



白バラ牛乳
大山乳業農業協同組合

酪農だより

Vol.
697

令和2年2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

地域と「共創」する大山乳業農協

現場潜入

白バラぼろたん栗シフォンが出来るまで

各種活動レポート

指導課通信

大山乳業農協からのお知らせ

地域と「共創」する 大山乳業農協



「白バラ」製品は ふるさと鳥取の味

鳥取県民にとって大山乳業農協の「白バラ」製品は、学校給食で親しんだ白バラ牛乳をはじめ、家庭での食事など、繋がりの深い存在です。

中でも、白バラ牛乳や白バラコーヒーは県外で知られており、特に白バラコーヒーは以前、西日本ではか手に入らないことから「幻のコーヒー牛乳」と言われたことも。最近では西日本だけでなく、関東でも購入できる地域も増えました。

鳥取県で暮らす多くの人が白バラ牛乳、白バラコーヒーに纏わる思い出を持ち、県外から鳥取県に帰省し白バラ製品を飲むと「地元に戻ってきたと思う」というお客様の声も聞かれます。

多くの鳥取県民から「ソウルドリンク」として親しまれる白バラ牛乳や白バラコーヒーはここ数年、他社とのコラボで新たな展開を見せています。

今回は、先日発売されたコラボ商品の紹介に平井県知事を訪問し、改めて感じた大山乳業農協と地域の繋がりをお伝えいたします。

お客様の後押しが 大手メーカーとのコラボ商品へ

2月4日(火)、鳥取県庁の応接室に集まった面々の視線の先にはカルビー株式会社が発売するお馴染みのスナック菓子「ポテトチップス」と「白バラコーヒー」が並べられていました。

この日は、カルビー株式会社と大山乳業農協が揃って「♥JPN(ラブジャパン)」プロジェクトから誕生した「ポテトチップス白バラコーヒー」を手に、鳥取県の平井県知事を表敬訪問しました。

報道関係各社も取材に訪れるなか、カルビー株式会社の伊藤社長よりコラボ商品の説明をされ、そして平井知事得意のダジャレも冴え、和やかな雰囲気での訪問となりました。

発売のきっかけとなった「♥JPN(ラブジャパン)」プロジェクトは、カルビー株式会社のポテトチップスを47都道府県それぞれの地元の味を再現し発売するもので、第1弾では「砂丘をイメージした珈琲味」、第2弾では「牛骨ラーメン味」が発売されています。そして今回第3弾として鳥取の味に選ばれた「白バラコーヒー」は地元を愛するお客様からインターネッ ト上で募集した味案をもとに、鳥取県



1 2



3 4



1. 商品説明のようす(カルビー株式会社 伊藤社長)
2. 白バラコーヒーとテーブルに並ぶコラボ商品
3. 平井鳥取県知事にも試食頂きました
4. コラボ商品の裏面には大山乳業の取り組みも紹介
5. 以前行った星取県パッケージ(県と包材でコラボ)
6. 大山乳業農協クレドカード



5 6

大山乳業のスタンドビジョン
~70年を境に目指すところ~

- 1 私たちは「大山乳業=白バラ」「白バラ=鳥取のもの」というイメージの強化に全力を尽くします
- 2 私たちは一層に働く仲間に、より強い関心を持ち、積極的に関与をかけるカルチャーをつくります
- 3 私たちはユニーク性にこだわり、商品や情報発信で地域や業界を明るく楽しく、にこっと笑顔にさせる挑戦をしていきます

03 酪農だより

庁職員や大山乳業職員と一緒にワークショップや試食会を開催し味やパッケージを決定しました。

味案には、白バラコーヒーの他にも多くのアイディアが寄せられたのですが、鳥取県民おなじみの味として根付いていること、ポテトチップスとの相性などを考慮し「白バラコーヒー味」に決定しました。

開発段階では、白バラコーヒーの味を再現するため、ミルクとコーヒーの味のバランスの調整に苦労したそう、大山乳業農協の全粉乳を使用し、すっきりとした甘さに仕上げ、パッケージにも白バラコーヒーのイメージや食のみやこのロゴマーク、カウイーを配してコラボレーション商品という事が一目でわかるようになっていきます。さらに、裏面には、大山乳業農協が力を入れて取り組んでいる「白バラ認証制度」も紹介されている。

