



白バラ牛乳
大山乳業農業協同組合

酪農だより

Vol.
680

平成30年9月号

あなたへ贈る「白の一滴、心の一滴」～酪農家の心を食卓へ～

今月の特集

代表理事組合長 小前孝夫インタビュー

現場潜入

白バラきれてる牛乳ロールができるまで

大山まきば祭のお知らせ

指導課通信

大山乳業農協からのお知らせ



酪農だよりを生産者と職員の 想いを共有する場に

代表理事組合長 小前孝夫



「いやあ、カメラは得意じゃないんだけどなあ」

写真を何枚か撮らせてください。

そうお願いすると、少し照れたような表情で席に着かれた小前孝夫組合長。

今回から酪農だよりをリニューアルするにあたり、小前組合長に酪農だよりについて、そして、これからの大山乳業についてお伺いしました。

まず最初に伺ったのは、今回の酪農だよりのリニューアルについてです。どのようなきっかけがあったのか、小前組合長へリニューアルに至る経緯とリニューアルする機関紙への思いを伺いました。

今年の座談会で組合員さんから「もう少し製造や販売などの大山乳業農協の取り組みを知りたい」との意見がありました。

どのようにしたら組合員さんの希望に応えることができるのか・・・考えた結果、せっかく大山乳業には「酪農だより」という機関紙があるのだから、機関紙を使って大山乳業の中の様子を知らせよう、という経緯か

ら、リニューアルしたらどうかとなりました。

今までの「酪農だより」は生産者にとって改良や粗飼料などの情報提供をする媒体として重要な役割を担ってきました。

今まで提供してきた情報というのはもちろん欠かすことはできません。しかし、少し内容を変えて要望に応えたり、カラー印刷にしてみよう。というように少しずつリニューアルに向けて進んでいきました。

今までの酪農だよりも、毎月全てのページを見るという生協さんもあるんです。そういった方も、今まであまり見なかったという人も見て楽しく、読みやすい。次号はどんな内容だろうか？と楽しみにしてくれ、大山乳業の取り組みを知ってもらえる機関紙になってほしいと思います。

また、広く各部署から記事を集めて機関紙を作る中で、たくさんの方の意見を取り入れて「酪農だより」を育てていき、生産者と職員の想いを共有する場となることも期待します。

続いて、6月よりスタートしたランチミーティングについて組合長に伺いました。

最初は手探りだったと苦笑しながら話は始められました。組合長と職員のランチミーティング。組合長は他社のランチミーティングのことなども情報収集をするなど、ランチミーティングと聞くと気になってテレビ番組なども見てしまうとか。

ランチミーティングでどのような言葉を交わすのが良いのか、実は今も手探りな部分もあります。その中で、「この先の大山乳業農協について語り合いが出来るようなランチミーティング」へ成長するといったと思います。理想は職員と管理職のコミュニケーションがあり、役員室に改善提案があがってくるのだと思いますが、日々の業務に追われてなかなか言えない状況もあると思います。改善してほしいという気持ちがおざなりになってしまいうのが一番良くない。

そこをランチミーティングで発信してくれてよかったと思うこともあります。

そして、その先に、この先の大山乳業農協について職員から話が出てくるようになると思います。

最近、白バラ牛乳の認知度が飛躍的に上がっている件について、組合長に思いを伺いました。

「安心・安全・おいしい」というイメージを知ってもらい大山乳業農協の製品を食べてもらう、飲んでもらうきっかけ作りになればいいと思っています。

週刊文春の記事は、消費者だけでなく同業者からも反響があった中で、私と思うのは、やはり飲んでもらって「おいしい」と思ってもらえること。鳥取県から上京した人にとっても白バラ牛乳の知名度が上がるのは「誇らしい」という声も聞くことがあります。さらに知名度を上げるのに力強い協力者は、鳥取県知事です。

星取県パッケージで発売した白バラココアや京都生協の生協牛乳は、鳥取県知事から発信もして頂いたり、先日山の日のイベントでも「白バラ牛乳は鳥取の自慢だ」と言ってくださると力強い応援になります。

ただ目立つだけのメディアへの登場

より、まずは牛乳を飲んでもらうための足掛かりのような形でメディアの力を借りることが大切だと思っています。

そして、こうしてメディアに出る機会が増え、「おいしい」と思って応援してくださる人の気持ちを裏切らないためにも、良い製品作りを続けていきたいですね。

そして最後に、今後の大山乳業について伺いました。

今までの72年の積み重ねである大山乳業農協の理念を大事にし、それを続けていくことは大前提です。

その上で、職員の生活や酪農家の生活の安定がないとその使命は全うできないと思っています。

今進めている「酪農ビジョン」は酪農家が減少していく中、大規模農家へと変わってくださる農家の後押しもしています。増える乳量から得る利益を余すことなく、いかに職員や組合員に還元するか、その方法を考えていかなければいけない大きな課題です。

