

全酪連会報 11

2021 NOV No.674

酪農とのかけはし／津田 聡美さん

酪農部だより／直近の生乳需給について

日本酪農見て歩紀／
若月牧場(山形県米沢市)

酪農トピックス／
【全国農協乳業協会】「令和3年度営業向け研修会」の開催(酪農部)ほか

全酪連ギフト商品について



www.zenrakuren.or.jp/business/kobai/calftop/



全国酪農業協同組合連合会

酪農との かけはし



第34回 津田 聡美さん

健康で丈夫に牛が育つよう日々
こころがけ、消費者の皆様におい
しいと言っていただけの乳製品を
お届けできるよう努めています。

【年齢(会報発行11月10日現在)】

32歳

【居住地(市町村)】

富山県黒部市 在住

【現在に至る経歴・プロフィール】

富山県富山市出身

- 平成22年度(平成23年3月) 帯広畜産大学 卒業
- 同年 新川育成牧場組合(くろべ牧場まきばの風の前身組織)に就職し2年間乳製品スタッフとして生乳加工、販売に従事。
- その後、牧場飼育員として乳牛の飼養管理を中心に8年間従事。

現在に至る。

【仕事の内容】

牧場飼育員(繁殖管理、飼料設計、採草地作業など)として日々酪農に従事。

また、畜産飼育サブリーダーとして管理、運営、後輩指導などに従事。

富山県東部の黒部川下流域に位置する黒部市。日本海に面しており黒部川が形成した広大な扇状地を中心に町が広がっています。

名水の里として有名で、黒部ダムへ通じる黒部溪谷の玄関口には黒部川の電源開発を背景として発展した宇奈月温泉があります。また黒部ダムへと走るトロッコ電車の拠点となっています。

標高240m〜425mの高台で富山湾や能登半島を一望できる場所にある【くろべ牧場まきばの風】で津田聡美さんは働いています。

その職業に携わるまでの道のりや、やりがい

出身は地元富山市で酪農とは全く無縁の非農家でしたが、高校時代に大学へ進学するに当たり動物に関われるところに行きたい。という思いがつのり、また昔からじゃがいもが好きなので『じゃがいもが美味しいところといえば北海道でしょ!』つて事で帯広畜産大学へ進学しました。大学に行くまでは牛とは一切触れることも無かったのですが、北海道に行き牛の可愛さにすっかりハマ

りました。大学在中は【うしぶ。】に所属してひたすら搾乳をして、バイトも近隣の酪農家へ搾乳作業を手伝うなど24時間酪農と共にある生活を送っていました。

気が付くと搾乳に明け暮れる日々、将来の仕事も酪農に従事できればと思い、まずは北海道の牧場での就職を考えましたが、更にいろいろな人と交流を持ちたいと考

え観光牧場などへの仕事に就けないか模索しました。

そこで目に入ったのは地元富山



▲ 津田聡美さん



津田 聡美さん の 1日のタイムスケジュール

8:30 ▶	出勤、ミーティング
9:00 ▶	繁殖検診
10:30 ▶	草地での採草作業 途中 お昼 休憩時間
14:00 ▶	牛舎内での作業 搾乳作業、堆肥合作業など
17:00 ▶	1日の業務の纏め
17:15 ▶	



▲ 牛舎内部



▲ 事務所棟

県にある観光牧場【くろべ牧場の前身、新川育成牧場】。当時スタッフを募集していませんでしたが、聡美さんから研修を受けたいとの申し出をしたところ、牧場側から快く了

承を頂き、1週間程度の研修を受けることになりました。研修時に指導してくれたスタッフ（現在の上司）が主体的に動いて仕事を心の底から楽しそうにやっている姿を見て、『私

もここで働いたらこんな素晴らしい人になれるのかなあ』と思いました。研修後、改めて牧場に連絡したところ『募集出せますよ』と言われて、面接を受けて正式に牧場スタッフとして就職することとなりました。

酪農の魅力とは？

『牛は努力をすればちゃんと返してくれる』

人が行ったことに対して何かしら形で返してくれます。乳成分、乳量、繁殖成績など目に見える形



育成舎 ▲▶



で返してくれます。またこの仕事は四季があります。夏になれば牧草の作業や季節に沿った仕事があり心と身体全体で感じることができるのが魅力です。牛を知ろうとすれば一つのことだけでは済まない。哺育管理、飼養管理、草地管理、



◀ 牧場のシンボルマーク



▲ MOOガーデン



▲ 哺育舎

繁殖管理、牛舎管理など色々なことが複合的に絡んでそれを少しずつ自分自身が理解していくのが楽しみであり仕事に対して充実したやりがいへと繋がっています。食べるのも大好きです。牛乳を始



▲ MOOガーデンからの眺め
能登半島が見えます

めヨーグルトも毎日食べています。牛肉もしっかりと食べます。『最後まで命を頂いて畜産です。』『捨てるところはどこもない。』

廃用に出ていく牛も最後は病理解剖に回して何が原因だったのかしっかりと学ぶことが出来ます。『学びはゼロではない。』

乳牛の一生を通じて多くのことを学ぶことが出来ると言います。

酪農を通じて

酪農が衰退している現実があります。黒部市でもここ【くろべ牧場まきばの風】1箇所となっています。富山県に限らず無くならないで欲しいと切に願います。

聡美さん自身この仕事を10年ほど



▲ ロールサイレージ



▲ 取材当日はベリング作業の最中でした

続けているが今のスタイルのままで今後も続けられるのか？体力的に自信が無いと思っています。

ではどうすれば継続できるのか？実際的な仕事ではないと解っていますが、そのきついイメージをどうやって払拭すれば良いのか？新規で

この業界に参入する人たちに伝えることが大事と考えています。

その方法としてソフトやハードを使つて改革ができるのか？考え実践できればと感じます。それを周りの酪農生産者や酪農関係者に発信し、還元できればと感じています。

全国の酪農家に一言！

酪農家の皆さんは日々努力され、また70、80歳になってもやり続けられる仕事に私自身も関わられて誇りに思います。酪農を廃業される方もいると思いますが、全国で国産牛乳を残して欲しい。私もそのお手伝いとして地元富山に根付いていかなければならないと感じています。これからも酪農生産者の皆様と共に頑張っていきます。

黒部は景色が良い！水が美味しい！米が美味しい！是非とも牧場に遊びに来て下さい！

くろべ牧場まきばの風

住 所：富山県黒部市宇奈月町栃屋字広谷4番地

事業内容：家畜育成事業 ふれあい事業

電 話：0765-52-2604

F A X：0765-52-3925



くろべ牧場牛乳 まきばの風

ホルスタイン・ブラウンスイス・ジャージー
3種類の牛から搾ったオリジナル牛乳です

くろべ牧場まきばの風は、黒部川扇状地を一望できる素晴らしい自然環境の中で、乳牛の育成及び生乳の生産、そして牧場ならではのオリジナル乳製品の加工販売を行っています。また、生命産業とも称される「酪農」の特性を生かし、県内唯一の酪農教育ファームとして、搾乳やバター、ソーセージづくり体験等の事業を通して子供たちの生きる力を育む「心の教育」「いのちの教育」を支援しています。（くろべ牧場まきばの風 HP より）

