

全酪連会報 11

2023 NOV No.698

酪農とのかけはし／安倍朋之さん

全国農協乳業協会 令和5年度 製造技術体験発表会・研修会 開催

酪農業に対する理解醸成活動 新宿で開催

日本酪農見て歩紀／富樫牧場(山形県高畠町)

酪農トピックス／全国農協乳業協会
営業管理職向けコミュニケーション研修の開催について(酪農部)ほか

全酪連ギフト商品について



LINE公式
アカウント
ができました!
登録をお願いします!



酪農青年女性会議

@642bpcwk



全国酪農業協同組合連合会

酪農との かけはし



第46回 酪農ヘルパー

酪農家に1円でも
多く稼いでもらうには
何ができるだろう

安倍朋之 さん

名古屋駅から車で約1時間程度、南に三河湾、東に三ヶ根山が位置する自然豊かな場所にあるのが愛知県西尾市です。三河湾の新鮮なグルメとアトが楽しめる佐久島をはじめ、三ヶ根山からは眼下に広がる雄大な三河湾の眺望を楽しむことができます。今回はそんな愛知県西尾市で酪農ヘルパーとして勤務されている安倍朋之さんを紹介します。

このたびの取材には愛知県酪西尾支所 大須賀牧場にもご協力をいただきました。

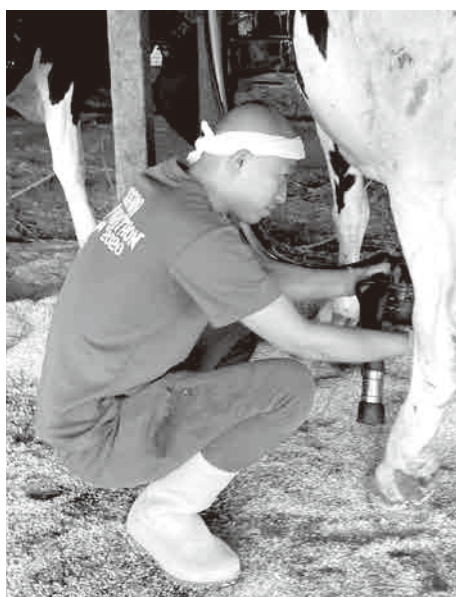
幡豆西尾ヘルパー組合所属の安倍朋之さん(38歳)は、岡崎市のご出身で、実家は農家ではありませんでしたが、中学生の頃将来的に農業に携わりた

ました。高校卒業後、近隣の小笠原牧場で高校時代の友人とアルバイトを行っている中で、酪農への興味が益々湧いたため、八ヶ岳中央実践大

学校で2年間学び、現在は地元西尾で酪農ヘルパーを行っています。

常に意識していること

「酪農ヘルパーは単なる酪農家の手伝いではなく、酪農家に代わってその日の売り上げを稼ぐ重要な役目だ」と安倍さんは考えています。そのため、ヘルパーとして作業している農家の牛を、自分の飼育し



ている牛だと思って作業すること、1円でも多く稼いでもらうために、その農場で気づいたことや、他の農家で実践している良いことを伝えることを心掛けています。阿部さんがヘルパーとして訪問している牧場の牧主にお伺いしたところ、エサの紹介から腕の良い獣医師の紹介もしてくれているとのことでした。

「こういったことが出来るのは、自分が今まで西尾の農家さんに信頼してもらえるまで、しっかりヘルパー業務をこなしてきたからだ。」と胸を張って答えてくださいました。

やりがい

仕事のやりがいについて伺ったところ、「毎日行く農場が異なるので

安倍朋之さんの 1日のタイムスケジュール

5:30▶

ヘルパー先の牛舎
にて作業

12:00▶

自宅で休憩
(ゴルフに行くことも)

16:30▶

ヘルパー先の牛舎
で作業

20:00▶

- 農家によって時間は前後する。
- 牧草収穫期はロール運搬の手伝いなどもあるので忙しい

全国のヘルパーさんに

一言!

毎日行く農場が変わる為いろんな農家のやり方・考え方を学んで良いことや改善点を伝えていくことが出来るのがヘルパーの素晴らしいところだと考えています。意見の押し付けではなく、一緒に問題点を解決できるようなヘルパーが厳しい酪農情勢から少しでも酪農家を助けることが出来る懸け橋になるのではないのでしょうか。



▲ 大須賀牧場牛舎

刺激が多く飽きない」と目をキラキラさせて答えてくださいました。さらに、「信頼が深まり感謝されるとうれしいものだ」とも仰っていました。繁殖障害や乳量低下、分娩事故など酪農作業では様々なトラブルが

発生するそうですが、その問題が1つでも解決すると自分のことのようになんか感じるのだそうです。毎週のように通う農場でも第三者目線で客観的に農場を見ることが出来るのもヘルパーの強みであると語ってくださいました。さらに、時には農家さんと飲みに行くこともあり楽しく話せるのがうれしいとも話していました。

ヘルパーをやる上で大切なこと

「どれだけ慣れが出てきても酪農家ごとに給餌方法・搾乳方法・飼料メニューすべて違うので、担当する酪農家としてしっかりコミュニケーションを取ることが必要」と語ってくださいました。牛は日ごとに変化し、牧草もベールごとに変わって



るのでそれに対応しなければいけないこと、ずっと同じことをするのはなく、時代の変化に対してどのようにして向き合って次を見据えていくかが大切だと、酪農業界に限らず社会で生きていくうえで大切なこと



▲ 取材させて頂いた大須賀牧場ご家族様と

だと教えて頂きました。作業風景からも、その牛舎の牛や飼料に対して奢ることなく謙虚な姿勢で向き合っていることが伺えました。

(取材 全酪連名古屋支所 R・U)

令和5年度 製造技術体験発表会・研修会

開催

酪農部が事務受託する、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5年10月12日～13日にかけて「製造技術体験発表会・研修会」を、67名（事務局含む）の参加を得て開催いたしました。本発表会・研修会については、製造現場のQC活動（業務改善活動）を発表し、工場間の技術、知識の共有による相互研鑽及び、工場視察研修による知識習得を目的に、今回で第43回を迎えます。

本年度は、北海道札幌市「札幌プリンスホテル」を会場に、7会員による発表がありました。それぞれの企業ごとに、直面する様々な課題に対して改善チームを構成し、試行錯誤の中から改善成果を上げている発表が多くありました。

最優秀賞には南日本酪農協同(株)鹿屋工場か

ら、「ポリボトル・あけやすさへの挑戦!」と題して、お客様からの「プラスチックボトルのドリンク商品が開けにくい」というお申し出をきっかけに、2年間試行錯誤の検証を実施し、その原因を突き止め解決へと取り組んだ内容が受賞をされました。一時は改善の原因を突き止められず、改善活動の中止がよぎる中でも、あきらめずに検証を続けた姿勢に審査委員から評価を得ました。

表彰式の最優秀賞者スピーチにおいては、代表者より「今回の発表が成果につながったのも、部署の先輩たちの存在が大きく心から感謝をしたい」と、製造現場・チームの結束の強さを感じる内容がありました。

他企業の発表についても、昨今の電力燃料費の高騰を受け、最大使用電力削減に取り組む内容や、少子高齢化による人材不足をいか

に解消するか、働き方改革という着眼点からの人材育成や協働ロボットの改善並びに充填機械等の備品選定、機械の消毒洗浄、衛生管理の中でロスを削減する内容等、多岐にわたり、会場参加者も真剣に発表に聞き入る姿が多くみられました。

翌日13日は、サツラク農協(株)ミルクの郷）並びに雪印メグミルク(株)札幌工場及び酪農と乳の歴史館の2か所に分かれての工場視察研修を実施いたしました。

工場視察研修は、コロナ禍で受入が難しい年が続き、令和元年以来久しぶりに実施出来ました。実際の工場設備を見学通路等から見る形ではありますが、参加者は説明者に、工場運営や一般の方への理解醸成のための創意工夫について沢山の質問を投げかける姿が見られ、今回の機会を有効活用しようという思い

が伝わってきました。

この研修会においては、普段なかなか交流の無い他社の製造に携わる従業員との情報交換も目的の一つとなっており、今回の研修も懇親会や昼食でテーブルを共にした参加者同士、闊達に情報交換を実施して2日目の終了時には親睦がさらに深まった様に感じました。

来年度の開催も関東地域において実施することが、審査委員会の中でも決定し、次回の開催に向けて準備を進めて参ります。

農協プラントにおいて、生産者から搾られた生乳を無駄にせず、消費者に付加価値をもって提供できるよう企業努力を進めており、この改善活動も無駄（ロス）を削減することや、消費者の声にこたえるための改善を通じて、牛乳乳製品の消費拡大に寄与していると実感する2日間でした。

