

貯金窓口 営業時間変更のお知らせ

令和5年4月3日(月)より、貯金窓口の営業時間を変更させていただきます。
 組合員・利用者の皆様にはご不便をおかけしますが、今後ともより一層サービス向上に努めてまいりますので、何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

営業時間変更内容

| 店 | 舗 | 現 | 行 | 令和5年4月3日より |
|-------|------|-------------|--------------------|-------------------|
| 本 | 所 | 営業時間 | 9:00~16:00 | 9:00~15:00 |
| 金融中央店 | 午前営業 | 9:00~12:30 | 9:00~12:30 | |
| | 午後営業 | 13:30~16:00 | 13:30~15:00 | |
| | 窓口休業 | 12:30~13:30 | 12:30~13:30 | |

お問い合わせ先： 本所 TEL.62-2398 / 金融中央店 TEL.62-8320

ホクレンよりお知らせ

ホクレンから、昨年12月25日より放映中の牛乳消費拡大の新テレビCMについてのご案内です！
 皆さん、ご覧になられたことはありますか？
 特設サイトでは、CMの動画はもちろんのこと、プロジェクトの概要や牛乳・乳製品を使用したレシピも掲載されています！ぜひご覧ください！

ホクレン



◆牛乳消費拡大の新テレビCM 放映中

一日の元気を作る毎朝の習慣に、北海道の美味しい牛乳をオススメする「モォ〜ニングルーティンプロジェクト」のテレビCMを12月25日から全道で放映開始しました。

ホクレンアンバサダーを務める森崎博之さん、ボーイズユニットNORD(ノール)、阿部凜さんが出演し、朝に牛乳を飲む習慣を提案。CMの動画は、特設サイトからも視聴できます。



JAめむろからプレゼント

読者の声をはがきでお送りいただいた方の中から抽選で「牛乳券(1,000円分)」を5名様にプレゼントいたします！

締切
3月22日(水)
 消印有効

下記内容を記入の上、官製ハガキにてご応募ください。沢山のご応募お待ちしております！！

【記載内容】

- ①郵便番号・住所 ②氏名 ③電話番号
- ④年齢 ⑤性別 ⑥よかった記事
- ⑦広報誌に関するご意見/ご感想
- ⑧ご利用のJA店舗

【宛て先】

〒082-8650
 河西郡芽室町西4条南1丁目1番地9
 JAめむろ 営農部 営農情報課 「のうきょう通信」係

商品の発送をもって当選の発表に代えさせていただきます。

また、芽室産農畜産物を使用したオススメ簡単レシピがありましたら、レシピコーナーにて紹介させていただきますのでお寄せください！



第8号

のうきょう通信



「牛乳・乳製品」を知る！食べる！

～牛乳・乳製品消費拡大にご協力を～

この言葉、みなさんも一度は耳にしたことはあるのではないのでしょうか。

酪農は北海道すべての地域に存在する重要な基幹産業であると同時に、北海道酪農は全国の生乳生産の50%以上を占め、日本の牛乳・乳製品の安定的な供給の責任を担っており、日本にとって重要な産業の一つです。

しかし、昨今の牛乳・乳製品事情は深刻を極めており、コロナ禍で業務用需要が低迷、加えて、長期休みにより学校給食がない期間には牛乳・乳製品の需要が減少し、余ってしまう問題が発生しています。さらに飼料・燃料の高騰など生産者にとっても非常に厳しい状況となっております。

牛乳や乳製品は、料理やお菓子に使用するのはもちろんのこと、そのまま食べたり、飲んだりもできる優れたもの。特に牛乳は栄養バランスが良く「準完全栄養食品」※と呼ばれています。「のうきょう通信」を通し、牛乳・乳製品、そして芽室町の酪農について理解を深め、ぜひ消費拡大にご協力いただければ幸いです。

※準完全栄養食：完全栄養食までは満たないが非常に高い栄養素を持つ食品のこと



牛乳消費拡大！簡単レシピ

*鶏胸肉・ほうれん草・しめじの
 ミルク煮*



【材料】

- ・鶏胸肉 200g
- ・ほうれん草 60g
- ・しめじ 50g

【調味料】

- ・バター 15g
- ・小麦粉 大1
- ・コンソメ 2g
- ・牛乳 200ml
- ・塩・こしょう 少々

【作り方】

1. 鶏胸肉を食べやすい大きさにそぎ切りする。ほうれん草は3cm程度に切る。
2. 鶏胸肉に小麦粉をまぶす。※小麦粉は少し多めにつける。
3. 熱したフライパンにバターを溶かし、鶏胸肉をきつね色になるまで焼く。
4. 鶏胸肉がきつね色になったら、しめじと牛乳を入れて煮込む。
- ☆しっかりとろみをつけたい場合は、しめじと牛乳を入れる前に小麦粉を少々まぶし、しめじと牛乳を入れた時にだまにならないよう、よく混ぜるとOK！
5. 少しとろみがつくくらい煮て、コンソメを入れる。
6. 最後にほうれん草を入れ、少しだけ煮込む。
 お好みで塩・こしょうを入れて味を調整する。