令和3年9月現在

乳牛総頭数 240 頭

内 訳：預託牛 108 頭

（富山県、三重県、滋賀県から）

：くろべ牧場所有牛 132 頭

内 訳：搾乳牛 72 頭

：乾乳牛 11 頭

：育成牛 49 頭



県内を中心に預託事業を運営。また自家育成牛の販売も行う。

観光牧場も兼ねているため、乳牛以外にもポニーを始めヤギ、ヒツジ、ウサギなど飼育しています。

また自家生産した生乳を用いて様々な乳製品を販売しています。



▲ ポニーを始め多くの動物がいます



▲ 幸福のカウベル

うしのいえMOOガーデン

営業時間：10：00～17：00

（11月～3月10：00～16：00） ※年末年始休

直近の生乳需給について

「ひっ迫」から一転、「緩和」へ

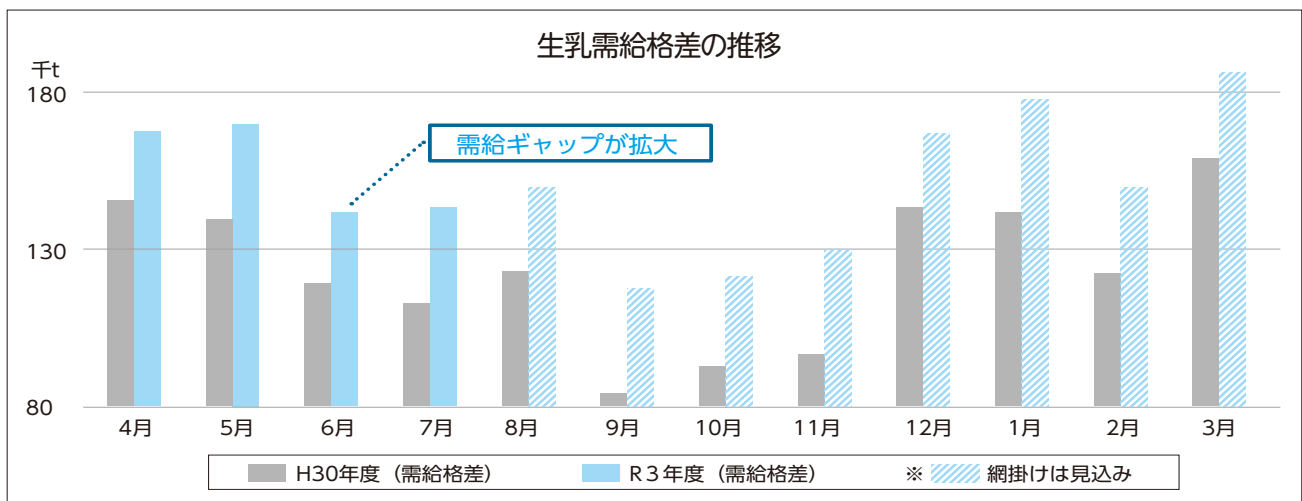
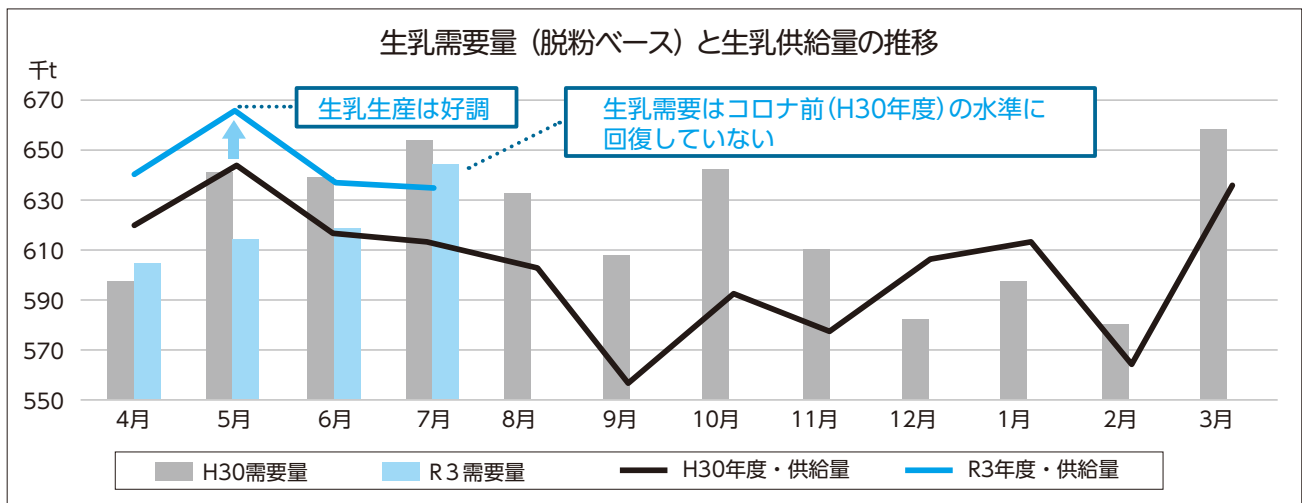
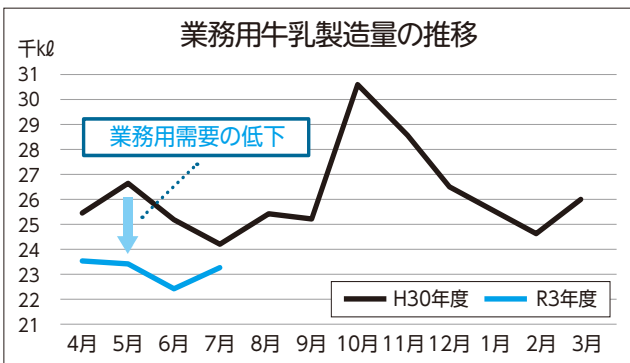
■ コロナ以前の生乳需給は、国内生産で需要を満たせない「ひっ迫基調」が継続していました。このため、消費者の要求に応じていくため、業

界としては、国内生乳生産基盤の強化対策に取り組み、ようやく成果が実を結びはじめたところ です。

■ しかし、令和2年初頭から、新型コロナウイルス感染症が国内で拡大し、長期に亘って国民生活に様々な影響を与え、生乳需給も緩和へと転じてしまいました。

■ 要因は、主に以下の3点です。

- ・インバウンド需要の低下
- ・業務用需要の低下
- ・全国的な生乳生産量の上振れ

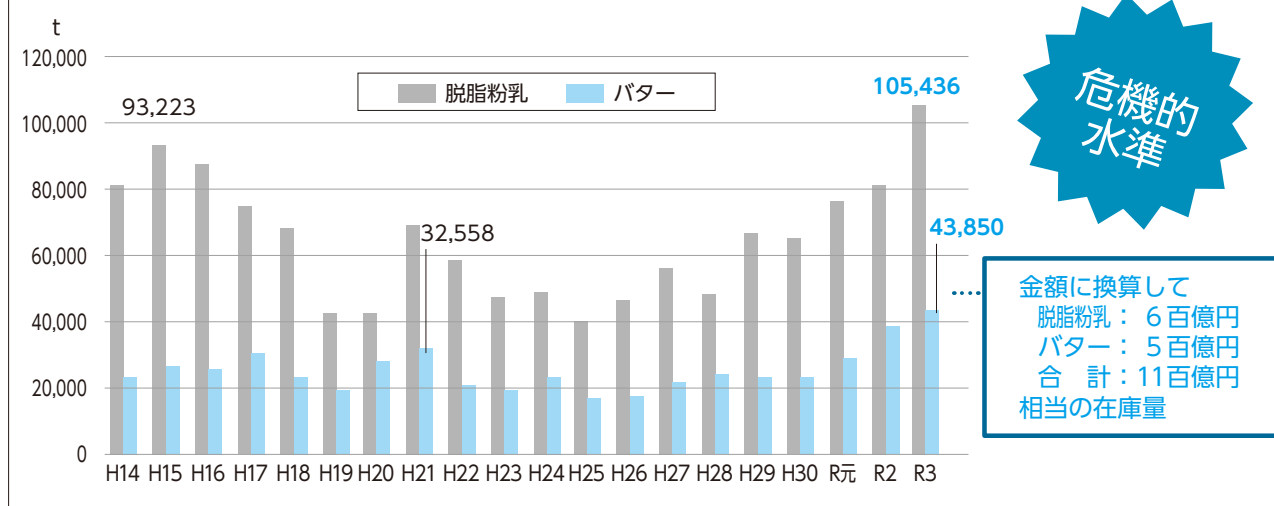


過剰な乳製品在庫量は危機的な水準へ

- 生産された生乳は、業界で連携し、「日持ち」のしない牛乳などに優先的に仕向けた後、貯蔵性の高い「脱脂粉乳」、「バター」といった乳製品になります。生乳は乳業メーカーに全量販売した上で、乳業者が所有する乳製品の在庫量で需給調整が行われています。
- 新型コロナ感染拡大が社会問題化するなか、昨年度は、フードバンク等への牛乳等の無償提供や、国の支援を得ながら脱脂粉乳の飼料用等

への転用対策などの需給改善策に本会も含めて業界として取り組み、これまでに生産された生乳は、廃棄することなく、全量が販売されています。しかし、新型コロナ感染拡大の長期化等による生乳需給の予想以上の悪化から、乳製品在庫は増え続け、現在の状況を放置した場合、乳業メーカーの買い支えに限界が生じかねないほど、危機的な水準に増加することが見込まれています。

