

秋季地区別懇談会 開催

カメラ アングル



鶴居地区



幌呂地区



音別地区

平成21年度秋季地区別懇談会が10月20日、21日、22日、23日の4日間にわたり、各地区（鶴居、幌呂、白糠、音別）で開催されました。

農作業の最中にもかかわらず、4日間で61名の組合員方々が参加されました。ここに改めて御礼申し上げます。

懇談会では、昨今の酪農畜産情勢及び今後の見通しについて、今年度のクミカン状況推移、下期更正計画及び決算見込み等について説明がありました。

そして、参加した組合員の皆様方からは、JA事業に関連した様々な意見、要望が出されました。今後の生乳生産対策について、営農指導業務について、哺育・育成牧場の預託体系について、飼料・生産資材等購買事業について、JA組織体系について、エゾ鹿対策について、乳製品需要拡大運動の取り組みについて等、生乳生産活動が安定して行なわれていくための様々な意見、要望が多く出されました。

今回出された意見、要望は集約され、理事会において今後の対応について協議していくこととなります。

横浜南高校ファームステイ受入



10月6～8日の3日間にわたり、横浜市立南高校の修学旅行生徒を対象とした酪農体験ファームステイが行なわれました。

この横浜市立南高校生徒の受入活動は、釧路管内のJAを中心に平成5年から行なわれてきたもので、今年も横浜市立南高校の2年生318名が管内の受入農家148戸へファームステイに入りました。

当JAには、生徒78名（男子39名、女子39名）が4地区（鶴居・幌呂・白糠・音別）35戸の受入農家へファームステイに入り、搾乳や哺乳、給餌など様々な酪農体験を行ないました。

また2日目には、朝夕の搾乳の合間に鶴居・幌呂地区、白糠・音別地区それぞれの生徒に分かれ、アイスクリームやバター作り体験、乗馬体験などが行なわれ、3日間の行程が無事に終了致しました。



山花温泉リフにてアイスクリーム作り体験



鶴居どさんこ牧場にて乗馬体験



搾乳体験（白糠・北村康浩農場）



搾乳体験（鶴居・清和農場）



搾乳体験（鶴居・北村久男農場）

釧路丹頂農協酪農振興会パークゴルフ大会

10月16日、白糠町のパークゴルフインチャロでは、釧路丹頂農協酪農振興会パークゴルフ大会が行なわれました。

鶴居・幌呂・白糠・音別の各支部から集まった会員27名及び役員事務局9名により、各チームに分かれてパークゴルフ大会がスタートしました。

絶好の青空の下、緑豊かで多彩なコースで腕を競い合い、みごとに個人戦で優勝したのは寺澤篤司さん（白糠）、そして団体戦では白糠Aチーム（寺澤篤司さん、五十嵐昇さん、對木範誉さん、對木美由紀さん）がみごとに優勝しました。

また、パークゴルフ終了後には、焼肉コーナーにおいて、焼肉を囲みつつ親睦を深めました。



松井俊治さん（幌呂）



對木美由紀さん（白糠）



菅原善幸さん（音別）



焼肉を囲んでの親睦会

管内JA青年部アームレスリング・カラオケ大会

10月30日、JA釧路地区青年部協議会主催による、釧路管内各単組対抗アームレスリング・JA青年の歌「君と」カラオケ大会が釧路において開催されました。

アームレスリング大会では、各単組から腕力自慢の代表者が出場し、合計6名によるトーナメント戦を行ない、当JAからは、鶴居支部・北村澄男さんが出場し、惜しくも敗退となりましたが、牛のぬいぐるみを着て大会を大いに盛り上げた功績が認められ、12月に行なわれる北海道JA青年部大会にマスコットキャラクターとして出場することに決定しました。

また、アームレスリング大会後に行なわれたカラオケ大会では、鶴居支部・菱沼和也さんが当JA青年部代表として出場し、JA青年の歌「君と」を熱唱し、みごと準優勝に輝きました。また、交流会では、日頃会うことの出来ない管内の部員同士が情報交換の場として大いに盛り上がりを見せました。



