

JAバンクからの大切なお知らせ

いつもJAバンクをご利用いただきありがとうございます。
 このたびJAバンクではお客様へのサービスや利便性向上を目的としたシステム更改に伴い、誠に勝手ながら、ATM・JAネットバンクなどのサービスを一時休止させていただきます。
 ご不便をお掛けしますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

休止日

2024年
(令和6年)

3月10日
日曜日

全取引休止
6:30-9:00

4月29日
月曜日(祝)

一部取引休止
0:00-24:00

5月18日
土曜日

全取引休止
21:00～翌8:00

5月26日
日曜日

一部取引休止
0:00-24:00

7月14日
日曜日

全取引休止
6:30-9:00

7月15日
月曜日(祝)

一部取引休止
0:00-24:00

8月17日
土曜日

全取引休止
21:00～翌8:00

JAめむろ Instagram

JAめむろの様々な情報を随時更新中！！

イベントの開催案内や採用情報、
各種取り組み等の情報が満載！！

JAめむろのキャラクター
まちなだいすけも記者として、
JAめむろの取り組みを
発信しています！！

是非フォローしてね！



ユーザーネーム：
ja_memuro

※ページ右下のQRコードから
もいけます！



JAめむろからプレゼント

クイズに当たっ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！

下記内容を漏れなく記入の上、官製ハガキまたはメール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クイズの答え
- ②郵便番号・住所
- ③氏名
- ④電話番号
- ⑤年齢・性別
- ⑥よかった企画
- ⑦ご意見/ご感想
- ⑧ご利用のJA店舗
- ⑨JAめむろへの要望

メール：kouhou.n@ja-memuro.or.jp

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！

締切

3月15日(金)

消印有効

クイズ！

牛乳の消費について、
一人あたり、年間何本の牛乳を消費することで、生乳需要が回復し、酪農経営の農業所得は大きく改善されると言われていますか？

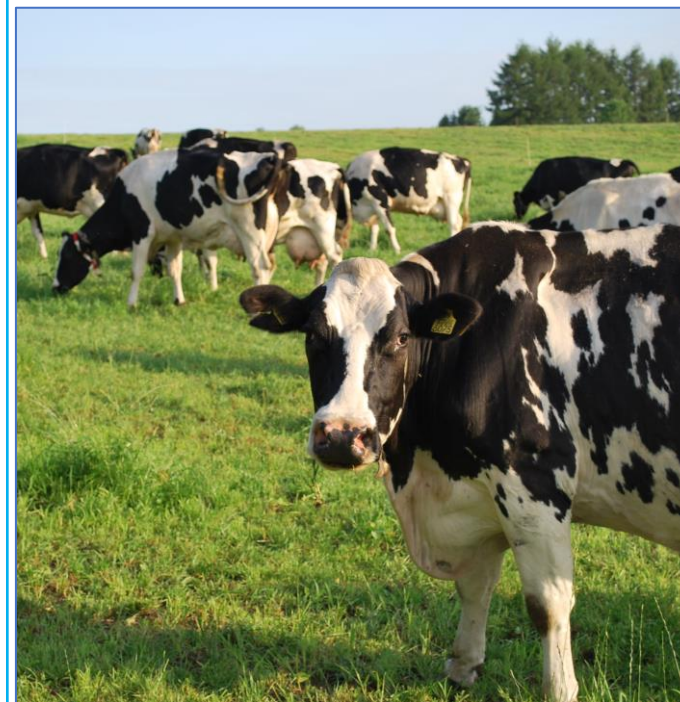
※Aコープめむろ店は、JAめむろの店舗ではありません。

第12号

のうきょう通信



「牛乳・乳製品」消費拡大特集！



今号は、第8号(令和5年3月14日発行)に引き続き、「牛乳・乳製品」消費拡大特集です！！
 みなさん。日頃の生活に「牛乳・乳製品」は取り入れていますか？

新型コロナウイルス感染症が猛威を奮っていた時期は、学校の休校などによる生乳の廃棄が問題となり、各種メディアなどで「牛乳・乳製品」の消費拡大が報道されていました。しかし、近頃は、以前ほどそういった報道を目にする機会、耳にする機会が減ったように感じます…

