たんちょう

JAくしろ丹頂
広報誌

vol.193
2023.11

JAくしろ丹頂

鶴居ふるさとまつり　乳しぼり体験

CONTENTS

- 令和５年度　「鶴居村ふるさとまつり 開催」
  青年部鶴居支部・女性部鶴居・幌呂支部も出店 ――― 1
- 「しらぬかプチ産業まつり 開催」
  青年部音白支部・女性部白糠支部フレミズ部会出店 ― 2
- 「おんべつ北のビーナス2023　BBQまつり」
  ＪＡ青年部音白支部 牛乳無料提供 ――― 2
- 第18回　北海道総合畜産共進会 開催 ――― 3
- 「一日ホクレン」意見交換会 開催 ――― 4
- 令和５年度 ブドウの収穫作業 参加 ――― 4
- 令和５年度新採用職員　農場実習体験記――― 5～7
- 村内中学校「職場体験学習」実施 ――― 8
- 今月のミルクレシピ――― 8
- 農協法公布記念日にあたっての組合員・役職員へのメッセージ― 9
- 普及センターだより――― 10
- ＪＡ共済からのお知らせ――― 11～12
- KAORUのフルーツパラダイス――― 13
- ちょっと一息あたまの体操のコーナー――― 14
- 理事会/生乳生産実績/新採用職員 ――― 15

鶴居のぶどうがとてもよい実りです !!

令和５年度「鶴居村ふるさとまつり 開催」

青年部鶴居支部・女性部鶴居支部・幌呂支部も出店

9月23日、鶴居村茂雪裡川河畔特設会場で鶴居村ふるさとまつりが開催され、青年部鶴居支部、女性部鶴居支部、幌呂支部が出店しました。

青年部鶴居支部は、よつ葉牛乳（200㎖）の無料配布と牛の模型を使い、搾乳体験を行いました。たくさんの方々が興味を持って立ち寄ってくださり、実際の搾乳の仕方などを伝えることで色々な方々とふれあい酪農の魅力を伝えることができました。

女性部は、鶴居支部、幌呂支部共同で「よつ葉北海道飲むヨーグルト」の無料配布を行い、クリアファイルやミルキーシップも添えて配布しました。ふるさとまつり開始10分前には大勢の行列ができ、わずか20分程で用意した300セット全ての配布が終了し、予想以上の反響でした。参加した部員達はとても達成感に満ちた一日となりました。

今後もこのような活動を通じて酪農の魅力を発信していきたいと思いますので、またのお越しをお待ちしております。

「しらぬかプチ産業まつり 開催」
青年部音白支部・女性部白糠支部フレミズ部会 出店

10月1日、「しらぬかプチ産業まつり」（白糠町産業祭実行委員会…委員長 伊深祐樹青年部長）が昨年に続いて旧白糠小学校にて開催されました。

今年度は会場に焼き台が用意され、多くの来場者が白糠町の特産品に舌鼓を打ちました。

当ＪＡより、青年部音白支部、女性部白糠支部フレミズ部会、ちゃろマート（白糠町野菜生産組合）がそれぞれ出店し、青年部では根釧牛乳の無料試飲及び販売、ホルモン（パック）販売、バターづくり体験を実施し、消費者との交流を深めました。また、フレミズ部会ではフライドポテト、１００円くじ、スーパーボールすくい等の催事、ちゃろマートでは白糠町産の新鮮野菜の即売会を行いました。

当日は、羊まるごと研究所の酒井伸吾さんによる、羊の毛刈りショー等も開催されるなど、盛会裏の下、終了致しました。

おんべつ北のビーナス2023
BBQまつり

JA青年部音白支部 牛乳無料提供

10月8日、音別町スケートリンク特設会場にて、おんべつ北のビーナス２０２３「ＢＢＱ（バーベキュー）まつり」が４年ぶりに開催されました。当日は秋晴れの下、多くの来場者が訪れ、「阿寒モルト牛サーロイン」や「魚介類セット」などの食材を購入し、家族や友人等とバーベキューを楽しみました。

ステージイベントでは、肉の代わりにシイタケを使った「しいカツバーガー」の早食いや音別町産和紙「富貴紙」を使った紙飛行機飛ばし大会など様々なイベントが行なわれました。

ＪＡ青年部音白支部は、多くの人に「よつ葉北海道根釧牛乳」のおいしさを知ってもらうため、会場で無料試飲を実施しました。その日に用意した30ℓの牛乳は全て無くなり、ＢＢＱまつりは大盛況のうちに終了しました。