過去 20 年間にける乳製品在庫量の推移



今後とも酪農乳業が成長していくために

- 農林水産省が、令和2年に取りまとめた「酪農及び肉用牛生産の近代化を図るための基本方針」には、令和12年度の生乳生産量を780万tとする増産目標が掲げられています。また、一般社団法人Jミルクでも、775～800万tとする意欲的な目標を掲げています。
- ワクチン接種率の向上などにより、日本経済が回りはじめれば、中長期的に生乳需給は均衡していくことが見込まれています。
- 今は業界にとって試練の時期です。今後とも

産業として成長していくためには、安易な価格競争や生乳生産基盤の毀損に繋がらないよう、酪農乳業界が一体となって、「処理不可能乳の回避」や「乳製品の在庫削減」による需給改善に取り組んでいくことが必要となっています。

- 本会としましても北福岡工場を中心として各乳製品工場や指定団体、乳業者と連携を図りながら対応してまいりますので、会員酪農家の皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

見えて来
紀

No. 341

若月牧場
山形県米沢市家族経営少ない
労働力の中で

地域の紹介

今回訪問させていただいた若月牧場は、山形県酪農業協同組合（山口長一代表理事組合長）に所属し、米沢市に在ります。米沢市は山形県の南部に位置し、福島県と接する歴史のある都市です。鎌倉時代には長井氏が治めたとき、室町時代になつて伊達氏が治め、伊達政宗はこの地で生誕し、青年期を過ごしました。

その後蒲生氏の時代もありましたが、江戸時代には上杉氏が領主となりました。市内の上杉神社を中心として春には「米沢上杉まつり」が、また冬には「上杉雪灯籠まつり」が行われ、多くの観光客が訪れています。

福島との県境方面には米沢八湯と称し「小野川温泉」「白布温泉」「新高湯温泉」などのほか、「大平温泉」など秘湯が点在しています。名産品は、米沢味のABCとしてApple（館山りんご）Beef（米沢牛）

Carp（米沢鯉）だそうですが、何と言っても「米沢牛」が有名で、米沢牛銘柄推進協議会を組織し和牛の雌・未経産を対象として、厳格に管理されています。市内には酪農家は8戸在るとのことです。



若月家の歴史

お話しは、ご主人の若月浩二さんに伺いました。若月家のルーツは信濃の国若槻荘（現在の長野市北東部）にあるとき、昔の姓は「若槻」であった。おそらく信濃の村上氏の家臣で越後に移り上杉家の足軽となった。その後上杉家は会津120万石、米沢30万石と国替えになったが、それに同行し現在の米沢に移り住んだ。そして世継ぎ問題で15万石に減封され存亡の危機となったが、有名な十代藩主上杉鷹山公の藩財政改革で質素倹約・学問の奨励・殖産興業に取り組み、現在の米沢の礎が築かれた。鷹山

▲ 若月浩二さん





公の頃には質素儉約を旨として、百姓をしていたのでしようと仰っていました。

若月牧場の沿革

若月家の酪農は、浩二さんのお父さんが昭和40年に1頭の乳牛を導入し始めました。その後経産牛5

頭へ10頭へと増頭される中で、平成2年浩二さんが23歳で就農される時に、現在の32頭牛舎を新築されました。平成15年には牛舎に隣接する形で堆肥舎を新築整備されました。お父さんは、合併して山形県酪農協が誕生する前の米沢酪農協の職員で、集乳車の運転手をされていたそうです。その為、浩二さんがこどものころ一緒に集乳車に乗り、農場を回ったり、乳業工場を訪れたりしたこともあったそうです。酪農との兼



▲牛舎内部

業ということもあり、当時のお父さんのご苦労が今の若月牧場の基礎となっていることがわかります。

若月牧場の概況

若月牧場は、浩二さんが搾乳や給餌など主な作業の殆どを担当されており、お母さんが子牛の世話や

バルク洗浄などを担当されているそうです。牛舎は32頭対尻式の繋ぎ牛舎でパイプラインミルカー、バーンクリーナーが設置されています。送風ファンも設置して暑熱対策にも気を付けています。一昨年・昨年は普通の精液を使用していたこともあって雄が多く生まれたことや、昨年は高産次牛の淘汰もあって、現在の経産牛頭数は19頭、育成牛は6頭とのことです。10月に北海道から初妊牛を3頭導入することでした。米沢市には吾妻山ろく放牧場があり、6月から10月までの間育成牛を預託することもあるそうです。自給飼料の面積は、デントコーンが約2ha、牧草はオーチャードグラス中心で約3haとのことです。自給飼料生産は地域の人たちと共同作業で取り組んできたそうです。前述のよ



▲搾乳牛舎

飼養管理の特徴

うに米沢牛の産地であることから、稲わらやもみ殻の確保については和牛農家と競合することも多く、大変だと仰っていました。

若月牧場では、牛を大事に長く飼うことを心掛けておられ、長命連産

が特徴となっています。特に秘訣というところもないようですが、実際に10歳以上の牛が存在していましたし、驚いたことに最高齢は17歳という記録もあるそうです。

飼料給与は分離給与で、濃厚飼料としてはメインの乳配飼料に乳量に応じて穀類系飼料を若干プラス、粗飼料としては、前述の自給飼料のオー

チャードグラス、デントコーンサイレージ、そして購入乾草のアルファルファ、スーダン、チモシーを給与しています。もちろんビタミン・ミネラル剤も給与されており、牛に負荷をかけるないメニューといった印象でした。

今後の目標・取組み

まず、牛舎32頭分の牛床を経産

▲ 牛乳処理室

牛で満床にして、事故なく安定して搾乳することを目指して掲げておられます。浩二さんは、山形県酪農協内の実行組合（地域組合）の組合長やヘルパー利用組合の役員などに就いておられ、共同作業とは言っても自給飼料生産には手が回らなくなっているという現状です。幸いなことに、来年度からはコントラクター的に地域の人が従業員を雇用して請け負ってくださるようで、全面的に委託する予定とのことでした。また、後継牛の育成は、今後全酪連の北海道預託事業の利用を検討し



▲ ホイルローダー

ているそうです。自給飼料生産や後継牛育成を外部委託することによって、生乳生産に専念する環境が整って行くこととなります。

また、浩二さんは設備の更新にも意欲を示しておられました。具体的には、まずカウコンフォートの観点から牛床マットを交換したいとのことでした。続いてパイプラインミルカー、そしてバルククーラーを更新したいとのことでした。将来を見据えた中での投資計画ということにな

ります。

終わりに

将来は、浩二さんが殆どの作業を行うことになるようです。家族経営の少ない労働力の中で、自給飼料生産や後継牛育成は外部委託を利用し、そしてさらなる省力化を図ることによって飼養管理に注力されると思います。浩二さんがお身体に気を付けられ、若月牧場がますます発展して行くことをお祈り申し上げる次第です。



▲ 哺乳子牛

酪農部
発【全国農協乳業協会】
「令和3年度営業向け研修会」の開催

酪農部が事務局を担っている全国農協乳業協会（会長：大久保克美 東毛酪農業協同組合 代表理事組合長）において、令和3年9月15日に17事業者26名の参加をえて、オンライン研修会を開催いたしました。

本研修会は、中堅営業職への人材研修の提供が難しいという会員の声にこたえ、後輩育成やコミュニケーションについて、（公財）日本生産性本部の講師を招聘しオンライン形式で開催いたしました。開催は本年度が初めてとなります。

参加者の中には、オンライン形式の研修に初めて参加する方もおり、発言のタイミングやグループワークでのやりとりなど苦戦される姿も見えましたが、研修会後半にはグループディスカッションや、ロールプレイング等も積極的に行う姿が見受けられました。

研修は、「理想の職場づくりと部下の育成」と題し、講師からの講義だけでなく多くの事例を交えながらグループディスカッションを中心に進められました。冒頭は現在所属している組織の風土がどのようなものなのか、その中でどのような組織になることが「理

想の職場」なのかをグループで意見交換を行いました。そして後半はリーダーシップの在り方について動画教材の内容について、再び意見を出し合いました。研修終了後の感想では、「今まで後輩や部下の成果があがらないのは、本人の理解や行動が足りてないと思っていたが、自分自身の接し方にも問題があったのではないかと気づいた」「所属組織が抱える問題が研修の内容と一致しており、自分たちの世代からでも変えていきたい」など、多くの気づきの声があがりました。また、オンライン形式で実施したことにより、「移動時間や場所の制約もなく参加がしやすかった」や、「今回のグループワークを通じて他社の同世代同職種の方々との交流ができたことで刺激があった」との声もありました。改めて、このような会員企業間の人のつながりを作れるのも、本協会の強みであると感じました。

これからも全国農協乳業協会は会員事業者の負託にこたえるべく、様々な情報の発信や研修会の開催など活動が続けていきたいと考えております。（Y.A）



▲ 受講風景

福岡
支所発長崎県酪連主催
「牛乳・乳製品利用料理コンクール」開催!!