【ひとこと】

材料の下ごしらえさえしてしまえば、あとはフライパンで煮込むだけの時短料理です！牛乳が苦手な方もパクパク食べられる一品！ぜひ皆さんでたくさん牛乳を摂取し、消費拡大していきましょう！

牛乳・乳製品消費拡大について 現状を知ろう！

01. 生乳廃棄の危機！？

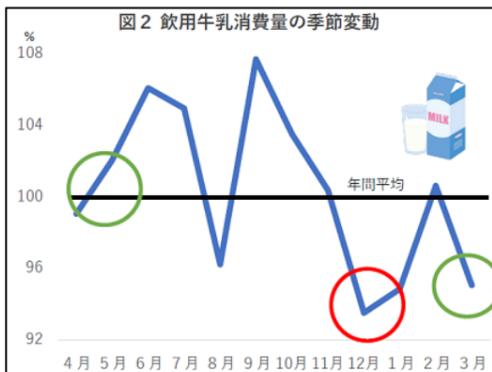
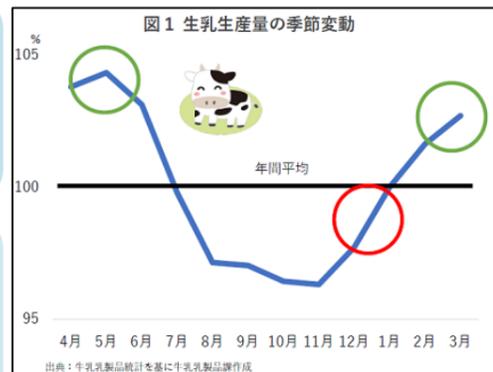
日本国内における牛乳・乳製品の消費量は、家庭内消費量に比べて、業務用や学校給食での消費量が多くを占めています。そして、生乳は、例年、春先と年末年始に需要が緩和します。

春先

ウシにとっては快適な気温で生乳生産が好調になる一方、ヒトはあまり喉が渇かないことや春休み・GWで学校給食がないため消費が少なくなるから。

年末年始

生乳生産が多くありませんが、冬休みで学校給食がないうえ、お正月にはあまり家庭で牛乳が飲まれないため、消費量が極めて低水準になってしまうから。

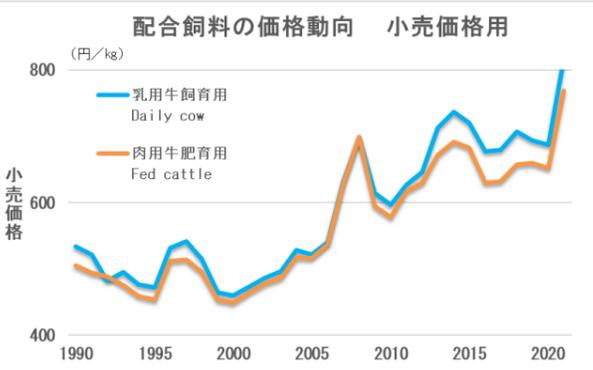


引用：農林水産省「NEW(乳)プラスワンプロジェクト」https://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/lin/newplusone_project.html

今回、そこにコロナ禍が重なったことで、業務用・給食用での消費が減少し、生乳廃棄が問題として出てきたのです。

02. 飼料高騰！？

飼料とは…牛や豚といった家畜などに対して、栄養素の供給を目的として給与される餌のこと。



グラフ：https://lin.alic.go.jp/alic/Zstatis/dome/data2/i_pdf/7021a-7022a.pdf
掲載の農林水産省「農作物価指数」1もとにJAめむろで作成

飼料には、配合飼料という、トウモロコシや麦、ふすま^{※1}などの原料を配合加工した「栄養素が調整された飼料」(協同組合日本飼料工業会HPより)があり、日本では、その原料の多くを海外からの輸入によって得ています。

しかし、現在のウクライナ情勢に伴う穀物価格等によって配合飼料価格が上昇しており、同時にその他の資材やエネルギー価格の高騰もあり経費が収入を圧迫しています。

※1 ふすま…小麦を製粉する過程で出てくる小麦の外皮部分のこと。

参考：協同組合日本飼料工業会(jafma.or.jp)
飼料価格高騰緊急対策について(令和4年9月)：農林水産省(maff.go.jp)



配合飼料 (とうもろこし等)

芽室町の酪農

基本情報

- 酪農家戸数：43戸 (R5年2月現在)
 - 乳牛の飼養頭数：約7,000頭
 - 年間の生乳生産量：約34,400 t (1日あたりでは約92 t …1ℓ牛乳パック約9万本分!!)
 - 主に飼養されている乳牛の種類：ホルスタイン、ブラウンスイス、ジャージー
 - 乳牛が主に食べているもの：デントコーンサイレージ、グラスサイレージ、乾燥牧草
- ※サイレージ…青刈り飼料をサイロなどに詰め、乳酸発酵させて貯蔵した家畜飼料。(「デジタル大辞泉」より抜粋)