第18回　北海道総合畜産共進会 開催

2部　アワープライド ドアマン ビスケット ＥＴ

6部　レデイ ホープ サニーサイド ゲイン

7部　Ａ オラホーム ロス ジヨーデイ クリスマス RED

9部　TKS ブリス デルタ チツプ

第18回 北海道総合畜産共進会入賞牛一覧表（JAくしろ丹頂）

部	結果	名　号	出品者	地区
1部	3等-3	フオグランド アメル ブーテイー	五十嵐大地	白糠
	3等-4	インクリース アルマ メード ブーテイー	(農)清和農場	鶴居
2部	1等-5	アワープライド ドアマン ビスケット ＥＴ	(株)植田牧場	幌呂
	2等-7	Ａ ゴールド デルタラムダ マツカ ビスタ	安藤　功	幌呂
3部	2等-5	Ａ オラホーム サイドキツク ドアマン ミラー	安藤　功	幌呂
4部	3等-8	ＩＦ ラマーク レーン ブーテイー Ａ フタゴ	増田　一真	鶴居
5部	2等-3	ＩＦ アトウード サイドキツク メード	増田　一真	鶴居
	3等-3	TKS エスコート ラムダ	清水　武志	鶴居
6部	1等-2	レデイ ホープ サニーサイド ゲイン	(農)清和農場	鶴居
7部	1等-3	Ａオラホーム ロス ジヨーデイ クリスマス RED	安藤　功	幌呂
8部	2等-2	VSツリー ブラツク ハイブリツド	對木　賢雅	白糠
	3等-3	リーガル メモリー ローズ	松田　浩二	白糠
9部	1等-7	TKS ブリス デルタ チツプ	清水　武志	鶴居
	3等-3	アントラージ サイドキツク ペトラ	松田　浩二	白糠
10部	2等-8	ヘイチヤン リスター プリンセス ユニクス	(同)伊深ファーム	白糠
11部	2等-1	フオグランド リンダ ダンサートム	五十嵐大地	白糠
	3等-4	BS ゴールド キユートマン	(株)大坂ファーム	音別
12部	2等-6	ヘイチヤン スターブライド ゴーチツプ シロヒゲ	(同)伊深ファーム	白糠
	3等-2	フオグランド ルナシー ドツク	五十嵐大地	白糠
14部	3等-14	BS フアンシー Ｇ ポリス ET	(株)大坂ファーム	音別

9月23・24日の両日、安平町の北海道ホルスタイン共進会場で、第18回北海道総合畜産共進会（乳用牛部門）が開催されました。

全道各地の共進会で優秀な成績を収めたホルスタイン種34頭、ジャージー種27頭が出品されました。

オフィシャルジャッジはパット・コンロイ氏（アメリカ酪農家）、アソシエートジャッジは田井道広氏（北海道ホルスタイン農業協同組合 審査部長）が務め、各部門の審査が行なわれました。

グランドチャンピオンには「ヨシノファーム ドア リンリン」、リザーブグランドチャンピオンは「ヨシノファーム シヤリオ」と、いずれも北見市吉野英之さんの出品牛が受賞しました。

当ＪＡからもホルスタイン種20頭が出品され、各部で優秀な成績を収めました。主な成績と出品者は表のとおりです。

出品された皆様並びに関係者の皆様、本当にお疲れさまでした。

「一日ホクレン」意見交換会 開催

10月11日、鶴居事務所でホクレン釧路支所主催による「一日ホクレン」意見交換会が開催されました。

当ＪＡ酪農振興会・青年部・女性部・和牛改良組合の代表、ホクレン釧路支所・帯広支所職員、ＪＡ役職員の計34名が参加し、ホクレン釧路支所（生産資材課・畜産生産課・農機燃自生活課・物流課・酪農課・営農支援室）、帯広支所（畜産販売課）の各課・室より「取組内容や品目ごとの情勢」等について説明を受けました。

その後の意見交換では、「生乳生産抑制の今後の見通し」・「労働力不足への対策」・「施設建設の際の資材・設計費用の低減」・「乳用牛や黒毛素牛価格の今後の動向」等、現在の酪農・畜産情勢を反映した多くの意見・要望等が出され、それぞれに回答を得る事が出来、大変意義のある意見交換会となりました。

令和５年度 ブドウの収穫作業 参加

10月11・12日、鶴居ふれあい農園にて、毎年実施されている醸造用ブドウの収穫作業が行なわれ、当ＪＡから千葉組合長と職員４名が参加しました。

この醸造用ブドウは「山幸」という品種で、今年は5日間かけて昨年の2倍以上となる2，770kgが収穫され、ワインやビール、ジェラートの原料となります。

ワインの醸造は、池田町の協力の下でステンレス樽やオーク樽により熟成され、来年春には鶴居村の赤ワイン「クロンヌルージュ」として出荷されます。

皆様もぜひ味わってみてはどうでしょう。

令和5年度新採用職員　農場実習体験記

農場実習を実施した職員の貴重な体験記をご報告致します。

畜産生産部　家畜改良課　伊藤海颯（いとうありゅう）

今回の農場実習では清和農場様にお世話になりました。今までは人工授精という形で牛に関わってきましたが、今回の実習で今までよりも深く現場のことを知ることができました。

実習一日目では牛の移動、搾乳をしました。二日目には退牧、除角、搾乳をしました。三日目は二日目と同じ作業を行い、最終日には電牧、清和農場見学、搾乳を行いました。

牛の移動、退牧では牛の動かし方や追い込み方を教えてもらいました。いつもの牛に対する接し方とはまた違ったやり方で、動き回る牛を違う場所へ行かないように誘導することは、すごく体力を使い思っていた以上に大変なことだと感じました。