来年度以降は、同じく本会が事務局を担っている「全国酪農青年女性会議」の発表会等とも協力し、生処一体となった取り組みが進められればと考えています。

今後も、当協会は会員企業や酪農生産現場の負託にこたえるべく、事業推進をして参ります。

▼ 審査結果

	会員名	発表テーマ	チーム名
最優秀賞	南日本酪農協同株式会社	ポリボトル・あけやすさへの挑戦！	KANOYAボトラーズ
優秀賞	大山乳業農業協同組合	製造経費の削減	Glacier
	よつ葉乳業株式会社	稼働ロボットの改善について	乳製品2課
優良賞	熊本県酪農農業協同組合連合会	殺菌機CIP工程の見直し	Water saving Ver.2
	山陽乳業株式会社	省エネ対策	省エネ推進チーム
	西武酪農乳業株式会社	多能工育成による業務効率化	乳製品製造チーム
	四国乳業株式会社	果汁ライン マニホールドCIPの見直し	京都支部 SAKURA



▲ 大森業務担当理事(本会 常務理事)からの開会の挨拶



▲ 最優秀賞：南日本酪農協同株式会社 鹿屋工場「KANOYAボトラーズ」

酪農業に対する理解醸成活動

新宿で開催

10月1日(日) 新宿駅西口広場イベントスペース



酪農業に対する理解醸成活動は、一般消費者に対し、酪農が日本の国土保全、地域経済活性化に果たしている役割や、酪農を取り巻く情勢について、酪農家自身が消費者に説明することで、酪農への理解醸成を促進し、国産牛乳や乳製品消費定着化を図ることを目的に、国の補助事業である生乳生産者需要確保事業を活用して、2013年から継続して全国各地で行っている活動です。

去る10月1日(日)、新宿駅西口広場イベントスペースで、全国酪農青年女性会議(中村俊介委員長)と全酪連は、『酪農業に対する理解醸成活動』を行いました。当日は、全国酪青女の役員・委員と全酪連役職員に加え、(一社)Jミルク、(一社)中央酪農会議の職員も併せ、総勢26名で行われました。

冒頭、全酪連の大森常務は『乳価は上がったが、酪農家の皆さんはまだ足りないと思うところがあるでしょう。一方、消費者が出せる小売価格というものもある。そのギャップを埋めるのがこの理解醸成活動です。今日は



一人でも多くの方に足を止めていただき、酪農を取り巻く状況を理解していただいて、消費拡大に結び付けていきましょう。』とあいさつしました。

酪青女のメンバーは、チラシを手に早速道行く方々に『おはようからおやすみまで、牛乳を』と声をかけ、酪農家の仕事や牛乳ができるまでなどを解説したパネルなどを使い、コスト上昇による乳価値上げの理解を求めていました。

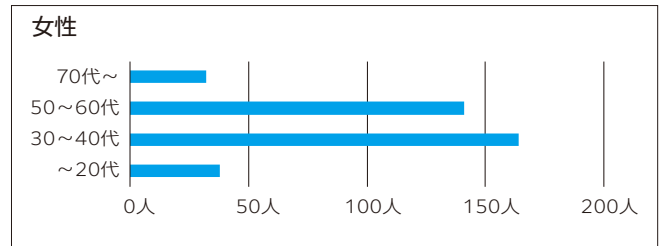
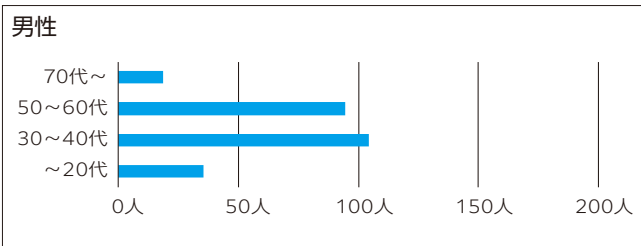
模擬牛による搾乳体験コーナーは、子連れの家族を中心に行列が絶えることがなく、スマートフォンを使ったアンケートにも積極的に参加してもらえました。

中村委員長は、『昨年来、値上げが続いているなかで、消費者に申し訳ないとの気持ちも伝えられた。消費者の皆さんに必要不可欠で、新鮮で安全・安心な牛乳を毎日お届けするため、酪農家の現状を理解していただけた様子なので、本当にありがたいです。』と感想を述べていました。

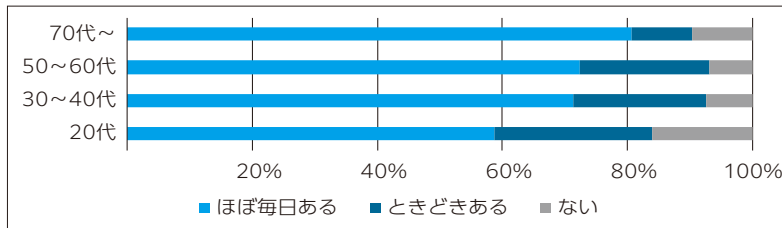
理解醸成活動は、今年も北海道から沖縄まで全国70を超える場所で開催が予定されています。お近くの酪青女活動に参加して、消費者への理解を求めていきましょう。

● アンケート集計結果

新宿での理解醸成活動で、来場者にアンケートをご協力いただきました。（総数 646 名。男女比 40 : 60）

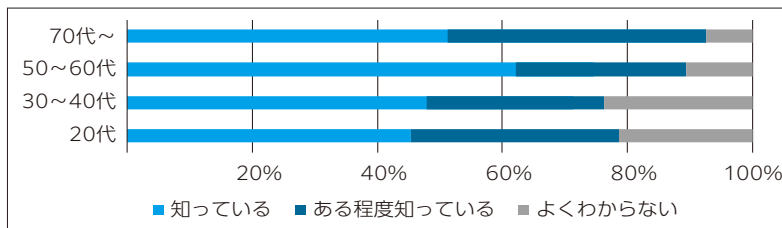


設問① あなたのお宅の冷蔵庫に、牛乳はありますか？



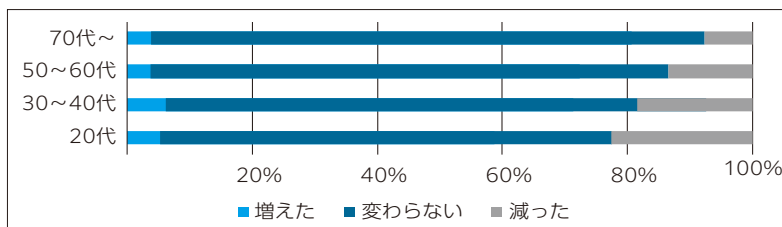
コメント 全体では、『ほぼ毎日ある』が71%、『ときどきある』が21%です。若い層で『ない』の割合が多くなっています。

設問② 酪農家が今、厳しい状況にあることをご存じですか？



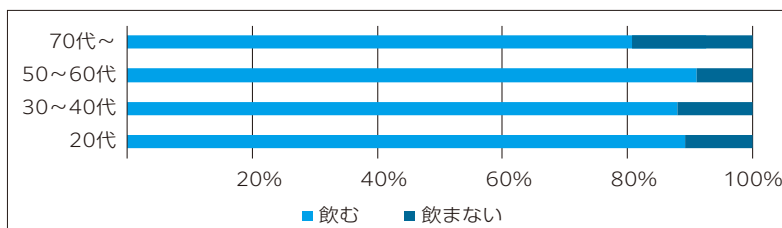
コメント 全体では、『知っている』『ある程度知っている』を合わせると、8割超の方に酪農家の厳しい状況を理解いただいています。

設問③ 酪農家のコストが上がり牛乳の価格が値上がりしています。スーパーで買う本数に変化はありましたか？



コメント 牛乳が値上がりしていることを知りつつも、全体の8割の方が以前と購入本数が変わらないと回答し、一方、若い方を中心に16%の方は何らかの理由で購入数が減りました。

設問④ あなたが小学生の時に学校給食の牛乳が選択制だったとします。牛乳を飲みますか？



コメント お米の給食を体験している20代以下の世代でも9割の方が『牛乳を飲む』と答えており、お米の給食と牛乳の組み合わせに違和感を感じていないと推察されます。

アンケートでは、200件に迫るメッセージをいただきました！

- 身体にいいので毎日飲んでます
- 牛乳をたくさん飲めば、酪農家さんをお手伝いできるのでしょうか？これからたくさん飲みます！頑張ってください！
- このイベントをきっかけにまわりにも声かけして購入頻度を増やして行こうと思います。
- 牛乳は大切に、乳牛はもっと大切です。
- 元々牛乳は毎日飲んでましたが、SNSで酪農家さんたちが大変という発信を見てからはもっと飲むように心がけてます！
- 何気なく当たり前にスーパーに行けば手に入る乳製品ですが、私がもっと身を持って体験したら見方が変わるんだろうと思います。私にもお手伝い出来ることあればやりたいです。
- 安くして、値上げしないで、好きだから。
- 保存が利く容器があればもっと買います！
- 飲むことしか出来ませんが、応援しています！
- Very good
- 厳しいことはよくわかる。牛乳好きなので頑張って欲しい。
- 生乳の需要が減っているのに、値段が上がっています。飲む機会が減っています。
- いつもありがとうございます。
- チーズが好きなのでチーズたくさん作ってください
- もっと牛乳を使った料理などアピールしてほしい
- イベントのエコバッグがかわいい
- 大変な状況を理解している。応援したいです