地域と共に地域を創る 大山乳業農協へ

大山乳業農協がお客様から愛され、家族から応援され、そして地域から愛される。どんなときもそんな企業でありたいと願っています。

そこには、私達が元気で輝き、地域

ます。

こちらの商品は、中四国エリアとカルビーのアンテナショップで今年3月下旬頃まで販売されます。

最近では、大山乳業農協のコラボ商品がメディアで取り上げられるようになりましたが、今回のように自治体とのコラボで製品がフューチャーされるのは初めてです。

お客様の声からスタートしたコラボ商品が、注目を浴び鳥取県のPRに繋がる事を願っています。

から必要とされる存在になる事が重要なのではないかと感じます。

大山乳業農協にはブランドビジョンを記した「クレドカード」があります。クレドとはラテン語で「信条」「志」「約束」という意味を持っている言葉で、企業活動の拠り所となる信条、価値観や行動規範、経営指針を簡潔に表現した文言を指します。

この中には、「大山乳業=白バラ、白バラ=鳥取のもの」というイメージの強化に全力を尽くします」「ユニーク性にこだわり、商品や情報発信で地域や業界を明るく楽しく、にこっと笑顔にさせる挑戦をします」「酪農家が次世代にとって憧れの職業になるように、日々響くメッセージを発信していきます」といった7つの項目がありますが、そのどれもが次の10年、20年、30年を思い描くものです。

ここで働く職員が大山乳業農協で

働くことに誇りを持ち、未来の大山乳業農協がより輝く事で、地域から応援され地域と共に成長する企業でありたいと思っていました。

今後、何年何十年と続いていく大山乳業農協であるために、今ここで働く私達がブランドを守り、育て、誇りに思う気持ちを持ちたいと思えました。

そして組合員・役職員・関係者、地域の皆さんと一緒に話しながら、これからの大山乳業農協を「共」に「創」り上げることで、創立100周年を迎えたその時、今まで以上に地域に愛される組合になっていくのではないかと感じました。



ローソン福光店(倉吉市)の発売イベントの様子



大山乳業農協 × 倉吉農業高校 白バラほろたん栗シフォン が出来るまで

倉吉農業高校と
「ほろたん」でコラボ



今回紹介するのは、地元の高校生と大山乳業農協が鳥取県産素材を使用し協同開発した商品「白バラほろたん栗シフォン」です。

コラボ第3弾となる今回は、倉吉農業高校 食品科流通コース2年生の8名を迎え、商品開発をスタートしました。使用する県産素材は、大山乳業農協のある琴浦町で多く収穫される栗「ほろたん」に決定しました。

琴浦町では遊休農地の解消を図るため、ほろたんの栽培促進に取り組んでいます。ほろたんなどの「日本栗」は天津甘栗の原料となる「中国栗」と比べ果肉の柔らかさや果実の大きさが優れるものの、皮が剥きにくいという欠点がありました。ほろたんの最大の特徴はその欠点を解消する「渋皮の剥きやすさ」。鬼皮に切れ目を入れて加熱するとほろっと簡単に皮が剥け使い勝手がよいのだそうです。

琴浦町産の「ほろたん」と生徒の皆さんのアイデアでどんな商品が完成したのか楽しみます。

それでは早速、開発現場に潜入してみましょー！



1 2



3 4



1. 試作室では実際に自分たちで味を確認します
2. ぼろたん収穫体験のようす
3. シフォンにクリームを詰める工程
4. 完成品を持って平井鳥取県知事を訪ねました
5. ローソン福光店(倉吉市)の発売イベントのようす
6. ぜひお召し上がりください!!