そのための販路は、宅配や生協は消費者との距離が近く思いを届けやすいので、これからは絆を一層強くした

いいし、その他にも「大山乳業の牛乳の良さや価値をわかっていただける販路」を増やしていくことが大切ですね。

良さをわかって待っていてくれる人に届けたい。いいものを待っていてくださるお客様がいる。

小前組合長のそんな気持ちに触れた時間でした。





白バラきれてる牛乳 ロールができるまで

新製品がどんな風に出てくるのか、皆さんご存知ですか？
このコーナーでは1つの製品にスポットを当ててご紹介します！

リニユーアル製品
が出来るまで



今回で紹介するのは、9月7日（金）リニユーアル発売！「白バラきれてる牛乳ロール」です。

大山乳業では、製品開発センターと営業課で開発チームを組み、新製品の開発や現行製品のリニユーアルに取り組みます。開発チームでは2017年に次年度に向けて、白バラロールケーキのリニユーアルを検討していました。時を同じくして鳥取県生協様から、地元メーカーとコラボした製品の開発を行いたいとの話がありました。それであれば、あうんの呼吸の私たちと一緒に、よりよい製品を開発しようと、ロールケーキの共同開発をすることになりました。

開発するにあたり、鳥取県生協の組合員様を対象に「こんなロールケーキが欲しい！」という声を募集しました。その結果、「クリームたっぷりのロールケーキ」「大山乳業らしい、大山乳業だからできる製品」「デザートなので遊び心のある（楽しい）製品に」など、いろいろな声を頂きました。

どのような製品に仕上げれば、お客様に喜んでもらえるかと、開発チームで頭を悩ませましたが、生産者が丹精込めてつくった生乳を使用し「ミルク」の味わいいっぱいのロールケーキにしてはどうかと、3つのポイントにこだわり開発しました。

使用原料、

製法のこだわり

鳥取県産牛乳を使用したミルク風味豊かなホイップクリームを、国産小麦と鳥取県産牛乳を使用したふんわりスポンジで巻き上げました。

スポンジはしっかりと空気を含ませたメレンゲを作り、泡を消さないように小麦粉、卵などをやさしく混ぜ合わせ、ふんわりと焼き上げています。

また、クリームとスポンジのバランスを見直し、クリームは10%増量し満足感アップ！今までよりもクリームを感じられるように変更しました。



食べやすいよう カットしました

4つにカットしてあるので、食べやすく手軽にお召し上がりいただけます。食べたい分だけ解凍できるのもいいですね♪

パッケージデザインにも 一工夫！

パッケージは可愛らしく牛ブチ柄に。シンプルで素材のイメージを感じられるようなデザインを目指しました。

パッケージのどこかに・・・鳥取県の形が隠れていますよ。探してみてください。



いざ！

初回製造の現場へ



さて、今日は初回製造！リニューアルしたロールケーキが、一体どんな風に作られているのか？工場へおじゃまし探って来ました。

まず、小麦粉、卵などを混ぜ、オーブンへ。約15分後、ふんわりいい色に焼き上がったスポンジが出て来ました。オーブンの周辺にはあま〜い香りが広がっています。

この日作るロールケーキは、なんと5000パック!!機械を使って巻いているのだろう・・・と思った、その貴方！大山乳業のロールケーキは全て、ひとつひとつ手巻きで作っています。力加減が重要で、機械では満足いく仕上がりにならないのだとか。ふんわりとしたスポンジをつぶさ



ないよう、やさしく巻いています。

数人で交代しながら、1人で1日に200本！巻くこともあるそうです。

スポンジ全体にクリームを塗り、さらに中心部分にクリームを重ねます。このクリームを軸に、クルンと「の」の字になるように巻きます。ポイントは、敷き紙を持ってふんわり巻くこと。仕上げにキュッと形を整えます。

スライサーで食べやすい大きさにカットし、箱の中へ。いよいよ完成です。

今回のリニューアルで、中心部分のクリームが増え、巻くのが少し難しくなったとのこと。より丁寧に、ひとつひとつ心を込めて作っています。

鳥取県産の牛乳・国産小麦を使用した、クリームたっぷり！新しくなった「白バラきれてる牛乳ロール」。ティータイムや食後のデザートに、ご家族やお友達など皆様でお楽しみください♪



event Information イベントのお知らせ



20年目のありがとう 牛乳で育てる地域の未来

第20回 大山まきば祭

日頃のご愛顧と感謝を込めて消費者と生産者の交流を育むイベント「大山まきば祭」を開催いたします。皆様お揃いで遊びに来てください。

日時 9月30日(日) AM10:00~PM3:00

※天候などの具合でスケジュール変更する場合があります。

場所 大山まきば みるくの里 芝生広場

鳥取県西伯郡伯耆町小林水無原 2-11

入場
無料

みんなで参加して商品Get!