見て歩紀

No. 365

富樫牧場

山形県高島町

背伸びせず、
自分にあつた経営スタイルで

地域の紹介

今回訪問した富樫牧場は、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、山形県高島町に在ります。高島町は山形県南部の置賜盆地に位置しており、「まほろばの里」と呼ばれる町です。「まほろば」とは、「まほら」という古語に由来する言葉で、「丘、山に囲まれた稔り豊かな住みよいところ」という意味を持っています。その呼び名の通り、この地域は米、ぶどう、ラフランス、りんごなどの特産品が有名です。中でも種無しぶどう「デラウェア」の生産量は日本一で、近年は「シャインマスカット」の生産も盛んだそうです。山々や丘陵には貴重な古墳や洞窟岩陰群が点在しており、日向洞窟、火箱岩洞窟、一の沢洞窟、大立洞窟は国指定文化財史跡に指定されています。

す。これらの史跡により1万年以上前からこの地に人が住み、生活を送っていたことが分かっており、高島町の長い歴史を感じることができます。



▲ 牛舎全景

▲ 富樫一善さん



山形県酪農業協同組合に所属する高島町の酪農家は11戸となっており、県内でも酪農が盛んな地域です。また肉用牛では全国的にも有名な米沢牛の産地でもあります。

富樫牧場の概況

牧場主の富樫一善さん（38歳）にお話を伺いました。

現在の飼養頭数は経産牛34頭、育成牛が9頭（預託含め）、子牛が



▲ 牛舎内部

3頭となっています。出荷乳量は2022年累計で300,544kgだそうです。施設は対尻式のつなぎ牛舎で経産牛、育成牛、子牛を管理し、タイストール、パイプラインミルカー、バインクリナー、ファン8台が設置されています。自給飼料は稲WCSを2町歩収穫し、輸入牧草のオーツ、クレイン、ルーサンを利用しています。

ご家族は父康夫さん（68歳）、母成子さん（67歳）、奥さん（38歳）、7歳と2歳になるお子さん2人の6人家族です。牧場の作業は一善さんご両親の3人で、作業分担は哺乳乳を成子さんが、搾乳や給餌などの作業を一善さんと康夫さんで担当しているそうです。奥さんは専業主婦として家事育児を担当しています。

富樫牧場の沿革

もともと康夫さんが生まれたご実家が酪農を営んでいたそうですが、ぶどう・米農家だった富樫家に婿入りする形で成子さんご結婚後、新たに酪農を始めたそうです。始めは康夫さんご実家の牛を2頭持つてきて、徐々に頭数を増やしていきまして。現在では稲作と酪農を営農され



▲ 哺乳子牛

ています。

一善さんが4歳になる平成元年に現在の牛舎が建てられました。新しいスタートを切った矢先、ご両親が大きな事故に遭われ、怪我により酪農を休業せざるを得ない期間があったそうです。ご両親の怪我が良くなり、酪農を再開したころは小学生だった一善さんも牛舎に入り、ご両親のお手伝いをしていました。その後の中学・高校は部活動に明け暮れる日々で、あまり跡継ぎのことは意

識していなかったそうです。高校卒業後の進路のため将来どんな仕事に就くか考えたときに、小さなころから身近にあった酪農という仕事が自然に浮かんだといいます。一善さんは3姉弟の末っ子長男ということもあり、代々続いていた富樫家後継の期待も大きく、酪農の道に進むことを決心しました。

酪農学園大学に進学し、4年間寮生活で過ごしました。そのころにはすでに酪農家戸数の減少や後継者不足が業界の課題となっており、酪農を支える職業も人が不足するのではと感じていた一善さんは、就農後のことを考えて人工授精師の勉強に励んだそうです。

大学卒業後は山形県に戻り、酪農ヘルパーを経て後継者として富樫牧場に就農しました。あるとき些細なことから康夫さんと大喧嘩をしてしまい、「もう酪農なんかやらない」と家を出ることにし、まったく業種の違うアパレル店でアルバイトをしていたそうです。本気で酪農から離れるつもりだったので、初めは近隣牧場からの従業員の誘いも全部断っていたそうですが、アルバイトを始めて半年後に当時のヘルパー組合の会



▲ 飼料タンク

飼養管理の特徴

長が直々に店に訪れて、もう一度ヘルパーをやらないかと声がかかり、再び酪農の世界に戻ることにになりました。一善さんが28歳のころ、康夫さんの手術をきっかけに実家に戻り、再び就農しました。令和元年、一善さんが33歳のときに経営を継いでから現在5年目のことです。

「何も特別なことはやってない」と言いつつ、これだけは絶対にやるということをお教えたいただきました。搾乳牛と乾乳牛は必ず移動させ、



▲ 自給の稲WCS

分けて繋ぐことだそうです。つなぎ飼いでは混同して管理されている方もいますが、富樫牧場では牛舎手前をすべて搾乳牛とすることで、「毎日の搾乳と給餌の作業効率が全然違う」と力強く仰っていました。ご両親の引退後は労力が一善さん一人となることから、常に効率を上げること意識しています。そのため自身で授精するときには、病気になるにくく扱いやすい牛の精液を選んでいくそうです。

米との複合農家ではありますが、今年は米の割合を減らし、稲WCS

の面積をかなり増やしました。自給飼料割合を少しでも高め、情勢悪化のリスクを少しでも抑える狙いです。また、堆肥は田んぼで利用していますので、限られた土地の中でも循環型酪農を営んでいるといった印象を受けました。

今後の課題・取組

分娩間隔が長く繁殖がうまく回っていないことが長年の課題になっているといいます。最近は周りの助言もあり意識が変わったそうで、しっかりと観察し発情発見すること、授精適期を逃さないことを注意し、基本に戻って改善を目指しています。

先述したように将来は一人での作業となることから、効率化のため自動給餌機と、搾乳ユニットのキャリールール設置を検討しているそうです。規模拡大や乳量増加などは考えておらず、「利益をもっと上げようとは思わず、ちゃんと経営を維持して家族を養えれば、それで十分」と仰っていました。

終わりに

この度は大変お忙しい中取材を引き受けてくださりありがとうございます。



▲ 生乳処理室

ました。普段から全酪連会報をご愛読いただいているそうで、「それ絶対聞かれると思うたから親に聞いたよ」と、終始快く取材に応じていただきました。お話を伺っていると「等身大の経営者」という印象を持ちました。背伸びせず、無理せず、できることをやるという酪農が富樫牧場らしい経営スタイルではないでしょうか。

富樫牧場の益々のご発展と、一善さん・ご家族のますますのご健勝をお祈りいたします。

酪農部
発

全国農協乳業協会 営業管理職向けコミュニケーション研修の開催について

酪農部が事務受託をしている、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5年9月19日(火)に「営業管理職向けコミュニケーション研修」をWEBにて開催いたしました。

前年度までは2年にわたり中堅職員に向けた、部下育成、組織内コミュニケーションについて研修を実施いたしましたが、今年度は、「Z世代」と言われる若手職員とのコミュニケーションや、職員の帰属意識向上に向けたリーダーシップ等について、(公財)日本生産性本部より講師を招聘し講義いただきました。

研修の中では、世代ではやったアニメーションから見る「リーダーシップ像」や、思考方法等について解説があり、過去は「努力」「根性」で大きな成果を得ることに焦点を当てていたものから、近年は「仲間」で「協力」をして目標を達成していく、もしくは大きな目標はなく「協調性」やそれぞれの目的、

目標をかかげる「多様性」についてのテーマも多くなっているとの解説がありました。また、グループワークの中では各社、普段の部下育成での悩み等を共有し、研修で学んだ内容でどのように解決しているか等の声が聞こえてきました。

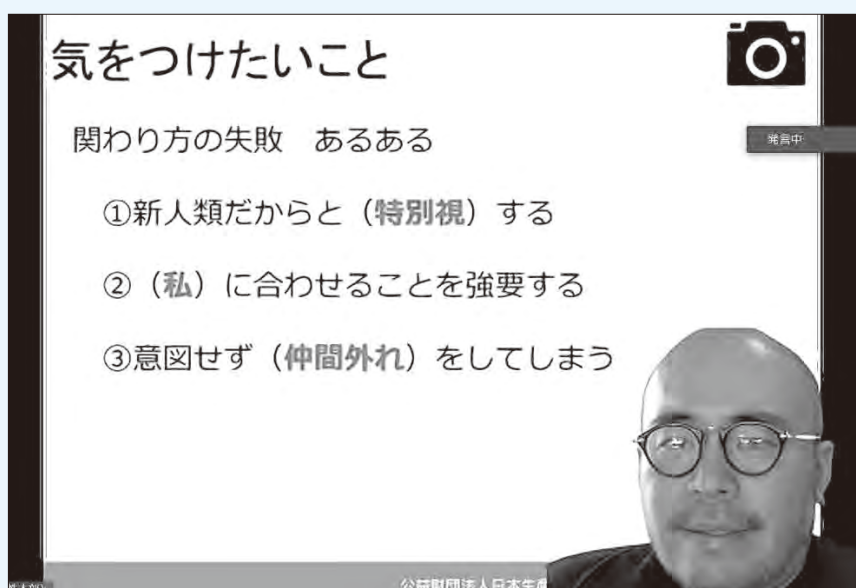
研修の最後には、「コーチング」について触れられ、部下、後輩への声掛けの仕方や悩みを聞き出す「傾聴」等についてロールプレイングを実施しました。