5 6



初めての製品開発 こだわりの「焼き栗感」



昨年6月、開発メンバーの生徒8名は大山乳業農協を訪れました。

倉吉農業高校は、大山乳業農協に生乳を出荷していますが、製品開発で関わるのは初めて。まずは大山乳業農協をより知ってもらうために製造工場を見学してもらいました。その後、製品開発センターの担当者と一緒に商品づくりをスタートさせ、9月には実際に使用する栗の収穫も行いました。

製品のベースとなるのはシフォンケーキ。シフォン生地の色合いや中に詰めるクリームの味・香り・甘さのレシピを職員と一緒に決めていく中で生徒の皆さんがこだわったのは「焼き栗感」。生地とホイップだけでなく、見た目の色も栗をイメージしたという部分にも注目です。

学生の手がけた 温かみのある製品



いよいよ白バラぼろたん栗シフォンが製造されるということで菓子工場へやってきました！

まずは生地の製造です。しっかりと空気を含ませたメレンゲ入りのフワフワの生地を、カップに流し込むとそのままオーブンへ。ふんわりと焼き上がったシフォンはクリームを詰める工程へと移ります。ここでぼろたんのペーストを練りこんだ栗ホイップをひとつひとつ専用の機械を使って入れていきます。この作業、一見簡単そうでは実はすごく難しいのだとか。差し込む力加減や、タイミングが合わないとうまくいきません。こうして出来上がったシフォンはすぐにフィルムで包装されると完成です！

このようにして完成した白バラぼ

ろたんシフォンは、生地に白バラ牛乳を使用しふんわりしっとりとした食感に仕上げ、焼き栗風味のクリームを詰め込みました。

パッケージデザインイメージも生徒と一緒に作り上げました。「ぼろたん」の言葉の響きから大きな木からぼろっと落ちてきた栗シフォンケーキを表現するなど、生徒の皆さんのアイデアを取り入れたデザインは、ほっこりした温かみのあるパッケージに仕上がりました。

今回完成した製品は、2月11日(火)から山陰エリアのローソンで先行発売され、17日(月)からは一般販売を開始します。

大山乳業農協と倉吉農業高校が協力して作り上げたコラボ製品を多くの方に味わって頂きたいと思っています。

先行発売イベントは わずか30分で完売!!



ローソン先行発売初日、倉吉市の「ローソン福光店」には倉吉農業高校の生徒の皆さんの姿がありました。

お馴染みのローソンの制服に身を包み、店先で訪れたお客様へ試食販売を行いました。

POPを使つての呼び込みや、試食の効果もあり、用意していた商品はイベント開始30分で完売する盛況ぶりでした。

特に試食コーナーでは、実際に商品を食べたお客様の反応を間近で感じる事ができ、ものづくりの醍醐味を味わえたのではないかと感じます。

この経験をこれからの学生生活、そして将来に活かして未来の鳥取県を担う人材に育ててほしいと願っています。

営業課レポート

全国学校給食週間に 西部地区 小中学校を訪問

大山乳業農協では全国学校給食週間に合わせ米子市給食センターの依頼で県西部の小中学校を訪問し、交流給食や出張授業を行っています。

この日訪れた小学校ではクイズや映像・イラストを使って牛の特徴や酪農家の仕事、牛乳について紹介しました。日頃給食で飲んでいる牛乳に興味を持ち、より身近に感じてもらうような内容で児童の皆さんもじつくりと話を耳を傾けていました。

授業の終わりには児童の皆さんから沢山の質問の手があがり、充実した出張授業だったことを感じました。
(酪農だより表紙写真)



営業課 磯田さんの話に耳を傾ける児童たち

研修レポート

役員・管理職向け 講演会開催



講演会のようす

2月6日(木) 中期経営計画発表後に、県職を35年、智頭急行(株)を社長まで歴任されました琴浦町ご出身の岡村俊作氏を講師としてお招きし、役員・管理職向けの講演会を開催いたしました。

内容は「地域経済を牽引する大山乳業、それを支える管理職と職員のみなさん」と題して、人口減少に伴う市場変化の対応やご自身のこれまでの経験から管理職としての心得など貴重なお話をいただきました。

特に印象に残った内容として、「各職員は2つ上のポストになった気持ちで仕事をする」とお話され、人材育成や仕事に対する考え方など、とても参考になり、今後の業務に取り入れて活かしていくことを確認できた講演会になりました。