搾乳された生乳のその後

各牧場のバルクタンクからローリー車で集荷された生乳は、(株)明治(芽室町東芽室北1線15-2)まで運ばれ、この工場ではスーパーの商品棚に並んでいるモッツアレラチーズやカマンベールチーズが作られています。さらにチーズの原料も作られ、それらは全国各地に運ばれ、十勝スライスチーズなどの製品に生まれ変わっています。



バルクタンク



ローリー車で集荷



(株)明治へ

生乳生産量

芽室町では、どれくらいの削減が必要？

令和6年3月までの

生乳生産量 **1,270 t** 削減

1ℓ牛乳パック 約123万本分 に相当



Dairy Farmer's Voice



現在多くの酪農家が牛乳・乳製品の消費の落ち込みにより、搾乳量や飼養頭数の削減が言われる一方で、飼料や資材が高騰し酪農経営は厳しい現実と直面しています。

牛は、毎日乳を搾らないといけないため、生産量を大幅に調整することは難しく、また飼養頭数も簡単に増減できるものではありません。毎日乳を搾っていると、1頭1頭に愛着が湧いてきますので、その中でまだ活躍できる牛を人間の都合で乳を搾ることを中止し、肉用として出荷することは生産者としても辛いものがあります。また、コロナ禍収束などにより生乳需要が回復して、生産量増加を求められても、乳牛が搾乳できるまでに約3年の期間が必要なため、すぐに生産量を増やすことは難しいです。

牛乳・乳製品がもつ効能や消費拡大の取り組みの背景を理解していただき、消費拡大に是非ご協力いただきたいです！



株式会社とかち柏葉牧場 代表：柏葉 聡 様 (写真左端) と従業員のみなさん
就農年数：29年(法人化10年)
乳牛と肉牛(黒毛和牛)合わせて316頭を飼養しています！

牛乳・乳製品のココがポイント！！

☆美肌になる？！

美肌づくりに欠かせないのが、三大栄養素である「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」。牛乳・乳製品にはこれらの栄養素はもちろん、ビタミンAやビタミンB2など、美容にうれしいさまざまな栄養素が含まれています。

牛乳・乳製品を摂取し続けることで肌の水分量とキメが大きく改善したという調査結果も

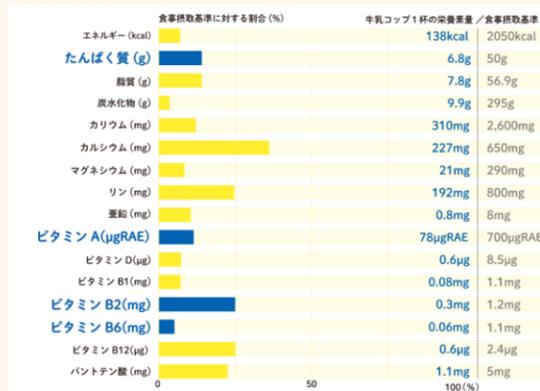
☆質のよい眠りができる？！

朝食に牛乳と、バナナなどのビタミンB6の豊富な食品を摂取すると牛乳に含まれる必須アミノ酸のトリプトファンは脳内物質セロトニンの材料に。セロトニンは夜になると睡眠ホルモンのメラトニンに変化します

さらに、就寝前はホットミルクで深部体温を上げると眠りにつきやすくなります！

【参考】美人は日々つくられる | 一般社団法人「ミルク Japan Dairy Association (J-milk) 牛乳のたんぱく質 | 発見! ギューニュートン (gyu-newton.com) お知らせ | ミルクのチカラ | 発見! ギューニュートン (gyu-newton.com)

コップ1杯の牛乳(200ml)の栄養素量と食事摂取基準との比較



出典：日本食品標準成分表2015年版(七訂)・日本人の食事摂取基準2020年版
*30~49歳女性(身体活動レベルⅡ)の食事摂取基準に対する割合
*脂質は目標量の中央値25%エネルギー、炭水化物は目標量の中央値57.5%エネルギーで計算

1日におけるトリプトファンの変化



JAめむろでの牛乳・乳製品消費拡大に向けた取り組み

牛乳・カマンベール寄贈 (R4.7)

町へ牛乳・カマンベールチーズを寄贈。町内の小中学校の児童・生徒・職員約1,800人に対し、配布をおこない、消費拡大を呼びかけました。



JAめむろ宇野組合長(左)と手島旭町長(右)

牛乳の無料配布 (R5.1.1)

芽室神社で牛乳の無料配布を実施!

JAめむろのマスコットキャラクター牛丸君もお手伝いして、アレンジレシピのチラシやキャラクターシールも同時に配布して消費拡大を呼びかけました。