10月9日(土)、長崎県庁(長崎市)において、長崎県酪農業協同組合連合会(中村隆馬代表理事会長)主催の令和3年度牛乳・乳製品利用料理コンクールが開催されました。

応募総数417点から書類選考で10点に絞られ、当日は昨年度と同じく実食せず、写真とレシピによる審査となり、普及性・独創性・味覚(食べてみたい)・利便性・総合の5項目の評価で行いました。

結果、最優秀賞は振角侑加さん(九州調理師専門学校)の作品「ごまとスキムミルクのクリーミーパスタ」が受賞しました。

コロナ禍の影響から、乳製品の在庫が積み増すなか、牛乳乳製品消費拡大はもとより、おいしく食べてもらえるような創意工夫のレシピです。

皆様もぜひとも、Let's cooking. (T.S)



▲ 審査員と受賞者の皆さん

ごまとスキムミルクのクリーミーパスタ



季節野菜とちりめんじゃこで栄養が取れて、スキムミルクではカルシウムとたんぱく質が手軽にとれるから栄養たっぷりです。

作り方

- ① かぼちゃを1口大に切っておく。かぼちゃ、ブロッコリー、ヤングコーン、オクラをやわらかめに茹でる。
→ 茹で終わったら、かぼちゃ以外の野菜を変色防止のため一度水に入れて急冷し、ざるにあげておく。
- ② 沸騰させたお湯でショートパスタを茹でる。
→ 茹で終わったら、ショートパスタを水につけて、ある程度冷めたらざるにあげる。
- ③ すりごまとぼん酢、水、スキムミルクをボウルに入れて混ぜ合わせる。
- ④ ③のボウルに茹でたショートパスタを入れ和える。
- ⑤ 茹でたオクラとヤングコーンは食べやすい大きさに切る。
- ⑥ フライパンに多めの油を入れ、ちりめんじゃこに少し色がつくまで炒める。
- ⑦ 野菜とショートパスタを皿に盛り付け上から③を少しかける。
- ⑧ ⑥のちりめんじゃこをふりかける。

完成

材料(4人分)

スキムミルク	120g		
・かぼちゃ	1/4 個	・すりごま	100g
・ブロッコリー	10 カケ	・ぼん酢	60ml
・ミニトマト	8 個	・水	120ml
・オクラ	4 本	・ちりめんじゃこ	20g
・ヤングコーン	4 本	・油	適量
・ショートパスタ (マカロニなど)	80g		

福岡
支所発

残暑と秋空の中、頑張ったよ！ 令和3年度理解醸成活動【九州酪農青年女性会議】

10月10日(日)、九州酪農青年女性会議（大山雅行委員長）による理解醸成活動が、福岡県福岡市「Pay Payドーム」で開催されました。昨年はコロナ感染が広まる中であったため、止む無く中止とした「理解醸成活動」でしたが、今年こそは何か出来る限りの活動を行うことを模索し、十分に感染防止対策をした上で実施しました。

ソフトバンクホークス試合の来場者（上限1万人）に、九州酪農青年女性会議委員、各県事務局が9か所

のゲートに立ち、法被・マスク・手袋を着用し、チラシ・バッグ等を配布しました。当日は、夏のような日差しが降り注ぎ、10月とは思えない暑さとなった中、用意した3,000セットを配布しながら、一般消費者に国産牛乳乳製品の良さをアピールしました。来場者からは「牛乳飲みます!」「牛乳飲んでいます☆」など温かい言葉をいただき、活動後の各委員の顔には達成感と笑みが溢れ、充実した一日となりました。

(M.Y)



**酪農青年女性会議は、今年も全国各地で
理解醸成活動を展開しています！**

その活動の様子は次号より順次お伝えします。

原稿募集

「酪農トピックス」では皆様からの記事を募集しております

共進会、B & W、酪農祭り、親睦スポーツ大会といった催事情報から組合住所の変更や移転等案内情報、そして直営店情報や組合の自慢情報まで、酪農トピックスでは会員の皆様からの原稿を募集しております。本コーナーは会員の皆様の情報交換の場です。ぜひご活用ください。

送付先

皆様のお近くにありますが本会支所までご送付・ご連絡ください。

■札幌支所

〒060-0003

札幌市中央区北3条西7丁目1 酪農センター5階
tel. 011-241-0765

■名古屋支所

〒460-0008

名古屋市中区栄1-16-6 名古屋三蔵ビル3階
tel. 052-209-5611

■仙台支所

〒980-0021

仙台市青葉区中央1-7-20 東邦ビル3階
tel. 022-221-5381

■大阪支所

〒532-0011

大阪市淀川区西中島5-14-10 新大阪トヨタビル6階
tel. 06-6305-4196

■東京支所

〒151-0053

東京都渋谷区代々木1-37-2 酪農会館4階
tel. 03-5931-8011

■福岡支所

〒812-0016

福岡市博多区博多駅南1-2-15 事務機ビル7階
tel. 092-431-8111

酪農家経営管理支援システム(DMSシステム)

