

I Love Churui

I ♥ ちゅうるい

8・9

2025 Vol. 562



8月14日ふれあいセンター福寿前にて第29回忠類ふるさと盆踊り大会が開催されました。

魚の手づかみイベントは青年部も手伝いとして参加しました。



## Contents



<http://www.ja-churui.com>

|                      |    |
|----------------------|----|
| ソーカーシステムの導入事例        | 2  |
| 職員紹介（畜産担当・生乳事業所・金融部） | 4  |
| 青年部 第2回学習会開催         | 5  |
| 第54回十勝総合畜産共進会        | 6  |
| 令和7年産小麦収穫作業終了        | 7  |
| 第8回理事会               | 7  |
| ベジタ営業カレンダー           | 8  |
| 第30回 忠類どんとこいむら祭り     | 9  |
| 普及センター技術情報           | 10 |
| 農作業事故防止啓発            | 12 |
| 生乳生産状況表（8月末）         | 13 |



# ソーカーシステムで 搾乳中に暑熱対策

ソーカーシステムの活用による散水 (普及センター提供)

近年の猛暑に対応するため、忠類で導入したソーカーシステムの事例を紹介します。

## ○ソーカーシステムとは？

ソーカーシステムとは、「浸す」「びしょびしょにする」という意味です。大きな粒子の水滴で皮膚を直接濡らし、その気化熱で牛体を冷やすシステムです。従来のミストは、牛舎内の空気を冷やしますが、ソーカーは牛を冷やす点異なります。また、湿度が七十%を超えている場合でも運用しやすい点がミストとの違いです。

牛は汗を出して体を冷やすのが得意な動物なので、この方法は効果的な暑熱対策になります。手順は次の三工程が必要です。

- ① ジェットノズルで皮膚を濡らす
- ② 送風ファンの風に当てる
- ③ 乾く前に気化熱で牛体を冷却する

本州では主に、排水が可能なパーラー待機室やパーラー帰り通路、採食通路、その他専用の

スペース（ソーカーステーション）に設置している事例があります。一方、タイストール牛舎での設置は、牛床が濡れてしまうため、設置はごく一部に留まっています。

## ○パーラー内への設置事例

今回は「園芸用のスプリンクラーを上手く活用して、非常に安価にかつ簡単に、ソーカーを設置できないか？」ということで、(株)イーエス・ウォーターネットの協力を得て齊藤牧場のパーラー内に試験設置しました（七月二十四日設置）。今回のケースでは、十万円前後＋施工費で設置しました。

しかし、パーラー内には、電子部品など濡らしたくない機材があります。そのため、園芸用スプリンクラーの噴霧する角度と粒径をコントロールできるという特性をうまく活用して、なるべく濡らさないようにして問題を解決しました。パーラー内にソーカーを設置した事例は、道内ではまだ稀です。

## ○パーラー内にソーカーを設置するメリット

パーラー内にソーカーを設置する最大のメリットは、高い水道圧を得られることと排水設備が整っているため、水を送るポンプを新たに設置せずに済み、非常に安価にソーカーを設置できる可能性が高い点です。

また、牛体がバーで固定されているため、水に驚く牛が少なく、搾乳牛全頭に、当てたい場所にピンポイントで水を当てることができる点もメリットです。牛は太い動脈が通っている首付近や発熱するルーメン付近などに水を当てると冷却効果が高いとされます。今回は齊藤牧場の希望で、首周辺を濡らすように設置しました。

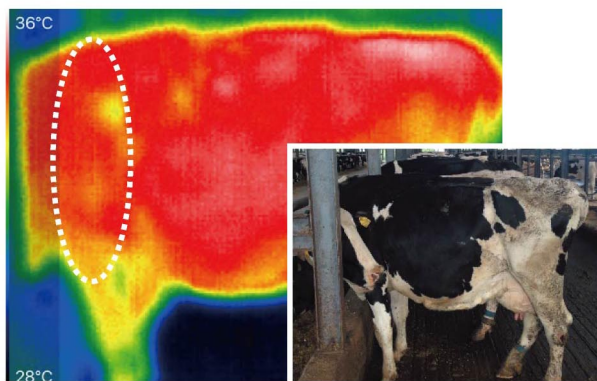
搾乳が終わると、ほとんどの牛がすぐに移動します。齊藤牧場では、搾乳後には必ず新しい餌が給与されていて、飼槽通路にはたくさん送風ファンが稼働しています。そのため、牛が自ら風に当たりに飼槽へ向かいます。