大抽選会開催!
3,000人に「なにか」が当たる!

イベント スケジュール

★天候などの具合でスケジュール変更する場合があります。

ステージイベント

午前の部

- 和太鼓演奏
- あそいくステージショー
 - たにぞう・きよこ・タニケン
 - 和泉流宗家
- 乳搾り大会 (プロに挑戦)

午後の部

- ヒップホップダンス
 - Divr ダンス スタイル
 - White Rabbits
- 乳搾り大会 (プロに挑戦)
- あそいくステージショー
 - たにぞう・きよこ・タニケン
 - 和泉流宗家
- ピンゴ大会

あそいくステージ 和泉流宗家

まきばホールイベント

- あそいく体験広場 (段ボール遊具)

3回開催
無料
各30名

みるく工房イベント

- バター手作り体験 先着順
 - 1回目 10:20より整理券配布
 - 2回目 10:20より整理券配布
 - 3回目 12:50より整理券配布
- ※バター手作り体験の受付は先着となります。

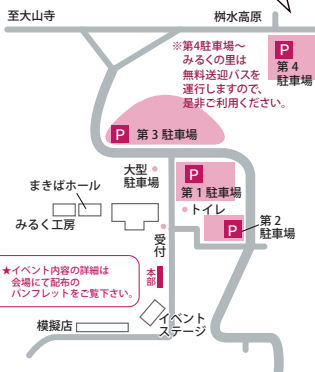
たにぞう・きよこ・タニケン

芝生イベント

- トラクター展示
- ボニー乗馬体験
- 大抽選会 (先着3,000名)
- ロールペイントコーナー
- 骨密度測定 (無料)
- 白バラ製品アウトレットセール
- グラウンドゴルフコーナー
- 白バラ製品 試飲・試食コーナー

白バラスイーツ
大特価!!
個数限定 本日より

高齢者・小さなお子様連れの方は、こちらの駐車場がおすすめです。



模擬店

- ◆ やまびこおこわ
 - ◆ みるくもち
 - ◆ みるく鍋
 - ◆ ジュース・ノンアルビール
 - ◆ 食のみやこ鳥取ブース など
- ※天候により中止の可能性あり

道順・駐車場のお問い合わせ

大山まきば
みるくの里
〒689-4101 鳥取県西伯郡伯耆町小林水無原 2-11
TEL.0859-52-3698

イベント内容のお問い合わせ

大山乳業農業協同組合
大山まきば祭事務局
TEL.0858-52-2211

★みんなでまろう大山!

大山まきば祭では、美しい大山を守るため、売り上げの一部を「大山の頂上を保護する会」へ寄付いたします。大山の自然保護へのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

主催 / 白バラ牛乳
大山乳業農業協同組合

後援 / 鳥取県、(一社)全国酪農協会、(一社)Jミルク
(一社)中央酪農会議、全国農協乳業協会

協賛 / (公財)鳥取県畜産振興協会、鳥取県牛乳普及協会、
鳥取西部農業協同組合

月刊 エンドーさん

今月から始まりました、品質管理課発のコラムコーナーです。

第1回の今回は品質管理課について、少し紹介をしたいと思います。

品質管理課は現在女性が4名、男性が4名の計8名が在籍しています。(部長を筆頭にパワフルな女性が揃っています)

業務としては、品質管理に関すること全般、工場で使用する記録表の作成、お客様からのお申し出やトラブルの対応 etc. 様々な事に対応しています。

また、フリーダイヤルも品質管理課の職員で対応しています。その殆どが製品、販売先等のお問い合わせになります。一部きびしいご意見を頂くこともあります。その時は、職員一同改めて気を引き締めています。

そんな中でも、「いつもおいしく頂いてます」とか、「これからもおいしい製品を作って下さいね」との暖かいお言葉を頂くこともあり、そんな時は、ほっこりとした気分になって頂いています。

次回からは、工場の日常を独自の視点でお送りします。どうぞよろしくお願いします。

新入職員リレー日記

皆さん、新入職員リレーブログ「白バラ DAIRY-DIARY」をご存知ですか？

新入職員ならではの視点で綴る日記をぜひ一度ご覧ください。

【白バラ DAIRY-DIARY は大山乳業HPにて毎週水曜日更新です】



日々成長中!

