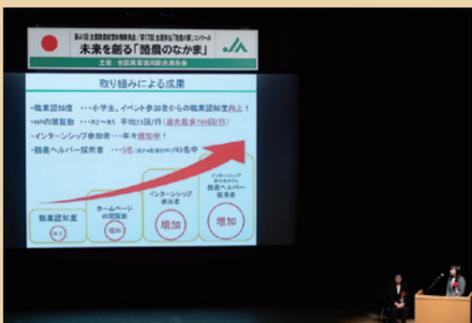
◆講評

（評価すべき点）

一般に家族経営における第三者継承に関しては酪農経営技術の継承はもとより資産売買を巡る交渉が重要とされています。小川さんのケースでは行政組織である神奈川県畜産技術センターが果たした役割が大きく、このこと自体がとても珍しい事例です。第三者的立場である行政が継承にいたる課題を積極的に洗い出し、解決の道を開いていったところは本当にお見事と言わざるを得ません。とりわけ議事録を厳密に作成することで水掛け論に陥らないよう配慮している点は大いに評価できます。

（今後の期待）

行政が第三者という立場に立って積極的に継承に関わっているこのケースは他の都府県における酪農の新規参入においても大いに参考になるものです。担当者の方へのヒアリングでも新規就農業務に費やした労力はさほど大きくはないとお話でしたが、今後さらなる事例が生じることを想定して新規就農を専門とした部門を構築するもの一つの考えではないかと思われます。



葛巻町酪農ヘルパー利用組合  
チーフ 木戸場 真紀子さん



全農岩手県本部  
畜産酪農部酪農課  
奥平 真生さん

岩手県

酪農ヘルパーの人材確保に向けて  
職業認知度向上のための岩手県の取り組み

◆取組概要

- 岩手県には13の酪農ヘルパー利用組合があり、令和5年8月1日時点で酪農ヘルパーは65名。
- 人材不足の対策として認知度向上に向けた各種取り組みを実施。
- 葛巻町酪農ヘルパー利用組合は、県全体としての取り組みであるテレビCM制作や取材対応、インターネットシブの受入に協力。
- 利用組合独自の取り組みとして、県内高校等への職業説明会やイベント出展を実施。
- 各種取り組みの結果、葛巻町酪農ヘルパー利用組合では令和4〜5年度に計8名の酪農ヘルパーを採用。

◆講評

（評価すべき点）

「酪農ヘルパー」という用語の認知度を高める活動によって担い手を確保しようとしています。本発表では一般の方になじみのない「酪農ヘルパー」を新しい職業、キャリアパスとして位置づけ、広報活動を展開している点が非常にユニークであり、ほかの地域の参考となる取り組みです。その結果として酪農ヘルパーの増員・確保が可能となったことは高く評価されます。

（今後の期待）

「酪農ヘルパー」自体を一生を捧げることができる職業として、例えば、酪農支援専門員、のような専門職に昇華させるというのはいかがでしょうか。先進的な取り組みを行う岩手県だからこそ可能なのでは、と期待しています。

地域に開かれた酪農経営  
〜200年後も残る牧場を目指して〜



ダムに見える牧場  
大石 亘太さん

◆取組概要

- 2014年地元乳業メーカー（木次乳業）の支援を受け、新規就農した放牧酪農家。
- 木次乳業の先代社長との約束「牧歌的な酪農」は、牧場の経営理念。
- 牧場の概要（2023年2月時点）…飼育頭数は38頭。放牧場は24.5ha。
- 経営の特徴は①放牧を取り入れた飼育管理、②カウコンフォートに配慮した飼育体系、③省力管理、④堆肥の積極的な販売、⑤見学・農業体験の受入れ。
- 経営開始から力を入れた取組み ①環境保全、②村文化体験、③食育・教育ファーム。

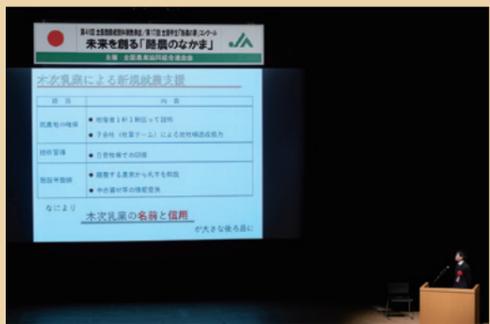
◆講評

（評価すべき点）

大石さんのケースでは島根県雲南市・木次乳業有限会社が経営継承の主体的な役割を担っています。木次乳業は低温殺菌牛乳パスタチャライズ牛乳の生産を経営の主眼に据えており、良質な原料乳確保が必須となるため、自ら生乳供給の担い手確保に努めてきた経緯があります。地元乳業会社を核とする担い手確保・育成が結実している事例であり、受け入れ側と参入者側の理念が一致していることが重要だと示しています。

（今後の期待）

六次産業化を視野にいられているということで、どうか既存の乳業メーカーにはない、大石さんならではの持続的な商品展開を期待したいと思えます。大石さんは酪農教育ファームの分野で無償受け入れを行っているということですが、参加費用の徴収によってより一層責任ある事業への取り組みと収益性担保への転換が実現できると思えます。