パーラー内にソーカーを設置する注意点としては、パーラー内が蒸し暑くならないようにパーラーの換気能力を高めなければならぬ点、乳房や搾乳中の作業者に水がかかりにくい角度で調整する必要がある点があります。

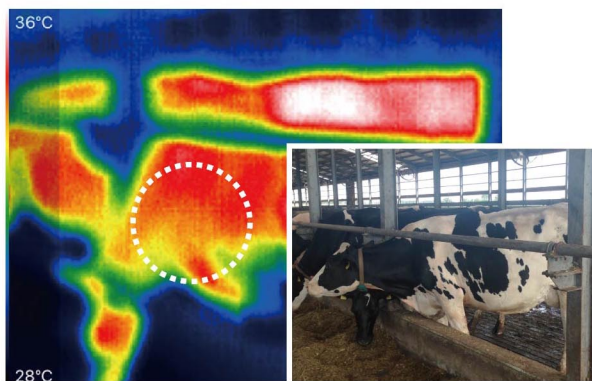
## ○結果（普及センターの調査）

水を浴びる前と浴びた後20分後にサーモ写真をとりました。首を中心に、赤い色が少なくなり、温度が下がっていることを確認できます。また、水を浴びている最中（搾乳中）に写真をとると、水が当たっている首周辺は青く冷えていることが確認できました。

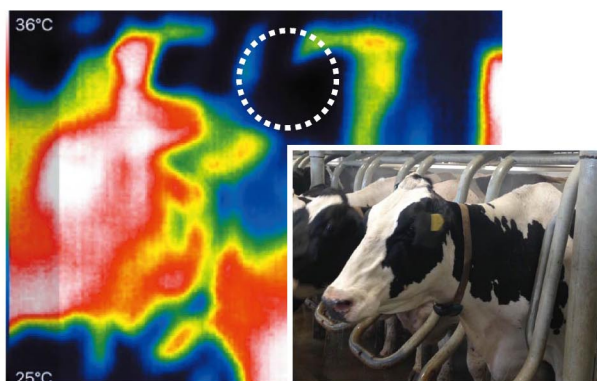
また、水を浴びる前と浴びた後20分後で、首付近の表面温度を図ると、最大約1.7℃低下しているのを確認しました（詳細は今後、普及センターの欄で紹介予定）



水を浴びる前の温度（首は○の部分）  
（普及センター提供）



水を浴びた20分後の温度（首は○の部分）  
（普及センター提供）



水を浴びている搾乳中の温度（首は○の部分）  
（普及センター提供）

## ○齊藤さんの感想

農場主の齊藤さんは「牛を見ていると、水を浴びる前と後で呼吸の仕方が穏やかになっていて、効果がありそうだ。」「全く牛が暴れずすぐに慣れた。」「（気持ちよすぎて）搾乳後なかなか帰らない牛、戻ってくる牛もいるので、気をつけてバーを上げ下げしなければならぬ。」「毎年気温が上がって、暑熱ストレスが酷くなっている。何か対策を打たなければならぬ時代になってきている」と感想を語っていました。