令和2年
3月14日(土)

大山まきばみるくの里 スプリングオープン

前年以上の暖冬となった今年、年号が変わって最初の春を迎えようとしています。この春は、美しく雄大な大山のもと、新しい時代を感じさせる季節になりそうです。

昨年はラグビーワールドカップの開催で世界各国から「訪日外国人旅行(インバウンド)」でお客様が多数来日され、世界との距離がぐっと縮まり、大山まきばみるくの里にも東南アジアからのお客様が多く来訪されました。また、鳥取と上海を結ぶ航空便の就航開始、そして夏には「東京2020オリンピック・パラリンピック」の開催で日本中の観光が一層盛り上がる事を期待していましたが、新型コロナウイルスの影響により訪日外国人の減少が心配なところでもあります。

鳥取県西部もオリンピック・パラリンピックで来日される観光客の誘致へ力をいれており、大山

まきばみるくの里も「大山」を取り巻く観光施設の一員として賛同していきたいと思います。

さて、大山まきばみるくの里で重視するのはリピーターとして何度でも来訪して頂ける施設になることです。スタッフ一同、新年号にちなみ「美しいチームワーク」を目指していく所存です。

大山乳業農協のアンテナショップとして「多くの白バラファンに長く愛され続ける運営」を軸に、みるく工房体験メニューの充実や、レストラン・BBQのメニューの見直し、そして3・6・9(ミルク)月のキャンペーンなど今年も継続して参ります。

最後になりますが、毎年多くの組合員・役職員の皆様にご利用頂いております事に感謝申し上げますとともに、今年もご家族・ご近所・職場のお友達等をお誘いの上お越し頂きますようお願い申し上げます。

大山まきば支配人中村廣文
スタッフ一同

第10回 工場入室の手順

私達は、牛乳をはじめ様々な食品を製造しています。お客様に「おいしい」と共に「安心」な食品を届けられるよう取り組んでいます。大山乳業農協の食品作りには「安全」であることが欠かせません。

今回は、安全な食品製造のために私達が毎日行っていることの中から、特に工場へ入室する際の手順を紹介します。

工場入室の手順

- ・衛生的な作業帽と作業服の着用
- ・トリミング(吸引装置) & 粘着ローラー
頭の上から足首まで着衣についている埃、髪の毛を取り除きます。ローラーは最後に眉毛にも行います。
- ・手洗い&アルコール消毒
手洗いはしっかり30秒間行います。
- ・エアーシャワー
仕上げに左右から空気が噴出する部屋で残っている埃などを吹き飛ばします。
- ・入室点検表でのチェック
最後に、チェック項目に基づき最終チェックを行います。チェック項目の中には、体調・怪我・持ち込み禁止品を持ち込んでいないか、など徹底して工場の衛生管理を行っています。

ここまでの手順を経てようやく工場に入ることができます。さらに、出勤前には入念なブラッシングや爪切りを行う等、日頃の個人での衛生管理も大切です。

食品製造に携わる私達は、安全な食品を日々製造することでお客様との信頼関係を築いていきます。

これから先も、ずっと安心してお召し上がり頂ける製品をつくるため、私達は努力を惜しまずがんばります。



私の思い出の商品です!!

リニューアルした今も牛乳風味豊かな大山乳業らしさたっぷりでおいしい商品であることに変わりないと思います。これからも大山乳業のアイスの柱として親しまれるといいなと思います。

J A 鳥取県人権・同和問題対策推進本部からのお知らせ

J Aグループ鳥取では人権・同和問題に対して「第7次(2018~2020年度) J A鳥取県人権・同和問題対策推進方針」をもとに、差別と偏見のない社会の実現のために取り組んでいきます。組合員の方はもとより、地域住民の方にも人権・同和問題が身近な存在であることに気づいてもらうため、第7次(2018~2020年度)の期間中、人権・同和問題に対する啓発記事を年4回連載します。