第41回特別企画講演①

酪農の未来へ なかまともにも。

富澤牧場（群馬県） 富澤 裕敏



私が出場した第35回発表会以降、外国人技能実習生の受け入れ開始やウェアラブル発信発信装置導入など、さらに牧場経営のブラッシュアップに取りかかりました。また、協同乳業さんと顔を合わせただお付き合いをさせていただくようになり、生産者と製品加工者が目に見える形で関われる関係性こそ、乳業界全体の中で大切だと気づかされました。牛乳という製品を通じて、乳業さんといっしょに活動できることは酪農家にとってもよい影響があると実感しました。

地域交流牧場全国連絡会会員として消費者交流活動、酪農の理解醸成活動、若手後継者との交流活動には積極的に参加してきました。これは私の酪農家としてのライフワークの一つになっています。

「USHINOBA」という活動や「牛乳でスマイルプロジェクト」に参加し、各ステークホルダーが感じる課題やアイデアなどを話し合う取り組みなどをしていきます。教育系学部の学生さんとのオンライン牧場見学の企画や、Jミルクが主催するイベントに酪農家の立場から呼んでいただいたり酪農業界全体の未来をより良くしていけるように普段から意見を出し合ったり、チャレンジ的な活動をしています。

前回の発表時、酪農乳製品のファンが

必要だとお話ししましたが、実際にファンとして力強く後押しし、それを世に普及してくれる方々とも「牛乳でスマイルプロジェクト」「USHINOBA」の活動を通じて知り合いになりました。溢れる牛愛と個性的なキャラクターを持つて、多くの酪農家に代わり牛乳や乳製品を紹介し、生産者とテーブルをつないでくれる活動をしており、彼らに脚光が当たることは消費者に酪農や牛乳・乳製品を正しく、そして何より楽しく知ってもらえることにつながると思っています。

命の暖かさ、資源循環、多くの人が関わりつながる連携、そしておいしさ。酪農がもつ価値は、考えれば考えるほど出てきます。まずはもう一度自分たちでこれをかみしめ、そして自信を持って外へ発信していく。その時、必ず関わる人全員で肩を組みやってみよう。今こそこんなことが大事なのではないのでしょうか。失ってはいけないものを今後もたくさん仲間と守っていく努力をしていきたい。そして未来を作っていく子供たちの目に映る牛や自然、自分たちの姿がある風景が、魅力的に残していきたいものだと感じられるように、明日からもしっかりと向き合っていきたいと思えます。

第41回特別企画講演②

オンライン牧場体験の取り組み

株式会社山岸牧場（北海道） 北出 愛



山岸牧場は生乳の生産基盤をベースに、自分たちも一緒に楽しみながら酪農の魅力を発信するミッションを持つ家族経営の牧場です。牧場体験の取り組みは8年目になります。完全予約制で体験時間は2時間。生産現場の負担にならないよう繁忙期はお断りすることもあります。ヨグルト製造・販売は2010年からはじめました。2018年にはファームキッチンさくらカフェをオープンしました。ヨーグルトチーズケーキが人気で、酪農に興味のない人にアプローチする場になっています。

オンライン牧場体験はコロナ禍でも酪農を身近に感じ牛乳・乳製品への愛着を深めてもらうことを目的に、オンラインによる酪農家と消費者の新たな交流の場を全農さん・協同乳業さんと企画しました。小学生の親子を対象に、夏休み・春休みの年2回実施しています。これまで5回、1回あたり4講演のべ300組が参加しました。画面に映る現場をリアルに感じてもらえるよう参加者には牧場の匂いや感触も感じられる教材として牧草などをお届けしています。第2回目からは他団体との取り組みも始めました。

最初はNPO法人むすびえと連携し全国12カ所、約400名の子ども食堂に配信しました。二つ目は協同乳業がオフィシ

北海道 浦部牧場・浦部 雄一さん

第40回 全農酪農経営体験発表会 最優秀賞受賞



昨年の発表会当日、諸事情により急遽欠席となった浦部雄一さんに第41回発表会後の懇親会でご挨拶いただきましたので、ご紹介します。

今回、ようやく参加することができて会場の雰囲気を感じられたこと、こうやって皆様の前でお話する機会をいただけたこと、大変光栄に思います。

振り返ってみると昨年発表会に参加したことは自分自身にとって本当によい経験になりました。湿地の多い草地を有効利用するため、父親の代から続けてきた放牧を評価していただけたことは自分の経営を見直す良いきっかけにもなりました。

発表会以降、家族や牧場スタッフと話しながら営農してきましたが、今年は北海道も猛暑に見舞われ、放牧を一時中止せざるを得ませんでした。引き続き資材価格の上昇など酪農経営の厳しさを感じる一年でもありました。

今回は石黒さん発表のシステムを新しく作った事例、奥平さん・木戸場さん発表のヘルパー員の確保や魅力を発信すること、今井さん・上原さん発表の預託に関する取組みなどとても大切なことで非常に勉強になりました。小川さん・仲澤さんによる発表は地元でも「新規就農は大変」と聞いていたので、改めて大変さを実感しました。大石さんの発表には、私も家族と過ごす時間を大切にしたいと考えておりますので、共感できることが多くありました。

