

特集 / 今年の夏はモ~1杯!牛乳飲んで酪農支援!



逆境の中でも おいしい牛乳生産に 取り組む



畜産用飼料(エサ)の高騰と牛乳消費の低迷により、JAふじ伊豆管内の酪農家は大きな影響を受けています。

県東部地区の酪農業を守るために、この夏はぜひ牛乳の消費にご協力ををお願いします。

皆さまにおいしい地元産の牛乳を飲んでいただきたく、今回は管内の酪農業を特集します。

JAふじ伊豆の牛乳生産

JAふじ伊豆管内は県内でも多くの牛乳生産地です。三島函南・伊豆の国・なんすん・御殿場・富士宮地区で牛乳生産が盛ん。JAふじ伊豆の組合員では計39軒の酪農家が各地区で酪農委員会・部会を組織し、厳しい衛生管理のもとに牛乳を生産しています。

関東地区1都5県と静岡県、山梨県の酪農関係者で組織する「関東生乳販売農業協同組合連合会」主催の「関東生乳品質改善共励会」では、管内酪農家の生産する牛乳が上位入賞を果たすなど素晴らしい成績を収めています。

生産される牛乳は県東部地区の学校給食にも供給され、子どもたちの体づくりや健康を支えています。

頑張ってます! 酪農家

JA静岡経済連の東部地域酪農委員会委員長、JAふじ伊豆富士宮酪農部会長を務める富士宮市の土井一彦さん(62)が経営する「土井ファーム」でも、飼料高騰などの問題に直面し「限界に来ている」と現状を訴えながらも、逆境の中でもおいしい牛乳生産に取り組み、問題解決に奔走しています。

土井さんは輸入飼料に頼らない経営を目指し、このほど大型機械を導入。飼料用のトウモロコシ、ライ麦など自給飼料の生産に乗り出しました。

土井さんの妻・智子(55)さんは、自家の牛乳でジェラートやミルクパン、堆肥を活用した季節の野菜を販売。JAふじ伊豆管内の牛乳のPRを行います。商品は、当JAファーマーズマーケット「う宮~な」にも出荷。人気を得ています。

土井さんの後継者・良太さん(34)は、就農10年目。妻・まり子さん(35)と2人の子どもを育てながら酪農に携わります。「就農10年目で最大のピンチですが、おいしい牛乳を届けたい」と日々の飼育に力が入ります。

環境負荷軽減に向けて

土井さんはJAふじ伊豆の誕生で、県東部地区での循環型農業の構築ができるか期待を寄せています。

「私たち酪農家は、牛乳とともに堆肥も生産しています。御殿場地区などをはじめとした米どころでは、米と糞わらを生産しています。私たちは田んぼの肥料として堆肥を提供し、水稻農家には牛の飼料として糞わらを提供してほしいです。肥料価格も高騰しているので、農家が互いに支え合える体制をJAふじ伊豆に構築してほしいです」と話しました。

JAふじ伊豆では、農林水産省が示す「みどりの食料システム戦略」の実践に向けて、循環型農業の実用研究を進めています。

どうして飼料価格が高騰? 牛乳消費が低迷?

日本の酪農は飼料を海外からの輸入に頼っています。輸入飼料は現在非常に高値。この高騰は新型コロナウイルス感染症の影響による海上輸送の混乱、原油高によるバイオ燃料の需要増や輸送費の上昇、中国の需要増、円安など複合的要因が影響しています。

牛乳消費の低迷は、コロナ禍における業務用・家庭用の牛乳需要の減少が影響。乳牛は生き物です。乳を搾らなければ病気になり、頭数の増減も簡単に行えません。需要増減による牛乳の生産調整は非常に困難です。



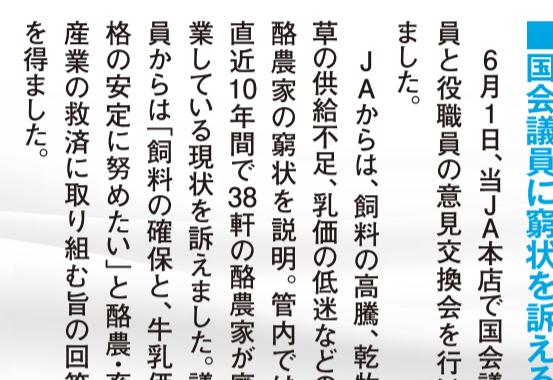
あいら伊豆地区「いで湯っこ市場」で牛乳をPR



富士宮地区「う宮~な」で牛乳をプレゼントするJA職員



議員に窮状を訴える畜産課職員



議員と役職員の意見交換会を行いました。

J Aからは、飼料の高騰、乾牧草の供給不足、乳価の低迷などの酪農家の窮状を説明。管内では直近10年間で38軒の酪農家が廃業している現状を訴えました。議員からは「飼料の確保と、牛乳価格の安定に努めたい」と酪農畜産業の救済に取り組む旨の回答を得ました。