白バラ大学セカンドシーズン 8月講座 限られた時間を活かすなら乳学！ できる社会人が実践している 究極の時間管理術

粉奈 健太郎

こな けんたろう



大山乳業に関わる全ての人が、社会人としてステッパアップし、それぞれの個性を磨くために昨年から開校した「白バラ大学」。

今回は、企画室の福井さんに様子を紹介して頂きました。

8月講座は、東京のスタートアップ社より、コンサルタントの粉奈健太郎氏を講師に迎え、究極の時間管理術のテーマで講義いただきました。

冒頭の自己紹介で、自分はコンサルタントとして全国を駆け回っており、年間の出張はなんと250日！とお話しされました。

そんなお仕事の中で、粉奈さんは移動時間や空き時間をいかに有効に使うのかを常に心がけているそうです。

時間の使い方には、緊急度と重要度によって大きく4つの分類があり、緊急度が低く重要度も低いムダな時間を減らし、緊急度は低いが重要度が高い、将来への準備や計画・人間関係の構築・健康維持といった事に多くの時間を使うべきだとお話しされました。

時間を増やす方法として1つ目に挙げられたのは「時間の浪費」をやめることです。

目的もなくダラダラとテレビを見る、SNSを見る、ゲームをするといった無駄な時間を極力減らします。

また、2つ目に「ながら時間」を増やす方法も教えていただきました。ジョギングしながら英会話、料理をしながらヨガ、車の運転をしながらリスニング勉強など、ひとつの時間でふたつの行動をすることで、時間の有効利用を行う方法です。

3つ目は「人生の優先順位」を明確にする事です。

家族・仕事・趣味など、自分の人生において優先すべき事を明確にすることで、どのような時間の使い方をするのが有効なのか、考えることに繋がります。

1日は24時間しかありません。教わった時間管理術を使って、有効な時間の使い方を心がけてみましょう。

次回は11月13日(火)に「片付け上手は仕事上手ー今日からできる整理整頓術」の講座です。ぜひご参加ください。



いつかあの時のヨーグルトを復刻できればと思っています。

営業課の前田享宏です。今月は私の個人的に好きな製品の「生クリームヨーグルト」を思い出と共に紹介します。

幼い頃、お盆やお正月など事あるごとに親戚のおじちゃんや段ボールで持ってきてくれていました。当時は確か金色の蓋でその時しか食べられない特別なヨーグルトでした。

初めて食べた時は衝撃で、あの味を超えるヨーグルトは今まで出会ったことがありません。

👑私のオススメ

公益財団法人 鳥取県畜産振興協会 乳用牛放牧預託牛成績状況報告

単位：頭

平成30年8月31日現在

牧 場 名		区 分	頭数	内 訳									
				育成牛	種付け対象牛			妊娠牛（月 齢）					
					うち種付中	未種付	17以下	18～20	21以上	妊娠牛中のET			
うち妊鑑待ち													
鳥取放牧場	乳牛	470	246	147	91	45	56	77	39	31	7	29	
	割合（%）	100	52	31	19	10	12	16	51	40	9	38	
	鳥取放牧場計	乳牛	470	246	147	91	45	56	77	39	31	7	29
	割合（%）	100	52	31	19	10	12	16	51	40	9	38	
大山放牧場	大山放牧場	乳牛	445	191	107	78	35	29	147	63	65	19	29
		割合（%）	100	43	24	18	8	7	33	43	44	13	20
	俵原牧野	乳牛	83	0	0	0	0	0	83	5	50	28	21
		割合（%）	100	0	0	0	0	0	100	6	60	34	25
	大山放牧場計	乳牛	528	191	107	78	35	29	230	68	115	47	50
		割合（%）	100	36	20	15	7	5	44	30	50	20	22
	総 計	乳牛	998	437	254	169	80	85	307	107	146	54	79
		割合（%）	100	44	25	17	8	9	31	35	48	18	26

※1 種付けは、13ヶ月以上、体高127cmで実施

※2 妊娠牛月齢の割合及び妊娠牛中のETの割合は、それぞれ妊娠牛中の割合

ET実績(乳牛)

※実施数、受胎率は鑑定済みのもの

年月	実施数	受胎数	受胎率
H29.07	36	17	47%
H29.08	35	17	49%
H29.09	26	14	54%
H29.10	53	26	49%
H29.11	45	24	53%
H29.12	41	22	54%
H30.01	40	22	55%
H30.02	37	18	49%
H30.03	81	45	56%
H30.04	43	21	49%
H30.05	42	23	55%
H30.06	34	15	44%

AI実績(乳牛)

年月	実施数	受胎数	受胎率
H29.07	77	38	49%
H29.08	95	53	56%
H29.09	100	56	56%
H29.10	113	62	55%
H29.11	139	73	53%
H29.12	128	65	51%
H30.01	106	64	60%
H30.02	103	59	57%
H30.03	77	42	55%
H30.04	98	49	50%
H30.05	103	60	58%
H30.06	82	49	60%