第18回 「カスタマーハラ」

職場におけるハラ(セクハラ、パワハラ、妊娠・出産をめぐるマタハラ(マタニティーハラ)スメント)については、2019年5月に「女性活躍・ハラスメント規制法」が成立、「行なってはならない」と法的に明記され、企業に防止が義務付けられたため、広く周知されるようになりまし。では、働く現場と社会(消費者)との間に起こるハラスメントについてご存じですか。

サービス業や小売業などの現場で、客からの悪質なクレームに従業員が追い詰められる「カスタマーハラスメント(カスタ

ハラ)」が問題になっています。被害に遭った人の中にはストレスから精神疾患になったり、離職を余儀なくされたりする人も出ています。

正当なクレームとカスタハラの線引きは容易ではなく、怒鳴るなど犯罪に問えるかどうかの行為については現場任せになりがちです。今のままでは現場の負担が重すぎ、人材不足の中さらなる離職に繋がり、大切な職員を失うことにもなりかねません。現場の個人任せにしない体制を整え、理不尽な要求に対しては法的な対応も検討するなど、職員を守るため組織としての取り組みも必要となっています。

社会を良くするためには、お互いを思いやる人権尊重の気持ちが必要ですね。サービスする側、受ける側が共に尊重される社会をつくっていききたいですね。



私のオススメ

こんにちは、製造部の美船です。

私のおすすめは、アイスクリームの「大山おいしい牛乳もなか」です。

この商品は私がアイスクリームの商品担当をしていた際、大山乳業専用モナ力を作った思い入れのある商品です。当時は、小型でマルチパック。現在は、デザインや味も変わっていますが、少しは当時の面影を残してもっているのではないかと思います。

指導課 通信



冬の子牛管理 下痢・肺炎を予防しましょう

近年、暖冬傾向で雪も少ないですが、朝晩は冷え込むこともあり子牛の管理には注意が必要です。

哺乳子牛は、気温15度以下で寒冷ストレスを受けると言われていますが、なぜ子牛はそんなに寒さに弱いのでしょうか？

その理由は次の3点です。

- ①生まれたばかりの子牛は、**体脂肪が少ない。**
- ②**体重あたりの体表面積が大きく熱が奪われやすい。**
- ③**第1胃が未完成なため、熱の産生ができない。**

子牛が寒冷ストレスを受けると、体温維持のために余分なエネルギーを消費し、免疫力が低下するため下痢・肺炎等の疾病にかかりやすくなります。子牛の下痢・肺炎予防のポイントを再確認しましょう。

1 乾燥した環境

子牛の体が濡れていると、熱が奪われやすくなります。まず、生まれた子牛は羊水をしっかりふき取り、乾燥させます。湯で洗い流す、ヒーターで温めて乾かすといった対処も有効です。

また、敷料が濡れていると体温が下

がるので、乾いた清潔な敷料を補充し、いつも乾燥した状態を保つようにしましょう。



カーフウォーマー

2 適切な初乳給与

初乳中の免疫グロブリン(1gG)は、小腸から子牛体内に吸収されますが、時間がたつほど吸収率が低下します。分娩後できるだけ早く、遅くとも6時間以内に初乳を給与しましょう。初乳給与量は体重40kgの子牛で19gとして約150g(1gG含有量50g/lの初乳で3l給与)が最低限必要だと言われています。

初乳の品質も重要ですので、初産牛、分娩前から漏乳している牛、乳房炎牛、疾病牛の初乳は避け、出来れば濃度測定(糖度計で簡易測定も可能)をして良質な初乳を給与してください。良質な初乳が確保できない場合は

粉末の代用初乳を利用しましょう。

3 他の牛との接触を避け、単独管理

最近では哺乳牛のペア飼育という技術もあるようですが、下痢・肺炎予防のためにはカーフハッチ・独房で他の子牛や成牛と接触しないように管理するのが基本です。時々、成牛の後ろの通路に子牛をつないであるのを見かけますが、成牛の糞尿が飛んできて不衛生です。子牛専用の衛生的な場所を準備してあげましょう。



4 牛体の保温

カーフジャケット、ヒーターなどを活用し、子牛を保温しましょう。コンクリートの上にスノコやウレタンマットなどを敷いてやると、コンクリートの冷たさが緩和され、敷料に水分が溜まりにくくなります。

5 換気を十分に!