今、抱えている課題を明確にして正面から向き合うこと、みんなで協力して強い気持ちを持って取り組むこと、今後の展望や展開を見据えていることなどとても参考になることが多くありました。持続可能な酪農経営をするには変化に適応して常に新しい技術や知識を取り入れることが大切だと感じました。

今の酪農情勢は皆様もご承知の通り、過去に経験のない厳しい状況の中です。しかし明けぬ夜はないように、この厳しい状況は必ず終わるものだと信じています。

ヤルスポンサーであるSC相模原のファンポーターに配信しました。三つ目は「Jミルクが取り組む土産ミルク食堂とコラボ開催し、イベント会場で来場者を対象に実施しました。最近ではルミネアグリプロジェクトとコラボし、ルミネ利用者を対象に実施しています。

オンライン牧場体験では三つのことを大事にしています。一つ目は「見て」。オンラインでは直接的な体験ができません。だから、今、を大切に、リアルさを伝える工夫をしました。二つ目は「話して」。参加者一人一人と話し疑問に答えることで酪農への興味を深めたり身近に感じることが出来ます。三つ目は「知る」。ネット検索ではなく、クイズや自分が出した質問、他の参加者の質問を通じて知ること、酪農をより身近に感じてもらえたと思っています。

これからも酪農を続けるためにはどうしたらよいか、生産者、生産者団体、乳業メーカーの三者がそれぞれの役割を共有し話し合ってきました。私は「酪農の夢」出張授業で学生に「酪農業界はチームだと気づいた」という話をしました。が、あれから6年たち、実際にチームができたことで、消費者とつながり酪農を知り愛着をもってもらえるコンテンツができたと思えます。



# 同時開催 第17回 全農学生「酪農の夢」コンクール



左から、愛知県立農業大学校・松本侑馬さん、神奈川県立相原高校・高田里桜さん、中国四国酪農大学校・本部琴海さん、北海道剣淵高校・小泉天花さん、静岡県立藤枝北高校・半田花楓さん、岩手大学農学部・海上晴香さん、日本獣医生命科学大学・斉藤愛奈さん、静岡県立田方農業高校・鈴木菜々美さん

「第41回全農酪農経営体験発表会」第一部として「第17回全農学生「酪農の夢」コンクール」の最優秀作品の発表と表彰式が行われました。

今回は全国の高校・大学・大学校から多くの力作が寄せられ、厳正な審査の結果、静岡県立藤枝北高等学校2年・半田花楓さんの作品「牛ロスから

考えること」が栄えある最優秀賞に選ばれました。ご本人による朗読の後の審査講評で、淡路和則先生は「今回は非常にハイレベルな作品ばかりで、酪農を維持発展させたいと考えている作品が非常に多かった。受賞作品はコンクールで勝ち抜いたというより酪農を支えたという思いを持つ作者の代表として選ばせていただきます」と半田さんの作品を評価しました。

表彰式の後には最優秀賞、優秀賞受賞者3名と御指導の先生方、発表会に参加した4名の酪農家、さらに審査委員の淡路和則先生も交えて座談会を行い、改めて

作品や執筆した学生の素顔を紹介。その上で「次世代の担い手へのエール」「牛乳・乳製品の消費拡大と酪農への理解醸成」という2つのテーマに沿って、学生からの質問を元に意見を交わしました。



最優秀作品を朗読する静岡県立藤枝北高校・半田花楓さん

## 審査講評



龍谷大学農学部  
食料農業システム学科  
教授 淡路 和則

今年度は、昨年度に対して約1.5倍の応募がありました。新たに応募していただいた学校もあり、数の増加とともに裾野の広がりも感じていきます。

作品の傾向としては、やはり酪農情勢の厳しさを踏まえて作文を書いていることが非常に多かったように思います。

酪農が厳しいといわれるなかで廃棄の問題も取り上げられた一方

- 最優秀賞**  
牛ロスから考えること  
静岡県立藤枝北高等学校2年 半田花楓
- 優秀賞**  
口蹄疫を乗り越えて  
公益財団法人中国四国酪農大学校酪農科1年 本部琴海  
「捨ててください」とは言わせない！  
～酪農家を目指す私に今できること～  
北海道剣淵高等学校総合学科2年 小泉天花  
和田牧場の3代目になる  
栃木県立那須拓陽高等学校農業経営科2年 和田蓮音
- 優良賞**  
国立大学法人岩手大学農学部共同獣医学科4年 海上晴香  
日本獣医生命科学大学応用生命科学部動物科学科3年 斉藤愛奈  
愛知県立農業大学校酪農専攻1年 松本侑馬  
神奈川県立相原高等学校畜産科学科2年 高田里桜  
静岡県立田方農業高等学校動物科学科3年 鈴木菜々美

(敬称略)