カラオケ大会の司会を務めた
鶴居支部・齊藤和弘さん



アームレスリングで健闘を見せた
北村澄男さん（右側牛）



カラオケ大会で見事準優勝
（鶴居支部・菱沼和也さん）

元気な仔牛を育てるための ほ乳瓶の洗浄と消毒

元気な仔牛を育てるためには、ほ乳瓶の衛生管理は重要なポイントの一つです。清潔なほ乳瓶で、お腹いっぱいミルクを飲んでもらいましょう。

ポイント① 使用後すぐに洗浄を

使用後のほ乳瓶は、すぐに洗浄しないと、容器の内側に汚れがこびりついて落ちにくくなります。洗浄が不十分なほ乳瓶は、細菌が増殖しやすく、そのようなほ乳瓶でミルクを給与すると、下痢を引き起こす恐れがあります。ですから、ほ乳後は、直ちに洗浄を行うようにしましょう。特に、汚れの落ちにくい場所は念入りに洗浄してください。



図1 汚れやすい場所

ポイント② 汚れに合わせた洗浄を

ほ乳瓶に付いた牛乳の汚れ、あなたはどのような方法で洗浄していますか。汚れの成分は、牛乳に含まれる脂肪やタンパク質、そして灰分です。ですから、ミルカーの洗浄と全く同じ方法でほ乳瓶も洗浄する必要があります。

牛乳の成分	
・水分	(87%)
・脂肪	(4%)
・タンパク質	(3%)
・乳糖	(5%)
・灰分	(1%)
(カルシウム・鉄など)	

汚れの成分	
・乳糖	
・脂肪	
・タンパク質	
・灰分	(1%)

洗剤を使わずお湯ですすぐと…

乳糖は洗浄できますが、脂肪・タンパク質・灰分の汚れは落ちません。また、熱湯（七〇℃以上）を使うと、タンパク質が熱凝固して、頑固な汚れとなり、瓶の内側に固着して落ちづらくなります。