# 職員の紹介



## 営農部 生産販売課 畜産担当

2列目左から 鈴木 訓 小松 勇貴 岡田 寛美 横山 真弓  
1列目左から 原田 純貴課長補佐 西川 敬二課長 佐瀬 一文部長



## 営農部 生産販売課 畜産担当 生乳事業所

2列目左から 姉崎 真志 櫻井 健介 山森 健司主任 下田 純司  
1列目左から 鯨岡 美紀子 菅野 孝博 西川 敬二課長 佐々木 知之



### 金融部

2列目左から 田原 大地 遠藤 正明部長 若原 翔太郎課長 小椋 修平

1列目左から 山口 真実 岡田 乃映 竹内 梓課長補佐



赤坂青年部長による挨拶

J A 忠類青年部（部長赤坂勇介）は、八月二十七日に農業経営において重要なテーマである「土壌診断」について学習会を実施しました。

土壌は農業生産の基盤であり、その特性を正しく理解することは、高騰する肥料代の低減にもつながり、持続可能な農業経営の実現が期待できます。

土壌の特性や診断方法についての座学を中心に、学習会を複数回実施することで、実践的な知識を身につけることを目的と



農業改良普及センターによる土壌の講義

しています。

専門の講師として、十勝農業改良普及センター十勝南部支所の福岡様、田中様をお招きしました。

二回目となる今回は、土壌のバランスやイオンの相互作用について説明いただきました。

三回目以降については施肥設計から試験圃場の設置等を予定しております。



## 青年部 第2回学習会開催



## 第五十四回 十勝総合畜産共進会開催

七月十一日（金）、十勝農協連

家畜共進会場にて、『第五十四回  
十勝総合畜産共進会（肉用牛の  
部）』が開催されました。

本共進会では計九十頭の出品が  
ありました。

二〇二七年度に開催が決まった  
和牛のオリンピック「全国和牛能  
力共進会」が、ホクレン十勝地区  
家畜市場（音更町）と、北海道畜  
産公社十勝工場（帯広市）で開催  
されることもあり、開会前から毛  
刈りの講習や牛の調教講習なども  
行われていました。共進会の前日  
も、引き手の講習会などが行わ  
れ、非常に盛り上がりのある大会

となりました。

肉用牛の部では、北海道酪農畜  
産協会家畜登録改良部部长 岸大  
輔氏による審査が行われました。

忠類からはファーストブリング  
アップ蛸から一頭、ヨッシーアド  
バンスから一頭の出品がありまし  
た。

第二十五部【未經産十一カ月  
十四カ月未満】に「えび6の  
56」、第二十六部【未經産十四カ  
月十七カ月未満】に「よしぜん  
24の2」が出品しました。  
来年も積極的な出品をお待ちし  
ております。



（株）ヨッシーアドバンス  
よしぜん24の2



ファーストブリングアップ蛸  
えび6の56

### JA 忠類 出品畜審査結果

#### 第25部黒毛和種

（生後十一カ月以上十四カ月未満の未經産）

| 出品者名   | 牛名号    | 序列  |
|--------|--------|-----|
| （農）FB蛸 | えび6の56 | 2等賞 |

#### 第26部黒毛和種

（生後十四カ月以上十七カ月未満の未經産）

| 出品者名         | 牛名号      | 序列  |
|--------------|----------|-----|
| （株）ヨッシーアドバンス | よしぜん24の2 | 2等賞 |

#### ● 最高位賞（群出品）●

| 最高位賞 | 名号   | 出品者  | 農協名   | 部門   |
|------|------|------|-------|------|
| 最高位賞 | いちえ  | 武田大治 | 十勝池田町 | 第23部 |
| 最高位賞 | ひおり  | 武田大治 | 十勝池田町 | 第23部 |
| 最高位賞 | すみれ2 | 多田将平 | 十勝池田町 | 第23部 |

#### ● 最高位賞（未經産・経産）●

| 最高位賞 | 名号 | 出品者  | 農協名 | 部門   |
|------|----|------|-----|------|
| 最高位賞 | かな | 遠国和宏 | 足寄町 | 第25部 |

#### ● 審査員特別賞 ●

| 乳牛性 |   | 名号   | 出品者  | 農協名   | 部門   |
|-----|---|------|------|-------|------|
|     | 微 | ふくかね | 小野翔太 | 士幌町   | 第25部 |
|     |   | いちえ  | 武田大治 | 十勝池田町 | 第23部 |
|     |   | ひおり  | 武田大治 | 十勝池田町 | 第23部 |
|     |   | すみれ2 | 多田将平 | 十勝池田町 | 第23部 |