現在、飼料や資材などの価格が高騰しており、酪農家の方々をはじめとする農業・酪農業に携わる多くの方が、大変な苦勞をされています。北海道・十勝の酪農業を守るためにも、引き続き「牛乳・乳製品」の消費拡大にご協力をお願いしたいです！

今号は、芽室産の生乳が店頭に並ぶまでや、乳代(酪農家に最終的に支払われる手取り)についてを紹介し、芽室町の酪農業についての理解や、酪農家の皆様が置かれている状況について、理解を深めていただける内容となっていますので、是非ご覧ください！！

乳製品消費拡大！簡単レシピ

* えだまめチーズ春巻き *



【ひとこと】

サクサクの皮にとろーりチーズ^^
 えだまめの緑が綺麗な春巻きです♪
 えだまめとチーズの塩気でしっかり味なので、なにもつけなくても美味しいです！
 お酒のおつまみやお弁当にどうぞ。

【材料】	・十勝めむろえだまめ(冷凍)	50g
	・春巻きの皮	5枚
	・チーズ	5枚
	・水溶き小麦粉	適量
	・油(揚げる用)	適量



【作り方】

1. 春巻きの皮とチーズを半分に切ります。豆をさやから取り出します。
春巻きの皮にえだまめを並べます。5粒くらい並べると綺麗です。
2. えだまめの上にチーズを乗せ、水溶き小麦粉でしっかりとめて巻きます。えだまめが前面にくるようにすると綺麗です。
3. 少な目の油で揚げ焼きすれば完成です！
すぐに焼きあがるので焦げないよう注意してください><

JAめむろHPにはその他のレシピも掲載しております！
 右のQRコードよりご覧ください！！



* 十勝×生乳 *

搾乳された生乳は、各牧場においてバルクタンク（搾乳した生乳を冷却・冷蔵する貯蔵タンク）に入れられ貯蔵されます。貯蔵された生乳は、毎日もしくは隔日に来るミルクローリー車によって集乳され、指定団体であるホクレンの指示のもと、各工場に運ばれます。

芽室町で集乳された生乳は、株式会社 明治 十勝工場（芽室町東芽室北1線15-2）に運ばれ、主にナチュラルチーズ製品に加工されます。

芽室町を含む5つの町（芽室町・清水町・新得町・池田町・幕別町札内）の牧場から運ばれてきた生乳から作られるチーズは、1日に約2,500個！！

※毎日つくっているわけではなく、月ごとにつくる日と量が決まっています。

十勝工場のチーズが使われている目印！



～芽室産生乳が店頭に並ぶまで～



1. 集乳



工場の近くの牧場から毎日、農場から新鮮な生乳が工場に運ばれます。明治十勝工場では1日あたり約600tの生乳を受け入れています。



1日あたり
ミルクローリー車
55台～60台分

2. 授乳・検査



工場に到着した生乳は「なま」なので、冷やしたままタンクローリーで運ばれてきます。工場ではまず、届いた生乳の品質を検査して合格したものだけを受け入れます。

3. 殺菌



生乳の中にはさまざまな菌が入っています。まず重い菌をとりのぞいて数を減らしてから、高い温度で温めて、殺菌します。これでチーズづくりの準備ができました。

4. カードをつくり水分を抜く



チーズをつくるには、発酵をうながす乳酸菌と乳を固める酵素が必要です。乳酸菌と酵素を生乳に入れて混ぜ、しばらくすると固まってきます。この固まった乳のことを「カード」といいます。その「カード」をカットし、「ホエイ」といわれる水分を抜きます。

5. 刻んで塩を入れる



水分を取りのぞいたカードを細かくきざんで、塩を加えていきます。

6. 成形



細かくきざまれたカードを、ブロックフォーマーという機械でぎゅっと固めて四角のブロック状にします。

7. 真空包装・検査



できたチーズをフィルムで包みます。それから、チーズの中に余計なものが入っていないか、決まった通りの重さかどうか、検査します。

8. 熟成・保管



温度管理した部屋でチーズをしばらくねかせます。チーズの中に生きている乳酸菌の働きで独特の風味が生まれます。これを熟成・保管といって、チーズの味をつくる決め手になります。

