



白バラ牛乳
大山乳業農業協同組合



酪農だより

あなたへ贈る「白の一滴、心の一滴」—酪農家の心を食卓へ—

現場潜入

大山乳業農協×鳥取短期大学
共同開発の現場

特集

白バラクリスマス2022

指導課通信

大山乳業農協からのお知らせ





現場 潜入

大山乳業農協×鳥取短期大学食物栄養専攻 りんごとおいもの クリーム大福が出来るまで

地元学生との商品開発
第6弾は「りんごと
おいものクリーム大福」



今回、共同開発を行ったのは、「地域の健康を守る食のスペシャリスト」を目指す鳥取短期大学食物栄養専攻の学生の皆さん。

使用した県産素材は、「りんごと」「さつまいも」です。2種類の県産素材を使用することは本企画初の試みで、鳥取県といえば「梨」のイメージですが、りんごやさつまいもの認知度も底上げし、イメージを変えていきたいという声から選ばれました。

企画を通して
食品ロスを学ぶ



商品の企画・開発は昨年9月から始まりました。商品開発を行う中で近年問題視されている「食品ロス」の課題にもふれ、原料を余すことなく使う加工方法について学びながら、13人の学生と一緒にレシピ検討を行いました。そして、鳥取県産りんごソースと大山乳業農協で製造した生クリームを合わせたホイップクリームを、鳥取県産さつまいもを使用したさつまいも餡

と餅生地で包み込み、りんごの風味とさつまいもの優しい甘さがマッチした大福が完成しました。

「100点満点星5つ」 倉吉市長も太鼓判



9月28日(水)、大山乳業農協と鳥取短期大学は、倉吉市の広田一恭市長を表敬訪問し、共同開発商品の完成を報告する発表会を実施しました。会場にはテレビ・新聞など8社のメディアが駆けつける中、学生を代表し挨拶した中尾さんは、「試行錯誤を何回も繰り返し、良い商品ができたのではないかなと思います。」と報告しました。試食した広田市長は、「大満足。100点満

点。星5つという感じで素晴らしい。」とお褒めの言葉をいただきました。

多くのメディアに囲まれた中での発表会となりましたが、自信を持ってしっかりと話す中尾さんが印象的でした。発表会終了後のメディア対応でも、普段学んでいる内容や今回の取組みを丁寧に説明しておられました。

これからも 地域と共に進化する 白バラの商品開発



10月5日(水)、ローソンでの「りんごとおいものクリーム大福」の先行発売に合わせて、ローソン倉吉福庭町店とローソン倉吉清谷店の2店舗に分かれて商品をPRする販売イベントを

実施しました。

当日、7名の学生がローソンの制服を身に付けて、店頭にて来店されたお客様に声をかけて商品の説明を行ったほか、のぼりや商品ポップを掲げて沿道に立ち来店を促しました。声かけをきっかけに、お客様が実際に商品を手に取り、購入されるようすをたくさん目にすることが出来ました。中には、ひとりで20個購入される方や、「前は、いちごシフォンやっていたね」と以前の共同開発商品に触れて話しかけてくださる方もおられました。

1時間半の短い時間での販売イベントとなりましたが、お客様の反応や売れ行きから有意義な商品PRが出来ました。

「りんごとおいものクリーム大福」

は10月17日(月)より、一般販売が開始され、地元量販店や県内外の生協でも取り扱われる予定です。

2013年に始まった大山乳業農協の六次産業の歩みは、規格外農産物の有効活用など廃棄ロス削減を図る「SDGs」の要素を取り込んだ内容に変わってきています。今後も単に県産農産物を使用した商品開発だけでなく、「SDGs」を意識した商品開発に取り組んでまいります。



[P2] 倉吉市長訪問のようす

[P3 (上から)] 取材を受ける中尾さん/発売イベントのようす/POPを使って集客を行いました/製品パッケージ/製品イメージ



White Rose
CHRISTMAS
2022

*Joyeux
Noël*



今年のクリスマスケーキは おうち派&食べきりが トレンド

あつという間にクリスマスシーズンの季節が近づいてきました。各メーカーやパティスリーが今年のクリスマスケーキを発表し始めると、一気にクリスマスシーズンの到来を感じます。

ここ数年は、コロナ禍でおうち時間が増え、クリスマス食事やパーティも家族や小人数で楽しむ「おうち派」の増加傾向が続いています。この傾向は今年も続く予測されており、各社もそのニーズに合ったものを発表しています。