子牛の保温を優先しすぎて牛舎を閉め切ったままにしておくと、アンモニア濃度が上がって子牛の肺にダメージを与え、肺炎にかかりやすくなります。また、人間のインフルエンザや風邪と同じように、閉め切った室内ではウイルス濃度が高くなり、感染のリスクが高まります。

もちろん、子牛が常に冷気に晒される環境は良くないですが、保温と換気のバランスが大事です。定期的な換気を心掛け、時々子牛の高さにしゃがんでアンモニア臭がきつくなっていないか確かめてみましょう。

子牛管理のポイントは、他にもたくさんありますが、今回はすぐに実践できる基本的なポイントを中心に紹介しました。子牛の管理は何かと手間がかかりますが、大切な後継牛であり、現金収入源でもある子牛を、日々の努力で健康に育てましょう。



地元小学生が 琴浦町陰山牧場へお仕事見学

1月27日(月)、琴浦町森藤の陰山光彦さんの牛舎に、聖郷小学校の3年生がお仕事見学に来られました。

集乳の様子や牛舎を見学していただき、餌やり体験もしてもらいました。「どうして酪農家になろうと思いましたが?」「大変な仕事は何ですか?」などたくさん質問があり、陰山仁美さんが1つ1つ丁寧に答えられています。感想を聞くと、「はじめは牛がたかくさんいて怖かったけど、餌やりなどをさせてもらってかわいいと思った」「たくさん牛を飼っていてすごいと思った」など、うれしい答えが返ってきていました。

こうした見学会には牛乳普及協会から紙芝居やクイズ集を貸し出しています。ご希望があれば指導課までお問い合わせください。



紙芝居・クイズ集を貸し出し致します



消毒もきちんとしていただきありがとうございました



クイズ集を使って質問に答える仁美さん

大山乳業農協 組合員・職員の皆様へ

あなたの乳和食レシピ作りませんか?

一般社団法人「ミルク」では、共創でレシピ開発する「乳和食パートナー」を募集しています。皆さんの考えた乳和食で、全国の乳和食パートナーとつながり、日本中を元気にしませんか?

レシピ開発に参加するには?

参加条件

- これまでに乳和食講習会に参加したことがある方
 - 乳和食パートナーとして乳和食の普及に協力してくださる方
 - 応募後の事務局とのやり取りにご対応頂ける方
- ※オリジナルレシピが乳和食として認定されるまでに事務局とのやりとりが複数回発生する場合があります

参加方法

- 応募用紙に必要事項をご記入いただき、写真とともにメールでお送りください

※詳細は「みんなで乳和食」WEBサイトからご確認頂けます

応募についての詳しい情報は乳和食公式ホームページ内「みんなで乳和食」のページをご確認ください

みんなで乳和食



鳥取県から
乳和食発信!!