国連が定める「世界牛乳の日」の6月1日と2日の両日、当JAファーマーズマーケット直売所の16店舗で、来店客に地元産牛乳をプレゼントし、牛乳をPRしました。伊東市内からのお客さまは「子どもが給食で毎日牛乳を飲んでいます。家族みんなで牛乳が大好きです」と笑顔で話していました。

16店舗で牛乳をPR



牛乳消費にご協力を

各地区で酪農家の皆さまは、厳しい現状の中、高品質な牛乳の提供に努めています。

「ふじのくに富士山ミルク」や「丹那牛乳」など地元産牛乳の消費促進にぜひご協力ください。地元産牛乳は、当JAファーマーズマーケット・直売所などでお求めください。

遠山由美さんの モ~1杯レシピ



西日本中山スイカ、長崎メロン、富士のブリーベリー、みしまマンゴーなど地場産フルーツ

牛乳とジャガイモのミルクアイスキャンディー

材料
・牛乳 600ml
・ジャガイモ(三島馬鈴薯) 150g
・砂糖 50g
・季節のフルーツ 各50g程度
※口径6.5cm、高さ8cm程度の紙コップ8個

ポイント
ジャガイモを入れると
シャリっとした食感を出し
溶けにくくなります!

作り方
①ジャガイモの皮をむいて、すりおろし、樹脂加工の鍋に入れる。
②①に砂糖を加え、ホイッパーでよく混ぜる。砂糖のザラザラ感がなくなったら、牛乳を少しづつ加えて、溶きのばす。
③鍋を火にかけ、中火にする。ホイッパーで鍋底をこすりながら、ゆっくり円を描くように混ぜ続ける。濃厚なボタージュースペースくらいのトロミになるまで煮詰めたら(10分程度)火を止める。表面に膜がはらないよう「落としラップ」(牛乳表面全体にラップをはりつけ)をし、手でふるる程度まで粗熱をとる。
④さっと濡らした紙コップに分け入れる。1cm角程度に切ったフルーツを25gぐらいずつ加え、中心に棒を挿し、冷凍庫で凍らせる。食べる時は、紙コップ上部にハサミで縦に切り込みを入れると、手でクルクルと簡単にむける。

遠山さんの牛乳ワンポイント

カルシウム不足に陥りがちな日本人。牛乳はカルシウムの供給源になるだけでなく、良質なタンパク質等を豊富に含む「準完全栄養食品」です。「準」なのは鉄分とビタミンCが少なめで食物繊維を含まないから。上手な食材合わせで完全化!を目指しましょう。



とおやま ゆみ
遠山 由美 さん

PROFILE
野菜ソムリエ上級プロ、栄養情報担当者、食育プロデューサーなど。食材の魅力を料理や栄養学などを通して紹介。生産者と消費者の架け橋として、テレビやラジオなど多方面で活躍中。

広げよう 地産地消 協同の和 — JAふじ伊豆トピックス

農家繁忙期にJA職員が手伝い



イチゴの株抜きを手伝うJA職員

地域でウクライナ避難民支援



JAと三島市、地域企業が連携して支援

通販強化へ特産品の魅力発信



伊豆の国地区の特産品をPRする鈴木組合長

JAが小学校で野菜作り授業



農業アドバイザーに定植を教わる児童

女性部「SDGsの日」活動開始



持参した食品を手渡す来店者(左)と受け取る女性部員

レンタル農機活用しサツマ苗移植



サツマ苗自動移植機を操作する生産組合員

産直市×地元作家コラボイベント



富士・富士宮の作家23店が出店しにぎわう

市民招き農業体験で特産品PR



家族で協力してサツマイモ苗を植える参加者

(伊豆太陽地区)

(三島函南地区)

(伊豆の国地区)

(あいら伊豆地区)

(なんすん地区)

(御殿場地区)

(富士宮地区)

(富士地区)