さらに、今期のクリスマスケーキの

トレンドは、価格よりも「見た目」「味」が重要視され、大人数よりも少人数で、食べきりサイズの需要が高まっています。

自慢の生乳から作られる 生クリームを使った ケーキが完成

今年の大山乳業農協のクリスマスケーキは、お客様のニーズや原材料費、資材費の高騰を背景に、大きくラインナップを見直し、全7品を発表しました。

特に大山乳業農協の代表的なクリスマスケーキ「メリークリスマス」のサイズ変更は大きな試みで、何度も検討を重ねこれまでの直径18cmから直径15cmにサイズ変更し、デザインもリニューアルし、より多くのお客様が手に取りやすい商品へリニューアルしました。

また、「和みの抹茶クリスマス」は上部に黒糖わらび餅などを乗せた和テイストあふれるケーキにリニューアルしました。

乳業メーカーとして自慢の生乳から作られる生クリームを使用したケーキは「味」に自信を持って皆様におススメできるラインナップになっています。

絵本のようなカタログで 楽しみながらケーキを選ぶ

今年のスタッフ一押しケーキは、根強い人気を誇る「スノーフレイク」です。

大山乳業農協のケーキを食べたことがない方にも、今年「スノーフレイク」を食べていただき、また来年も大山乳業のケーキを選んでいただきたいと思っています。

また、今年のクリスマスケーキカタログは、お子さんが、お父さんお母さん、おじいちゃんおばあちゃんと一緒にケーキを選ぶシーンを想定し、「クリスマス之夜」をイメージに絵本を思わせるデザインを採用しました。お子さんと一緒にカタログに隠れているサンタさんを探して楽しみながらケーキを選ぶ仕掛けを施しています。皆



さん
もぜひ探
してみてください。

シュトーレンもフルーティな 味わいにリニューアル

「白バラのシュトーレン」は期間限定で10月下旬より販売します。新たに糖漬けフルーツを練り込み昨年よりもフルーティな味わいに仕上がっています。アフターヌーンティーを楽しむ一品におすすです。ケーキと一緒にシュトーレンはいかがですか？

今年も大山乳業農協のクリスマスケーキで素敵な時間をお過ごしください。

White Rose Christmas 2022

1 クリスマスアソート

切り分けいらずのアソートケーキ。4種類の味が楽しめます！



本体価格 **3,800円**
(税込4,104円)

直径
約18cm

2 メリークリスマス

上品で口溶けの良い生クリーム入りのホイップクリームでデコレーションしました。



本体価格 **3,200円**
(税込3,456円)

直径
約15cm

3 スノーフレイク

シンプルなデザインで大容量！雪を思わせるホワイトチョコがケーキの味を引き立てます。



本体価格 **3,800円**
(税込4,104円)

直径
約21cm

4 和みの抹茶クリスマス

京都府産宇治抹茶、大納言納豆、栗甘露煮、黒糖わらび餅、ぎゅうひで和テイストあふれるケーキです。



本体価格 **2,800円**
(税込3,024円)

直径
約12cm

5 メリーショコラ

チョコ素材をふんだんに使用した濃厚チョコケーキです。



本体価格 **3,200円**
(税込3,456円)

直径
約15cm

6 マロン・ド・ノエル

マロンクリームをたっぷり使い、渋皮付きの栗をトッピングしたふんわりしっとりなケーキです。



本体価格 **3,500円**
(税込3,780円)

長さ
約18cm

7 白バラアイスケーキ

バニラアイスケーキに苺ソースをトッピングしました。



本体価格 **3,800円**
(税込4,104円)

容量
1,400ml

白バラのシュトーレン

ドイツ発祥のクリスマスのお菓子「シュトーレン」を大山乳業農協風にアレンジしました。大山バターと特選牛乳を使用し、ドライフルーツとラム酒、スパイスを練り込んだ味わい深いケーキをお楽しみください。



本体価格 **1,800円**
(税込1,944円)

長さ
約22cm



建物外観



営業所スペース

大山乳業レポート 京都営業所が 大阪営業所として業務開始しました

この度、関西エリアの組織再編による合理化と販売体制の強化を図るため、10月17日(月)より京都営業所が東大阪市内に移転し、新たに大阪営業所として業務がスタートしました。