平成30年8月分 生乳出荷量別生産者戸数

出 荷 乳 量	出荷戸数（戸）	
	平成30年	平成29年
100t 以上	11	9
80t 以上 100t 未満	4	6
60t 以上 80t 未満	7	9
40t 以上 60t 未満	15	13
20t 以上 40t 未満	27	33
10t 以上 20t 未満	26	27
10t 未満	30	26
計	120(+1)	123(+4)

輸入粗飼料の情勢

品 目	今後の改定要因			特 記 事 項
	品代	為替	フレート	
フレート			↑	7月に各船社はGRI(運賃一斉値上げ)やE-BAF(緊急燃料調整費)を実施し、海上運賃の修復を図っているが、いくつかの船社では10月で再度の運賃修復を目指す動きが見られる。現在、米中間で貿易摩擦が発生しているが、これも今後の海上運賃に影響を及ぼすと予想される。 また、今夏は台風によって日本への入船遅れやその後のスケジュールにも遅延が見られ始めるなど各船社のスケジュールに影響が出始めている。韓国・釜山港、中国・上海港も同様に台風の影響を受けており、貨物の滞留や本船およびその後の接続船のスケジュール遅延により全般的に日本への貨物の到着が遅れる傾向が見られ始めている。しばらくの間は本船スペースはタイトな状態が続き、貨物の入船予定も遅れが発生し易いものと予想される。
ビートバルブ	↑	→	↑	日本向け主産地における2018年度産新穀の収穫・製糖作業は8月16日より開始している。平年よりも10日程度早い作業の開始となる。 作付面積は前年比で僅かに減少となっている。作柄は全体としては平年並み、あるいは僅かに平年を上回る作柄が予想されている。 新穀の価格は、EU及び黒海周辺の穀物地帯の早魃の影響で、ヨーロッパ向けの米国産の引き合いが非常に強く、米国内の引き合いも引き続き堅調なことから、昨年に比べ大幅な値上げとなっている。
ヘイキューブ	→	→	↑	
スーダングラス	→	→	↑	産地では2番刈の収穫は終盤を迎えている。これまでに圃場によっては雷雨の影響で雨当たり品が発生している。また、産地相場低迷の影響から、1番刈でスーダンの生産を中止した生産農家も多く見られる。 2番刈の品質については、高温・多湿の影響を受け、茎のサイズが中～太目の色抜け品の発生が中心である。品質は総じて例年並みとなっている。 産地相場は、茎細の上級品は色抜けの有無にかかわらず発生量が少ないことから高値で取引されている。一方、中～低級品については発生量が多く、相場は昨年に比べ弱含みで推移している。しかしながら、テキサス州やコロラド州で早魃の影響が出ているため自給粗飼料が不足しており、その代替として米国内の肥育農家や酪農家から低級品への需要が強く、産地価格を下支えている。
アルファルファヘイ	↑	→	↑	主産地コロンビアベースンでは3番刈の収穫作業が終了した。ワシントン州では7月下旬頃から産地周辺で山火が発生しており、その煙により太陽光が遮られることで、圃場での乾燥期間は通常よりも長くなっている。このため、3番刈は色目が落ちた、中～低級品の発生が中心となっている。また、この煙によって、夜露が降りにくくなることから、葉付きが落ちるやや乾燥気味の品質が多くなっている。
USチモシー	↑	→	↑	主産地コロンビアベースンおよびエレンズバーグでは、2番刈の収穫作業が終盤を迎えている。アルファルファ同様、産地周辺で発生した山火事による煙の影響で、通常よりも圃場での乾燥時間が長くなっている。このため、茶葉の混入割合が多くなることが懸念されるが、8月下旬からは山火事の影響は緩和されている。 産地相場は、発生量が限られる上級品については昨年と同等レベルで推移しており、生産量の多い中～低級品については軟化傾向にある。
カナダチモシー	↑	→	↑	1番刈は、上級品の発生が中心となっているが、作柄の良かった17年産と比較すると茶葉の混入もやや多めで、例年並みの仕上がりとなっている。 産地相場については、韓国からの引き合いが引き続き強く、米国産チモシー1番刈の相場が高値のまま推移していることから、昨年に比べ上昇している。 中部クレモナ地区では1番刈の収穫作業が進んでいる。しかしながら、収穫初期の天候が不安定であったことから、上級品の発生は非常に限られており、中～低級品の発生が中心となる見込となっている。また、生育期の降水量が例年よりも少なかったため、収量も例年の半分程度となる見込みで供給力も大幅に減少することが予想される。
オーツヘイ	↑	→	↑	西豪州では生育期に十分量の降雨があったことから生育は順調で、収量は例年並みかそれ以上になると見込まれている。 南豪州では一部の地域では十分量の降雨があるものの、早魃が深刻な地域もあり、全体の終了としては例年の8割ほどの収量になると予想されている。さらに早魃の東豪州は深刻で生育期を通して降水量が少なく、生育が不十分で、一部では立ち枯れしている圃場もある。このため東豪州の収量は例年の6割程度に留まると予想されている。 産地相場については、豪州国内から低級品への引き合いは引き続き強く、低級品相場は高騰している。上～中級品については引き続き堅調に推移している。 早魃の影響と繰り越し在庫の減少、さらには新穀の生産量の減少が見込まれていることから、新穀価格は大幅に上昇すると予想される。
クレイングラス	↑	→	↑	クレイングラスの収穫は4番刈が終盤を迎えている。4番刈は夏場の高温・多湿の影響を受けて変色した圃場も一部で見られるが、総じて適期に収穫された良品が中心となっている。 新穀になってからもチモシーの割高感が残っていることや、豪州産オーツヘイの低級品の在庫が減少していることから、クレイングラスへの引き合いは強まっている。また、韓国からの需要も引き続き堅調であることから、産地相場は昨年比高値のまま堅調に推移している。米国金利の上昇もあって、今後の値上げは不可避と考えられる。
ストロー類	↓	→	↑	主産地であるオレゴン州ウィラメットバレーでは18年産ストロー類の生産が終了している。収穫期の天候に恵まれたことから品質面では大きな問題は発生していない。産地には繰越在庫はなく、すでに新穀の出荷が始まっている。作付面積はフェスキュー、アニュアルライグラスは増加しているが、ペレニアルライグラスは減少している。17年産の繰越在庫もなく、新穀の生産量も大きく増えていないため、特にペレニアルライグラスストローは18年産においてもタイトな状況が続くことが予想される。 産地相場は、韓国からの安定的な需要はあるものの、17年産の韓国国内の自給粗飼料生産も順調であったことから、新穀価格は17年産後半の価格よりもやや弱含んで推移している。
ルーサンペレット(デハイ)	→	→	↑	

