



酪農家さんのお仕事をのぞいてみよう



おいしい生乳は、健康な牛から生み出されます。酪農家のお仕事は牛が過ごしやすい環境を作ることや良質なエサの生産、牛の体調管理など多岐にわたります！



朝搾乳

1日の始まりは朝の搾乳から！
下の写真は“ミルカー”という搾乳のための機械なんだ。下の写真の○印の部分牛さんの乳房に装着して、搾乳をおこなうよ♪

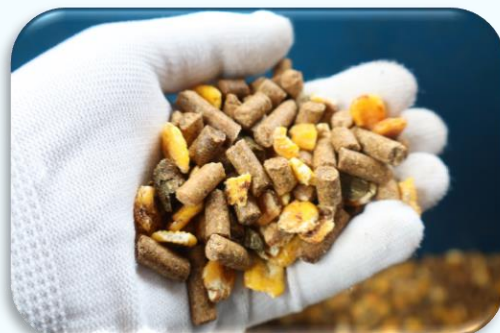
▼ミルカー



給餌

搾乳を終えた牛さんはお腹ぺこぺこ！乳牛は主に乾燥牧草やサイレージという発酵飼料、配合飼料などを食べているんだ。

▼配合飼料（とうもろこしや大豆かす等）



哺乳

子牛たちにもエサ（ミルク）をあげていくよ！子牛は免疫力が低いので“ハッチ”と呼ばれる小屋で個別に管理されることが多いです。



◀ハッチ▶

敷料



清掃

残った餌や、糞尿などで汚れた敷料※を取り除きます。新しい敷料を入れてふかふか快適～！
※敷料…牛の寝床に敷くもので、主に麦わらが使用されています。牛の体が傷ついたり、汚れたりするのを防ぎます。



夕搾乳

搾乳は基本的に朝と夕方の1日2回おこないます。なるべく朝と夕方の搾乳時間を揃えると、リズムが整って牛さんも乳を出しやすいんだ♪



そのほかにも…

エサづくり

出産の立ち合い

堆肥づくり

作業の記録

健康チェック

すべてが大切なお仕事！たくさんの作業や工程を経て生乳が生産されているんだね～😋 酪農家さんと牛さんに感謝っ🙏



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30kg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. 自分の頑張りが経営に反映するところにやりがいを感じます！

* 読者へメッセージ *

いつも牛乳・乳製品を購入して、私たち酪農家を応援してくれてありがとうございます！みなさんの支えや応援があるからこそ、酪農業を続けることができます。

日々の食事に牛乳・乳製品を取り入れて、これからも応援をお願いします。生涯をかけて安心安全な生乳を生産していきます！

寒河江 正秀さん（北上美生） 就農年数：28年
約50頭の乳牛を飼育しています。牛乳やヨーグルト、チーズなど乳製品が大好きで生活に欠かせません！

牛乳・乳製品の魅力をご紹介します



★牛乳の魅力

カルシウムやたんぱく質、ビタミンB群を豊富に含みます。何かと混ぜて飲んでも、温めても栄養素は壊れません！

★ヨーグルトの魅力

牛乳の栄養素だけではなく、乳酸菌やビフィズス菌などの発酵のはたらきもプラスされています♪



★チーズの魅力



＼ 栄養がぎゅっしり！ ＼

牛乳から水分を除いて栄養分を凝縮したものです。100gのチーズを作るために、約10～14倍の牛乳が使われていることから栄養豊富なことがわかります🌟

参考：やっぱりミルク！|一般社団法人日本乳業協会

お腹ゴロゴロ対処法

牛乳に含まれる乳糖の消化不良が、お腹の不快を引き起こすことがあります。そんな方にはヨーグルトやチーズがおすすめ！！
ヨーグルトは乳糖の一部が分解、チーズは大部分が分解されているのでお腹がゴロゴロしにくいそうです♪

参考：もっと知りたい！牛乳のチカラ：農林水産省

? 牛乳から何ができる ?

皆さんは牛乳からできるものをいくつ知っていますか？
ヨーグルト、チーズ、バター、生クリーム、練乳…
実は食べ物だけではないのです！！

—牛乳からできる意外！？なもの

①ミルク繊維

牛乳に含まれるカゼインというタンパク質を使ってつくられます。

シルクのような風合いがあり、タオルや下着など肌触りの良さが求められる製品に使われています。



②ミルクスキンケア

カゼインや乳脂肪には保湿性、吸水性があります。その保湿性を生かして、化粧品や石鹸、入浴剤などに使われています。



③ミルクプラスティック

カゼインからラクトロイドと呼ばれるプラスティックが作られます。色、ツヤに優れていて、ピアノの鍵盤や印鑑、洋服のボタンなどに使われています。

参考：～6月1日は牛乳の日 牛乳からできる意外なもの～|うまいぞ！牛乳|東海酪連