現在京都営業所は職員5名で業務を行っておりますが、2023年3月からは伯耆酪農商事(株)の業務も統合となり、新たな仲間を迎え宅配チャンネルへの営業活動も始まります。

関西、北陸、東海の広範囲を販売エリアとし、これからも多くの白バラファンを創出し、酪農家の心を食卓へ届けるべく、営業活動を行って参ります。

なお、大阪営業所は地下鉄高井田駅に直結した立地にあり、お近くに来られた際は遠慮なくお立ち寄りください。

引き続き皆様からのご指導、ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

大阪営業所長 清山



会場のようす



集会に参加された3名(左から亀田常務、小前組合長、井川所長)

大山乳業レポート 酪農危機突破へ 全国酪農民緊急特別集会開催

日本酪農政治連盟は9月7日(水)、東京・永田町の自由民主会館で全国から200名の酪農民を動員した「全国酪農民緊急特別集会」を開き、粗飼料や配合飼料、肥料価格の高騰対策への対応を求める3項目「令和4年度緊急特別要請書」を採択しました。鳥取県からは小前組合長、亀田常務、井川所長(東京営業所)が参加されました。

集会では、熊本県、徳島県、埼玉県、秋田県の4名が全国の酪農民を代表して、実質負担額を軽減できる配合飼料価格安定制度の見直しや乳製品在庫対策、牛乳の小売価格の値上げに備えた消費拡大対策、将来の経営継続対策等を自民党の国会議員に求めました。

自民党からは、森英介酪政会会長、赤澤亮正衆議院議員など国会議員約60名が参加され、森会長は要請に対し「皆様の廃業を食い止め、今後酪農を担う若い世代が意欲的に酪農に取り組めるようにすることが私たちの責務。可能な限り協力をしたい」と語りました。

今回の集会で採択した特別要請では、今後さらなる高騰が見込まれる購入粗飼料について、国の大きな枠組みの中の支援や、配合飼料価格安定基金制度の適切な運用と価格の高止まりに対する支援を求めました。

指導課 通信

今月のトピックス

- ・ デーリーキッズサポート報告
- ・ 暑熱対策事例紹介（倉吉）
- ・ 退職者挨拶

デーリーキッズサポート・乗馬研修会を開催しました！

8月2日（火）、デーリーキッズサポート事業にて大山乗馬センターで乗馬体験・厩舎見学を行いました。

この事業は、視察、研修を通じて酪農家の親子及び子ども同士の間で交流をはかり、酪農に対する造詣を深めてもらうことを目的としています。今回は、5家庭27名が参加されました。

猛威をふるう新型コロナウイルスの影響により、当初の予定より短い時間ではありましたが、コロナ対策を十分に取っながら、無事に皆さんと顔を合わせて開催することができま



乗馬のようす

した。

乗馬体験では、6グループに分かれ、場内や近くの道路を馬と一緒に散歩しました。生えている草木などに誘惑され、たびたび立ち止まる馬に、大人も子どもたちも苦戦。ですが、インストラクターさんの指示通りに馬を操り、だんだんと乗馬姿が様になっていきました。

餌やり体験では小さいお子さんも怖がることなく、楽しそうに餌やりをしている様子は、さすが普段から牛とともに生活しているだけあると、貫禄さえ感じるものでした。

厩舎見学の時も、馬の鼻を優しくなでてあげる様子や、あまり大きな声ではしゃがないなど、子どもたちの動物

に対する接し方を見て、たくさん見習う部分があると感じました。

今回で第8回となる本事業の活動ですが、家族間を超えた酪農家さん同士の交流を通して、様々な人と顔見知りになり、皆さんが安心して楽しめる機会づくりができるよう、今後も尽力してまいります。

次回は冬ごろに、活動を企画したいと思っております。今回参加された方はもちろん、初めての方も大歓迎です。次回もたくさんのご参加をお待ちしております。



楽しい体験ができました！

おせわになりました

岩田 美樹子

9月30日付で退職いたします岩田です。短い間でしたが本当にお世話になりました。

酪農の知識はほぼゼロから始まり、至らない点も多々あったと思いますが、組合員・酪農指導部の皆さまに御指導頂き、たくさんのお話を学ばせて頂きました。大好きな白バラ牛乳に関わる仕事ができ、本当に幸せな毎日でした。退職後は県外に行きますが、これからも白バラ牛乳を飲み続け広めていきたいと思えます！