アミノ酸勉強会を実施しました！

8月29日(水)に、指導課のSST(飼養管理指導チーム)でアミノ酸の勉強会を実施しました。今回は、指導課の佐藤麻子さんにその様子と内容をレポートして頂きました。

当日は講師として味の素株式会社から春野篤氏、味の素ヘルシーサブライ株式会社より川村健太郎氏、小畑圭氏に來所いただき、鳥取県職員からも8名の方に参加いただきました。

アミノ酸は全部で20種類ありますが、その組み合わせで10万種類に及ぶタンパク質が作られます。タンパク質は、体を作ったり牛乳を作ったりするのに必要な物質です。ですから、お腹の中の子牛が急激に大きくなる乾乳後期や、乳量がたくさん出る時期(泌乳前期)の牛では不足しがちです。特に乾乳後期にタンパク質が不足すると、以下のような問題が起こりやすくなります。

◆立ち上がり乳量が低い
◆立ち上がり乳脂が高すぎる(5.0%以上。体の脂肪を削って牛乳を作っている)

◆ピーク乳タンパクが低い(分娩後100日以内に乳蛋白が2.8%以下)

その一方で、アミノ酸やタンパク質をエサに入れ過ぎてしまうと、体に負担をかけます。そこで、不足しやすいアミノ酸だけを添加してやるのが勧められています。よく例に

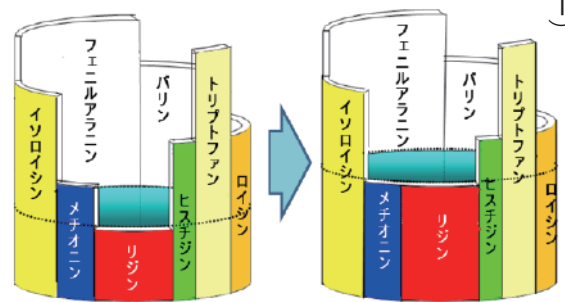


図1：板がアミノ酸で、組み合わせて「タンパク質の桶」を作る。水の量＝タンパク質の量。

左側の桶では、「リジン」の板の高さが少ないために「リジン」の板の高さまでしか水をためることができません。余ってしまったほかの板は、切り落としてどこかに捨てる算段までしなければならず、効率が悪くなってしまいます。一方、右の桶では「リジン」が「メチオニン」の板の高さまで補われていますから、その分入れられる水が多くなります。つまり、作れるタンパク質の量が多くなるわけです。乳牛では「メチオニン」と「リジン」が不足しやすいことが分かっています。そこで、色々な飼料会社からルーメンで分解されずに(ルーメンをバイパス)小腸でしっかりと吸収される「バイパスアミノ酸」と呼ばれるサプリメントが販売されています。こうしたサプリメントを取り入れる際には、以下のような点に注意していただきたいと思えます。