受賞された方々はコンクールで勝ち抜いたというよりも、酪農を支えたいという思いをもつ作者156人の代表だと捉えたいと思います。

例年、「今年は特にハイレベル」という言葉が出ますが、今年も本当にどれ

をとつてもすばらしく、審査委員それぞれが異なる作品を推しているというかつてないことがあります。どの作品を見てもしっかりとした文章、構成力、ストーリー展開でした。胸を打つ、そしていかに関係者を勇気づけ、ほっ

こりさせるか、といった観点でトータルで判断しこの作品なら、ということでも選考しました。優秀ではなく代表として受賞していただいたということですから、こういった作品が集まったことに審

査委員および関係者一同、本当に勇気づけられました。若い世代がこれほどまでに酪農に興味を持ち、そしてなんとかしたいと思っ行動を起こそうとするエネルギー、本当に敬服した次第です。

## 「酪農の夢」コンクール

## 受賞者座談会

★学生、教師  
◆酪農家

### 家族と酪農への思い

**淡路和則** 最優秀賞・半田花楓さんの作品は酪農から話が始まって、酪農の厳しさを高校での課題で自分なりに理解し、なんとかしようという料理人になるという夢を追いかけています。作品への思いを教えてください。

**★半田花楓** 私の家は酪農をやめてしまいました。酪農にかかわる形はさまざまありますが、同じ境遇の方や酪農に興味がある方にすこしでも思いが届けられたらと思っています。

**淡路** 半田さんどのような生徒さんかご紹介いただけますか。

**★芝原先生** 普段はおとなしくて穏やかなんですけど、非常に芯が強く自分が決めたことを突き進むという一面もあります。酪農したもの「酪農のなかま」であり続けたいという強い思いを形にできてよかったです。

**淡路** 大石さんどのような感想を持たれましたか？

**◆大石直太** 酪農の現状をよく調べられて

いると思いました。そのなかでもご実家の仕事を誇りに思われていることを、とてもうらやましく感じました。お婆さんにとってお孫さんが自分の仕事を誇りに思ってくれるのは、とても嬉しいことではないでしょうか。

**淡路** 優秀賞一人目・本部琴海さんの作品は口蹄疫で牛がいなくなったところから話が始まります。祖父との地域のリーダーとしての決意、覚悟。そしてご両親が0からスタートして酪農を再開された。当時の子供目線で、口蹄疫によって牛舎から牛が消え離農するというストーリーに触れ、非常に感銘を受けました。どういう思いをこめたのでしょうか。

**★本部琴海** 過去を乗り越えて実家の牧場を未来のさらなる発展へと繋げていけるように、という思いを込めて書きました。

**淡路** 本部さんは学校ではどのような生徒さんですか。

**★山田先生** 将来の目標に向けているいるなことに興味を持って熱心に取り組んでいるし、まわりの友達とすごく楽しんで作

業を行っていると思います。

**淡路** 本部さんについて北出さんから感想をいただいています。

**◆北出愛** 口蹄疫のことはテレビで知っているくらいなので、当時のリアルな様子から悲しさ、悔しさ、どうしようもできない気持ちなどが伝わってきました。ご両親や祖父の働く姿をしっかりと見て地域のことを考え、行動していきたいという気持ちをこれからは大切に、どんどんチャレンジしてほしいと思います。

**淡路** 優秀賞一人目・小泉天花さんの作品では、牛乳の廃棄を減らすため先生に掛け合って牛乳プリンを作ったり、あるいは地域の給食メニューに牛乳をたくさん使ったものを組み込んでもらうといった努力が描かれており、青春物語を読んでいるようでした。作品に込めた思いを教えてください。

**★小泉天花** 毎日、両親が朝早くから牛舎に行っていて搾っている牛乳が給食で捨てられているのを見て、本当に不公平な気持ちになりました。もっとみんなに牛乳を好きに

なってほしいという思いを書きました。

**淡路** 小泉さんは学校ではどんな様子でしょうか。

**★小松先生** おだやかではあるのですが強い気持ちをもち行動力がある生徒です。廃棄問題

は私どもも頭を悩ませているところで、生徒が自ら切り開いていっていることに教員としても学ばせてもらいました。

**◆上原和博** 自分の行動によって周囲を変えていくのはとても難しいことで、その若さでできたということが本当にすごいと思います。そして、その原動力が家族の酪農を守るため、という点がまた素晴らしい



半田花楓さん

本部琴海さん

小泉天花さん



全農酪農部では、10月29日、東京の松屋銀座8階のイベントブースで開催された、「番茶フェスティバル」

## 「わたしの番茶ラテ」で牛乳の可能性を発信!

### 日本茶アンバサダー協会主催 番茶フェスVol.2 全農ミルクステーションブース出展

「番茶フェスティバルVol.2」は、日本茶アンバサダー協会による「銀座のお茶プロジェクト」の一環として開催されるもので、環境問題への取り組みの一環としての屋上緑化活動や、地方創生支援などCSRに取り組み松屋銀座との協働プロジェクトです。

酪農業界においては、円安やウクライナ情勢などの

影響で、生乳生産に必要な飼料などの価格が高騰しており、酪農経営は過去に例をみないほどの厳しい状況です。加えて、コロナ禍の影響や度重なる物価上昇から牛乳・乳製品の需要も低迷しています。