## 令和七年産 小麦収穫作業終了

令和七年秋蒔き小麦の収穫作業が七月十九日（土）から七月二十五日（金）の計六日間、全ての収穫作業が終了しました。

収穫作業中の七月二十一日（月）には、飯田町長が激励に来て、連日作業する組合員や担当職員に労いの言葉を掛けて下さりました。

今年の秋播き小麦の作付面積は約七十一町となっております、収



穫作業中は猛暑の中ではありませんでしたが好天に恵まれ、大きな事故もなく組合員は無事小麦の収穫を終わらせることができました。

本年の小麦は、六月上旬からの高温少雨により、例年より早く登熟期を迎えました。局所的な降雨で倒伏が見られた圃場もありましたが、概ね良好な収穫となりました。

## 第八回 理事会

開催日 令和七年八月二十六日

### 付議事項

#### 議案第一号

固定資産（リース）の取得について（経済部）

#### 議案第二号

共同計算基本要領に基づく重要事項の審議決定について

#### 議案第三号

豆類・雑穀取扱販売方針と取扱要領の設定について

#### 議案第四号

貸出金の条件緩和措置について

### 報告事項

一、農作物生育状況並びに生産状況について

二、小麦出荷状況報告について

三、各連合会および主要出資団体等決算状況について

四、組合員異動報告について  
五、内部監査結果について

### 退職者

金融部金融共済課金融担当

長谷川 琴音

（八月二十日付退職）

管理部管理課

高野 好子

（八月三十一日付退職）

金融部金融共済課金融担当

齊藤 風

（八月三十一日付退職）

お世話になりました。



# 菜の館ベジタ

## 営業計画表

令和7年度

### 2025年10月

| 日             | 月      | 火   | 水   | 木  | 金  | 土  |
|---------------|--------|-----|-----|----|----|----|
| 28            | 29     | 30  | 1   | 2  | 3  | 4  |
|               |        | 定休日 | 定休日 |    |    |    |
| 5             | 6      | 7   | 8   | 9  | 10 | 11 |
|               |        | 定休日 | 定休日 |    |    |    |
| 12            | 13     | 14  | 15  | 16 | 17 | 18 |
|               | スポーツの日 | 定休日 | 定休日 |    |    |    |
| 19            | 20     | 21  | 22  | 23 | 24 | 25 |
| どんとこい<br>むら祭り |        | 定休日 | 定休日 |    |    |    |
| 26            | 27     | 28  | 29  | 30 | 31 | 1  |
|               |        | 定休日 | 定休日 |    |    |    |

### 2025年11月

| 日          | 月    | 火   | 水   | 木     | 金  | 土  |
|------------|------|-----|-----|-------|----|----|
| 26         | 27   | 28  | 29  | 30    | 31 | 1  |
|            |      | 定休日 | 定休日 |       |    |    |
| 2          | 3    | 4   | 5   | 6     | 7  | 8  |
|            | 文化の日 | 定休日 | 定休日 | 閉店セール |    |    |
| 9          | 10   | 11  | 12  | 13    | 14 | 15 |
| 閉店日        |      | 定休日 | 定休日 |       |    |    |
| 16         | 17   | 18  | 19  | 20    | 21 | 22 |
|            |      | 定休日 | 定休日 |       |    |    |
| 23         | 24   | 25  | 26  | 27    | 28 | 29 |
| 勤労感謝の<br>日 | 振替休日 | 定休日 | 定休日 |       |    |    |

# 幕別 産業まつり

第48回

2025年  
**10月5日** SUN  
10:00~14:20

10/19(日)は  
ミニ発表体験を  
開催!(有料)

第2回  
全国ナウマンゾウサミット

2025年 **10月18日** SAT 午後

忠類ナウマン象記念館にて開催  
●定員70名・参加費無料●  
※先着順・要事前申込 電話01558-8-2826(火曜休業)