二日目、三日目と行った除角作業では子牛の角を切り落とすという作業をさせていただきました。初めての体験ですごく驚くことばかりでしたが、子牛の苦しむ時間をできるだけ少なくさせてあげられるようしっかりと作業の手順を覚え、効率よく進めていくことが大事だと感じました。

四日目には清和農場の中を見学させていただきました。今までは人工授精で行くこはありましたが、今回の見学で清和農場の大きさに改めて凄いと感じました。そして、すごく歴史ある農場ということも教えてもらい、より深く清和農場のことを知ることができました。

そして四日間すべてで行った搾乳では初日に学んだことを活かし作業を行いました。作業をやっていく中で、牛によって様々な乳房の形や大きさがある事が分かりました。また乳頭の位置が離れている牛や、乳頭の位置が低い牛にはミルカーを装着するのを苦戦しました。搾乳の作業は時間と体力を使い、すごく大変だと実感しました。

今回の実習では、改めて組合員の皆様の大変さを実感し自分も組合員の皆様に貢献できるようこれからの授精業務を頑張っていきたいと思いました。この実習で多くのことを体験し、学び知ることができ、良かったと思いました。そして初めての事ばかりで混乱していた自分に親切に教えていただいた清和農場の皆様、本当に感謝いたします。ありがとうございました。

購買部　燃料課鶴居給油所　上島颯太（うえしま そうた）

私は、今回清和農場さんで実習させていただきました。

初日は夕作業のみで牛の牛舎移動をしました。初めに牛を、移動させたい牛舎に誘導するためにトラックなどでバリケードを作って手で追いやりながら移動させました。牛が思っていたより大きくて大変でしたが上手く自分の立つ位置を変えたりして牛舎移動をすることができました。次に搾乳をしました。初めに前搾りをし、乳頭洗浄機で汚れを落としペーパータオルで綺麗に拭き取ってから乳頭カップをつけるという流れでした。最初はカップをつける作業だけでも時間がかかりましたがたくさんの牛を搾乳するにつれてスムーズに搾乳することができるようになりました。

２日目の朝の作業では退牧をしました。まず放牧されている牛を車に乗りながら探し、見つけたら手で追いやり家畜車に乗せるという作業でした。朝の四時だったので日は出ていなく、周りは暗かったので牛を探すのにも苦労しましたが牛を全頭見つけることができ家畜車に無事のせることができました。昼の作業では除角をしました。産まれて３か月ほどの牛の角を切り落とす作業でバリカンで角の周りの毛を刈ってから除角器で切り落としアイロンで切り落とした場所を焼いて消毒するという流れでした。除角器で切り落とす際に血が出にくくするような切り方も教えていただきました。

夜作業は前日と同様、搾乳をしました。初日よりも一つ一つの作業がスムーズにできるようになりました。

３日目の朝作業は退牧でした。頭数が少なかったため牛を見つけることは簡単でしたが牛を移動させるのに苦労しました。昼作業では、除角をしました。前日よりも少し小さめの牛だったので、まだ力も弱く捕まえやすかったです。作業の面では、丁寧に素早くできるようになりました。夜作業は搾乳で、たいぶ慣れコツを掴みながら作業できました。

最終日は、朝に電牧の線の回収、昼には農場案内、夜作業は搾乳という内容でした。電牧の線の回収では、どこかで線が切れていないか途中で絡まったりしていないかを確認しながら作業しました。

農場案内では清和農場さんの歴史や糞尿処理をする機械など様々な設備を紹介していただきました。そして最後に搾乳をして今回の実習は終了しました。

今回の実習を通して感じたことは、農家さんの大変さです。朝早くから夜遅くまで作業し、牛の体調管理や餌の管理など、農場実習を通してでなければ知ることができなかったことがたくさんありました。他にもデントコーンや畑も大雨によって収穫作業ができなくなったりする大変さも感じました。

私は、今回の実習に参加させて頂き、農家さんがどれだけ苦労して牛乳を生産し、消費者のもとに届けてくださっているかを知ることができました。実習で学んだことを仕事に活かしていきたいと思います。