Dairy-farm Management Support System

SaaS

会計ソフト『e酪農経営』がインターネット上で使用できるようになり、
情報管理やQ&Aの効率が飛躍的に向上しました！

ぜひ、ご体験ください！

一歩先ゆく経営を。



未来を予測し対策を。

※全酪連酪農経営シミュレータ 操作画面

DMSシステムでは

①経営診断、②中期経営シミュレーション、③月次決算の支援を行っています。

全国酪農業協同組合連合会 購買生産指導部 酪農生産指導室 TEL 03 (5931) 8007

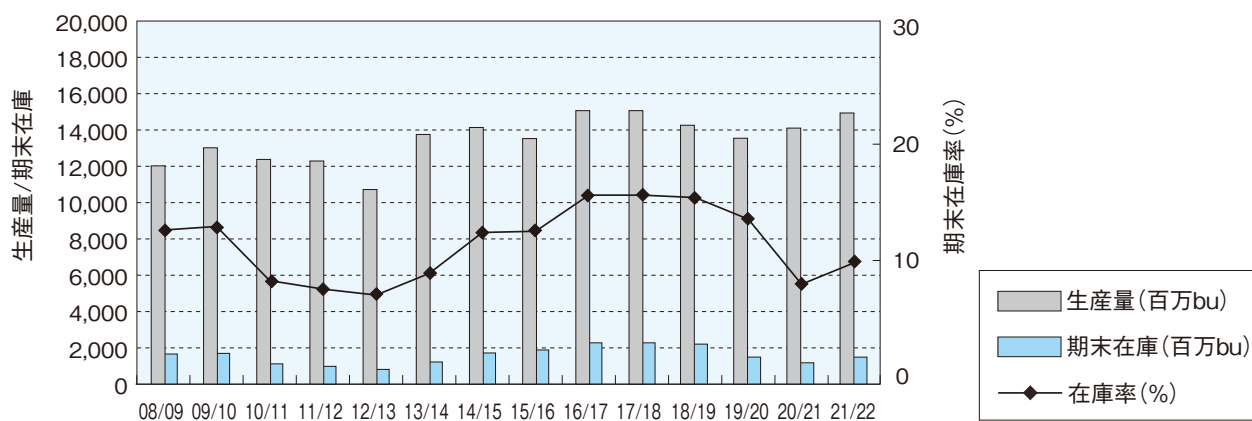


原料情勢

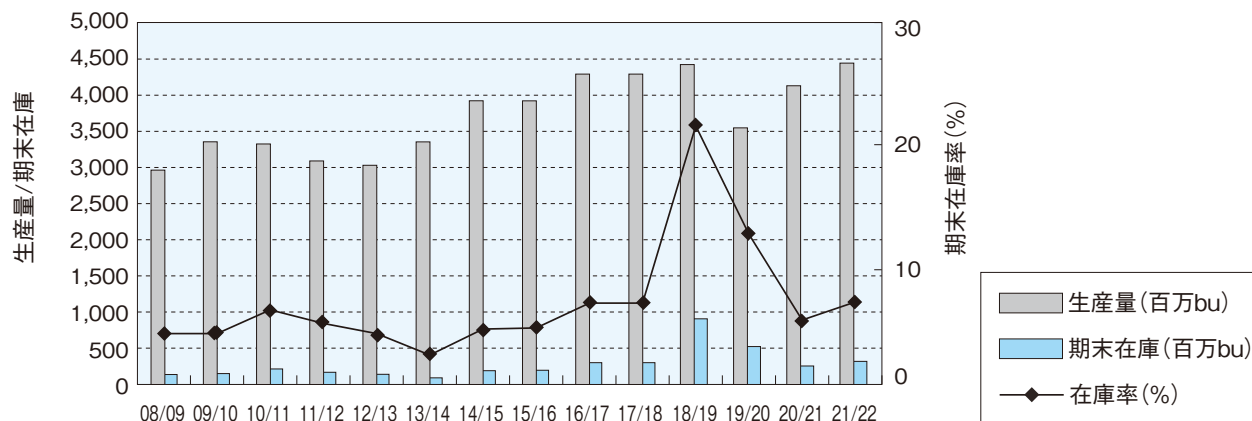
令和3年10月

		20/21年産	21/22年産
10月12日発表 米国農務省 トウモロコシ 需給予想	作付面積(百万エーカー)	90.7	93.3
	単 収(ブッシェル/エーカー)	171.4	176.5
	生 産 量(ブッシェル)	141億1,100万	150億1,900万
	需 要 量(ブッシェル)	148億1,900万	147億8,000万
	期末在庫(ブッシェル)	12億3,600万	15億万
	在 庫 率	8.34%	10.15%
トウモロコシ 相場動向	10月USDAでの新穀の生産量と期末在庫が予想以上だったこと、米国は収穫シーズンに入っており、収穫に適した乾燥が続いていることから弱含みに推移している。今後も引き続き天候が相場を動かすことが予想される。		
大豆粕相場動向	シカゴ大豆相場は軟化していたものの、原油高に伴い植物油価格が上昇していることから底堅い相場推移となっている。輸入大豆粕は南米産は端境期にあり、中国産は在庫が低水準で推移していたところに、電力不足の影響で搾油工場の稼働に支障が出てきており、併せて海上運賃の上昇により相場は堅調に推移している。国産は食用油値上後の影響や原料輸入大豆相場動向を探りながらの様子見となっている。		
糖 類	【一般フスマ】 小麦粉の値上げに伴う先取り需要等により、年末年始に向けた供給は緩和傾向にあるものの、例年以上の使用については引き続き制限状況にある。		
	【グルテンフィード】 国産は需要期の発生が低調で、年末年始に向けて非常に逼迫する見通しとなっている。中国産は電力制限の影響からスターチ工場の稼働が低下していることや、海上運賃の高騰により再び相場は高騰している。		
海上運賃	冬場にかけて中国向けを中心とした石炭需要が旺盛なことから海上運賃は堅調に推移している。小型船型についても引き続きコンテナ相場が高く、コンテナを小型ばら積み船で運ぶなどの需要もあり、全体的な輸送需要の高まりがあるため堅調な市況は続くと思われる。		

米国産トウモロコシ生産量と期末在庫の推移



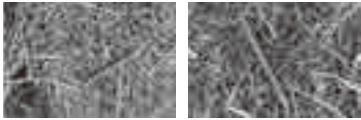
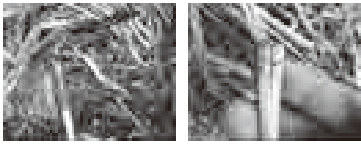
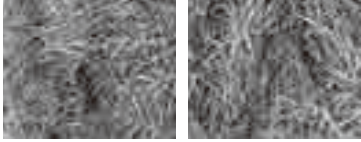
米国産大豆生産量と期末在庫の推移





輸入粗飼料の情勢

令和3年10月

北米コンテナ船情勢	ロサンゼルス・ロングビーチ両港では年末商戦に向け輸入量がピークを迎えるなか、混雑状況は悪化しており沖合でのコンテナ船の滞船はおおよそ70隻となっています。滞船期間は最大で2週間程度となっており運航スケジュールに遅延が生じています。状況が悪化するなか、ロサンゼルス・ロングビーチ港への寄港を避けるため定期船の減便も行われ、予約していた船腹がキャンセルされるなど船腹の確保も混乱し始めています。博多港や苫小牧港は米国からの直行便が少ないため、従来、上海や釜山などの積替港を経て日本に輸入されていますが、積替港でも混雑しており、スケジュールの大幅な遅延が増えています。8月にコンテナ取扱量世界第3位である、中国の寧波港において、新型コロナウイルスの感染者が発見され、ターミナルが一時的に閉鎖されました。以降、寧波港沖合での滞船数が増加したため、寧波港へ寄港する予定であったコンテナ船が上海港及び、釜山港への寄港を増やしたことより、上海、釜山でも沖合での滞船が増え、港も混雑するなど悪循環になっています。この結果、北米からの積替港である上海、釜山港にコンテナ到着後、日本に向け出港されるまで1か月程度足止めを食らうようなケースも頻発しています。
ビートパルプ	【米国産】 21-22年産の生産は各工場で開始されており、来春まで続く見込みです。主産地である中西部では収穫が進み、地域によっては単収が上方修正されていますが、ビートの生産における影響は軽微で総生産量は例年並みとなる見込みです。他方で米国では経済の回復などの要因により、各地で労働者の不足が顕著になっています。製糖工場での労働力不足も非常に深刻な問題となっており、ビートの加工処理が遅れ生産に支障を来す可能性が懸念されています。
アルファルファ	【ワシントン州】 主産地であるコロンビアベースンでは4番刈の収穫が終盤を迎えています。3番刈は収穫中に発生した山火事の影響で、日光が煙で遮られ通常以上に圃場での乾燥に時間を要したため過乾燥気味な品質の中級品が多く発生しています。4番刈は良品の発生が期待されましたが、9月中旬にコロンビアベースン全域で降雨に見舞われたことから、雨当たり品が発生しています。  ▲ ワシントン産3番刈アルファルファ 9月下旬撮影 【カリフォルニア州】 カリフォルニア州南部インペリアルバレーでは、6番刈が収穫されています。夏場は高温の影響で低成分品中心の発生となっていましたが、直近では気温が徐々に冷涼になっており、今後収穫されるものは成分が回復する見込みです。ワシントン州、オレゴン州とPNWの需要が高まるなか、インペリアルバレーでも輸出向けを中心とする需要は強く、市場を牽引する中国、サウジアラビアは上級品だけでなく中低級品まで旺盛に買付を行っています。 【オレゴン州】 オレゴン州南部クラマスフォールズでは3番刈の収穫作業が終了しています。収穫期に降雨があったため、雨当たり品が発生し、天候の安定を待って収穫された圃場では適期の収穫ができず、3番刈は中低級品の発生が中心となっています。同州中部クリスマスバレーでも3番刈の収穫作業を終えています。産地では2番刈に引き続き3番刈でも雨当たり被害が発生しており、上級品の発生は例年よりも少なくなっています。
チモシー	【米国産】 主産地であるコロンビアベースンでは2番刈の収穫が概ね終了しています。収穫期に山火事が発生した影響で、乾燥作業に通常よりも時間を要したことから、茶葉の混入や、色のくすんだ中級品の発生が中心となっています。コロンビアベースンでは1番刈の収穫後、およそ25%のチモシー圃場が換金性の高いトウモロコシや大豆へ転作されたことと見込まれています。また非灌漑でチモシーを栽培するアイダホ州は早魃の影響で21年産の生産量が大幅に落ち込んでおり、西海岸全体でのチモシーの生産量は例年に比べ大きく減少しています。この影響で2番刈の相場も上昇しており、現在1番刈と同等かそれ以上の高値で取引されています。 【カナダ産】 アルバータ州南部レスブリッジ地区では2番刈の収穫作業が折り返しを迎えています。作況は例年並みとなっています。同州中部クレモナ地区は21年産の収穫を終えています。収穫中、近隣地区で森林火災があったため、煙が日光を遮り、通常よりも乾燥に時間を要したため、例年よりも色抜け品の発生が多くなっています。また当地区では非灌漑で生産しているため、早魃の影響を受けており、単収が例年比で40%程度減少しています。
スーダングラス	主産地インペリアルバレーでは、多くの圃場で21年産の生産を終えています。一部の生産者が収穫を続けています。9月下旬、10月上旬と局地的な降雨があったため、一部の圃場で降雨被害が発生しています。2番刈の多くは茎の太い低級品の発生となっていますが、産地では自給飼料が不足した周辺地域の肥育農家を中心に低級品と雨当たり品が同レベルの価格帯で買付されています。21年産は作付面積減少に加え、降雨被害により、輸出向け品質の発生量が限られていることから輸出業者によっては、日本の各顧客の需要を賄う数量を確保できていない状況です。  ▲ 雨当たり被害を受けたスーダングラス 9月下旬撮影
クレイングラス	クレインは全酪連の登録商標です。 産地インペリアルバレーでは現在5番刈が収穫されています。7-8月に収穫された3番刈と一部の4番刈では収穫期の高温と湿度、降雨の影響で茎が固く、色がくすみ茶葉の混入が目立ちましたが、9月に収穫された4番刈は天候に恵まれ適期に収穫できたため、色目の鮮やかな、茎質の良い品質が生産されています。21年産のスーダン及び、チモシーの生産量減少により、手ごろな禾本科牧草として、クレイングラスに対する引き合いは増えており、輸出向けでは特に韓国から需要が強くなっています。  ▲ 9月に収穫されたクレイングラス 9月下旬撮影
ストロー類	ペレニアル種のライグラスストローは21年産の収穫作業を終えています。主産地オレゴン州ウィラメットバレーでは早魃と作付面積減少の影響で生産量は例年比30%程度減少しており、産地相場は堅調に推移しています。
オーツヘイ	【豪州産】 9月に入りまとまった降雨があったため、全般的に生育状況は順調で、各地域で21年産の収穫が開始されています。西豪州では9月中旬から収穫が開始されています。生育期の降水量は地域で差があったため、生産地域で単収は異なりますが、これまで収穫されたものは天候にも恵まれ上級品が発生しています。一方で10月上旬から降雨予報が出ているため、降雨が通り過ぎるまでの数日から10日前後、収穫作業を一時中断する見込みです。南豪州では多くの圃場で10月中旬までに収穫が開始される見込みです。生育状況は良好ですが、降雨量が十分ではなかったため、単収はわずかに例年を下回ることが予想されています。東豪州は生育の早い北部の一部で9月下旬より収穫が開始されており、東豪州全域では10月中旬頃から収穫作業が本格化する見込みです。10月上旬に5日間に渡り100mm程度の降雨の予報がおり、天候には注視が必要です。単収は例年程度になると予想されています。
豪州海運情勢について	引き続き船腹確保や空コンテナ確保に苦戦をする状況が続いています。またシンガポール、上海、釜山といった積替港での混雑も改善は見られず1か月程度のスケジュール遅延が恒常化しています。一部の船社は空コンテナの回転率を上げるため11月豪州出航分から日本到着後、本船から陸揚げされたコンテナをヤードに一定期間置くことができるフリータイムを大幅に短縮することを発表しています。豪州発の海上運賃については各船社、毎月のように値上げを行っており、豪州産牧草の価格を押し上げています。