最後になりましたが、大山乳業の今後益々の発展と酪農家の皆さまのご健康を心よりお祈り申し上げます。





換気扇角度調節のようす

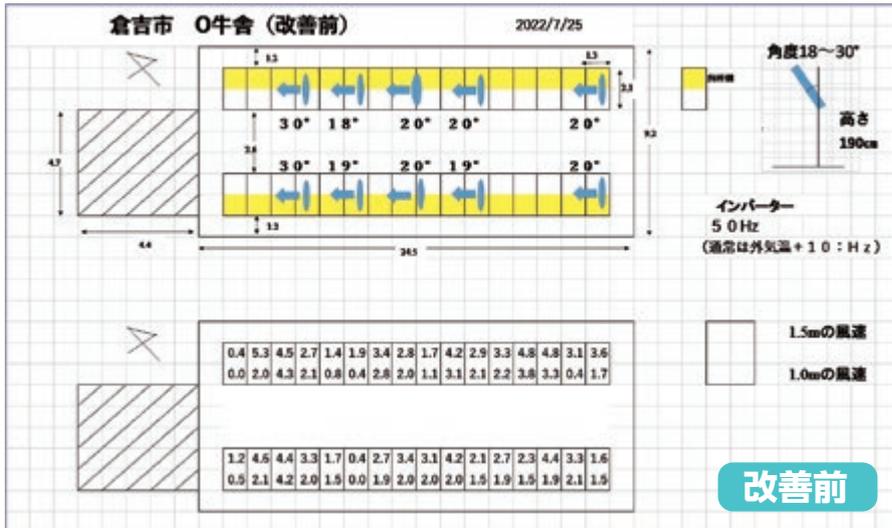
各地区が様々な方法でこの暑い夏を乗り切るために牛舎の環境を良くしようと暑熱対策に取り組んでいます。

近年、繰り返される夏の暑さ。特に今年の夏は暑く、気象庁の発表によると6月から8月までの3か月間の平均気温は平年と比較してプラス0.91℃で、2010年のプラス1.08℃に次いで2番目に高い平均気温でした。

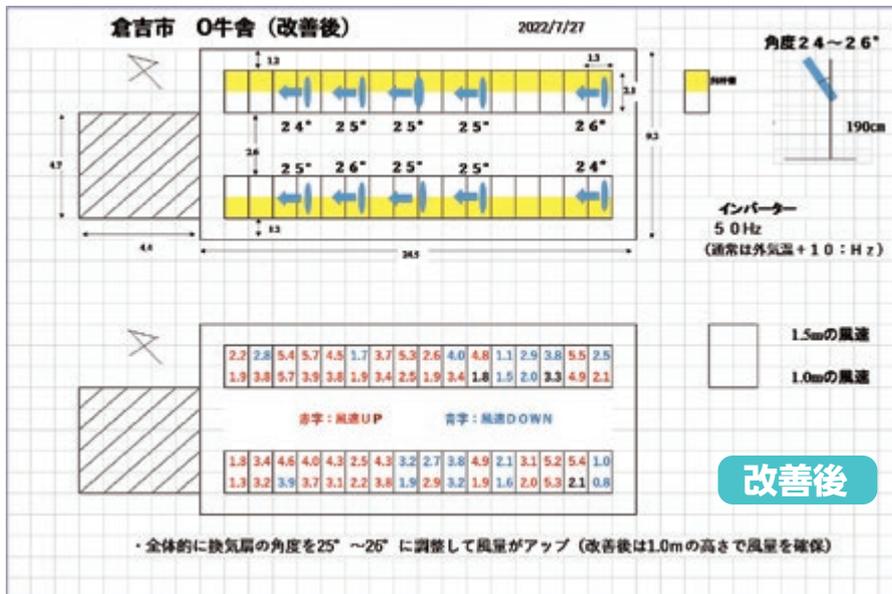
倉吉地区における暑熱対策事例紹介
 (倉吉農業改良普及所 川戸、倉吉家畜保健衛生所 三井、大山乳業指導課 登倉、内田)

1. はじめに

①改善前(図)
 2.0牧場暑熱対策事例



②改善後(図)
 3.まとめ



今回実施したO牧場の暑熱対策は、コストをかけず既存の換気扇の角度を少し調節し、埃や羽を清掃することによって全体的に風速が向上したという事例です。

これからも毎年暑い夏はやってきます。今後も今回の様に少しの工夫で牛も人も快適に過ごせるような環境づくりを継続していけたらと思います。

3.まとめ

今回実施したO牧場の暑熱対策は、コストをかけず既存の換気扇の角度を少し調節し、埃や羽を清掃することによって全体的に風速が向上したという事例です。

①改善前(図)
 ②改善後(図)