実物大の  
頭部模型を  
展示

サミットや関係団体の  
最新情報は幕別町HPや  
または忠類ナウマン象記念館  
公式X(旧Twitter)で



# 忠類 どんとこい むら祭り

第30回

2025年  
**10月19日** SUN  
10:00~14:00

幕別町百年記念ホール前特設会場にて開催

●小雨決行 ※内容は一部変更となります●

## ▼▼まくべつ産業まつりイベント案内▼▼

### ステージショー

- 10:00~ 豊穰太鼓(幕別文化倶楽部)
- 10:20~ 実行委員長・来賓あいさつ
- 10:40~ じもとdeステージ  
◎まくべつジュニア・ジャズスクール  
◎幕別町立札内中学校吹奏楽部
- 12:40~ ものまねステージ  
俵田 未来 / [HBC公開録音]
- 13:15~ 歌謡ステージ  
辰巳 ゆうと / [HBC公開録音]

### 各種イベント

※各イベントの参加は  
開始30分前に会場で受付します。

- 10:20~ パークゴルフお楽しみ大会  
(先着100名)
- 11:00~ 女子かぼちゃ投げ大会  
(中学生以上・参加費あり・先着100名)



地元農協による  
新鮮野菜即売会



10:00~ ※なくなり次第終了

幕別産和牛  
試食販売



10:00~ ※なくなり次第終了

消防車展示  
消火体験



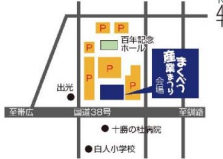
10:00~12:00

ほかにも

- ・観光物産協会個店
- ・商工会女性部売店
- ・各種団体PRブース  
などなど...

| 連絡バス               | 忠類                  | 幕別 | 会場 |
|--------------------|---------------------|----|----|
| 8:30 ふれあいセンター・福寿 発 | 14:30 会場 発          |    |    |
| 8:35 忠類コミュニティセンター  | 14:50 幕別町民会館        |    |    |
| 8:45 忠類公民館         | 15:10 穂内コミュニティセンター  |    |    |
| 9:00 穂内コミュニティセンター  | 15:25 忠類公民館         |    |    |
| 9:20 幕別町民会館        | 15:35 忠類コミュニティセンター  |    |    |
| 9:40 会場 着          | 15:40 ふれあいセンター・福寿 着 |    |    |

●10月2日(木)17:30までにご予約くださいー高工観光課 TEL.0155-54-6606



忠類ナウマン象記念館前特設会場にて開催

●小雨決行 ※内容は一部変更となります●

## ▼▼忠類どんとこいむら祭りイベント案内▼▼

### ステージショー

- 10:00~ ナウマン太鼓演奏
- 10:10~ 実行委員長・来賓あいさつ
- 10:20~ 津軽三味線石黒会演奏
- 11:00~ ジバサンダーステージショー
- 11:45~ ものまねショー/亙 哲兵
- 12:30~ 歌謡ショー/武山 あきよ
- 13:30~ お楽しみ抽選会・パンまき

抽選券は10:00から13:00まで、先着2,000名へ  
1人1枚配布します。 ※今年は抽選券付賞物券の販売は行いません



| 忠類和牛販売              | 地場産品即売会             | 各出店販売               | 消防体験<br>消防車両展示 | パトカー展示      |
|---------------------|---------------------|---------------------|----------------|-------------|
| 10:00~<br>※なくなり次第終了 | 10:00~<br>※なくなり次第終了 | 10:00~<br>※なくなり次第終了 | 10:00~12:00    | 10:00~12:00 |

| 連絡バス              | 札内                 | 幕別 | 会場 |
|-------------------|--------------------|----|----|
| 8:30 札内コミュニティプラザ  | 14:10 会場 発         |    |    |
| 8:50 東側駐車場 発      | 14:30 忠類公民館        |    |    |
| 9:10 幕別町民会館       | 14:50 穂内コミュニティセンター |    |    |
| 9:30 穂内コミュニティセンター | 15:10 幕別町民会館       |    |    |
| 9:50 会場 着         | 15:30 札内コミュニティプラザ  |    |    |