価格状況 ▲……強含み ▼……やや強含み →……横這い ⇐……やや弱含み ↓……弱含み

事務所	畜種	相場(万円)	価格状況	管内状況
札幌管内	育成牛(10-12月令)	33~43	→	札幌管内の10月中旬までの生乳生産量前年比は、函館管内月計で99.8%、累計で97.9%、苫小牧管内月計で100.0%、累計で98.8%の実績となっております。11月の初妊牛動向といたしまして、1月分娩が中心となります。10月管内乳牛市場の初妊牛平均相場は、やや弱含みでの相場展開を見せましたが、上クラスの牛につきましては横這いで推移しております。このことから11月の庭先購買におきましては、価格は横這いに推移すると思われます。出回り頭数は少ない地域ではありますが、この地域は優良牛や高能力牛が出てくる地域ですので、ご希望がございましたらお早めにご連絡いただきますようお願いいたします。
	初妊牛	60~70	→	
	経産牛	37~47	⇐	
釧路管内	育成牛(10-12月令)	32~43	→	根釧管内の10月中旬までの生乳生産量前年比は、釧路管内月計で103.0%、累計で101.7%、中標津管内月計で105.2%、累計で103.9%の実績となっております。11月の初妊牛動向といたしまして、1月分娩が中心となります。10月の管内乳牛市場の出場頭数が例年から比べると多かったこともあり、やや弱含みの相場展開を見せました。このことから11月の庭先購買価格も同様のものになると思われます。腹別では雌雄選別腹の資源状況が特に多く、購買しやすい状況であり、F1腹・和牛受精卵移植腹についても軟調となっております。初妊牛と合わせて経産牛も同様の展開を見せるものと思われます。
	初妊牛	60~70	⇐	
	経産牛	38~43	⇐	
帯広管内	育成牛(10-12月令)	35~45	→	帯広管内の10月中旬までの生乳生産量前年比は、帯広管内月計で104.4%、累計で104.3%の実績となっております。11月の初妊牛動向といたしまして、1月分娩が中心となります。10月管内乳牛市場の初妊牛平均相場は横這いでの相場展開を見せました。このため11月の庭先購買におきましても横這いに推移すると予測されます。和牛受精卵移植腹につきましては、道内においての需要も落ち着いてきているためか、弱含みに推移いたしました。初妊牛の資源につきましては、例年よりも資源が潤沢でありますので、頭数は確保できる状況となっております。
	初妊牛	62~72	→	
	経産牛	40~50	→	
道北管内	育成牛(10-12月令)	32~42	→	道北管内の10月中旬までの生乳生産量前年比は、稚内管内月計で101.4%、累計で99.4%、北見管内では月計で103.7%、累計で102.9%の実績となっております。11月の初妊牛動向といたしまして、1月~2月中旬分娩が中心になります。道内・道外ともに規模拡大や増頭の需要が落ちつき、資源頭数が潤沢な状態のため、やや弱含みの相場で推移しています。特に雌雄選別腹については資源が潤沢で導入しやすい状況となっております。初妊牛相場がやや弱含みのため、育成牛相場も横這いからやや弱含みの相場で推移すると思われます。経産牛は産次の少ない牛の需要は堅調なため、横這いの相場で動くと思われます。
	初妊牛	56~66	⇐	
	経産牛	38~48	→	
道内総括	育成牛(10-12月令)	32~42	→	道内の10月中旬までの生乳生産量前年比は103.5%、累計で102.6%の実績となっております。道内では放牧地からの育成牛の下牧も終わり冬が始まる季節となりました。11月の初妊牛動向といたしまして、各地域とも資源状況が豊富なこと、需要が落ちてきていることからやや弱含みで推移すると思われます。中でも雌雄選別腹については、資源が潤沢で導入しやすい状況となっております。今後の相場動向は、値上げ要因が少なく、年内は落ち着いた相場が予測されますが、都府県からのオーダーも多くなる時期になりますので、購買計画がございましたら、お早目に弊会担当者までご連絡いただきますよう、よろしくお願いいたします。今後とも庭先選畜購買と中心にご希望に合った搾乳用素牛を供給してまいりますので、よろしくお願いいたします。
	初妊牛	60~70	⇐	
	経産牛	38~48	⇐	

今月の表紙

今月の表紙は「第11回酪農いきいきフォトコンテスト」に応募いただいた作品「もう少し飲みたいのになあ〜」(茨城県 野村栄一氏 撮影)です。



編集後記

- トピックスにて掲載しておりますが、福岡ドームでの活動を皮切りに、今年度も理解醸成活動がはじまりました!!活動を通じて皆さんの消費者の方々に牛乳を飲んでいただけるよう、アピールを続けていきましょう!来月号からの報告も楽しみにしてください。
- 牛乳が余ることがないように私も毎日たくさん消費していきたいと思います!!気温もだいぶ下がりクリームシチューが美味しい季節です。牛乳の消費にピッタリですね☆
- 会報に関するご意見・ご要望等があれば、以下のアドレスにメールをいただければ幸いです。

shidoukikaku@zenrakuren.or.jp

令和3年11月10日発行(毎月1回10日発行)

全酪連会報 11月号 No.674

●編集・発行人 工藤文彦

●発行 全国酪農業協同組合連合会

〒151-0053 東京都渋谷区代々木一丁目37番2号 酪農会館
TEL 03-5931-8003 <http://www.zenrakuren.or.jp/>

全酪セット

全酪ラーメンセット

税込 **4,212 円** (本体 3,900 円)