参加者からは、「今回の研修で学んだコーチング等を、日頃の部下との会話に活かしたい」や、「日頃、同業の管理職の方とお会いする機会が少なく、情報交換ができたことが有意義であった」等の意見が聞かれ、有意義な研修となったことがうかがえました。

今後も全国農協乳業協会は会員の負託にこたえるべく、研修会や情報交換の場を継続して提供していきたいと思っております。

(A.Y)

なお、本研修会は（一社）Jミルクの国産牛乳乳製品高付加価値化事業の助成を受けて開催しております。



▲ 講義風景

北福岡
工場発

「ミルクフェア2023いわて」開催

去る9月16日(土)～17日(日)の2日間、岩手県滝沢市、岩手県産業文化センターアピオにおいて「ミルクフェア2023いわて」in IBC まつりが開催されました。

会場には前年の1.5倍、2日間合計約30,000人の来場者が訪れ、大盛況となりました。

当日は本会を含め、乳業メーカー13社が販売ブースを設置し、ソフトクリーム、ヨーグルト等、各社自慢の商品をアピール、販売を行いました。

本会からは今年の春に発売開始した「牛飼いのバ

ター」をはじめゴーダチーズ、スモークチーズ等を買売し、ブースの周りには多くのお客であふれかえっていました。「牛飼いのバター」については岩手県内においてテレビCMや情報料理番組などに取り上げて頂いていることもあり、お客様からは「テレビで見た」、「パッケージが可愛い」、「昨日買って美味しかったから今日も買いに来た」など沢山の声を頂きました。

「牛飼いのバター」は、例年発売しておりました酪農家バターの3倍の数量を準備しましたが、2日間で完売する人気ぶりでした。(K.W)

名古屋
支所発愛知県畜産フェスタ開催
酪農理解醸成活動実施

令和5年10月14日(土)に、愛知県畜産総合センター(岡崎市)において、「愛知県畜産フェスタ」が開催され、その中で愛知県酪農農業協同組合による酪農理解醸成活動が実施されました。

牛乳やバター、牛乳をふんだんに使った食パンなどのセットを販売し、100セット以上がお昼過ぎには完売するほどの大盛況でした。

酪農理解醸成活動も同時に行われ、酪農の現状を

広く一般消費者に説明し、牛乳・乳製品の消費拡大のお願いをしました。

牛乳普及協会のブースでは牛乳パックを使った工作教室も開催され、多くの子供たちでにぎわっていました。

牛乳・乳製品に対する一般消費者への良いアピールが出来たイベントで、これからも引き続き理解醸成活動に努めていきたいと思ひます。(S.M)



札幌
支所発北海道酪農青年女性会議
「わたしの牛乳飲み時は○○」

北海道酪農青年女性会議は10月14日(土)に千歳市で開催された「ちとせ消費者まつり 2023」に出展し、理解醸成活動を行いました。来場者に①牛乳を飲みたいくなる時、②酪農家へのメッセージをカードに記入いただき、保冷バッグとチラシをお渡ししました。当日は秋晴れで多くの消費者に参加いただき、およそ280通のメッセージが集まりました。「毎日飲んでいるよね」「給食で代わりにしているよ」な

ど記入スペースでの親子の会話が聞こえたり、参加した酪農女委員に情勢を訪ねる消費者もいました。出来上がった思い思いのカードを牛タペストリーの好きなところに貼っていただき、今年もメッセージでいっぱいになりました。温かいメッセージをたくさんいただきましたので、「わたしの牛乳飲み時」と併せてご紹介します。(T.H)

●どんな時に牛乳を飲む？

人気3

毎朝・給食の時・お風呂上り

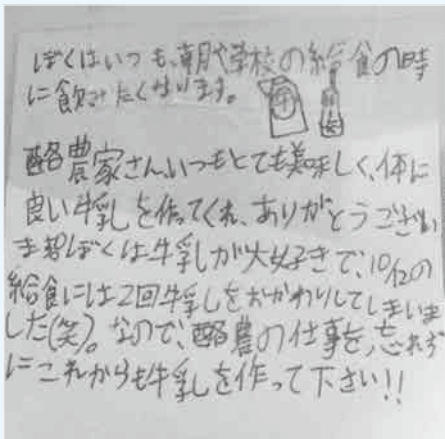
その他

ウォーキングのあと筋力をつけるために・眠れないとき・疲れたとき・しょっぱいものと一緒に・1日3食水代わりに・パンやお菓子と一緒に・料理に使う

●酪農家へメッセージ

- 命の恵みありがとうございます！
- マルチプレイヤー牛乳！！
- いつもおいしい牛乳をありがとうございます。
- 学校の紙製のストローをプラスチックにもどしてください（牛乳が美味しく感じない）。
- 今年の辛かった夏の間、牛のお世話本当におつかれさまでした。感謝しています。

- 牛さんをきれいに大事にしてほしい。
- こどもが水分を牛乳でとっています。
- 給食や家でいつもお世話になっています。酪農家さんが大変ながらもがんばってくれているおかげです。ありがとうございます。
- 海外の安価な乳製品もありますがやはり国産を使いたいです。



東京
支所発

3 酪農組合青年部で合同の酪農理解醸成活動 ～那須塩原市の子供たちへ～

栃木県県北地域管内に所属する、那須碓根酪農業協同組合（藤田与一代表理事組合長）男性部（星和也部長）と酪農とちぎ農業協同組合（臼井勉代表理事組合長）青年部黒磯支部（和泉正行支部長）と栃木県酪農業協同組合（前田宏代表理事組合長）黒磯青年部（蓮實伸也部長）の3組合青年部の代表と那須塩原市畜産振興会が合同で、令和5年8月28日（月）に、那須塩原市内全小中学校にオリジナルパッケージのミルメークを配布し、酪農理解醸成活動を行いました。この活動は、栃木県酪農業協同組合黒磯青年部が発起人となり、組合の垣根を超え他の2組合青年部、男性部に声掛け、「那須塩原市牛乳の日」である9月2日に合わせて行われました。過去には福祉施設等にも理解醸成活動を行っている取り組みで、今回は市内すべての小中学校へ活動の場を移しました。“あの時飲んだ牛乳の味”を子供の記憶に残したい。その思いを込めて牛乳が苦手な子もおいしく飲めるミルメークの配布を決めました。事前に、“食育だより”を配布し、牛乳の栄養、

生産者の思いも授業で取り上げていただき、都府県で生乳生産量1位であること、いつも飲んでる牛乳は地元で搾られている新鮮で安全安心な牛乳であることも子供たちに伝えられました。

今後は、この取り組みを高校生にまで広げ、自分が親になったときに子供たちへ牛乳を飲ませてあげたいと思ってもらえるように理解醸成活動を続けていきたいとのことでした。（S.K）



食育だより～牛乳を飲もう～

毎日の給食に欠かすことのできる牛乳。牛乳は「準完全栄養食品」と言われるほど、成長期の子供たちに必要な栄養素がバランスよく入っています。苦手だからと飲まなくてもいいかもしれませんが、みなさんが健康に成長するために、給食だけではなく家庭でも牛乳をしっかりと飲むようにしましょう。

牛乳は栄養がいっぱい！

- 牛乳に多く含まれる栄養素
- カルシウム (227mg)**
 - 骨や歯を強くする
 - 心臓の働きを正常に保つ
 - たんぱく質 (8.8g)**
 - 肉や血など体をつくる材料になる
 - ビタミンA (78μg)**
 - 病気にかかりにくくする
 - 目を疲れにくくする
 - 炭水化物 (9.9g)**
 - 脳の栄養源になる
 - ビタミンB₂ (0.31mg)**
 - 成長を助ける
 - 髪の毛、爪、肌を美しく保つ
 - 脂質 (7.8g)**
 - エネルギーのもとになる
 - ビタミンを吸収しやすくする

牛乳を飲むと良いことがいっぱい！

強い歯や骨を作る

牛乳には、歯や骨をつくるための材料となるカルシウムやビタミンAなどが豊富に入っています。特に、カルシウムは成長期の子どもたちに必要な栄養素です。丈夫な骨を作るための「カルシウム貯蓄」をしましょう。

