

JA北ひびき [地域コミュニティー誌]

ひびきあいの広場

組合員・地域住民皆様の日頃のご愛顧に感謝を込めて発刊いたしております。



**直売所「ひびきあい」
元気に営業中!**

みなさまのご来店を

お待ちしております!

Contents

- 特集 搾乳技術の“今”に迫る!
- JA北ひびきオリジナルレトルトスープ活用レシピ
- クイズに答えてJA北ひびきのスープと大豆をゲット!
- 編集後記

※直売所では新型コロナ感染拡大防止のため、マスク着用をはじめとした予防を徹底しています。

「ひびきあいの広場」 ◎発行・編集／JA北ひびき 本所：〒095-10021 士別市西1条8丁目701番地1 TEL：0165-23115 FAX：0165-23115



JA北ひびき オリジナルレトルトスープ 活用レシピ

じゃがいものピソソフーズ焼き
リゾット風



材料例(ピソソフーズ1袋分 4人前)
 玉ねぎ …………… 適量
 オリーブオイル …… 適量
 ご飯 …………… 1杯分
 油 …………… 適量
 塩コショウ …………… 少々

- ① みじん切りにした玉ねぎをオリーブオイルで炒めます。
- ② ①に、ご飯とピソソフーズスープを混ぜ、水分が無くなるまで炒め、冷まします。
- ③ ②を型(セルクル等)で調え、オリーブオイルで塩コショウ少々をふりかけ焼き、焼き色がついたらできあがり。

かぼちゃの濃厚ポタージュ
肉入りパングラタン



材料例(かぼちゃの濃厚ポタージュ1袋分 4人前)
 あいびき肉 …………… 適量
 玉ねぎ …………… 適量
 パン …………… 4個

- ① みじん切りにした玉ねぎとあいびき肉を炒めます。
- ② ①にかぼちゃの濃厚ポタージュをあえます。
- ③ パンをくりぬき②をパンに詰め、オーブンで焼き、焼き色がついたらできあがり。

※③でくりぬいたパンを②の時に一緒にあえても良いです。

やさいのチャウダーチキンソテー



材料例(やさいのチャウダー1袋分 2人前)
 鶏のむね肉 …………… 適量

- ① 鶏のむね肉をフライパンでソテーします。
- ② ①に、温めたやさいのチャウダーを入れて軽く煮込めばできあがり。



スープはJA北ひびき経済センターで販売しています。
TEL 0165-23-2141 購買部生産資材課

応募方法

- ① 答え ② 郵便番号・住所 ③ 氏名
 - ④ 年齢 ⑤ 電話番号
 - ⑥ JA北ひびきに対するご質問やご意見・地域コミュニティー誌に関する感想をお書きの上はがきにて投函をお願い致します。
- 締切日/8月31日(火)消印まで有効
 当選発表/当選の結果はJA北ひびきHPにて掲載し、郵送にてご連絡致します。

応募先

〒095-0021
 士別市西1条8丁目701番地1
 JA北ひびき「プレゼントクイズ」係りまで
 ※ご応募に際し、お客様の情報はJA北ひびき内で、抽選・当選者へのプレゼント発送及びお客様個人を特定しない範囲でのアンケート分析のため利用させていただきます。

問 題

〇〇〇〇〇パーラーでは、牛がパーラーに入っていくと、搾乳が完了する間に一周し、牛がパーラーを出ていきます。生産者は決められた持ち場で作業を続けるので、作業効率が格段にあがります。

〇〇〇〇〇に入る言葉を記入して応募すると、正解者の中から抽選で10名の方に下記の商品が当たります。

スープ6食+やみつき大豆3袋



QUIZ
 クイズに答えて
**JA北ひびきの
 オリジナルセットを
 ゲット!!**

どしどし応募してね!

ホクレン制作アニメの第2弾。今回は酪農がテーマ。是非ご覧ください。



編集後記

JA北ひびき地域コミュニティー誌「ひびきあいの広場」をご覧いただき、誠にありがとうございます。

本年2回目の発行は「迫る！搾乳技術の今」と題してご紹介をさせていただきました。皆さんは今回紹介をした設備を見たことがありましたか？私は今まで牛舎にすらほとんど入ったことがなく、まして搾乳作業を見たことは一度もありませんでした。ですので今回4か所の牧場を訪問させていただきましたが、どこを見ても新鮮で、とても良い経験をさせていただきました。

本誌では何枚かの画像でそれぞれの設備を掲載しましたが、少しイメージが湧きにくいかもしれません。動画サイト等で調べていただくとよりイメージが湧くと思います。興味のある方はぜひいろいろ調べてみて、搾乳だけではなく、酪農にも興味を持っていただければと思います。

さて、JA北ひびきはこれからも引き続き皆様にご覧されるJAを目指しはげんで参りますので今後ともよろしくお願ひ申し上げます。

多田牧場 (パイプライン方式)

・取材対応 多田和宏さん(42歳) ・士別市西士別町 ・搾乳頭数 52頭

パイプライン方式は小規模の牛を繋いで飼っている「繋ぎ飼牛舎」で主に導入されています。ミルカー(搾乳機)を1頭1頭、牛のもとにもっていき、搾乳を行います。

直接牛に触れて体調を見れることや、牛を繋いで管理しているのどこにどの牛がいるかをすぐに判別できるのがパイプライン方式のいいところですね。搾乳頭数が52頭ですので管理がしやすく、1頭1頭時間をかけて見ることができます。牛の配置も、初産牛と経産牛を固めて管理することで、えさを食べやすい環境づくりを心がけています。初産牛が経産牛の間にいると、いじめられてえさが食べれないこともあるんです。初産、経産の違いだけではなく、年齢も考慮したりするんです。今私の牧場では14歳の牛がいますが、こういう牛は何かあった時のために、出入り口に近い