出されるのがタンパク質の桶です(図1)。

①エサの分析を行い不足量を計算すること

不足しやすいアミノ酸であっても、エサの設計によっては充足している場合があります。それにも関わらずバイパスアミノ酸を給与してしまうと、コストが高くなるだけでなく、排出するのに無駄なエネルギーを使ってしまうです。

または、大豆粕のようにルーメンで分解されにくい飼料をタンパク源として使っている場合は、バイパスアミノ酸で置き換えることもできます(図2)。

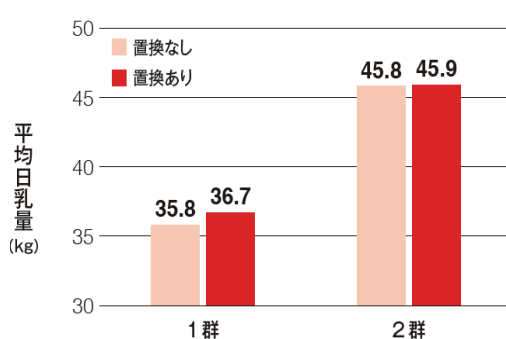


図2：200頭の初産牛(1群)、経産牛(2群)に給与。加熱大豆粕300gをバイパスアミノ酸26gで置き換え、11円/日/頭のコスト低下。乳量はほぼ変化なし。

②吸収率を確認すること

ルーメンで分解されず、小腸で吸収される製品でなければ意味がありません。これはどのような飼料・サプリメントでも言えることですが、「効果が科学的に証明されていること」に注目してください。

バイパスアミノ酸を使った成功例として、乳量の増加(図3)、生まれ

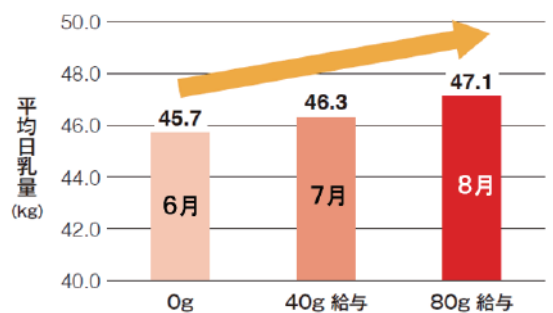


図3：110頭の経産牛にバイパスアミノ酸製剤を給与した試験結果

た子牛の成長が良いなどの結果が得られています。もちろん、そのほかの飼養管理も重要です。アミノ酸以外の栄養のバランスも考え、牛を健康に飼う環境を整えましょう。フロアから出た質問の一部をご紹介します。

◆繁殖にも良い影響があるか？

↓初回の種付けが早くなるというデータがある。分娩前後でのエサ食いが良くなったり、肝臓への負担が減ったりすることで、繁殖に良い影響を与えているのではないかと。

◆子牛の成長が良いのは、胎内にいるときに栄養が行き届くためか、初乳の影響か？

↓おそろくどちらも影響している。

さらに詳しい話が聞きたい、資料がほしい、バイパスアミノ酸を使ってみたいなどのご希望がありましたら、指導課佐藤までご連絡ください。



大山乳業農業協同組合 からのお知らせ

D a i n y u I n f o r m a t i o n

理事会だより 平成30年8月20日理事会にて次の議案が決議されました

提出議案 第1号議案 7月末経営検討について

製造管理課

工場見学パンフレットがリニューアルしました!

新しいパンフレットは、牛乳が出来上がり出荷されるまでをすべてイラストで表現した、暖かい雰囲気仕上がっています。

また、パンフレットに使用したイラストは、見学通路にも展示を行っております。

大山乳業の工場見学を、この機会にぜひご利用ください!



指導課

平成30年度 秋季牛群審査・後代検定体型調査のお知らせ

平成30年度 秋季牛群審査・後代検定体型調査が下記の日程で実施されます

牛群審査並びに個体審査をご希望の方は、9月24日(月)までに指導課まで申し込みをして下さい。

後代検定体型審査も同時に行いますので、対象となりました方はご協力の程よろしくお願ひします。

審査・調査予定期間

平成30年10月15日(月)～10月23日(火)

審査員:(一社)日本ホルスタイン登録協会 國行将敏氏

事務所移転

監査室事務所移転のお知らせ

9月1日より、監査室の事務所を移転しました。

新しい事務所は、総務棟横(旧市乳工場) 2階です。事務所を訪ねられる際は、ご案内致しますので、総務課までお越しください。

人事異動等

定期異動について

異動された方は以下の通りです

採用辞令:(平成30年9月1日付)

(所属及び役職)	(氏 名)	(旧所属及び役職)
販売部 東京営業所副所長 (課長補佐)	山崎 広文	新 採 用

異動辞令(平成30年9月21日付)