元気な体を作る

たんぱく質は、毛髪や皮膚、筋肉や血管など、体のさまざまな組織を作る大切な栄養素です。牛乳には、体内で合成できない必須アミノ酸がバランスよく入った良質なたんぱく質が含まれており、子どもの元気な体づくりをサポートします。

イライラを抑える

牛乳は心をリラックスさせる効果があります。イライラしたり、怒りっぽくなったりするのを抑えるのに役立ちます。イライラや不安、緊張などで心が落ち着かない時は、牛乳を飲んでひと休みしましょう。

ぐっすり眠れる

牛乳に含まれる必須アミノ酸の一つトリプトファンには、睡眠の質を高めるはたらきがあります。睡眠前に牛乳を飲むことで、自然と心地よい眠りを促すことができます。

ミルメーク2つ入り

※牛乳150mlに一袋を入れ、よくかき混ぜて飲んでください。

賞味期限
2024.1.28
賞味期限
2023.11.25

那須塩原市は生乳出額全国2位！
おいしい牛乳を一生懸命作ってます

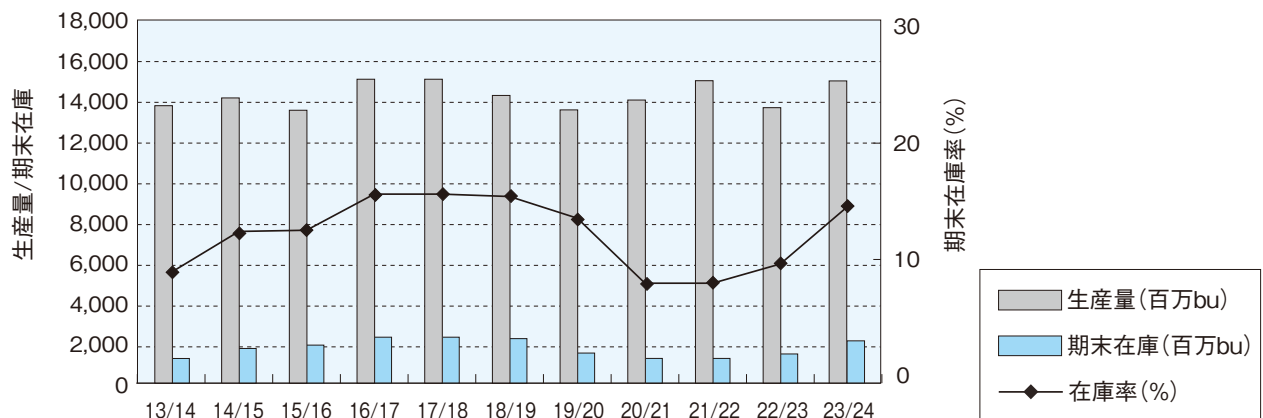


酪農とちぎ農業協同組合青年部
栃木県酪農業協同組合青年部 × 那須塩原市畜産振興会
那須碓根酪農業協同組合青年部

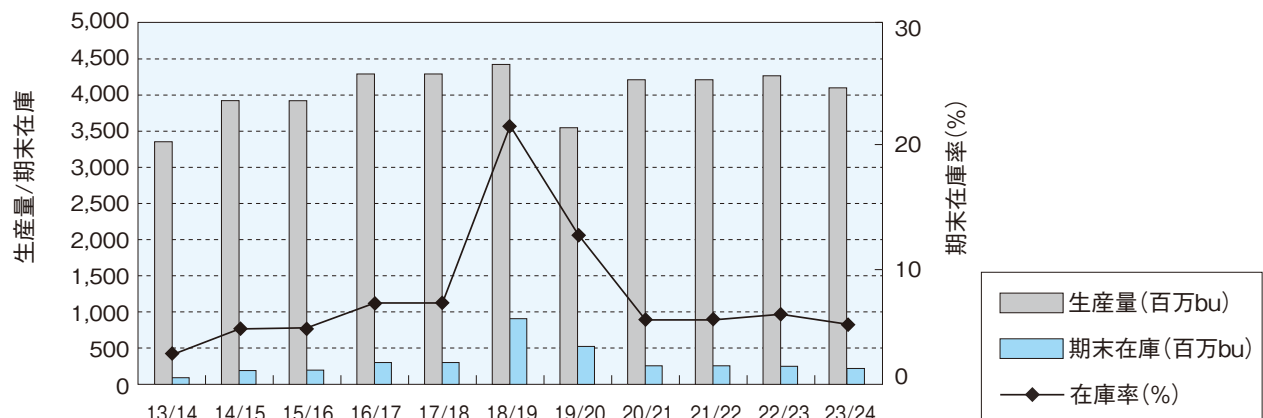


		22/23年産	23/24年産
10月12日発表 米国農務省 トウモロコシ 需給予想	作付面積(百万エーカー)	88.6	94.9
	単 収(ブッシェル/エーカー)	173.4	173.8
	生 産 量(ブッシェル)	137億1,500万	150億6,400万
	需 要 量(ブッシェル)	137億6,900万	143億4,000万
	期末在庫(ブッシェル)	13億6,100万	21億1,100万
	在 庫 率	9.88%	14.72%
トウモロコシ 相場動向	米国新穀の供給は単収の減少や作柄の悪化懸念はあるものの、順調に進捗している収穫と、作付面積の増加による豊作が期待されており、需要面では米国内需要は堅調にあるものの、中国向けの輸出が引き続き低調なため、シカゴ定期は上値が限定的に推移している。引き続き中国の経済動向、ロシア・ウクライナ情勢には注視が必要。		
大豆粕相場動向	輸入大豆粕については米国・南米共に豊作の見込みでシカゴ相場は弱含みに推移してはいるものの、為替円安が進行しているため堅調に推移している。国産については大豆から菜種搾油にシフトしている関係で生産量も前年対比減少していることから国産価格は底堅く推移している。		
槽糖類	【一般フスマ】 7-9 月期の挽砕量予想は前年比100%の見通し。10-12月期も前年比100%程度と見込まれており引き続き供給余力はない様子。		
	【グルテンフィード】 一部のスターチメーカーでは高温によるダメージの発生が相次いでおり、国産玉の発生も依然として低調なことから中国産玉に頼らざるを得ない状況となっている。		
海上運賃	米国の経済指標が引き続き堅調に推移しており、金融引締めが長期化するとの見方から米国長期金利は上昇傾向にあるため、引き続き日米金利差を意識した円安ドル高基調で推移している。		