●10月15日(水)17:30までにご予約くださいー忠類総合支所地域振興課 TEL.01558-8-2111



※ゴミはお持ち帰りします。 ※指定場所以外は禁煙です。  
※イベント会場へのペットを連れての入場をお断りします。  
※路上駐車等は、絶対におやめください。  
※会場内でのドローン(無人航空機)を使用するの  
空中からの撮影は禁止します。

第48回まくべつ産業まつり  
主催 / 第48回まくべつ産業まつり実行委員会  
共催 / 幕別町 主管 / 幕別町観光物産協会  
協賛 / 幕別温泉パークホテル・温泉館 十勝ナウマン温泉ホテルアルコ  
十勝幕別温泉グループ・ホテル 公益社団法人日本パークゴルフ協会  
●お問い合わせ先 / 事務局 幕別町観光物産協会  
商工観光課 ☎0155-54-6606 ※土日・祝日は幕別町役場 ☎0155-54-2111

第30回忠類どんとこいむら祭り  
主催 / 第30回忠類どんとこいむら祭り実行委員会  
共催 / 幕別町 主管 / 幕別町観光物産協会  
協賛 / 忠類農業協同組合・幕別町商工会  
●お問い合わせ先 / 事務局:忠類総合支所地域振興課内  
☎01558-8-2111



[幕別観光物産協会HP] [Instagram]



# 和牛の尿石症予防

十勝農業改良普及センター十勝南部支所

## 1. これからの季節に多い尿石症

十勝南部でも、これから季節（秋季～冬季～春季）、尿石症の育成期の去勢牛を頻繁に目にします（写真1）。尿石症は尿のpHが上昇することで、腎臓や膀胱で形成されたリン酸塩が尿管や尿道をつまらせ、内側を傷つけ細菌感染し炎症を併発したり、排尿障害を起こす病気です。尿石症の牛は、**市場での落札価格が低下しやすく、購買者からのクレームの原因になります。** 昨年発症した牛がいる場合には、これから季節は予防が必要です。尿石症の原因と症状は以下の通りです（図1、2）。