もバラバラで風速も十分に確保できていませんでした。

そこで、農家さんと相談して、十分な風を確保できるように既存の換気扇の埃やゴミ等を綺麗に取り除き、傾斜計を使用して、それぞれの換気扇の風速を測定しながら、十分な風が牛体に当たるように換気扇の角度を調整し

③改善後(図)

ましました。

●O牧場改善結果

換気扇の羽の部分の掃除及び換気扇の角度を24°~26°に統一することにより、改善前は牛体の1.5mの高さしか当たらなかった風が、改善後は1.0mの高さでも風が当たるようになり、全体的に牛体に当たる風速が向上しました。

第18回 チーズについて

涼しくなりましたね。日が暮れるのも早くなってきて、ついこないだまでうだるような暑さにまいていましたが、季節が移り変わるのはい早いです。

さて、わたしたち大山乳業から今年もいろいろな製品が発売されていますが、私が注目しているのは、9月の酪農だよりでも特集されていたチーズです。大山乳業では以前にもチーズを製造しており、私はそれが美味しく大好きでしたが、今回もそれに劣らない美味しいチーズが出来上がっています。

新しい製品を製造する際は、美味しく作るのももちろんですが、衛生的に製造することも必要です。そのために、実際の製造ラインを使ったテストを行います。そこでは安定して美味しく、品質的にもいいものができるよう、温度や時間、製造ラインの検査等の様々な課題をみんなで解決していきます。

今回のチーズも、もちろん何度もラインテストを行いました。ときにはちょっとした温度変化でチーズの出来上がりが変わったりして、とても難しいものだなーと思いました。

そんな過程を経て出来上がったチーズ。ぜひみなさん食べてみてください。



大山乳業農協公式オンラインショップがリニューアル!



9月30日(金)、大山乳業農協の通販サイトが「白バラ牛乳公式オンラインストア」としてリニューアルいたしました。

今回のリニューアルでは、6月にリニューアルした公式ホームページとデザインを合わせ、繋がりをもたせています。また、スマートフォンで快適にお買い物いただけるよう、ス

マートフォンでも操作しやすいサイトに見直しました。

今後は、ホームページと連携を強め、白バラ製品を全国の白バラファンにお届けするだけでなく、大山乳業農協の事や鳥取の酪農についても理解を深めていただけるページに成長させていきたいと思えます。皆様のご利用をお待ちしております。



私のオススメ

みなさんこんにちは。総務課の東です。私のおすすめ商品は「白バラコーヒーロール」です。この商品は人気商品の白バラコーヒーが使われており、その味をしっかりと味わうことが出来ます。

私は甘いものは普段あまり食べないので、この商品はただ甘いだけでなく、牛乳の自然な甘みを感じられるので疲れた時や、休みたい時に食べるお気に入りの商品です。まだ食べたことのない方は是非食べてみてください。



「白バラコーヒー」の味わいを感じられる一品です!



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

理事会にて次の議案が決議されました

9月20日提出議案

- 第1号議案 上半期監事監査指摘に対する回答について
- 第2号議案 8月末経営検討について
- 第3号議案 固定資産(旧石見営業所)の売却について
- 第4号議案 諸規定の変更について

異動辞令等

【令和4年10月17日付け】

(所属及び役職) (氏名) (旧所属及び役職)

販売部

次長	南場 信一	次長(大阪駐在)
大阪営業所 所長(課長補佐)	清山 俊二	京都(営) 所長
大阪営業所 係長	門脇 光昭	京都(営) 係長
大阪営業所 係長	坂 祐子	京都(営) 係長
大阪営業所 職員	乾 裕一	京都(営) 職員
大阪営業所 職員	前田 優作	京都(営) 職員

【下記の方が退職されました】

(所属及び役職) (氏名) (退職日)

製造部

デザート課 職員 大塚 比奈乃 令和4年9月20日付

酪農指導部

指導課 職員 岩田 美樹子 令和4年9月30日付

直売所カウイーのみらく館からのお知らせ

クリスマスケーキご予約受付中!!

みらく館でクリスマスケーキをご予約の方に
シャンメリーを1本プレゼント致します!