そこで、全農酪農部の「ミルクステーション」ブースでは、日本茶ファンの皆さまに番茶と農協牛乳を組み合わせた番茶ラテの試飲を通じてご家庭で日本茶と牛乳を組み合わせて飲むライフスタイルを提案し、牛乳の可能性や魅力を発信しました。

当日はミルクステーションブースで来場者に農協牛乳を提供し、出展するお茶生産者各社が用意した「牛乳とあう番茶」を組み合わせて、お好みの「番茶ラテ」をお楽しみいただきました。

今回のブースでは、日本茶アンバサダー協会さんより出展の募集案内があり、イベントに参加しました。今後ともさまざまな企業・業界とのコラボを通じて牛乳の可能性や魅力発信を進めていきます!



酪農部「ミルクステーションブース」で番茶ラテをPR

またブースでは牛乳を50%以上使用した抹茶ミルクをはじめとする牛乳・乳飲料も販売しました。さらに事前のリリースでシークレット商品として予告していた「ミルクティ」も販売しました。



「牛乳とあう番茶」にはPOPをつけてラテを提案

い。両親がとても素敵な経営をなさっていると感じ、僕もそういう酪農経営を目指しています。

**淡路** 優秀賞三人目・和田連音さんは本日登場できなかったため、私から紹介いたします。和田さんご自身の家は酪農をやっていませんが、祖父と叔父が経営する牧場に手伝いに行き、そこで酪農の魅力にとりつかれました。後継者として名乗り出たものの一度は断られ、それでもあきらめず、さらに酪農について勉強し、手伝いも頻繁に通い、和田牧場の3代目として認められたという作品です。Z世代と言われる中でも酪農にかける情熱・根性をもっていることに嬉しく感じた次第です。

**牛がいろいろありがたみ**

**淡路** 私たちは牛がいることを当然と捉えています。そのありがたみをここで一度考えてみたい。ある日、突然、牛舎から牛がいなくなったらどうでしょうか。

**◆小川翔吾** 僕はまだ牧場の歴史が浅いので、もう一度やりなおそうと思えますが、長年続けてきた牧場だったらあきらめてしまうかもしれないと思います。

**◆大石** 私ははじめて10年ですが、それでも牛一頭一頭に思い出てもあり、それを失うのは率直にとても悲しいことだと思います。

**淡路** 牛が当たり前にいることをこれからも続けていくにはどうしたらいいか、二つの柱で話を進め



たいと思います。一つ目は「次世代の担手へのエール」です。事前に生徒さんたちに酪農家さんへの質問をもらっています。「やりがいを感じる瞬間は? (半田)」、「やりがい大変だったことは? (本部)」、「酪農経営をしていくために大切なことは? (小泉)」ですね。半田さん自身はどんな時にやりがいや喜びを感じると思いますか。

**★半田** 周りの人にあげた牛乳においしいと言ってもらえた時が嬉しいです。

**淡路** 逆に大変だと思っは?

**★半田** やはり自分の時間が無いことです。そのなかでも時間を作って遊んでくれてご飯を作ってくれたりした両親をとて尊敬していますし、私もそのような酪農家になりたいと考えています。

**淡路** 富澤さんがやりがいを感じるのはどのような時ですか。

**◆富澤裕敏** 僕の牧場だと年間70回ぐらいお産を見られるのですが、その瞬間は何度見ても感動するし、やりがいを感じます。

**淡路** 小川さんが大変だと感じるのは?

**◆小川** 僕は今一人で作業しているのですが5日休みがありませんが、それでも楽しくできてるので、自分のモチベーション次第というのがありますね。

**淡路** やりがいや喜びを感じる瞬間もあれば大変さを感じる瞬間もある。小泉さんはご

家族で酪農をやっていくために大切なことは何だと思えますか。

**★小泉** 牛乳をおいしいと思ってもらいたいという気持ちがあるから、おいしい牛乳を作るため牛のストレスを軽減できる経営をしたいです。

**淡路** 富澤さん、上原さんは酪農経営をしていく上で何が大切だと考えていますか?

**◆富澤** 酪農は人と牛、両方ともいないと成り立たない。牛のケアだけでなく自身も含めて働く人の健康を考えながら経営していくことが大事です。

**◆上原** 身も蓋もないですがお金は大事です。あとは今回のテーマである仲間、地域の方々の助けですね。

**淡路** 二つ目のテーマは「牛乳・乳製品の消費拡大と酪農への理解醸成」です。どんな人に牛乳を手にとってほしいですか(半田)、「教育ファームをする時にどんな工夫をすれば子どもたちにより興味を持ってもらえると思いますか(本部)」、「牛乳消費拡大に向けて取り組まれていること(小泉)」ですね。富澤さんいかがでしょうか。