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

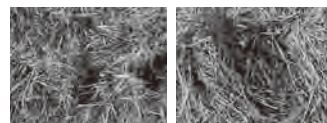




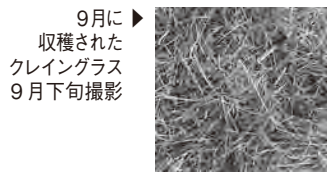
輸入粗飼料の情勢

令和5年 10月

北米コンテナ船情勢	現在、北米西海岸航路は主要の乗継航路を含めて船積みは安定しています。北米西海岸出しの貨物については以前より物量が低下していることもあり、一部の船会社では10月から北米西海岸とアジア間航路の一部で運航を当面の間休止し、他航路を経由することを発表しています。他航路を寄港することで、船足が長くなることから今後、本船スケジュールが後ろ倒しになる可能性もあるため動向には注視が必要です。米国西海岸における北米西岸港湾労組（ILWU）と雇用主団体（PMA）の労使交渉は正式合意済、カナダ西岸港湾労組（ILWU CANADA）と雇用主団体（BCMEA）の労使交渉については正式合意に至っていないものの暫定合意済となっています。
ビートパルプ	【米国産】 23-24年産ビートは各産地で本格的な収穫作業が開始されており、来春まで続く見込みです。今夏は乾燥した日も多く、生産量の減少が懸念されていましたが、その後天候に恵まれたことから総生産量については昨年並となる見込みです。米国産ビートの需要については、米国乳価も好況期まで回復していないため、米国内からの動向に変化はなく、輸出向け需要も依然として低迷している状況です。
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現在4番刈の収穫作業が終盤を迎えています。3番刈は収穫中に発生した降雨やカナダでの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、色褪せや過乾燥な品質が発生しています。収穫された4番刈の品質については半数近くで上級品となっています。日本向けの市場は依然として産地相場を見極める動きが続いていますが、上級品発生が少ない影響で輸出業者が他国向けに買付を進めており産地価格は堅調に推移しています。
	【オレゴン州】 主産地であるオレゴン州クラマスフォールズでは3番刈の収穫が終盤を迎えています。3番刈の品質については、降雨の影響で天候の安定を待って収穫された圃場では適期での収穫を行うことができません。刈遅れの品質や雨あたり品が多く発生しています。産地相場は近隣州の上級品不足の影響で米国内の馬糧向けや中国や中東からの引き合いが増加していることから需要は2番刈比で堅調に推移しています。
	【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現在6番刈の終盤戦で早い圃場では7番刈の収穫が行われています。産地では気温が冷涼になっており、今後収穫される7番刈の成分値は回復する見込みです。成分値が戻れば他国向けの需要が戻る可能性もあるため、産地価格の動向には注視が必要です。インペリアルバレー灌漑局の発表によると、9月15日時点でのアルファルファの作付面積は128,950エーカー（前年同期は117,146エーカー）と前年同期比110%と増加しています。
チモシー	【米国産】 主産地であるワシントン州コロンビアベースンでは2番刈の収穫を終えています。産地では多くの生産者が1番刈の収穫後に、豆類やとうもろこしといった換金性の優れる作物へ転作しています。2番刈の品質については上級品の発生が中心となっていますが、1番刈での上級品発生が限定的のため主に馬糧向けとして高値で取引されています。
	【カナダ産】 主産地であるアルバータ州南部レスブリッジ地区では1番刈の収穫を終えています。23年産の1番刈は収穫期の降雨も少なく天候に恵まれたことから上級品から中級品中心の発生となっています。2番刈の収穫も終盤を迎えています。一部の地域で降雨被害はあったものの中級品中心の品質が発生しており多くはカナダ国内向けに出荷される見通しです。同州中部クレモナ地区では1番刈の収穫は終了しています。早魃の影響によりカナダ国内の乾草も不足しており国内の需要は堅調です。
スーダングラス	主産地であるカリフォルニア州南部インペリアルバレーでは、2番刈の収穫作業が終了しています。8月下旬に発生したハリケーン「ヒラリー」に加え、9月上旬にも産地に降雨が発生し大きな雨当たり被害を及ぼしました。連続した降雨の影響で、収穫済のスーダンや収穫中の2番刈の多くが被害を受け、良品の発生は限定的となっています。これらの雨あたり品は輸出向けには適さないため、米国内の肥育生産者へ出荷される見通しです。灌漑局の発表によると、9月15日時点での作付面積は9,773エーカー（前年同期は22,002エーカー）、前年同時期比44%となっています。前年比で作付面積は減少していますが、日本の需要に対しては輸出業者も旧穀在庫を抱えているため供給力に懸念はありません。
クレイグラス	クレインは全酪連の登録商標です。 主産地であるカリフォルニア州南部インペリアルバレーでは、4番刈の収穫作業が開始されています。収穫された4番刈の品質は8月下旬に発生したハリケーン「ヒラリー」や降雨の影響で収穫作業に遅れが生じたため、刈遅れ品の発生が多く輸出向け品質は限定的となっています。収穫作業が遅れた影響で、4番刈で生産を終了する圃場も多くなる見通しです。インペリアルバレー灌漑局の発表によると、9月15日時点でのクレイグラスの作付面積は21,870エーカー（前年同期19,685エーカー）となっており、前年同時期比107%と増加しています。
バミュダ	主産地であるカリフォルニア州南部インペリアルバレーでは、バミュダヘイの4番刈の収穫作業が開始されています。直近収穫されたものは、降雨の影響で乾燥に時間を要し刈遅れ気味で茎はやや硬めの品質が発生しています。インペリアルバレー灌漑局の発表によると、9月15日時点の作付面積は67,913エーカー（前年同期65,793エーカー）と前年同期比103%の作付面積となっています。
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、23年産のストローの生産が終了しています。23年産は例年より降雨が少なく生産量は大幅に減少しています。
オーツヘイ	【豪州産】 23年産豪州産オーツヘイは西豪州で例年より早い8月下旬から収穫が開始され、他の地域でも順次開始されています。西豪州では乾燥した気候が続いています。9月中旬にまとまった降雨がありましたが、生育期間を過ぎてからの降雨のため、収量の回復は見込めず昨年より単収は下回ることが予想されています。東豪州では西豪州に比べ降雨量も少なく山火事が発生するほど乾燥した日が続いています。乾燥した気候の影響で豪州内の放牧草も不足しており、国内向けのオーツヘイ需要も堅調となっています。
中国向けの輸出について	中国政府は豪州全域の牧草加工工場28カ所に対し中国への輸出を認可していましたが、令和3年2月末に25カ所の工場で輸出許可が期限切れとなり、多くの輸出業者で中国向けの輸出が滞っていました。当時、豪州では新型コロナウイルスの感染拡大を受け渡航者に対し入国制限を掛けたこともあり、中国当局が訪豪し直接的な現地視察ができない状況だったことが期限切れの理由となっています。輸出認可について中国政府から9月28日付で25カ所の工場のうち23カ所の工場で更新され、中国向けの輸出が再開されることとなりました。今後中国向けの輸出が活発化する見通しとなっており産地相場の上昇の一因になりえるため注視が必要です。



▲ 23年産カナダ産チモシー レスブリッジ産
9月中旬撮影 (左:上級品 右:中級品)



9月に
収穫された
クレイグラス
9月下旬撮影



乳牛産地情報

令和5年11月1日現在

札幌支所 TEL 011-241-0765
釧路事務所 TEL 0154-52-1232
根室駐在員事務所 TEL 01537-6-1877
帯広事務所 TEL 0155-37-6051
道北事務所 TEL 01654-2-2368

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)	20~30	→	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91.2%、累計で94.6%、苫小牧管内月計で91.4%、累計で92.0%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月下旬~2月中旬の分娩中心となりますが、相場については大きな変化は見られず横這いで推移するものと見込まれます。市場においては、出品頭数が少ない地域ですので大口購買客が入ると相場上昇となる可能性はあります。産先においては、F1腹中心となりますが、高能力牛が揃っている地域となりますのでご希望がございましたらぜひお問い合わせください。
	初妊牛	43~53	→	
	経産牛	35~45	→	
釧路管内	育成牛(10-12月令)	20~25	→	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96.5%、累計で95.3%、中標津管内月計で96.7%、累計で95.4%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月上旬分娩が中心となります。管内の乳牛市場は横這いで推移しておりますが、中クラス以上のものは45万円以上で取り引きされていること、また雌雄選別腹の資源数がやや減少傾向にあることから、産先購買価格はやや強含みとなるものと思われる。F1腹、和牛受精卵移植腹の資源は十分に確保できる状況となっており、和牛受精卵移植腹は60~65万円での取引となっております。育成牛、経産牛は横這いで推移するものと見込まれます。
	初妊牛	43~50	→	
	経産牛	32~42	→	
帯広管内	育成牛(10-12月令)	25~35	→	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95.1%、累計で94.3%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月下旬~2月中旬の分娩中心となります。資源については、前月に引き続き十分確保できることから大きな相場の変化は無く、横這いで推移するものと見込まれます。雌雄選別腹の資源においては、やや不足感があり、一方で、F1腹、和牛受精卵移植腹は資源が多い状況となっております。経産牛においては、出回り頭数も多いことから、全体としては横這いで推移するものと見込まれますが、即戦力につながる牛については需要が集中し、引き合いが強くなるものと思われる。
	初妊牛	45~55	→	
	経産牛	40~50	→	
道北管内	育成牛(10-12月令)	18~28	→	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94.3%、累計で95.0%、北見管内月計で95.5%、累計で94.3%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月下旬~2月中旬の分娩腹が中心となっております。初妊牛において、中クラス以上の牛に需要が集中することから、やや強含みで推移するものと見込まれます。腹内容別の資源状況につきましては、F1腹につきましては十分確保できる資源がありますが、雌雄選別腹については出回り頭数が減少してきている状況です。経産牛に関しましては、産次数の少ない牛に、より需要が集中し、引き合いが強いことから、やや強含みで推移するものと見込まれます。
	初妊牛	45~55	→	
	経産牛	32~42	→	
道内総括	育成牛(10-12月令)	25~35	→	道内の10月中旬までの生乳生産量前年比は95.4%、累計で94.9%の実績となっております。道内では収穫作業も一段落し、冬を感じる季節となりました。11月の初妊牛動向といたしまして、1月~2月中心の分娩となりますが、全道的に、相場は底から抜け出したように感じます。中クラス以上の牛については、道内での需要が高まっていることなどから40万後半の価格が付きはじめています。また、年明けになると春産みの牛が出回りはじめますので、相場が大きく跳ね上がる可能性があります。そのため、年内に購買することも手段のひとつと考えられますので、導入計画がございましたらお早めのご注文を宜しくお願い致します。弊社としては、相場動向・資源動向に注視しながら、産先購買を中心にご希望に合った搾乳用素牛を供給して参りたいと思います。
	初妊牛	45~55	→	
	経産牛	35~45	→	

今月の表紙

今月の表紙は「第13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「モーモーちゃん、いつも美味しいお乳を出してくれて、ありがとう♥」(熊本県 松島太一氏 撮影)です。



令和5年11月10日発行(毎月1回10日発行)