最後に実習をさせて頂いた清和農場の皆さん、本当にありがとうございました。

金融共済部　金融課　栗原（くりはら）　舞（まい）

この度の農場実習では、五十嵐農場様にお世話になりました。

実習初日、不安と緊張を胸にまず今回の実習場所を提供してくださった五十嵐大地さんより農家の一日の流れや農場内の説明をして頂きました。作業はまず初めに牛達に餌をやりました。私は２つの牛舎の餌やりを担当しました。牧草ロールは大きいので機械を使って牛舎の中に運びました。実際に機械に乗せて頂き大きな音で驚きました。人間の負担を少しでも軽くするよう、両手両足で機械を操作し、草をほぐしていました。夕方の餌は、ロールパックサイレージの甘い香りのする草をあげました。草をあげると牛達がたくさん寄ってきて、ものすごい勢いで食べていました。農家さん達は、牛に少しでもストレスを与えないように牛舎の中は、牛の成長過程や性別によって分けて飼育されており、硬い草は牛の寝床にするなど少しでも牛が健康に過ごせるように工夫されていることを実感しました。その後、搾乳の準備が進められ、牛達は待機場所に移動しました。搾乳では、初めに乳房炎の予防として前搾りをし、健康状態を確かめました。うまく絞れず、牛も嫌がって暴れたりして時間がかかってしまいましたが、コツを教えていただき、少しずつ覚えることができました。次にミルカーをつけるのですが、できるだけ空気が入らないようにつけるのが難しかったです。ミルカーの先が汚れてしまうと牛が病気になるリスクを与えてしまうので、床につかないように意識して慎重に作業にあたりました。初日最後の作業は、子牛たちにミルクをあげました。ミルクは、胃腸を整える薬や身体の悪いものを外に出す薬などを入れ、子牛たちの健康を第一に考えて作られています。子牛は、非常に繊細で少しの環境変化でも身体に影響を与えることがあるので一頭一頭大事に育てていることを特に実感しました。

２日目の朝、初めに牛のベッドの掃除をしました。牛は寝ている間にも糞をすることがあるのでスコップを使って綺麗に汚れを落とすなど作業を行いました。寝ている間に病気に感染しないようにベッドを朝と夜は綺麗にしているとのことでした。その後、石灰をまいて清潔でいられるようにベッドを乾燥させました。次は搾乳作業です。昨日教わったことを心がけ、初日よりも短時間で作業をすることができました。

お昼の作業では、親牛にTMRという「完全混合飼料」（粗飼料、ビタミン、ミネラルなど）が入った餌を牛の身体に合わせた分量で与えました。その後、人工授精師さんによって人工授精が行われました。これも農家さんが牛の発情期など朝作業のうちに見極めて確かめていると聞き、常に牛の状態を確認する大変な作業だなと思いました。

そして３日目の夕方作業では、思わぬ光景を目の当たりにしました。なんと牛の出産に立ち会うことができました。母牛の呼吸に合わせて引っ張り出すというとても貴重な体験をさせていただきました。この後無事出産、しかし双子であることが分かり、２頭目は前足がうまく出てこられず、母牛も苦しみながら力を出し切って頑張っていました。子牛たちは元気でしたが、母牛は力を尽くしきってぐったりとしていました。起き上がる気力も残っていなかったので機械を使って起こしていました。獣医さんによる的確な処置により、母牛は一命をとりとめほっとしました。関係者の方々、色々な方のおかげで新たな生命の誕生に立ち会うことができとても感動しました。

今回の実習において普段の生活では味わうことのできない生き物の尊さを感じることができました。改めて五十嵐農場様、この度は大変お世話になりました。ありがとうございました。

村内中学校「職場体験学習」実施

10月17・18日の両日、Aコープつるい店で職場体験学習として、幌呂中学校より1名の生徒を受入れました。

この職場体験学習は、社会人としての姿勢を学び、社会との関わりへの意欲を育む事を目的に、鶴居村内の中学校で毎年実施されております。

生徒は、Aコープでの仕事に最初は戸惑っていたようですが、品出しや陳列、商品のパック等の作業を一生懸命に行っていました。

この体験が生徒にとって、将来の夢や職業を思い描き、自分に相応しい職業や仕事への関心・意欲を高めて頂ける事を期待しております。

牛乳をも～っと食卓に
今月のミルクレシピ

トロリと優しい味のソースで
サケのクリームソースかけご飯

材料（4人分）

生サケ（甘塩）	3切れ	タマネギ（小）	1/2個
白ワイン（または酒）	大さじ1	バター	10g
こしょう（粗びき）	少々	ご飯（温かい物）	茶わん4杯分
ソース 薄力粉	大さじ4と1/2	洋風顆粒スープのもと	小さじ1/2
ソース 牛乳	600ml	パプリカパウダー	（好みで）適量
ソース バター	40g	ゆで卵	2個
ソース 塩	小さじ3/4	ブロッコリー、シメジ	適量

作り方

①生サケに白ワイン、こしょうをもみ込んで10分置く。電子レンジで6分加熱し、粗熱が取れたらほぐす。

②ソースを作る。薄力粉と塩を鍋に入れ、牛乳を混ぜる。強めの中火にかけて煮立て、バターを加えて混ぜながら6分煮る。火からおろし、①を混ぜる。

③タマネギをみじん切りにし、バターをのせて電子レンジで2分加熱する。

④ご飯に③、顆粒スープのもと、パプリカパウダーを混ぜ、器に盛って②をかける。刻んだゆで卵、こしょう（分量外）、パプリカパウダーをふり、ゆでたブロッコリー、シメジを添える。

農協法公布記念日にあたっての組合員・役職員へのメッセージ

北海道農業協同組合中央会
代表理事会長　樽　井　　功

昭和22年11月19日に農業協同組合法（農協法）が公布され、今年で76年を迎えました。

戦後の食糧不足の混乱期に、農業者の協同組織の発達を通じ、「農業生産力の増進」と「農業者の経済的社会的地位の向上」を図り、国民経済の発展に寄与することを目的として、農協法が制定され、農協が設立されました。