**◆富澤** 無料配布では普段牛乳になじみがなかったり、学校給食以降、離れていた方にもう一回飲んでもらう機会になりました。やはり牛乳から離れている人に手に取ってもらいたいし、そういう機会を作れ



たらと思います。

**淡路** 消費拡大に向けた具体的な取り組みは?

**◆富澤** 僕の場合は、牛乳を手にとってもらえる機会を作る場には行きたいし、実際に牧場で牛に触ってもらう機会も作りたい。一つに絞らずいろいろアイデアを考えて実施していくことが大事だと思います。

**淡路** 小泉さんはどんな給食メニューを考えていますか?

**★小泉** シチューのような牛乳をたくさん使った料理のほか、デザートや牛乳プリン、杏仁豆腐を出せたらいいなと思っています。

**淡路** 半田さんはSNSやネットで情報をサーチするなかで、牛乳を手にとってもらうために参考になった事例はありましたか。

**★半田** 普段牛乳をあまり手に取らない、一人暮らしの方や自炊する人に牛乳を使っただレシビを提供して使ってもらいたいと思いました。

**淡路** そういった情報発信は必要ですね。本部さんは将来こんな教育ファームをやってみようという願望はありますか?

**★本部** 子供の目線に立って子供たちに楽しんでもらえるような教育ファームを実施してもっと牛乳を飲んでもらいたいと思います。

**淡路** ありがとうございます。

## 「酪農の魅力発信につぼん応援マルシェ」を開催

全農酪農部は昨年11月11・12日（土・日）の2日間、東京の新宿駅東口駅前広場（ルミネエスト前）で「酪農の魅力発信につぼん応援マルシェ」を開催しました。酪農関係のイベントは家族連れをメインターゲットとすることが多く、ご協力いただいた酪農家さんも開催前は「新宿のど真ん中で、若い人が話を聞いてくれるか心配だった」と懸念していましたが、蓋を開けてみれば多くのお客様がイベントを楽しみ、酪農家と交流していきました。



「マルシェ」は、全農と農林中金が共同で取り組む地域振興・産地支援の一環で、「株ルミネの取組みである「ルミネアグリマルシェ」と連携し、国産の

クイズを通じて消費者と交流



のほりや、飲み比べ」とい



- ①②③全国ご当地牛乳飲み比べ
- ④酪農家が立ち会って模擬牛で乳搾り体験を
- ⑤れん乳生キャラメルフィナンシェはいちごトッピングにれん乳かけ放題付き!
- ⑥正解者にプレゼントされたれん乳1kgはこのサイズ

イベント中はあいにくの雨模様でしたが、それでも終日、客足が絶えることなく、事前の告知をもとに

来られた方のほか、農協牛乳ののほりや、飲み比べ」とい

牛乳・乳製品の認知および需要の拡大を目的に開催。「マルシェ」の開催をきっかけに、昨年8月にはルミネのお客様と牧場をつなぐ「オンライン牧場体験 with ルミネアグリプロジェクト」も開催しました。

「酪農の魅力発信につぼん応援マルシェ」では、「全国ご当地牛乳飲み比べ」をはじめ、ご当地牛乳ガチャや酪農クイズ（正解者にはれん乳1kgをプレゼント）、模擬牛を使った乳搾り体験ともりだくさん。またミルクランド北海道からキッチンカー「旅するミルクランド」が登場し、ココアやラムチャウダーなどを販売しました。飲み比べでは全国7種類の牛乳・乳飲料をチャート付きで提供し、味の違いを楽しんでいただきました。また飲み比べ付近では練乳をふんだんに使用した、当マルシェ限定のフィナンシェも数量限定で販売しました。

イベント中はあいにくの雨模様でしたが、それでも終日、客足が絶えることなく、事前の告知をもとに

う言葉に惹かれて訪れた通りがかりの方も多くいました。なかには「前回の飲み放題に行ったらちようど締め切られたところで、そのリベンジで来ました（笑）」という方も。

酪農クイズは全部で3問、「日本で販売している牛乳は国産100%である」といった酪農関係者にとっては常識といえる問題ばかりでしたが、参加者は会場にいる酪農家にヒントをもらってクイズに回答し、酪農や牛乳・乳製品について考えるきっかけとなりました。

「クイズ自体の正解不正解と言うよりこれをきっかけにして酪農家と一般消費者が話す機会になれば、というのが主目的です」と話すのはご協力いただいた千葉県・加茂牧場の加茂太郎さん。実際、参加された方からは「よくよく考えれば牛乳で海外産は見たことがない。日頃からそういうところにも目を向けないとわからないこともあるので、大事にしていきたいと思います」とい

う声がかかるなどクイズを通じて酪農に対する発見があったようです。

**若い人にも牛乳のコアなファンが**

今回のイベントを振り返り加茂牧場の加茂太郎さんは「若い人たちが話を聞いてくれるかちよと心配だったのですが、意外にも一定数牛乳のファンがいることがわかりました。頑張ってください」と声をかけていただいたり、牛乳の飲み比べしたい」と言う姿を見て、我々も元気を取り戻せた感じがします」と手応えを感じたようです。今後は若い方にも牛乳のファンがいるということも認識しつつ、イベントを仕掛けていきたいと話してくれました。

酪農業界は今も気を抜けない危機的な状況にありますが、そうしたなかで酪農家が安心して搾れる、またそのための意欲がわくようなイベントを全農酪農部ではこれからも企画していきます。



- ①カルピス株式会社、協同乳業株式会社と全農のコラボブースを出展
- ②各時間ごとに先着120杯を提供。多くの人にお楽しみいただきました
- ③木曾さんちゅうさんが訪れコラボブースを紹介
- ④らぼーと豊洲会場ではヨーグルトの試食も

全農酪農部では今後も、こうしたコラボやイベント出展などを通じて、牛乳・乳製品の魅力を幅広く紹介していく予定です。

※「カルピス」はアサヒ飲料(株)の登録商標です。

金曜日にも土日ミルク!