全酪連会報 11月号 No.698

●編集・発行人 岡田征雄

●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 <https://www.zenrakuren.or.jp/>

編集後記

- 「Withコロナ」となり、今年はイベントがたくさん開催され各地にぎわっていることかと思ひます。酪農青年女性会議でも、各地域で力を入れ理解醸成活動を開催していきます。間近で体験・体感できるイベント等を通じて、生産者と消費者が交流することで、ひとりでも多くの方々の酪農理解に繋がればと願っています。本誌でも、各地の模様をたくさんお伝えしていきたいと思っています。
- 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

今月の

らくのう

こどもギャラリー

入賞作品紹介



のんびり牛さん

栗生小学校 1年（東北） 西牧桜

今月の入賞作品は…

栗生小学校 1年（東北）の西牧桜さんの作品です。

クレヨンと水彩絵具を上手に使って牛さんを描いています。つぶらな瞳が可愛い幼い感じの牛さんに描けました。

青々とした牧草の描写、青空に浮かぶ白い雲、遠くに見える2本の木が、牛さんののんびり感を一層引き出しています。



※この作品は本会と全国酪農青年女性会議共催の「第49回らくのうこどもギャラリー」で全国138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

ギフトストアからもご覧になれます

➡ <https://zenrakuren.stores.jp/>



新規採用商品紹介

今回のギフトは
新商品を多数加え、
今まで以上にバラエティーに
富んだギフトとなっております。

- 自家製チーズケーキ
- 贅沢ヨーグルトと飲むヨーグルトのセット
- 贅沢最中4種 12個入り
- よつ葉の贈りもの

畜産品

03 全酪 牛飼いのバター5個セット

税込 **4,320 円** (本体 4,000 円)



- 牛飼いのバター (加塩) 200g × 5個
- 〈アレルギー物質〉乳成分

お取扱期間 2023/11/13 ~ 2024/1/31

冷蔵 簡易 短入可

このたび新たに生まれた全酪バターの“ご当地ブランド”、「牛飼いのバター」の5個セットです。これまでの全酪バターと同じく、なめらかな口当たりとクリーミーなコクがありながらあっさりとした後味が特徴の白いバターを、製造工場である全酪連北福岡工場 (岩手県二戸市) が所在する北東北地域の文化や風土、牛飼いと牛たちの営みなど自然豊かな酪農風景などをモチーフに描いたパッケージに入れお届けします。

04 全酪牛 肩ロース すき焼き用

税込 **5,940 円** (本体 5,500 円)



- 産直牛 (国産牛) 肩ロース 400g
- 〈アレルギー物質〉牛肉

お取扱期間 2023/11/13 ~ 2024/1/31

冷凍 短入可

生産者限定で作り上げた国産牛のおいしさを味わえるセットです。牛の肩ロースの部位をすき焼き用にスライスしました。

〔製造者〕コープかごしま (鹿児島県鹿児島市)

05 らくのうマザーズ阿蘇ミルク牧場セット

税込 **4,200 円** (本体 3,889 円)



- あそ野 プレーン 100g × 1個
- あそ野黒胡椒 100g × 1個
- あそ野スモーク 100g × 1個
- ぐるぐるソーセージ 100g × 1個
- あか鶏スモークチキン 100g × 1個
- 〈アレルギー物質〉乳成分/豚肉/鶏肉

お取扱期間 2023/11/13 ~ 2024/1/31

冷蔵 簡易 短入可

阿蘇ミルク牧場の生乳のみを主原料で作上げた人気のナチュラルチーズ「あそ野」プレーン、黒胡椒、スモークの3種に、熊本県産にこだわったミート製品。牧場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)

12 ハケ岳野辺山高原レアチーズケーキギフト12個入り

税込 **4,299 円** (本体 3,981 円)



- レアチーズケーキ (プレーン味) × 12個
- 〈アレルギー物質〉乳成分

お取扱期間 2023/11/13 ~ 2024/1/31

全 短入可

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)

13 贅沢ヨーグルトと飲むヨーグルトのセット

税込 **4,330 円** (本体 4,009 円)



- 贅沢ヨーグルト 90g × 8個
- 飲むヨーグルト × 3個
- 飲むヨーグルトマンゴー × 3個
- 〈アレルギー物質〉乳成分

お取扱期間 2023/11/13 ~ 2024/1/31

冷蔵 全 短入可

なめらかで濃厚な贅沢ヨーグルトと飲むヨーグルトのセットです。蒜山酪農の人気商品をアソートしました。

〔製造者〕蒜山酪農農業協同組合 (岡山県真庭市)

14 贅沢最中4種12個入り

税込 **4,536 円** (本体 4,200 円)



- ブルボンバニラ 120mL × 3個
- マスカルポーネチーズ&マープルチョコ 120mL × 3個
- あんバター 120mL × 3個
- 宇治抹茶&大納言 120mL × 3個
- 〈アレルギー物質〉乳成分/小麦/大豆

お取扱期間 2023/11/13 ~ 2024/1/31

冷凍 簡易 短入可

厳選した素材を贅沢に使用したアイスモナカの詰め合わせ。モナカの皮は白く薄めに焼き上げました。

〔販売者〕中央製乳株式会社 (愛知県豊橋市)

15 よつ葉の贈りもの (パンケーキミックスとスープの詰合せ)

税込 **4,860 円** (本体 4,500 円)



- よつ葉北海道ミルクのスープ・コーン 160g × 1個
- よつ葉北海道ミルクのスープ・じゃがいも 160g × 1個
- よつ葉北海道ミルクのスープ・アスパラガス 160g × 1個
- よつ葉の北海道バターミルクパンケーキミックス 450g × 2個
- 〈アレルギー物質〉乳成分/卵/小麦/鶏肉/豚肉/大豆

お取扱期間 2023/11/13 ~ 2024/1/31

短入可

よつ葉のパンケーキとスープで、特別な朝食をお楽しみください。パンケーキミックスは北海道産の小麦粉「きたほなみ」と「ゆめちから」に、北海道産のバターミルクパウダーと砂糖、食塩とベーキングパウダーを配合しただけのシンプルな一品。スープはよつ葉の牛乳・乳製品を使用し、こだわりの北海道野菜をチョイスした3種セットです。

〔販売者〕ホクレン農業協同組合連合会 (東京都千代田区)

16 東毛酪農アイスセット 8個入

税込 **4,480 円** (本体 4,148 円)



- 牧場ミルク 110mL × 2個
- はちみつバニラ 110mL × 1個
- ミルクチョコレート 110mL × 2個
- ミルクコーヒー 110mL × 1個
- 宇治抹茶 110mL × 2個
- 〈アレルギー物質〉乳成分/卵

お取扱期間 2023/11/13 ~ 2024/1/31

冷凍 短入可

粉乳・乳化剤・安定剤等は使用しない自然なアイスクリーム。東毛酪農協同組合自慢の生乳を使用したアイスです。

〔製造者〕東毛酪農協同組合 (群馬県太田市)

17 奥中山高原アイスギフト (S)

税込 **4,860 円** (本体 4,500 円)

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

お取扱期間 2023/11/13 ~ 2024/1/31

冷凍 簡易 短入可

18 奥中山高原アイスギフト (I)

税込 **6,156 円** (本体 5,700 円)

- 6種 (バニラ、イチゴ、ブドウ、洋なし、コーヒー、抹茶) 各 130mL × 各 2個
- 〈アレルギー物質〉乳成分/卵

お取扱期間 2023/11/13 ~ 2024/1/31

冷凍 簡易 短入可



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〕奥中山高原協同乳業株式会社 (岩手県二戸郡)

ZENRAKU Winter Gift 2023

毎年ご好評いただいております「全酪冬ギフト」の取り扱い時期がやってまいりました。全酪乳製品の詰合せをはじめ、全国各地から産地直送のおいしいギフトを取り揃えましたので、お世話になった方や大切な方への贈り物に是非ご利用ください。

お申込みにつきましては、お近くの全酪連支所にお問い合わせください。

全酪

01 全酪乳製品セット A

税込 3,856 円 (本体 3,570 円)



- Zenraku Original とろけるスライスチーズ 126g × 1 個
- Zenraku Original スライスチーズ 126g × 1 個
- Zenraku Original スモークチーズ 120g × 1 個
- Zenraku Original 6P チーズ 108g × 1 個
- 酪農家めぐるチーズ 80g × 1 個
- 酪農家バター(加塩) 200g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉乳成分

お取扱期間
2023/11/13 ~ 2024/1/31



02 全酪乳製品セット B

税込 5,508 円 (本体 5,100 円)



- Zenraku Original とろけるスライスチーズ 126g × 1 個
- Zenraku Original スライスチーズ 126g × 1 個
- Zenraku Original スモークチーズ 120g × 1 個
- Zenraku Original 6P チーズ 108g × 1 個
- 全酪ゴーダ 125g × 1 個
- 酪農家めぐるチーズ 80g × 1 個
- 酪農家バター(加塩) 200g × 1 個
- 全酪パウダーチーズ 70g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉乳成分

