

第2回 みなみのキャラ弁グランプリ

結果発表!

今年の春に募集した「みなみのキャラ弁募集」にたくさんのご応募をいただきました。厳正な審査のもと選ばれたグランプリ作品とその他の受賞作をご紹介します。

とっても可愛く
つくってもらって
みなみも
うれしい!



江別市 井上みゆきさん



札幌市 橋本ゆかりさん



三川泉町 吉江ハツさん

三川泉町 吉江妙子さん

地元のJAで自動車共済の見積もりをしてみませんか?

見積もりを
とって アンパンマングッズ
をもらおう!

お問合せは
JAそらち南 本所共済課 ☎ 72-1406
由仁支所 ☎ 83-2322

JA共済 フルマスタ



JA Sorachiminami
Milk & Beef

実は畜産も盛んなんです

北海道といえば言わずと知れた酪農畜産王国!! 牛乳生産量の約半分は北海道で生産され、特に道東地域で盛んに営まれておりますが、実はそらち南農協や千歳市・江別市など近隣町村でも多くの酪農家・和牛農家・養豚農家さんがおります。そらち南農協では11戸の酪農家さんがいて、約1,000頭の乳牛を飼育しており、搾乳作業は吹雪の日も台風がきても毎日欠かさずことなく早朝と夕方に行われ、1頭1日当たり約30ℓ（JA管内平均）の牛乳を生産しており、1年間で1ℓの牛乳パックに換算すると約900万本に相当する乳量となっております。酪農家さんの仕事は搾乳だけでなく、牛への餌やりや牛舎の清掃、牛の餌となる牧草やデントコーンの栽培・収穫作業、牛の健康管理をチェックするなど、良質で安全な牛乳を出荷するために、早朝から夜遅くまで休むことなく働いています。

和牛農家さんは美味しい牛肉を作るために日々努力しており、そらち南農協では12戸の和牛農家さんがいます。和牛を育てるなかで大きく「生みの親」（繁殖農家）と「育ての親」（肥育農家）に役割分担され、そらち南農協では全戸が繁殖農家さんです。繁殖農家は良質な和牛が生まれるための計画を立て、子牛が生まれてから約10ヶ月の間大切に育て肥育農家に販売されます。肥育農家は引取った子牛を約20ヶ月間美味しいお肉になるように育てます。皆さんは「松坂牛」とか「神戸牛」、北海道では「白老牛」といった高級な牛肉の名前を聞いたことがあると思いますが、実は牛肉の産地は牛が生まれた所ではなく育った所が産地になっております。

ここ数年、畜産の飼養に係る餌代などが高く、畜産農家の件数は全国的に減少傾向にありますが、牛乳や乳製品、お肉は食卓に欠かせないものであり、生産者も安全で高品質な生産のため日々努力を重ねて頑張っておりますので、今後も応援よろしく願います。

そらち南農協同組合

そらち南 循環型農業 の 取り組み

養分を含む家畜の排泄物を畑に撒くことで植物が吸収し、その植物を動物や人間が食べる、これが循環型農業です。環境に優しいだけでなく、持続可能な農業として今注目を集めております。



肉牛の一生

子牛の誕生

繁殖用のメス牛に人工授精させ、子牛が誕生します。生まれてから10日ぐらいたったら、お乳をもらいながらお母さんと同じものをすこずつ食べるようになります。肉用牛生産者は主に繁殖農家と肥育農家に分けられます。繁殖農家は母牛に子牛を生ませて、子牛を出荷する農家。繁殖農家が育てた子牛を肉になるまで育てるのが肥育農家。



市場のセリへ

繁殖農家で8~10か月ほど飼育したところで、子牛は市場のセリにかけられ肥育農家に売られます。



肥育

肥育農家によって生後約30ヶ月まで肥育されます。肥育期間は、前期・中期・仕上げ期にわけられ、前期は骨格や筋肉を成長させ、中期は筋肉の中に脂肪をつけ、仕上げ期は筋肉内の脂肪を霜降り状にします。