(所属及び役職)	(氏 名)	(旧所属及び役職)
総務部		
総務課 職 員	田上理沙子	ヨーグルト課 職 員
販売部		
物流課 課長補佐	野川 岳士	製造管理課 係 長
調 査 役	永田 収	九州営業所 調査役
職 員	中原 純子	総 務 課 職 員
京都営業所		
職 員	谷口 道子	総 務 課 職 員

酪農指導部

酪農指導部部長	山本 文彦	酪農指導部部長兼酪農課課長
酪農指導部次長	今吉 正登	酪農指導部次長兼指導課長
指導課 課 長	本池 茂樹	酪農課 課長補佐
酪農課 課 長	中村 和徳	品質管理課 課 長

製品開発センター

職 員	石川 美緒	デザート課 職 員
職 員	川本 萌	デザート課 職 員

製造部

市乳課 係 長	下田 雅義	検 査 課 係 長
---------	-------	-----------

品質管理部

品質管理課 課 長	杉川 京子	製品開発センター 課長補佐
-----------	-------	------------------

退職(平成30年8月20日付)

(所属及び役職)	(氏 名)
デザート課 係 長	米田 浩一

ホームページからのお声



■ 飲むヨーグルトは大好きです。ちなみに、小学生のときに御工場にバス遠足で行った記憶があります。(鳥取県)

■ いつも美味しく頂いてます。特に、バターは、とても濃厚で、どの料理にも使いやすく、一度大山バターを食べると他のバターが食べられないくらい、大好きです!(千葉県)

■ 白バラのコーヒータン牛乳、昔から大好きです。他のメーカーのコーヒータン飲料もたくさん飲んできましたが、やはり美味しいと思うのは白バラです。他のメーカーより甘くて美味しいと思います。(岡山県)

■ こないだ、いちごアイスがコンビニで売られていて新発売のだ!と即買して食べました。いちごも濃厚で、アイスも白バラさんの濃厚でおいしかったです。(鳥取県)

■ ホームページを見て、大山乳業さんの製品情報やこだわりがよく分かり、大切にいただこうという気持ちになります。美味しい製品を提供してくれる、生産者の方々に本当に感謝です!(香川県)

■ 大山バターや飲むヨーグルトなど、いつも美味しくいただいています。是非もっともっとなんべいの人に味わってほしいです。新商品なども楽しみにしています!(神奈川県)



カウイーの エブリディ!

名探偵カウイー



編集後記

今月より全面リニューアルとなった酪農だより。

「読みたくなる情報誌」を目指して大山乳業の“今”を発信していきます。これからも末長くご愛読いただきますよう、よろしくお祈いします。



取材の様子

放映日時

平成30年10月14日(日)
午前9時30分より(30分番組)

山陰中央テレビ・テレビ新広島・岡山放送
※テレビ山口は土曜日午後4時54分より放送
※緊急ニュース等で放送日時が変更となる場合がございます

テレビ番組「そうだったのかカンパニー」放映のお知らせ
中国地方の元気な企業を紹介し、知られざる秘話やアイデアなど、思わず「そーだったのか!」と言ってしまう情報が満載のテレビ番組「そーだったのかカンパニー」で大山乳業が紹介されます!
美味しい牛乳のヒミツや酪農家の取り組み、さまざまなコラボ商品の開発秘話など、これを見れば大山乳業ツウになれること間違いなし!
是非ご覧ください!

平成30年
10/6
(土)

鳥取県畜産共進会 鳥取県畜産ふれあい祭り 鳥取県中央家畜市場(東伯郡琴浦町湯坂)

鳥取県畜産ふれあい祭りでは、展示コーナーや地産地消ブースなど盛りだくさん! たくさんの方のご来場お待ちしております!

共進会の詳細は酪農だより別紙をご覧ください

美肌の湯!
玉造温泉
1泊

第5章 カウイーの恋物語 秋の出雲路 縁結びツアー

参加費用
<女性>
3,000円

平成30年
10/13(土)・14(日)



酪農だよりに関するご意見
ご感想はこちらのメールアドレス
email@dainyu.or.jpまで



QRコードからも
メールアドレス
を取得できます。

酪農だより



見つけてきました! 記念すべき酪農だより第1号です。
ここから酪農だよりの歴史が始まったんですね。

大山乳業「酪農だより」バックナンバーから
当時の様子を覗いてみます

あの日・あの時

酪農だより vol.680

発行責任者/小前孝夫 編集責任者/平野 浩
印刷所/山本印刷株式会社 発効日/平成30年9月20日



大山乳業農業協同組合

〒689-2393 鳥取県東伯郡琴浦町保37-1
TEL.0858-52-2211(代) FAX.0858-53-1501
http://www.dainyu.or.jp E-mail:email@dainyu.or.jp