9. 出荷～製品



熟成を終えた製品には、出荷後、スーパーなどの店頭で並ぶ商品と、本州の工場に送ってから店頭で並ぶ「商品のもと」の2種類があり、様々な行程を経て、食卓に届きます。

* 牛乳・乳製品 各乳代※ の仕組み *

※乳代とは… 酪農家に最終的に支払われる手取りのこと。

○全道各地から集乳された生乳は各工場に運ばれた後、その乳代は、各乳業メーカーから指定団体であるホクレンへ支払われます。

令和5年11月分として全道に支払われた乳代は、 **348.9億円**

* 乳代の各用途別の内訳(割合)は…

- ・脱脂粉乳・バター等向け … 約28.2%
- ・チーズ向け … 約8.3%
- ・生クリーム向け … 約27.9%
- ・飲用向け … 約24.7%
- ・その他向け … 約2.12%

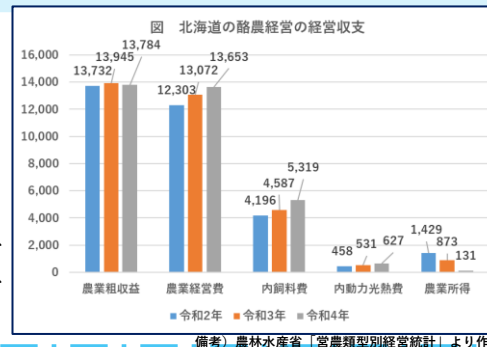
乳代は、季節や月によって変わるよ！



ここから、生乳共販経費（指定団体が生乳を販売するための経費）等の費用を差し引きされ、11月出荷分で組合員さんに支払われた乳代は、**115.06円/kg**となっています。

・北海道の酪農経営は、生乳需要の減少に伴う生乳生産抑制と、飼料費、動力光熱費等の高騰により、農業所得が大きく減少しています。令和5年も令和4年と同程度の農業所得と予想されます。

・国民、道民、町民の皆様が、年間3本より多く牛乳を飲んでいただけますと、生乳需要が回復し、酪農経営の農業所得は大きく改善されます。



* 牛乳・チーズのQ&A *

Q. 牛乳のカロリーは意外と低い？！

A. 牛乳には栄養成分が多いから太ると思われがちですが、コップ1杯（200ml）のエネルギーは126kcal。20代女性が1日に必要なエネルギーのわずか約6%です。カルシウムが他の食品に比べて吸収されやすく、ビタミンAやB2などの栄養もしっかり補給できるので、栄養が不足しがちなダイエット中にこそ頼ってほしい食品です。**牛乳は栄養素密度が高く、少ないカロリー量で同量の栄養素を摂取できる優れた食品**です。

Q. チーズは太らないの？！

A. チーズは水分を除くと、約半分は脂肪からなります。乳脂肪はパルチミン酸などの消化しやすい脂肪酸から作られており、燃焼型の脂肪です。チーズ中の多量のカルシウムは、脂肪代謝を盛んにするようです。**毎日チーズを30g程度食べると、太りにくい体質になることが知られています。**

参考：https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/know/lovable-milk/

* 明治十勝工場産の市販商品 直近3か月で生産量の多い商品ランキング *

1位：

明治北海道
十勝カマンベール
チーズ 90g



2位：

明治北海道
十勝カマンベール
チーズ 切れてる
タイプ 90g



3位：

明治北海道
十勝生モッツァレラ
100g



4位：

明治おいしい
生クリーム 200ml



5位：

十勝カマンベール
チーズ
ブラックペッパー入り
切れてるタイプ 90g



Dairy Farmer's Voice



Q. 1日あたりの平均搾乳量を教えてください！

A. **1頭あたり35kgを搾乳しています！**

Q. 酪農業をやっていて、やりがいを感じる瞬間は？

A. **牛が与えたエサを食べてくれた時と、子どもが乳製品を食べて「美味しい！」と喜んでくれた時です！**

* 読者へメッセージ *

私たち酪農家も牛も365日、毎日命を燃やして、皆様の健康のために頑張っている牛乳を生産しています。牛乳は、身体の健康を維持するだけでなく、心の健康を保つのに必要な成分も豊富に含まれています。

どうか皆様も1日1杯の牛乳を取り入れていただき、健やかな日々をお過ごしください！
今日も明日も全力で牛乳の生産を頑張ります！！

大友 詠吉 氏 就農年数：14年

総頭数140頭の乳牛を飼育しています！オススメの乳製品レシピは、リッツクラッカーとクリームチーズを合わせたカナッペです！