農協は「農業者による農業者のための組織」であり、協同組合原則に掲げる「自主・自立」「民主的運営」の基本に立ち、相互扶助の精神のもと、幾多の困難な状況を乗り越え、組合員の皆様の営農と生活の安定並びにより良い地域社会の実現を目指し、今日に至っております。

新型コロナウィルス感染症の位置付けは本年５月より５類に移行し、コロナ禍以前の日常を取り戻しつつありますが、各農畜産物の消費は依然として低迷しており、さらに、国際紛争や急激な円安の進行による飼料・肥料をはじめとした生産資材の高止まりが、農業経営に与える影響は甚大なものとなっています。

コロナ禍、国際紛争によって、世界の食料需給事情が一変しました。輸出制限を行い、自国の食料を確保する各国の動きが活発化し、世界的な人口増加による食料不足問題など食料争奪合戦がすでに始まっています。我が国の食料を安定的にどう確保するのか。今こそ大いに食料安全保障の国民的議論が必要となっています。

ＪＡグループ北海道は、日本の食料基地であるという使命感に立ち、食料の安定生産・安定供給と農畜産物の需要拡大を両輪として引き続き取り組むことが重要であり、国民の命の源である食を守り続けるにも、まさに新しい農業を築き、未来の世代へ繋いでいかなければなりません。

この厳しい時代だからこそ、国民が必要とし消費する食料はできるだけその国で生産する「国消国産」という考え方は、消費者に知っていただきたい大切なテーマであり、1945年に国連食糧農業機関（FAO）が発足した日、さらに1981年に国連が「世界食料デー」に定めた日である10月16日を、「国消国産の日」として制定し、令和３年に日本記念日協会に登録しました。

今こそ、この国消国産の周知、さらにはJA北海道大会で確認された550万人サポーターづくりを推進するべく、JAグループ北海道が一体となって「アグリアクション北海道」と題した統一した取組みをしっかりと実践することが必要となります。

最後になりますが、ＪＡグループ北海道は、協同組合の理念と精神を事業の拠り所とし、今後とも組合員の皆様が夢と希望を持って営農と生活が続けられる環境を整えること、地域農業とＪＡの発展に全力でサポートすることをお誓い申し上げ、農協法公布記念日にあたってのメッセージと致します。

発酵初乳について

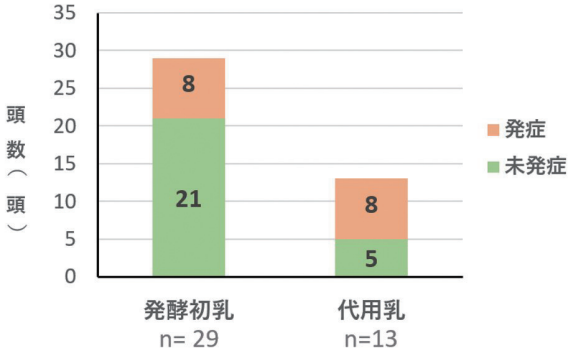
哺乳期の子牛は免疫機能が低いために下痢を発症・重症化しやすく、子牛の成育・健康を害することで経済的な損失を招きます。対策の一つに、発酵乳の給与が挙げられます。ここでは、移行乳を原料とする発酵初乳について紹介します。

一　発酵初乳の利点、注意点

分娩後、出荷ができるようになるまでに泌乳される移行乳から発酵初乳を作ることは、余剰分の活用に直結します。加えて発酵させることによって、室温での貯蔵を可能にする、下痢を発症しにくいなどの利点があります。

北海道農業試験場の研究（1979）の結果からは、発酵初乳の嗜好性は代用乳と比較してやや低いものの、下痢症状の抑制に効果があることが示唆されています（図1）。福島県畜産試験場の研究（2005）では、発酵初乳を給与したことで離乳までの代用乳と人工乳の消費が抑えられ、費用が低くなったこと、栄養の充足、発育に問題が無かったことが報告されています。

一方、温度や衛生面の管理、毎日の攪拌作業などの手間を要します。



北海道農業試験場「哺育技術の開発」(1979)より作成

図１　下痢の発生状況

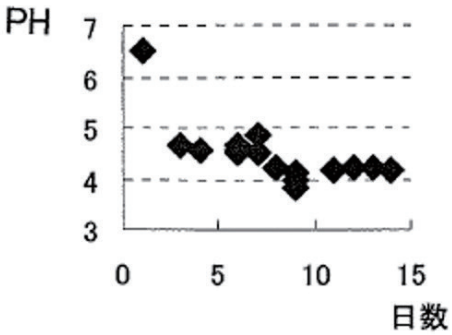
二　発酵初乳の作成

○作成の手順

清潔にしたフタ付きのプラスチック容器に初乳を入れ、必要に応じて種菌となるプレーンヨーグルトや乳酸菌入りの製剤を加えます。衛生的かつ直射日光の当たらない室内で貯蔵し、1日1～2回攪拌します。容器の内壁に付着したものはカビの元となるので、拭き取るなどの対処が必要です。

○発酵時の様子

貯蔵を開始し発酵が進むにつれpHが低下していき、4.4～4.3あたりで一旦低下が止まります（図2）。この時、ヨーグルトのような匂いと、とろみを呈するようになり、子牛への給与に適した状態となります。さらに発酵が進むと乳清が分離し、沈殿物が生じます。この段階になると、腐敗臭を発する腐敗状態となり、廃棄が必要です。