出荷

牛が目標の体重になったら出荷です。食肉センターで枝肉にされ食肉加工業者などで加工されたのち、小売店に並びます。



流通経路

そらち南の 牛乳が 食卓へ 届くまで

北海道の牛乳は全国の約5割を占めます
JAそらち南で生産された生乳は、指定生乳生産者団体であるホクレンを通して販売されています。北海道の工場にて殺菌やパック詰めが行われ、本州を中心に出荷され、スーパーなどの店頭に並びます。



① 搾乳

酪農家の人たちは毎日朝と夕方に機械を使って乳を搾ります。牛からしぼったそのままの乳を生乳といいます。



② タンクへ

搾乳された生乳はバルククーラーに貯められ、冷やされます。



③ 集乳

冷やされた牛乳はミルクタンクローリー車で集められ、乳牛工場へ運ばれます。



④ 殺菌・加工

工場につくと生乳は殺菌され、パック詰めされます。この段階で生乳は牛乳へと呼び名が変わります。牛乳以外にも工場ではヨーグルトやアイスクリーム、バターやチーズなど乳製品が作られます。



⑤ 食卓へ

工場でパック詰めされた牛乳はトラックでスーパーや小売店に運び込まれ、皆さんの食卓へ届けられます。



うし ふしぎ?



どう違うの?

① 牛が1日に出す乳の量は平均25Lくらいだよ (全国平均)
すごい量。いつも飲んでいる1リットルパックで25本でこと。

② 子牛を産んだ母牛が乳を出すんだ
哺乳類なので出産を経験して初めて乳がでるようになるのよ。

③ 食いしん坊だよ
1日に体重の10%の量は食べたいよ。

④ 前歯は下あごだけにあるよ
上あごの歯茎はざらざらした厚い皮でできているよ。長い舌を使って草を巻き取るように食べ、食物をすりつぶすようにかむんだ。

⑤ 胃が4つもあるよ
第1胃が一番大きく体の右側にあるんだ。大人だと約120Lの容量になるよ。食べ物を一度に消化しないで「反芻」という方法で第1胃から第4胃に送られて消化されるんだ。

⑥ 鼻鏡の模様が牛でそれぞれ違うよ
鼻の穴から口にかけていつも粘液で潤っていて、鏡のようになっているよ。鼻鏡の模様は牛それぞれで違うんだ。人の指紋と同じように個体を識別するのに役立つよ。

⑦ 舌が長いんだ
体重600kg~700kgの肉牛では、舌の長さが約35cmもあるよ。

お店に並んでいる牛乳 いろんな名前があるけど

●種類別 牛乳 (成分無調整牛乳)

生乳を加熱殺菌したもので、水や添加物を混ぜたり、成分を除去しないもの。無脂乳固形分8.0%以上、乳脂肪分3.0%以上と規程。

●種類別 成分調整牛乳

生乳から水分、乳脂肪分、ミネラルなどの一部を除去し、成分を調整したもの。

●種類別 低脂肪牛乳

遠心分離などにより、生乳から乳脂肪分を除去し、0.5%以上1.5%以下にしたもの。たんぱく質やカルシウムなどは牛乳と変わらない。

●種類別 無脂肪牛乳

生乳からほとんどの乳脂肪分を除いて0.5%未満にしたもの。

●種類別 特別牛乳

特別牛乳はさく取処理業の許可を受けた施設でさく取した生乳を処理して製造したもの。極めて限られた地域で販売される。無脂乳固形分8.5%以上、乳脂肪分3.3%以上と規程。

●種類別 加工乳

主原料の生乳に、脱脂乳、脱脂粉乳、濃縮乳、クリーム、バターなどの乳製品を加えたもので、脱脂粉乳や脱脂乳を加えた低脂肪タイプと濃縮乳やクリームなどを加えた濃厚タイプがある。

●種類別 乳飲料

生乳や乳製品を原料に、乳製品以外のものを加えたもので、乳固形分 (牛乳中の水分を除いた成分) が3.0%以上のもの。ミネラル (カルシウム、鉄など)、ビタミンなどを加えて栄養強化したものや、コーヒーや果汁などを加えたものなどがある。