殺菌剤とお湯で洗浄なら…

そもそも、殺菌剤は洗剤ではありません。汚れを落とす効果はありません。

さらに、洗剤より先に殺菌剤を使用すると、脂肪・タンパク質と殺菌剤が反応し、殺菌力が無くなってしまいます。

ポイント③ 正しい洗浄方法の実施

そこで、ほ乳瓶の衛生管理には、脂肪やタンパク質の汚れを落とすアルカリ性洗剤と灰分を落とす酸性洗剤を正しく使う必要があります。

- ・さらに、洗浄効果を高めるためには、適切な
- ・**洗浄温度**（三五〜五〇℃）
- ・**洗剤濃度**（0.3〜0.5%）が重要なカギとなります。

● 毎回行う洗浄例

- ① **すすぎ**
使用後すぐに、ほ乳瓶とニップルを、お湯ですすぐ。

② **アルカリ洗剤**

洗浄専用バケツを用意して、お湯二〇リットルを入れ、アルカリ洗剤六〇ミリットルを入れる。（0.3%濃度の場合）
ほ乳瓶・ニップルを入れ、よく振り洗う。

※汚れがひどい時はブラシを使ってしっかりと、こすり洗いをします。

図一に示すように、汚れが落ちづらいカ所（ニップルの内側・外側、肩の部分、底の淵部分）は、特に丁寧に洗う。

③ **すすぎ**

洗剤が残らないよう、お湯を流しながら、すすぐ。

④ **保管・乾燥**

ほこり等が入らないよう、ほ乳瓶の入り口を伏せた状態で保管する。湿度の低い場所を選ぶ。

⑤ **殺菌**

殺菌は、ほ乳瓶に牛乳を入れる寸前に行う。

● 酸性洗剤の定期使用

③の、すすぎの後に、アルカリ洗剤と同様の方法で、酸性洗剤液をつくり、三〜四日に一回洗浄し、灰分を落とす。

汚れがひどくなり、栄養カスや乳石が固まった状態になる前に、定期的に洗浄・殺菌することが大切です。

ほ乳期の仔牛の下痢を予防しましょう

生まれたばかりの仔牛は、とても病気にかなりやすい存在です。特に、下痢になると他の病気にもかかりやすくなり、その後の発育にも影響します。

ほ乳期の仔牛の飼養管理に注意を払い、下痢を予防して丈夫な仔牛を育てていきましょう。

○初乳給与で免疫強化

仔牛の下痢を予防するには、生まれた直後に、初乳をタイミング良く飲ませることが重要です。

◆給与のタイミング

免疫グロブリンの吸収率は、時間が経過するにつれ低下します。分娩後六時間以内に飲ませましょう。

◆良質な初乳をたっぷり飲ませる

「初乳」と呼べるのは、分娩直後に搾った乳だけです。二回目の搾乳以降は、免疫グロブリンが極端に減ってしまいます。三〜四回を目安に、飲めるだけ飲ませてあげましょう。

ただし、分娩前に漏乳した場合や、血乳・乳房炎乳の初乳の給与は避けてください。

○衛生的な管理をしよう

仔牛の施設は、通気性が良く乾いている必要があります。

◆親牛との同居は絶対ダメ

成牛舎は親牛の糞尿が飛び散り、ほこりや湿気なども多く、哺育牛にとつては厳しい環境です。

写真のように、仔牛を通路で飼うと、下痢や肺炎を起こす危険も高まります。親牛と離し、換気の良い乾いた場所で飼ってあげましょう。



通路に繋がれた仔牛



カーフハッチによる管理

◆ペンやハッチを活用しよう

仔牛がお互い舐めようと、病気が移ってしまうことがあります。仔牛が接触しないよう、ペンやカーフハッチを使って一頭ごとに管理してあげましょう。特に、カーフハッチは仔牛にとつて最も大事な新鮮な空気を与えることができる優れた管理方法の一つです。

◆牛体を汚さない

下痢の予防には、乾いた清潔な環境を維持することも大事です。
・ペンやハッチのエサ場回りは、糞尿や水などで汚れやすいので、頻繁に除糞しきれいにしておきましょう。



石灰乳を塗ったペン

・寝床には、乾いた敷料をたっぷり敷いて、体を汚さないようにしてあげます。仔牛の前膝が黒いのは、敷料が汚れてきた証拠です。速やかに交換しましょう。

◆使用後は施設の洗浄・消毒を

使用後のハッチ・ペンは、床や壁の除糞・洗浄を行い、日光消毒をして乾かし、石灰乳を塗っておきます。

より詳しい仔牛の下痢対策については普及センターまでお問い合わせ下さい。

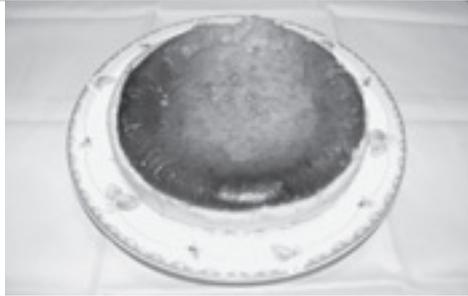
お料理レシピのご紹介

牛乳・乳製品の優れた栄養を取り入れた
おいしいお料理や地産地消料理などをご紹介します。
致します。



超簡単チーズケーキ

レシピ提供：吉田鈴子さん（幌呂）



18cmケーキ型 1個分

【材料】

クリームチーズ(200~300g)
ホイップクリーム(200cc)
卵4個、小麦粉(大さじ3)
砂糖(100g)、レモン汁(少々)

作り方

- 

① ホイップクリーム(200cc)
クリームチーズ(200~300g)
卵4個をミキサーに入れます。
- 

② 小麦粉(大さじ3)
砂糖(100g)
レモン汁(少々)もミキサーへ入れます。
- 

③ 材料が入ったら、フタを閉めてミキサーに約30秒程度かけます。
- 

④ 1回目のミキサーをかけてから、一度フタを開け、内側の周りについている小麦粉をゴムべらで落とし、タネに混ぜ込みさらにミキサーに約30秒弱程度かけます。
- 

⑤ 混ぜ終わった状態です。
- 

⑥ クッキングシートを敷いたケーキの型に生地を流し込みます。
- 

⑦ 200℃に熱したオーブンレンジで約50分間焼き上げます。
- 

⑧ 出来上がりです。
手軽に作れるケーキとして、おすすめの一品です。
熱いままでも、冷やして食べても美味しいので皆さんも、一度試してみてくださいはいかがでしょうか。

編集部では、牛乳や乳製品、地元ならではの素材をいかした、手軽につくれておいしいお菓子や一品料理など、自慢の料理レシピを大募集しております。皆さんに「これは！」という料理レシピがございましたら鶴居本所管理課まで御一報をお待ちしております。