場所で管理しています。また、私の牧場からは、共進会と呼ばれる品評会に牛を出場させています。私は良い能力の牛を作るための種牛づくりや改良にも力を入れていて、2018年の共進会の全道大会では、全道各地から予選を勝ち抜いてきた約40頭の牛の中から、2位という結果を収めました。パイプライン方式だからこそできたことかもしれませんね。



1頭1頭調節しながらえさを与えています。



搾乳前はしっかり消毒!



ミルカーを移動させながら搾乳をします。



特集

搾乳技術の“今”に迫る!

今回は酪農牧場の大事な仕事である「搾乳」に使用する搾乳設備や、取材に応じていただいた酪農家のみなさんの牛や搾乳形態についての思いなどを紹介します! 普段から口にして、牛乳、ヨーグルトやチーズなどの乳製品の原料はどのような機械で、どのような思いで搾乳されているかを知る機会になればと思います!

寺井牧場 (タンデムパーラー)

・取材対応 寺井章悟さん(41歳) ・和寒町字中和 ・搾乳頭数40頭

搾乳者から見て牛を横に並ばせて搾乳を行うシステムです。牛は個別にパーラーに入ることができるので、序列に関係なく搾乳できます。

牛を真横から見ることができたり、牛との距離が近く作業しやすいのがタンデムパーラーにした決め手ですね。もともとはパイプライン方式で30頭を約1時間半から2時間ほどかけて搾乳していましたが、増産を目的に2005年からタンデムパーラーを導入しました。今では約40頭を約1時間で搾乳することができます。また、私の牧場のタンデムパーラーは、片側に4頭入れて搾乳することができるのですが、4頭すべて搾乳を終えてから、別の牛を4頭入れるのではなく、1頭が早く終わればその1頭だけを牛舎に戻し、次の牛の搾乳に移ることができる

んです。搾乳に時間のかかる牛に搾乳のスピードを合わせる必要がないので搾乳の効率も良いと感じています。



8頭入れることができます!



横からミルカーを取り付けます。



(有) 佐々木牧場 (ロータリーパーラー)

・取材対応 佐々木雅志さん(46歳) ・士別市南士別町 ・搾乳頭数 160頭

丸い形でパーラーが回る方式です。牛がパーラーに入っていくと、搾乳が完了する間に一周し、牛がパーラーを出ていきます。生産者は決められた持ち場で作業をし続けるので、作業効率が格段にあがります。写真のように円になっている設備です。

私の牧場では2004年12月にロータリーパーラーを導入しました。それまではパイプライン方式、いわゆるつなぎで管理をしていました。ロータリーパーラーを導入したきっかけは、もともとの作業人数を変えずに増産を図りたかったというのが一番ですね。導入前の搾乳頭数は60頭で、搾乳時間は1時間半ほどでしたが、導入後は160頭を2時間半ほどでこなすことができます。ロータリーパーラーへ牛を入れる時は牛舎から入るのですが、その際は奥に設置してある仕切りが、ロータリーパーラーの入り口付近にゆっくり向かってきて、それと一緒に牛もロータリーパーラーの入り口の方へ集まります。嫌がる牛がいても

しっかりロータリーパーラーへ向かわせることができます。たまに入り口で挟まる牛があるので注意を払いながらロータリーパーラーへ入れています。また、牛の管理では、牛に首輪をつけることで個体の情報をスマホで確認できるので、治療が必要だったり、授精させる牛については、搾乳後に他の牛と分けて管理することが可能となっています。



パーラーのよう。円になっています!



パーラーの内側で作業を行います。



玉置牧場 (ロボット搾乳方式)

・取材対応 玉置俊一さん(49歳) ・士別市上士別町 ・搾乳頭数 60頭

近年では技術革新により設備のハイテク・IT化が進んでおり、全自動で牛の搾乳を行うことができる「ロボット搾乳方式」のような最先端の機器を取り入れ、省力化を実現している牧場も増えてきています。

私の牧場では平成30年にロボットを導入しました。ロボットを導入する前は私と妻、母の3人で搾乳や管理を行っていましたが、省力化と増産を目的に導入を決意しました。ロボットを導入したことで、以前は搾乳だけで7時間ほど牛舎にいましたが、導入後はロボットが23時間常に自動で搾乳をしているため全ての作業を含めても6時間ほどとなり、かなりの省力化ができました。また、牛1頭1頭を細かく管理するために、首に機械を巻き付け、搾乳時に乳量や体重、えさをどれくらい食べたかなどを瞬時にデータ化しているので、牛のちょっとした変化も見逃すことなく管理ができます。ロボットを導入したことで省力化は図れました

が、やはりロボットですので壊れたり、不具合を起こしてしまうこともあります。その時は昼夜問わず私の携帯に連絡が来るようになっていたので、気が気じゃないと思うこともありますね。しかし、そういう部分を含めてもかなりの省力化が図れたことに違いはありませんので導入してよかったです。



ロボット搾乳の裏側



ここに入ることによって自動で搾乳が始まります!



ミルカーも自動で装着!