お問い合わせ先

メール: nyuwashoku@j-milk.jp

TEL: 03-5577-7494

一般社団法人「ミルク」乳和食担当まで

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			↑	2020年1月1日以降重油に含まれる硫黄に対する規制が始まっている。PNW地域からの貨物は、例年のごとく冬季の悪天候により遅延が発生し始めている。また新型コロナウイルスの影響でシンガポールでフィーダー船に貨物を積み替え中国を経由し日本に牧草を輸出している豪州産オーツハイや、北米から中国を経由する地方港への貨物の遅れも発生している。
ビートパルプ	↑	→	↑	2019年産のビートは生育不良や収穫作業を断念する圃場が多く発生した。これらの減少分をビートパルプの発生量で換算すると、例年に比べ生産量は約13万トン減少するとも言われている。今後の天候次第では、既に収穫され保管されているビートの品質劣化も考えられ、最悪の場合はさらに2019年産の生産量が減少する可能性もある。
スーダングラス	→	→	↑	インペリアルバレーでは肥育牛が増頭しているため、低級品や輸出に不向きなスーダンストローに対して旺盛な引き合いがあり、現地では余剰在庫がない。一方で、2019年産スーダンの価格が生産者にとって魅力的ではなかったため、2020年産に対する生産意欲は弱く作付面積を減らす考えの生産者もいる。
アルファルファヘイ	→	→	↑	ワシントン州では、2019年産の上級品の発生が限定的で供給力も限られているため、他産地に比べて高値で取引されている。オレゴン州では、高成分アルファルファが比較的多く収穫できたため、当地における上級品に対する需要が集まっており、産地価格は高値のまま推移している。
USチモシー	→	→	↑	2019年産の上級品については多くが成約済みだが、中級品から低級品に関しては、一部のサプライヤーでは在庫を抱えている。コロンビアベースンでは、収益性の高い他の換金作物への転作が始まっており、2020年産のチモシーの作付面積は減少すると予測されている。
カナダチモシー	→	→	↑	レスブリッジ地区では2019年産1番刈チモシーは、ほぼ成約状態にあり追加で供給できる余力はなさそうだ。クレモナ地区についても、現状追加買入できる1番刈のチモシーはほぼない状況で、在庫も成約済みで今後の出荷に向けられるものとなっている。
オーツハイ	↑	→	↑	低級品を求める顧客からオーツハイとストローを混ぜたブレンド品の需要が強くなっている。今のところ山火事による直接的な被害は受けておらず、生産農家の倉庫に保存している在庫についても被害はないとのことだが、直近の産地相場上昇は輸出市場においても影響が出てくる可能性がある。豪州においても、低硫黄燃料チャージ導入のためのコストは船会社により異なる。1月出航分からチャージを導入している船会社もあるが、多くは2月出航分から導入が始まっている。
クレイングラス	→	→	↑	サプライヤーによっては2019年産の供給余力は若干まだあるようだが、中低級品中心となっている。時期尚早ではあるが、2020年産の作付面積は2019年産比、概ね横ばい若しくは微増を考えると考えられている。
ストロー類	↑	→	↑	韓国は、クォーター制度の関係で12月に多くのストローを輸入したため1月の韓国への出荷は鈍化したようだが、これは一時的なもので2月以降の出荷ペースは回復してくると見込まれている。



大山乳業農業協同組合 からののお知らせ

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

理事会だより

令和2年2月3日理事会にて 次の議案が決議されました

【2月3日提出議案】

- 第1号議案 令和元年度事業実績について
- 第2号議案 令和元年度決算案について
- 第3号議案 令和元年増資計画の進捗について
- 第4号議案 令和2年度事業計画について
- 第5号議案 機構改革について
- 第6号議案 職制規程、職務権限表、高齢者継続雇用規程の一部変更について
- 第7号議案 酪農ヘルパー互助会規定の一部変更について
- 第8号議案 固定資産の取得について
- 第9号議案 令和2年度コンプライアンス計画について
- 第10号議案 学識経験理事の推薦について
- 第11号議案 鳥取県酪農民連合会の畜産・酪農政策要請に対する助成について

異動辞令等

下記の通り 異動辞令が発令されました

異動辞令(令和2年2月1日付)

(所属及び役職) (氏名) (旧所属及び役職)

販売部
 営業課 課長補佐 前田 隆二 大山まきば所 長
 大山まきば 所長(課長補佐) 中村 廣文 総務部付き 課長補佐

物流課

直売所「カウイーのみるく館」 定休日について

次回の定休日は **3月12日(木)**です

営業課

新商品発売について

2月17日発売

NEW

白バラぼろたん栗シフォン

期間限定



白バラ牛乳を使ったふんわりしっとり食感のシフォン生地に、鳥取県琴浦町産ぼろたんを使用した焼き栗風味のクリームを詰め込んだシフォンケーキです。

3月2日発売

NEW

白バラ抹茶(500ml・1000ml)