福島県畜産試験場研究報告第13号(2005)より引用

図２　pHの推移

○貯蔵時の温度

貯蔵時の外部温度によって発酵の速度が異なり、品質や貯蔵性に影響を及ぼします。最適な温度は10～20℃とされています。25℃を超えると発酵が急速に進み、発酵乳として利用できる段階を通り越してすぐに腐敗します。反対に10℃を下回ると発酵が滞るため、温かい場所で保管するなど加温の工夫が必要になります。

○保存期間

保存期間は30～40日ですが、夏場の高温時は14日が限度です。

○発酵初乳の給与方法

発酵初乳はそのままでも給与が可能ですが、哺乳方法によって給与しづらい場合は発酵初乳2～3に対してお湯1で薄めて給与します。

○その他の留意点

貯蔵している発酵初乳は消費した分、原料乳を継ぎ足すことも可能です。その際、長期間連続して継ぎ足すと不良発酵を招くおそれがあるので、6日間を限度にしましょう。

抗生物質による治療を受けた牛の生乳や血乳も不良発酵を起こしやすいので使用を避けます。

三　おわりに

発酵乳の管理は複雑に思われますが、子牛の健全な成育、費用の削減など農場の経営によい効果が期待できますので、ぜひ一度ご検討ください。

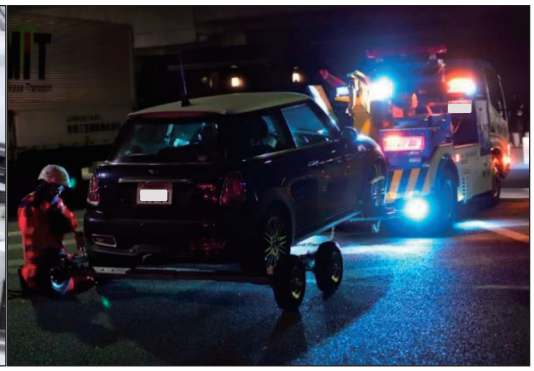
普及センターHPはこちらへ↓

自然災害や自動車事故（故障）に備えて、
Webマイページ・ＪＡ共済アプリにご登録下さい。

＜全国各地で頻発する自然災害＞

＜自動車事故＞

＜夜間の自動車事故や故障＞



自然災害や思わぬアクシデント…
事故連絡や共済金請求の連絡はどこへ？

JA共済アプリで解決！

24時間・365日対応！
災害や交通事故等の事故連絡は「ＪＡ共済アプリ」から！

災害や交通事故等の事故連絡は24時間・365日対応！
レッカー・ロードサービスの手配も可能！

事故内容が保障対象になるのかの確認や、
事故連絡～共済金請求手続きの流れの確認が可能。

さらに！　※令和4年以降の機能拡張内容（予定）

入院や手術（生命共済）の共済金請求手続きや、
簡易・少額な事案は共済金手続きが非対面で可能に。

JA共済アプリのご利用はWebマイページの登録から！

北海道 01414

※アプリご利用時の通信料はご利用者さまのご負担となります。
※本アプリはスマートフォン向けアプリのため、フィーチャーフォンの場合はご利用いただけません。また、お使いのスマートフォンの機種・設定によってはご利用いただけない場合があります。

もっと便利に

ＪＡ共済アプリで、万一の際に迅速な連絡・手続きが可能に！

住宅・家財等が被災された際には

いえ
被災のご連絡

ＪＡ共済アプリを起動！

○住宅・家財等に事故(災害)が発生した際には、ＪＡ共済アプリで夜間・休日を問わずに事故報告することが可能。

○手続きの流れの確認や、カメラ機能を使用して被害状況を撮影し、どんな事故があったかをすぐに報告することが可能。

自動車事故や故障の際には

くるま
事故/故障のご連絡

ＪＡ共済アプリを起動！

○自動車事故や車の故障の際には、ＪＡ共済アプリで夜間・休日を問わずに事故連絡することが可能。

○現場急行サービスやレッカー・ロードサービスを手配することが可能。

○手続きの流れの確認や、ＧＰＳ・カメラ機能を使用し、事故場所や事故状況を連絡することが可能。

もっと安心・満足に

Webマイページで、第２連絡先・ご家族連絡先の登録を！

Webマイページ

【第２連絡先とは？】

ご自宅（固定電話）だけでなく、携帯電話やメールアドレスの登録が可能です。重要なお知らせをスピーディーに受け取ることができます。

【ご家族連絡先とは？】

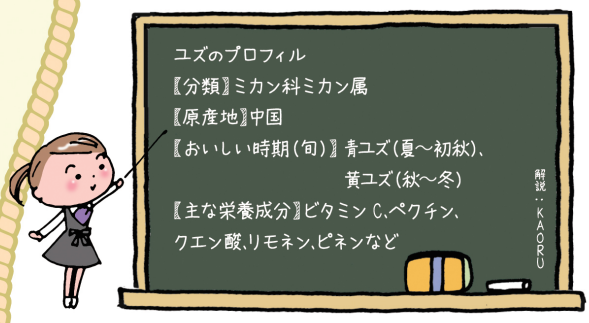
郵便や電話などで、ご契約者と連絡がとれない場合に、設定された「ご家族連絡先（家族、親族等）」に連絡し、ご契約者の新しい連絡先の確認や、連絡手段等を確認します。