## カルピス(株)×協同乳業(株)×全農 コラボ出展で サンプル配布の農協牛乳割りを

全農酪農部は11月3日(金)文化の日、東京・豊洲で開催された「ワクワク・ゴクゴク・パクパク土日ミルクフェス2023」にカルピス株式会社、協同乳業株式会社とともにコラボブースを出展し、カルピス®の農協牛乳割りの試飲を行いました。この日の豊洲は好天に恵まれ、11月ながら夏日に迫る暑さ。会場を訪れた多くの方が、カルピス®の農協牛乳割りや牛乳を使った料理を楽しんでいきました。

土日ミルクとは、一般社団法人丁ミルクが2022年12月にスタートした、学校給食がない日も牛乳を飲むことを習慣化してもらうための取組みで、その一環として昨年3月に行われた「土日ミルク食堂」

に全農酪農部も「オンライン牧場体験」のコラボ開催を行っています。

今回は「ワクワク・ゴクゴク・パクパク土日ミルクフェス2023」と題して、牛乳・ヨーグルトやミルクメニューの試飲食、酪農や乳業に関するお仕事体験、本物の牛を連れてきて搾乳の様子を見ていただくなど、酪農や牛

乳・乳製品について楽しくおいしく学ぶ祭りイベント。ブース出展にあたっては他企業とのコラボが前提とされており、日頃から消費拡大に協力をいただいているカルピス(株)と協同乳業(株)にご賛同いただき、カルピス®の農協牛乳割りをサンプル配布しました。

コラボブースは豊洲公園「花木とモニュメント広場」会場の飲食休憩スペース目の前という好立地に出展。開始時間の10:00以降、1時間毎に数量を区切って終了の16時までの間に合計800杯を提供し、来場された多くの方に楽しんでいただきました。配布を開始するとお客様が集まり数分で予定数量を終了。次の時間帯を楽しみにお待ちいただくような状況でした。そのほか、コラボブースではコラボ各社の商品も用意。全農酪農部からはリニューアルしたばかりの「ミルクティー」や練乳を使ったフィナンシェなども数量

限定で販売し、試飲後のお客様にお買い上げいただきました。

15時過ぎにはお笑い芸人・木曾さんちゅうさんがイベントラジオのブース紹介で訪れ、試飲提供中の「カルピス®の農協牛乳割り」とともに出展の目的やイチオシなどを紹介していただきました。

今回のイベントでは、「豊洲公園」「らぼーと豊洲」の二会場合計で約23000人が訪れ、体験コンテンツや飲食を楽しんでいきました。全農酪農部ブースは15時20分頃、大好評のうち試飲提供を終えることができませんでした。試飲した方にお話を伺うと「意外な組み合わせだったが、とてもおいしい」「家でも試してみたい」と非常に好評でした。また「作り方を知りたい」などの質問もあり、牛乳・乳飲料の新たな楽しみ方を紹介できたのではないかと思います。

全農酪農部では今後も、こうしたコラボやイベント出展などを通じて、牛乳・乳製品の魅力を幅広く紹介していく予定です。

- カルピス®の農協牛乳割りの作り方
- (材料) カルピス®...50ml 農協牛乳...250ml
- (作り方) グラスに氷を入れてカルピス®と冷たい牛乳を注ぐ。マドラーでよくかき混ぜて完成



## ～日本の酪農を応援! ミッションNO.1 「れん乳レシピコンテスト」

全農酪農部ではれん乳を使用したアイデアレシピを募集する「れん乳レシピコンテスト」を開催しました。

コンテストでは、大学・大学院・短期大学・農業大学校・各種専門学校・高等学校に在籍する学生・生徒に募集をかけ、参加を希望された学校に参考レシピとれん乳1kg×12本をプレゼントしました。このれん乳は令和4年12月末に発生した余乳処理のため緊急的に製造したもので、オリジナルレシピの開発

を通してれん乳の需要を創出し、「日本の酪農」を応援していただくのが目的です。

全農が主催する「学生「酪農の夢」コンクール」、和牛甲子園でお世話になっている学校に、れん乳レシピコンテストに参加いただき

私たち全農と一緒に日本の酪農を応援しませんか?とお声かけしたところ「れん乳の需要創出に少しでも貢献し『日本の酪農』を応援したい!」「このコンテストに応募することで、厳しい状況となっている酪農を盛り上げることができる!」「日本の酪農を応援するサポーターとなり、乳製品の消費拡大や国内酪農情勢への理解醸成など自分たちの力で少しでも酪農を盛り上げたい!」等の熱いメッセージと共に、8校から44作品のレシピが届きました。