- 全酪博多ラーメンとんこつ味8食
- 全酪博多ラーメンとんこつ味・味噌味各4食
- 〈アレルギー物質〉小麦 / 大豆 / ごま / 豚肉 / 鶏肉 / 魚醤 (魚介類)
- お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



麺は栄養価の高いこしのある小麦胚芽入り熟成麺です。スープは豚ガラ・鶏ガラをじっくり煮込んだコクのある本格のとんこつ味と風味のあるみそ味をご用意しました。この機会にぜひお試しください。

【製造者】江崎製麺有限公司 (福岡県筑後市)

全酪牛 肩ロースすき焼き用

税込 **4,950 円** (本体 4,583 円)



- 産直牛 (国産牛) 肩ロース 400 g
- 牛脂
- 〈アレルギー物質〉牛肉
- お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



生産者を限定し作り上げた国産牛です。肉本来の濃厚なおいさと脂の旨味のバランスが良く、人気の高い部位「肩ロース」をすき焼きに最適な厚さにスライスしました。ぜひ、この機会にご家族で贅沢なひとときをお楽しみください。

【販売者】コープかごしま (鹿児島県鹿児島市)

麺

手延べうどん島原 あごだしセット

税込 **4,130 円** (本体 3,824 円)



- 手延べ平造りうどん 50g × 4 束 × 4 袋
- 手延べ島原うどん 50g × 4 束 × 2 袋
- あごだし入りスープ 10g × 14 袋
- 〈アレルギー物質〉小麦、大豆
- お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



伝統の手延技術を使って造られる「手延平造りうどん」と、ゆで時間を考慮した細造りの「手延島原うどん」を詰合せ、さらにスープを加えました。ツルっとしてコシのある麺をお楽しみいただけます。

【製造者】株式会社素兵衛屋 (長崎県南島原市)

東毛酪農カマンベールチーズ3個セット

税込 **3,111 円** (本体 2,880 円)



- カマンベールチーズ 100g × 3 個
- 〈アレルギー物質〉乳
- お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



おいしいチーズを造るために厳選した農家の生乳を使い、伝統的な手造りの製法で造られたカマンベールチーズ (ナチュラルチーズ) を熟成した食べ頃の状態状態で密封パックしました。パッケージを開けた時が「食べ頃」で、やさしい味わいを楽しめます。

【製造者】東毛酪農業協同組合 (群馬県太田市)

らくのうマザーズ阿蘇ミルク牧場セット

税込 **4,104 円** (本体 3,800 円)



- あそ野プレーン 100 g × 1 個
- 牧場のバター (有塩) 100g × 1 個
- ボンレスハムスライス 80 g × 1 個
- ぐるぐるソーセージ 100g × 1 個
- あか鶏スモークチキン 100 g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉乳 / 卵 / 豚肉 / 鶏肉
- お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



阿蘇ミルク牧場の生乳のみを主原料で作ったナチュラルチーズと熊本県産生クリーム 100% 使用のバターに、熊本県産にこだわったミート製品です。牧場の人気商品を詰め合わせました。

【販売者】らくのうマザーズ阿蘇ミルク牧場 (熊本県阿蘇郡)

全国酪農業協同組合連合会

●本所 酪農部

〒151-0053
東京都渋谷区代々木 1-37-2 酪農会館
TEL 03-5931-8008 FAX 03-5931-8025

●札幌支所

〒060-0003
札幌市中央区北 3 条西 7-1 酪農センター
TEL 011-241-0765 FAX 011-241-0769

●仙台支所

〒980-0021
仙台市青葉区中央 1-7-20 東邦ビル 3F
TEL 022-221-5381 FAX 022-221-5384

●名古屋支所

〒460-0008
名古屋市中区栄 1-16-6 名古屋三蔵ビル 3F
TEL 052-209-5611 FAX 052-209-5614

●大阪支所

〒532-0011
大阪市淀川区西中島 5-14-10 新大阪トヨタビル 6F
TEL 06-6305-4196 FAX 06-6305-4899

●福岡支所

〒812-0016
福岡市博多区博多駅南 1-2-15 事務機ビル 7F
TEL 092-432-2121 FAX 092-431-6313

ZENRAKU Winter Gift 2021



「全酪連冬ギフトセット」取扱いの時期がやってまいりました。全酪連よりすぐりのギフトとなっておりますので、お世話になった方や大切な方への贈り物として、ご利用ください。

一部、環境にやさしい簡易包装を採用している商品がありますが、ご理解頂きますようよろしくお願い致します。

全酪連が誇る“酪農家のまごころ”が伝えられるような「純」で本物志向の商品です。

国産原料 100% 使用の酪農家シリーズ、安全・安心な素材にこだわった“Heart Farm”シリーズ、桜チップでじっくり燻した本格製法の”全酪おいしいスモークチーズ”などバリエーション豊かに詰め合わせました。

全酪乳製品セット A



税込 **3,780 円** (本体 3,500 円)



- HF スライスチーズ 126g × 1 個
- HF とろけるスライスチーズ 126g × 1 個
- HF6P チーズ 108g × 1 個
- 全酪 おいしいスモークチーズ (プレーン) 120 g × 1 個
- 全酪 おいしいスモークチーズ (ペッパー入り) 120 g × 1 個
- 全酪 酪農家めぐるチーズ 80g × 1 個
- 全酪 酪農家バター (加塩) 200 g × 1 個 (アレルギー物質) 乳

お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



全酪乳製品セット B



税込 **5,400 円** (本体 5,000 円)



- HF スライスチーズ 126g × 1 個
- HF とろけるスライスチーズ 126g × 1 個
- HF6P チーズ 108g × 1 個
- 全酪 おいしいスモークチーズ (プレーン) 120 g × 1 個
- 全酪 おいしいスモークチーズ (ペッパー入り) 120 g × 1 個
- 全酪 パウダーチーズ 70g × 1 本
- 全酪 酪農家めぐるチーズ 80g × 1 個
- 全酪 酪農家バター (加塩) 200 g × 1 個
- 全酪 酪農家ゴーダチーズ 125g × 1 個 (アレルギー物質) 乳

お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



新ラインナップ
商品紹介



全酪 酪農家ゴーダチーズ

新鮮で良質な国産生乳だけを使用した安心・安全な国産ナチュラルチーズ。

手作り感たっぷりで、日本人の味覚に合うおだやかでクセのない風味が特徴です。

全酪 酪農家バター 5 個セット



税込 **4,104 円** (本体 3,800 円)

- 全酪 酪農家バター (加塩) 200 g × 5 個 (アレルギー物質) 乳

お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



デザート



奥中山アイス S 8個セット

税込 **4,439 円** (本体 4,110 円)

- 4種 (バニラ、ブドウ、洋なし、イチゴ) 各130ml×各2個
- 〈アレルギー物質〉 乳 / 卵

奥中山アイス I 12個セット

税込 **5,735 円** (本体 5,310 円)

- 6種 (バニラ、ブドウ、洋なし、イチゴ、コーヒー、抹茶) 各130ml×各2個
- 〈アレルギー物質〉 乳 / 卵
- お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31

岩手県の奥中山高原で育ったカナディアンジャージー種の生乳を贅沢に使った、コクのあるスーパープレミアムな味わいのアイスクリームです。着色料等を使用せず、自然のおいしさにこだわりました。SセットとIセットの2種類のセットをご用意しております。

【製造者】 奥中山高原農協乳業株式会社 (岩手県二戸郡)



長崎カステラセット 2本入り

税込 **3,024 円** (本体 2,800 円)

- 牛乳風味 370g × 1本
- 蜂蜜風味 370g × 1本
- ※10等分カットタイプ
- 〈アレルギー物質〉 小麦 / 乳 / 卵

長崎カステラセット 3本入り

税込 **4,104 円** (本体 3,800 円)

- 牛乳風味 370g × 2本
- 蜂蜜風味 370g × 1本
- ※10等分カットタイプ
- 〈アレルギー物質〉 小麦 / 乳 / 卵
- お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31

牛乳をふんだんに使用したカステラはふっくらで、しっとりとしたキメ細やかな生地が特徴です。地域ブランド「長崎カステラ」の認定工場で製造しております。2本入りと3本入りの2種類のセットをご用意しております。本場長崎の美味しいカステラをご堪能ください。

【製造者】 有限会社杉谷本舗 (長崎県諫早市)



九州そだちアイス・バタドラセット

税込 **4,644 円** (本体 4,300 円)