JAからの各種手続き等のご連絡を、
速やかに、確実に 受け取ることが可能になります。

野菜ソムリエ上級プロ
KAORUの
フルーツパラダイス

イラスト：小林裕美子

ユズ
～日本料理の名脇役～



選び方

NG

しなびている
黒ずみや傷がある
へたの切り口が茶色く乾燥している

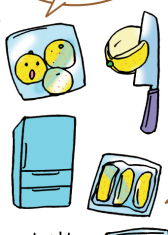
保存方法

冷蔵保存

乾燥しないようポリ袋などに入れるかラップに包み、冷蔵庫の野菜室へ

気温が低い時期は冷暗所でもOK。冷暗所で1週間、冷蔵では1～2週間程度保存できる

香りが命！鮮度が良いうちに利用してね



冷凍保存

皮

幅を広めにむき、ぴったりとラップに包んで保存。凍ったまま細く刻んで利用

白い部分はある程度残すと香りが良いよ！

果肉

ラップに包み保存袋に入れて保存。自然解凍して搾って利用

長期保存

薄くむいて細かくカットして天日干し、乾燥したら密閉容器に入れ保存。粉末状にしておくと便利だよ！

浅漬け、お吸い物、ゆずこしょうなどに利用

ユズのいろいろ

本ユズ

木頭系

徳島県那賀郡木頭村(現・那賀町)で選抜。果汁も多く皮が厚い

山根系

徳島県阿南市の山根氏によって選抜された早期結実品種

多田錦

種なしでとげも少なく扱いやすい人気品種

柚柑(ゆこう)

ユズの近縁種で「柚香」とも。酸味が強くて香りが良く、ポン酢などに利用される

花柚(はなゆ)

ユズの近縁種。「花柚子」「一才ゆず」「常柚(とこゆ)」とも。皮は薄めで、本ユズに比べて香りが穏やか。花もお吸い物や料理の香り付などに利用される

鬼柚子(獅子柚子)

ブンタンの仲間。ごつごつとした皮が特徴。ジャムや砂糖漬けなどに利用される

ユズのチカラ

ビタミンC
皮に豊富。風邪予防、美肌効果、疲労回復に

クエン酸
疲労回復や食欲増進に。カルシウムの吸収を助ける働きも

ペクチン
食物繊維の一種。便秘改善や生活習慣病予防に

リモネン、ピネン
皮に含まれる香り成分。精神をリラックスさせる効果に期待

食べ方・楽しみ方

日本料理ではおなじみの調味食材
熱を加えても香りが消えないのが魅力

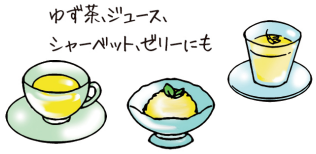
柚香蒸し

柚子釜

細く刻んで漬け物、雑煮、あえ物などに

風味付け
刺し身や焼き魚、煮物に

ゆずこしょうなどの調味料やゆず茶、ジュース、シャーベット、ゼリーにも



海外でも人気
日本産は海外産に比べて香り高く高評価。フランス料理やスイーツにも使われている

クロスワードパズルにチャレンジ!!

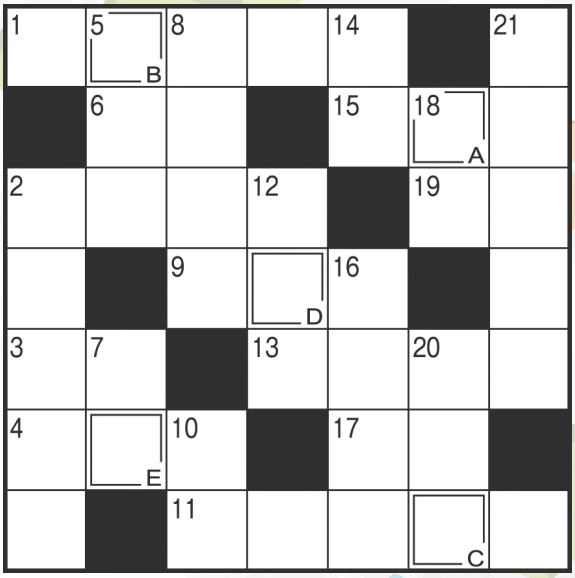
～ちょっと一息～ あたまの体操のコ～ナ～

ヨコのカギ

1　甘柿の王様と呼ばれることもあります
2　屋内のこと。＿＿派
3　ボンレス＿＿、＿＿サンド
4　漢字では石榴、柘榴などと書く果物
6　たき火に手をかざして取ります
9　飲んで食べて話して楽しみます
11　山野で生まれ育ったヤマノイモ
13　奇術師が披露するもの
15　ベンチよりふかふかしています
17　富士山の山頂を白くします
19　漬物やワインを詰めます

タテのカギ

2　日光の紅葉の名所。48個のカーブがあります
5　＿＿大敵、運転中は気を引き締めて
7　白＿＿に身を包んだ花嫁さん
8　ジョギングや水泳、筋トレなどはこの一種
10　ハウスを使わず作物を育てる＿＿栽培
12　考えるときにひねるもの
14　応用に移る前にしっかりと
16　１カ月の後ろ３分の１
18　ペンのはキャップと呼ぶこともあります
20　東京都中央区の地名。豊洲へ移転した東京都中央卸売市場があった場所
21　２人でおそろいの服を着ます



今回の答えは12月号に掲載するよっ!!