バラエティに富んだレシピの中から入賞レシピを選定するのは難航しましたが、①れん乳をしっかり使っていて、②誰でも、カンタンに、③美味しく作れるもの、の中から4レシピを選ばせていただきました。44レシピを考えてくださった107名の学生の皆さん!ご協力、本当にありがとうございました。皆さんからの「応援のチカラ」はしっかり受け取ったので、これからたくさんの方につなげていきます。

酪農のなかまでは今号から数回に分けて、学生の皆さんから届いたれん乳レシピを紹介していきます。



※そのほかのレシピはこちらから↓



### 協同乳業賞 楽酪! 豚の紅白煮

日本獣医生命科学大学 茂木千波さん

★学生PRコメント  
簡単な工程なうえ、一度の調理で手軽に「紅・白」の2種類の味を楽しめます。

#### 材料 (2~3人分目安)

- |               |          |            |
|---------------|----------|------------|
| 豚バラブロック…約300g | ●紅       | ○白         |
| しょうがチューブ…10g  | れん乳…60g  | れん乳…60g    |
| 水…400ml       | 料理酒…大さじ4 | 牛乳…大さじ4    |
| ねぎ…お好み        | 醤油…大さじ4  | ハーブソルト…お好み |



#### 作り方

- 豚バラブロックを一口サイズに切る。
- 豚バラ(300g)としょうが(10g)、水(400ml)を耐熱容器に入れ、軽くラップをして700wで約4分間加熱する。
- 加熱後、流水で洗い、アクを落として水気を切る。
- 容器を2個用意し、豚バラを150gずつに分け、「紅・白」それぞれの調味料を加える。  
※れん乳が分離する場合は少し加熱すると他の調味料と混ぜやすい。
- 約15分間浸ける。
- フライパンや鍋などで水分がとぶまで、様子を見ながら加熱する(お好みの水分量まで)。  
※油分が気になる場合はキッチンペーパーなどで取る。  
※一気に加熱するとれん乳が凝固するため、弱火でよくかき混ぜながら加熱する。
- お皿に盛り付けて完成!

■料理研究家中山章子先生に作っていただきました!  
れん乳を使う事で、お肉にコクとまろやかさがアップします。ニンニクを入れると味がしまります。白は薬味(白髪ねぎや大葉など)と合わせたい味ですね。  
★アドバイス: レンジで火を通すよりも、下茹でした方が肉が柔らかく、味がしみこみやすくなります。



### 全農賞 京のれん乳コンディマン

京都府立農芸高等学校 佐々谷蓮太郎さん、松本順俊さん

★学生PRコメント  
れん乳をたっぷり使い、ミルクの風味を活かしています。簡単に作れて、京都のお正月に欠かせない「白味噌」や、「京の伝統野菜」を使って、地域の活性化も図ることを考えています。

#### 材料 (4人分目安)

- |                  |             |                     |
|------------------|-------------|---------------------|
| (れん乳と白味噌の割合が2:1) | ●それぞれお好み    | ●学校で栽培されている野菜を使いました |
| れん乳…大さじ8         | すりごま        | 賀茂なす                |
| 白味噌…大さじ4         | バジル(乾草または生) | 万願寺とうがらし            |
|                  | 山椒粉末        | ズッキーニ               |
|                  | おろしショウガ     | ジャガイモ               |
|                  |             | タマネギ                |
|                  |             | オリーブオイル(焼き用)        |



#### 作り方

- れん乳大さじ8と白味噌大さじ4を、よく混ぜ合わせる。
  - ①を4等分に小分けし、すりごま バジル 山椒粉末 おろしショウガとすりごま をそれぞれ、お好みの分量をいれる。
  - 賀茂なすや万願寺とうがらし、ズッキーニ、ジャガイモ、タマネギなどを、ホットプレートでオリーブオイル適量で焼く。
  - 焼けた野菜に、お好きなコンディマンをお好きなだけ乗せて、お召上がりください。
- ★すりごま味: 一番ミルクィー感があり、シンプルに美味しいです  
★バジル味: THE洋風になります。チーズっぽいです  
★山椒味: 大人の味で美味しいです  
★おろししょうが&すりごま: クセになる味です。何度も使ってしまうおいしさです

■全農酪農部で、作ってみました!  
「コンディマン」とは、フランス語で「手作り調味料」という意味なのでね。れん乳2+白味噌1を混ぜたベースに、お好みの薬味や香辛料を足すだけで、バリエーション豊かなソースが簡単にできました。野菜だけでなく、いろいろな料理に応用できそうです。



牛乳50%以上使用

製造日より常温で  
9カ月間保存可能！



ミルク  
ティー

全農は牛乳の魅力を発信し、  
日本の酪農の未来を応援し続けます。



## こだわりの国産原材料



国産れん乳



北海道産てん菜糖



静岡県産紅茶



**酪市酪座** —うしさんからのおすすめ—  
JA全農酪農部



～JAタウン～  
酪市酪座  
好評販売中