期間限定



京都府産宇治抹茶を使用したこだわりの抹茶オ・レです。甘さをひかえ、抹茶の深い味わいを感じていただけるように仕上げました。

白バラ抹茶発売に伴い、只今販売中の「白バラココア」は2月29日をもって終売となります。

3月2日発売

NEW

梅香るしあわせ 白桃ジェラート



白桃果汁をたっぷり 50% 使用したジェラートに、梅の香りを添えてさっぱりと食べられる味に仕上げました。若桃の甘露煮を混合して味・食感にアクセントを加えています。

【白バラ濃い味ショコラ終売のお知らせ】

2020年2月29日出荷をもちまして「白バラ濃い味ショコラ」を終売致します。ご愛顧頂き、誠にありがとうございました。



ホームページ からのお願い



■ 白バラコーヒーを毎日飲んでいますが、とても美味しいです。もなかアイスは美味しいだけでなく、形もかわいくて好きです。(東京都)

■ 白バラ牛乳を愛飲しています。自然な甘みと深いコク、口当たりが好きな牛乳です。お風呂上りに必ず一杯飲むことが、小学生の頃からの習慣です。(鳥取県)

■ 現在結婚して福岡の方で住んでいるのですが、地元に戻って白バラの牛乳を飲むと帰ってきたなという気持ちになります。(福岡県)

■ 本当に子供のころから白バラで育ちました。これからもずっと美味しい製品を味わいたいです。頑張れ！我らの白バラ！(兵庫県)

■ 毎日子供と飲んでいきます！他にも色々な牛乳を飲んできましたが、やっぱり白バラが一番美味しいです！これからも家で飲み続けたいと思います！美味しい牛乳をありがとうございます。(鳥取県)

■ 30年前、東京から広島に引っ越し、初めて白バラ牛乳を知りました。コクのある味が気に入って、娘の初めてのおつかいが「白バラ牛乳」を買って行く事でした。安心できる味が好きです。(広島県)

■ 東海地方ではあまり見かけず、飲んだことが無かったのですが、職場の同僚で鳥取出身の人から「白バラコーヒー」をもらい感動！とっても美味しかった!!東海地方でもっと販売して欲しいです。(三重県)

今年も開催決定! 東京 中目黒で白バラ牛乳とCO-TORIがコラボ



3月7日(土)から16日(月)の10日間、東京中目黒のカフェ4店舗でCO-TORI2020が開催されます。

CO-TORICAfe と題した店舗では白バラ牛乳を使用したスペシャルメニューをお召し上がり頂けるほか、白バラ牛乳を使ったドリンクや白バラグッズの販売も予定されています。

鳥取あぐりヌーヴォー (日本海テレビ) 番組放送のお知らせ



鳥取県の農業や就農者の描く未来を紹介するテレビ番組「鳥取あぐりヌーヴォー」で、2月5日から全4回放送で大山乳業農協の白バラ認証制度が紹介され、いよいよ2月26日(水)に第4回が放送されます。

第4回では、これからの展望について紹介されます。是非ご覧ください。

第4回 2月26日(水) 21:54~
放送は 番組編成により放送時間変更の場合あり

第1回~第4回は、日本海テレビホームページで視聴できます。こちらのアドレス (<https://www.nkt-tv.co.jp/nouveau/>) よりご覧ください。

カウイーの とっとりリップ



米子水鳥公園はガン・カモ類の国内最大級の飛来地で、コハクチョウの飛来数は約1000羽と西日本最大級を誇るんだって! 園内には貴重な動植物も多数生息していて、まさに「水鳥たちの楽園」なんだよ♪

酪農だよりに関するご意見ご感想はメールアドレス
【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 vol.697

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 発行日/令和2年2月20日

あの日・あの時

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



今回は昭和50年2月20日発行の「酪農だより第157号」。倉吉市大沢酪農組合が49年度農業祭において農林大臣賞とNHK日本農業賞を受賞し、祝賀会がおこなれたようすを伝えています。

編集後記

世界中で猛威を振るっている「新型コロナウイルス」ですが、感染しないためにもマスクやハンカチ、ティッシュ、袖を使って口や鼻をおさえる「咳エチケット」、手洗い、うがいを行っていきましょう!



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
<https://dainyu.or.jp> E-mail:email@dainyu.or.jp