10月号の答え

2	4	7	9	12

2　お母さんの髪形が違う
4　屋根の上に木が見える
7　犬の耳が下がっている
9　野菜（ブロッコリー）の数が違う
12　長靴が違う

おめでとうございます!! 10月号の当選者

・ハヒブル さん　・かなっぺ さん
・リーナ さん

・正解者3名の方にすてきなプレゼントをさしあげます。なお、正解者多数の場合は抽選とさせていただきます。
《応募方法》左下の部分を鶴居事務所 管理課までFAX(0154-64-2315)をいただくか、切り取っていただき各事務所へ提出してください。
《締め切り》2023年11月27日まで
当選者の発表は12月号にて発表します。
プレゼントのお渡しは郵送にて発送いたします。

・つぶやきコーナー

・今年は暑くて大変でした。（かなっぺ）

・「寒くなった」と思ったらまた「暑い！」と思うようになりました！ぼくは早く雪がふってほしいです！（ハヒブル）

・もうすぐクリスマスだー！！。（リーナ）

・ひと雨ごとに寒くなりましたね。早くも雪むしが飛んでいます。火がこいしい季節ですよ。（S・M）

キリトリ

クロスワードパズル11月の答え

A	B	C	D	E

住所＿＿＿＿＿＿＿＿

氏名＿＿＿＿＿＿＿＿

ペンネーム＿＿＿＿＿＿＿＿
※氏名とペンネームは必ず記入願います。

電話番号＿＿＿＿＿＿＿＿

ご意見や季節のつぶやきなどの一言をお寄せください。

応募者の個人情報は厳正に管理し本応募以外の目的には使用しません。
どなたでも応募できますのでたくさんの応募お待ちしております。

たんちょう VOL・193 令和5年11月発行
■編集発行 釧路丹頂農業協同組合管理部管理課
■印刷 白糠印刷㈱

理　事　会　報　告

９月定例理事会　令和５年９月29日（金曜日）

報告事項

1．専決事項及び諸会議について
2．各委員会・諸会議等について
3．８月末財務状況について
4．事業の実施処理状況について
5．無通告監査の実施報告について

付議事項

議案第１号　令和５年度（第２四半期）にかかる監事監査の結果について
議案第２号　みのり監査法人期中監査Ⅰ経過概要の結果について
議案第３号　令和５年度下期更正計画の承認について
議案第４号　諸規程の一部変更について

その他協議事項

1．秋季地区懇談会の開催について
2．取次センターの営業時間並びにＡＴＭ営業時間について
3．当面の業務日程について

■令和５年度	生乳生産実績（９月）			
	月計乳量（kg）	同月前年比(%)	累計乳量（kg）	累計前年比(%)
ＪＡくしろ丹頂	8,569,398.0	97.8	54,042,774.2	97.2
鶴居地区	3,307,142.5	99.4	20,433,836.7	98.2
幌呂地区	2,479,181.6	100.8	15,651,515.9	100.3
白糠地区	1,585,364.6	93.9	10,197,042.5	94.7
音別地区	1,197,709.3	92.9	7,760,379.1	92.4
管内計	40,907,194.5	95.4	260,536,512.5	95.2
（前年度管内計）	42,872,258.5		273,810,110.8	

新採用職員の紹介

氏名　櫻井（さくらい）　美空（みく）
所属部署　購買部　燃料課　鶴居給油所
年齢／出身地　26歳／鶴居村
出身校　釧路北陽高校
趣味　絵を描くこと・音楽鑑賞
特技　ピアノ

組合員の皆さんへ一言

10月から釧路丹頂農協に勤める事になりました櫻井美空と申します。
不安や分からないことばかりで色々とご迷惑をお掛けすることと思いますが、精一杯頑張っていきますので、これからよろしくお願い致します。

大変お世話になりました。

辻　田　泰　貴　　畜産生産部　家畜改良課

９月30日をもって退職しました。

編集後記 EDITOR'S NOTE

□秋も終わりに近づき、北海道では初冠雪も観測され冬の息吹が聞こえてきました。特に今年の夏は暑い日が長かったせいか秋がすごく短かったように感じております。11月は、営農や生活においても年末の忙しさが迫ってくる時期でもあります。予定が立て込むこともあるかもしれませんが、忙しさの中でも自分の時間を大切にリラックスして過ごしたいものです。（成戸）

Instagram
ID→jakushirotancho

ＪＡくしろ丹頂ホームページ