- 九州そだちアイスクリーム3種 (バニラ、チーズ&クッキー、クリーム&クッキー) 各110ml ×各2個
- バタドラ 60g × 5個
- 〈アレルギー物質〉 乳 / 卵 / 小麦 / 大豆 / 山芋
- お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



乳のコクを感じるバニラ、九州産クリームチーズの風味を活かしたチーズ&クッキー、九州産の生クリームとビタークッキーのバランスが心地よいクリーム&クッキー。九州の乳製品のおいしさを詰め込んだ、贅沢なアイスクリームと弘乳舎製バターの入ったドラ焼きのギフトセットです。

【製造者】 株式会社弘乳舎 (熊本県熊本市)

大山ティータイムギフト

税込 **3,543 円** (本体 3,280 円)



- ロールケーキ 264g × 1個
- チーズケーキ (ラムレーズン入り) 188g × 1個
- 〈アレルギー物質〉 乳 / 小麦 / 卵 / 大豆
- お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



ティータイムのお供にぴったりなロールケーキとチーズケーキの詰め合わせ。しっとり食感のスポンジでミルク風味豊かなホイップクリームを巻いたロールケーキと、丁寧に蒸し焼きした香り高いラムレーズン入りのスフレチーズケーキを詰め合わせたギフトセットです。

【製造者】 大山乳業農業協同組合 (鳥取県東伯郡)

八ヶ岳野辺山高原レアチーズケーキギフト 12個入り

税込 **3,600 円** (本体 3,333 円)



- プレーン 68g × 12個
- 〈アレルギー物質〉 乳
- お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



コクのあるまろやかな味のレアチーズケーキに仕上げました。風味豊かな高原のさわやかなデザートをお楽しみください。

【販売者】 株式会社ヤツレン (長野県南佐久郡)

蜜衛門 14個入り

税込 **3,294 円** (本体 3,050 円)



- 蜜衛門 50g × 14個
- 〈アレルギー物質〉 乳 / 卵 / 小麦
- お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



大分県産さつま芋「べにはるか」を蒸気窯で皮ごと蒸し、さらに糖度を出すためにじっくり薫で焼きバターや卵黄などを加えた特製餡を別生地ですつとんて焼きた「焼き芋スイーツ」です。

【製造者】 株式会社菊家 (大分県由布市)

取扱上のご注意

1. 配送地区に制限のある場合もありますので、ご確認ください。なお、離島につきましては原則として配達できませんので、予めご了承ください。
2. お申込後のご返品、お取り消し (お届け先様ご不在、ご移転ご転居、受け取り拒否等による) 扱いはいたしませんので予めご承知おきください。
3. お届け先様のご不在における取扱は、配送業者の取扱規定により対応します。
4. 掲載商品の価格には消費税及び送料が含まれております。
5. 詰合せ内容・商品デザイン及び配列については、お断りなく一部変更する場合があります。
6. 商品は十分にをご用意しておりますが、在庫がなくなり次第終了とさせていただきますのでご了承ください。
7. **冷凍** **冷蔵** マークの付いている商品はそれぞれ冷凍、冷蔵でのお届けになります。
8. **簡易** **全** マークの付いている商品はそれぞれ簡易包装、全包装となります。また、表示のない商品には包装はありません。(簡易包装とは、包装紙を帯状に商品に巻きつけた包装形態のことです。)
9. **普通** **短冊** マークの付いている商品はそれぞれ普通サイズ、短冊サイズの熨斗となります。
10. **名入れ可** マークの付いている商品は熨斗の表書きにご指定の文字が入れます。商品によりスペースが異なり、全ての文字を入れられないこともございます。ご了承ください。

畜肉

おこっぺハムギフト (OC-40)

税込 **3,909 円** (本体 3,619 円)



- 北海道フランク 220g × 1 個
- 北海道認証ベーコン 80g × 1 個
- あらびきウィンナー 110g × 1 個
- ハーブウィンナー 135g × 1 個
- 行者にんにくウィンナー 120g × 1 個
- あらびきフランク 200g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉乳 / 豚肉

お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



おこっぺハムギフト (OC-50)

税込 **5,184 円** (本体 4,800 円)



- ペッパーポーワ 320g × 1 個
- 北海道認証ベーコン 300g × 1 個
- あらびきウィンナー 110g × 1 個
- ガーリックウィンナー 110g × 1 個
- バジリコフランク 240g × 1 個
- あらびきフランク 200g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉豚肉

お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



豚肉はすべて地元北海道産を 100% 使用し、じっくりと熟成させて製造しております。なかでもベーコンは今は珍しい「乾塩製法」というベーコン本来の製法を守り続けており、北海道認証を受けております。

〔製造者〕株式会社オホーツククリーンミート（北海道紋別郡）

SP-310

税込 **3,240 円** (本体 3,000 円)



- ももハム 310 g × 1 個
- ベーコン 280 g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉豚肉

お取扱期間 2021/11/15 ~ 2021/12/25

受注締切 12/15 まで



DLG-43G

税込 **4,320 円** (本体 4,000 円)



- 熟成乾塩ベーコン 80 g × 1 個
- 生ハム (肩ロース) 40 g × 1 個
- トマトとオリーブ入りソーセージ 100 g × 1 個
- フライシュケゼ 80 g × 1 個
- あらびきポークウィンナー 120 g × 1 個
- カントリーロースト 72 g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉乳 / 豚肉 / 大豆

お取扱期間 2021/11/15 ~ 2021/12/25

受注締切 12/15 まで



SP-510

税込 **5,400 円** (本体 5,000 円)



- 熟成糸巻ロースハム 320 g × 1 個
- 焼豚 310 g × 1 個
- ベーコン 280 g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉豚肉 / 小麦 / 大豆

お取扱期間 2021/11/15 ~ 2021/12/25

受注締切 12/15 まで



R-052

税込 **5,400 円** (本体 5,000 円)



- ローストビーフ 200 g × 1 個
- カントリーロースト 72 g × 1 個
- 熟成乾塩ベーコン 80g × 1 個
- 生ハム (肩ロース) 40 g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉乳 / 小麦 / 豚肉 / 牛肉 / 鶏肉 / 大豆 / りんご

お取扱期間 2021/11/15 ~ 2021/12/25

受注締切 12/15 まで



SP-310・DLG-43G・SP-510・R-052

昭和 34 年にドイツ人マイスターを招聘して本格的なハムづくりを始めてから 60 余年。時間と手間を惜しまず確かな目と技術でつくられる製品には、私たちの自信と誇りが込められています。

〔製造者〕大山春雪さぶる株式会社（鳥取県米子市）

蒜山ジャージー 肩ロースすき焼き用

税込 **6,480 円** (本体 6,000 円)



- 岡山県産蒜山ジャージー牛 肩ロース 600g
- 〈アレルギー物質〉牛肉

お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



十勝若牛ギフトセット

税込 **7,560 円** (本体 7,000 円)



- 十勝若牛ロースステーキ 180 g × 3 枚
- 十勝若牛ローストビーフ 300 g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉牛肉

お取扱期間 2021/11/15 ~ 2022/1/31



蒜山生まれ・蒜山育ちの蒜山ジャージー牛は香りがよく、特有のコクと甘み特徴です。柔らかく、赤身と脂身のバランスがよい肩ロースをすき焼きで堪能ください。

〔製造者〕蒜山酪農農業協同組合（岡山県真庭市）

独自の早期肥育技術で生産される旨味豊かな赤身肉。脂肪の少ないきめ細やかな肉質が特徴で、ヘルシーながらジューシーな味わい。牛肉独特のクセを抑えつつも、お肉本来の旨味に満ちた柔らかな食感をお楽しみいただけます。

〔製造者〕株式会社十勝清水フードサービス（北海道上川郡）

今月の

らくのう

こどもギャラリー

入賞作品紹介



かわいい牛さん

山陽小野田市立厚狭小学校 2年(西日本) 藤井 美有

今月の入賞作品は…

山陽小野田市立厚狭小学校 2年(西日本)の藤井 美有さんの作品です。

迷いなく一気に筆を走らせたかのような躍動感のある作品に仕上がっています。耳や尻尾に見られる激しい筆使いや、牧草や花などのリズムカルな筆跡、絵の具のドロッピングの配置など、バランス感覚に優れています。元気いっぱいでお気味好い作品です。



※この作品は本会と全国酪農青年女性会議共催の「第47回らくのうこどもギャラリー」で全国198点の応募作品から入賞12点に選ばれたものです。

主催 全国酪農青年女性会議