お取扱期間
2023/11/13 ~ 2024/1/31



国産乳原料を 100% 使用した「酪農家バター」「酪農家めぐるチーズ」をはじめ、「全酪ゴーダチーズ」を使用した「Zenraku Original」チーズ 4 種が入った、全酪ブランドの乳製品を詰め合わせたギフトセットです。様々な種類を手軽にお楽しみ頂ける A セットと、全酪ゴーダや全酪パウダーも入り全酪ブランド乳製品を贅沢に揃えた B セットの 2 種類をご用意しました。

デザート

06 まきばのみるく畑

税込 4,100 円 (本体 3,796 円)



- ミルク 110ml × 2 個
- いちご 95ml × 2 個
- ブルーベリー & クリームチーズ 95ml × 2 個
- 黒蜜まなこ 95ml × 2 個
- 〈アレルギー物質〉乳成分/卵/小麦/大豆

お取扱期間
2023/11/13 ~ 2024/1/31



鳥取県産の生乳とクリームを使用したアイスクリームの詰め合わせです。白バラプレミアム(ミルク)には、極上味にマダガスカル産バナナを、(いちご)には鳥取県産いちごを、(ブルーベリー&クリームチーズ)には鳥取県産ブルーベリーを、(黒蜜まなこ)には鳥取県産大豆から作られたきな粉を使用しております。

【製造者】大山乳業農業協同組合(鳥取県東伯郡)

07 大山焼き菓子詰合せ

税込 3,900 円 (本体 3,611 円)



- バウムクーヘン × 1 個
- 大山みるくマドレーヌ × 3 個
- みるくまんじゅう × 5 個
- 〈アレルギー物質〉乳成分/卵/小麦/大豆/アーモンド

お取扱期間
2023/11/13 ~ 2024/1/31



自家製の大山バターと生クリームを使用し「ふんわり」感と「しっとり」感にこだわったバウムクーヘンと自家製生クリームを使用したみるく風味豊かなマドレーヌ、「白バラ牛乳」を生地に使用しなめらかでしっとりとしたみるくまんじゅうの詰め合せです。

【製造者】大山乳業農業協同組合(鳥取県東伯郡)

08 自家製チーズケーキ

税込 4,428 円 (本体 4,100 円)



- チーズケーキ 304g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉乳成分/卵/小麦/大豆/アーモンド

お取扱期間
2023/11/13 ~ 2024/1/31



大山乳業協の自家製クリームチーズを使用。自工場で、じっくり丁寧に焼き上げた濃厚な味わいのチーズケーキです。

【製造者】大山乳業農業協同組合(鳥取県東伯郡)

09 蜜衛門 14 個入り

税込 3,672 円 (本体 3,400 円)



- 蜜衛門 50g × 14 個
- 〈アレルギー物質〉乳成分/卵/小麦/大豆

お取扱期間
2023/11/13 ~ 2024/1/31



大分県産さつまいも「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窯で焼き、バターや卵黄などを加えた特製餡を別生地ですつんでじっくりと焼き上げた「焼き芋スイーツ」です。ホンモノみたいでホンモノよりおいしい。累計販売数 1,970 万個突破!

【販売者】株式会社菊家(大分県由布市)

10 長崎カステラ 3 品詰め合わせセット

税込 3,515 円 (本体 3,255 円)



- プレミアム・ショコラ 190g × 1 本
- 蜂蜜カステラ 185g × 1 本
- いちごみるくカステラ 185g × 1 本
- ※ 5 等分カットタイプ
- 〈アレルギー物質〉乳成分/卵/小麦/大豆

お取扱期間
2023/11/13 ~ 2024/1/31



3 年連続モンドセレクション金賞受賞! リッチな味わいのプレミアム・ショコラ、しっとりとした蜂蜜風味の長崎カステラ、果実の甘酸っぱさとミルクのまろやかさが調和する優しい味わいのいちごみるくカステラ。大人気のカステラ 3 品詰め合わせギフトです。

【製造者】有限会社杉谷本舗(長崎県諫早市)

11 長崎カステラセット 2 本入り

税込 3,439 円 (本体 3,184 円)



- 牛乳カステラ 370g × 1 本
- 長崎街道カステラ蜂蜜風味 370g × 1 本
- ※ 10 等分カットタイプ
- 〈アレルギー物質〉乳成分/卵/小麦

お取扱期間
2023/11/13 ~ 2024/1/31



牛乳をふんだんに使用した牛乳カステラはふくらんで、しっとりとしたきめ細やかな生地が特徴です。1 番人気の蜂蜜風味との 2 本入り。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。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)

畜肉

19 おこっぺハムギフト (OC-40)

税込 4,100 円 (本体 3,796 円)



- 北海道認証ベーコン (スライス) 80g × 1 個
 - あらびきウインナー 110g × 1 個
 - 行者にんにくウインナー 120g × 1 個
 - ハーフウインナー 135g × 1 個
 - あらびきフランク 200g × 1 個
 - 北海道ポークフランク 220g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉乳成分/豚肉
お取扱期間 2023/11/13 ~ 2024/1/31



20 おこっぺハムギフト (OC-50)

税込 5,400 円 (本体 5,000 円)



- 北海道認証ベーコンブロック 300g × 1 個
 - 北海道認証ベッパーク 320g × 1 個
 - あらびきウインナー 110g × 1 個
 - ガーリックウインナー 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 2023/11/13 ~ 2024/1/31



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います。その中でもベーコンは、現在では珍しい「乾塩製法」というベーコン本来の製法を守り続け、北海道認証を受けています。

【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)

21 DLG-55G

税込 5,400 円 (本体 5,000 円)



- 熟成乾塩ベーコン 80g × 1 個
 - 生ハム (肩ロース) 40g × 1 個
 - カントリーロースト 72g × 1 個
 - チーズリヨナー 90g × 1 個
 - フライッシュケーゼ 80g × 1 個
 - あらびきポークウインナー 120g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉乳成分/豚肉
お取扱期間 2023/11/13 ~ 2023/12/18



乾塩せき法で豚肉の旨みを引き出した熟成乾塩ベーコン、ロース肉の上品な味わいを活かしたカントリーローストをはじめ、大山ブランド人気の商品の詰合せです。

【製造者】大山春雪さぶる株式会社 (鳥取県米子市)

22 SP-330

税込 4,320 円 (本体 4,000 円)



- ももハム 310g × 1 個
 - 熟成乾塩ベーコン 180g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉豚肉
お取扱期間 2023/11/13 ~ 2023/12/18



乾塩せき法で豚肉の旨みを引き出した熟成乾塩ベーコン、あっさりした味わいが特徴のももハムの詰合せです。

【製造者】大山春雪さぶる株式会社 (鳥取県米子市)

23 R-053

税込 5,400 円 (本体 5,000 円)



- ローストビーフ 200g × 1 個
 - あらびきポークウインナー 120g × 1 個
 - 熟成乾塩ベーコン 80g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉
乳成分/小麦/大豆/りんご/鶏肉/牛肉/豚肉
お取扱期間 2023/11/13 ~ 2023/12/18



乾塩せき法で豚肉の旨みを引き出した熟成乾塩ベーコン、ロース肉の上品な味わいを活かしたカントリーローストをはじめ、大山ブランド人気の商品の詰合せです。

【製造者】大山春雪さぶる株式会社 (鳥取県米子市)

24 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 180g × 3 枚
 - 十勝若牛ローストビーフ 約 300g × 1 個
- 〈アレルギー物質〉牛肉
お取扱期間 2023/11/13 ~ 2024/1/31



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、お肉本来の旨み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)

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配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** 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られます。
商品によりスペースが異なり、全ての文字が入られないこともございます。ご了承ください。
11. **お歳暮** マークの付いている商品は熨斗の表書きがお歳暮のみとなります。

全国酪農業協同組合連合会

- 本所 酪農部 〒151-0053
- 札幌支所 〒060-0003
- 仙台支所 〒980-0021
- 名古屋支所 〒460-0008
- 大阪支所 〒532-0011
- 福岡支所 〒812-0016

- 東京都渋谷区代々木 1-37-2 酪農会館
- 札幌市中央区北 3 条西 7-1 酪農センター
- 仙台市青葉区中央 1-7-20 東邦ビル 3F
- 名古屋市中区栄 1-16-6 名古屋三蔵ビル 3F
- 大阪市淀川区西中島 5-14-10 新大阪トヨタビル 6F
- 福岡市博多区博多駅南 1-2-15 事務機ビル 7F

- TEL 03-5931-8008 FAX 03-5931-8025
- TEL 011-241-0765 FAX 011-241-0769
- TEL 022-221-5381 FAX 022-221-5384
- TEL 052-209-5611 FAX 052-209-5614
- TEL 06-6305-4196 FAX 06-6305-4899
- TEL 092-432-2121 FAX 092-431-6313