12月22日(木)~25日(日)は
当日販売も行います

※商品の種類と数に限りがございます

クリスマスケーキのご予約は12月2日(金)まで



新商品発売について

乳製品新商品のご紹介です

スティックチーズ さけるタイプ

容量 40g

10月17日(一般発売)

引っ張ると繊維状にさけるタイプのチーズです。鳥取県産の生乳の美味しさを大切に、熟練の技で職人がひとつひとつ手をかけて作りしました。お好みの大きさに手でさいて、そのままお召上がりいただけます。ピザやグラタン、サラダのトッピングにもおすすめです。



ホームページ

からのお声



■15年前、米子に住んでいた時、白バラコーヒーが美味しくて家族みんなで毎日飲んでいました。当地では手に入らないので残念です。また飲みたいたいなあ。

(愛知県)

■孫が帰省したときに喜んでくれるので、頑張って何かを成し遂げたときのご褒美に送ったりしています。送ると「白バラパーティ」をして喜んでくれます。

(島根県)

■中学、高校を米子で過ごしました。その頃家で飲む牛乳は白バラ牛乳、高校には自販機があり、白バラコーヒーをよく飲んでいました。これからもずっと、美味しい牛乳、美味しい飲み物、食品を作り続けてください！応援しています！

(大阪府)

■県外で暮らす息子たちが帰ってくると必ず「白バラ牛乳ある?」「白バラコーヒー牛乳はある?」と冷蔵庫を開けます。我が家はこれからもずっと白バラ牛乳のファンです。

(鳥取県)

■地元が兵庫県の明石市ですが、子供の頃から白バラをよく飲んでました!おばあちゃん家に行けば宅配での瓶の牛乳とコーヒー牛乳があったのを思い出します。またあの懐かしいコーヒー牛乳飲んでみたいですね。

(東京都)

■みらくの里に行きました。牛乳とコーヒー牛乳にソフトクリームすごく美味しかったです。のむヨーグルトとカフェオレを買って帰りました。すごく濃厚でほんとにおいしく、息子は牛乳がぶ飲みしていました。

(兵庫県)

令和4年度 優秀勤労障害者表彰 デザート課 佐藤さんが理事長努力賞受賞

9月27日(火)、独立行政法人 高齢・障害・求職者雇用支援機構が行う優秀勤労障害者表彰でデザート課の佐藤さんが令和4年度の理事長努力賞を受賞されました。

同機構では、毎年9月の「障害者雇用支援月間」にあわせて、働く障がい者の方々に対し日頃の努力と精進を称えるため、表彰を行ってられます。

佐藤さんは、現在勤続3年目。ケーキラインで菓子製造に従事しておられます。今回、佐藤さんの仕事に対する姿勢や入組してから今日までの日々の努力が評価され受賞となりました。



白バラ手帳2023が完成！ 来年も白バラ手帳をご利用ください

今年も今井印刷より2023年の「白バラ手帳」が発売されました。

白バラ手帳の制作は、今井印刷と大山乳業のコラボ企画で、今年で2年目を迎えます。

手帳には白バラ牛乳のおいしさのヒミツやパッケージ年表、みるくレシピなど白バラ牛乳にまつわるトピックスが収録されています。

また、「白バラ手帳2023」は表紙が白バラ牛乳と白バラコーヒーのリバーシブルになっているので、白バラコーヒーファンも必見の手帳です。ぜひ、皆さん白バラ手帳をご利用ください。



編集後記

いよいよ大山乳業農協にもクリスマスの足音が近づいてきました。今年も新型コロナの影響で「おうち派」という方も多いと予想されていますが、せっかくのクリスマス、皆さんの「1番食べたい」ケーキで楽しみましょう！

組合の公式SNSアカウントでも情報発信中!!



twitter



Facebook



Instagram



YouTube

大山まきば
みるくの里も
Instagram
を始めました!



Instagram

酪農だよりに関するご意見ご感想は大山乳業農協
お問合せフォームからお寄せください
QRコードからもメールアドレスを取得できます▶



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



今回は平成7年10月21日発行「酪農だより第405号」より、鳥取県酪農協会研修会の開催のようすです。鳥取県酪農協会の会長を務めておられた入江浩氏を講師に、鳥取県の酪農の歴史や大山乳業農協の歴史、酪農情勢などをお話頂きました。指導課の若手職員にとって有意義な研修となったと伝えられています。

酪農だより vol.729



大山乳業農業協同組合

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4年10月20日

〒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