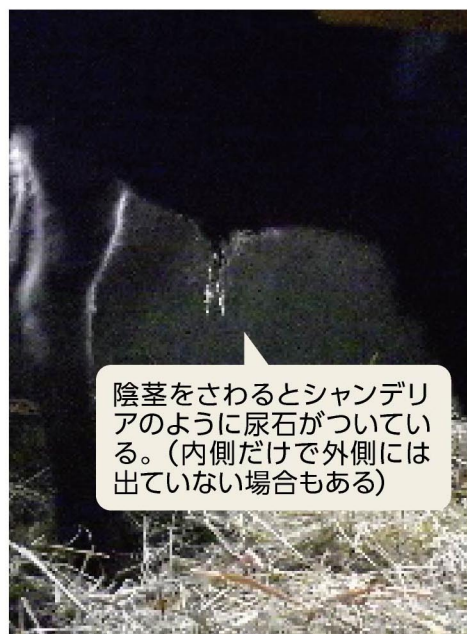


写真1 軽度な尿石症の牛

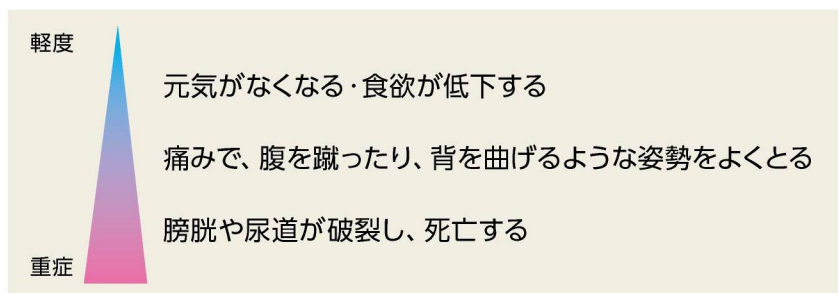


図1 尿石症の主な症状

- 1 雄♂特有の尿管構造（S字型）
- 2 早すぎる去勢（～4ヵ月齢未満）による排尿器官の発育不全
- 3 栄養の量とバランス そうこう類（ふすま、米ぬかなど）はPやMgが多く、尿中に多くなると発症しやすい。濃厚飼料多給はCaが不足しやすくなり発症しやすい。
- 4 飲水量の不足（水槽の数が足りない、飲みづらい水槽の構造、冬季の凍結）
- 5 ビタミンA欠乏

図2 尿石症の主な原因

## 2. 尿石症の予防方法

尿石症の予防は特に、尿のpHをコントロールし、pH上昇による結晶化を防ぐことが重要です。その他、関連する項目を整理しましたので、飼料メーカーや獣医師と相談しながら対策をご検討下さい（表1）。

表1 尿石症の予防方法

| 目的        | 具体的な取り組み                                                                                                                    |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 尿pH低下     | 塩化アンモニウム入り鉱塩を自由になめさせる。                                                                                                      |
| 排尿器官の発育   | 4ヵ月齢以降に去勢をおこなう。                                                                                                             |
| 栄養の量とバランス | ふすまや米ぬかなどのそうこう類や、濃厚飼料の給与量が多い場合は、炭酸カルシウム等（Ca）をやり過ぎない程度に増給する（育成期：目安1日1頭5g程度）。<br>Ca:P比が1.5:1～2:1を目指す（1:1を下回らないようにする）（日本飼養標準）。 |
| 飲水量確保     | 水槽掃除を徹底する。寒冷期には温水を給与する（30℃程度）。<br>頭数分、水槽を確保する。牛が水を飲みやすい水槽構造にする。                                                             |
| ビタミンA確保   | 欠乏すると、排尿器官の粘膜がはがれやすくなり、そこに尿石が付着し雪だるま式に大きくなる。ビタミン剤等を給与する（肥育牛はビタミンAを制御するため注意）。                                                |

# 大腸菌による 乳房炎&子牛の下痢を予防しよう！

十勝農業改良普及センター十勝南部支所

## 1.大腸菌による疾病

今年の夏は猛暑日が続き、秋以降は免疫力低下による体調不良が長期化する恐れがあります。夏から秋にかけては高温多湿により「大腸菌」が増加しやすい季節です。とくに分娩直後の泌乳牛は大腸菌群による乳房炎に罹りやすく、出生直後に糞尿に触れた子牛は大腸菌性下痢症に罹りやすいため、乾乳牛舎や分娩房、ほ乳器具の衛生管理が重要になります（表1）。

表1 大腸菌による疾病の症状

| 症 状 | 大腸菌群による乳房炎                 | 大腸菌性下痢症       |
|-----|----------------------------|---------------|
|     | ・発熱                        | ・灰白色～黄色 水様下痢  |
|     | ・脱水                        | ・酸臭           |
|     | ・食欲低下                      | ・ペースト状の下痢や粘血便 |
|     | ・感染乳房の強い痛み、熱感、腫脹（しゅちょう）    | ・ほ乳欲の低下、栄養不良  |
|     | ・泌乳量の著しい低下                 | ・脱水           |
|     | ・乳汁は多くの凝集塊（ぎょうしゅうかい）を含む水溶性 | ・敗血症          |
|     | ・重篤な場合は泌乳停止、起立不能、死亡に至る     | ・重篤な場合は死に至る   |

## 2.予防策 ～夏の疲れに負けないために、いつも以上に丁寧な作業を！～

### （1）乾乳牛舎・分娩房の除糞頻度とタイミング

- ・乾乳牛の飼養密度や汚れ具合に応じて除糞頻度を増やす
- ・乳頭口が開きやすい乾乳直後や分娩前後は大腸菌の感染リスクが高いため、敷料を交換する

### （2）換気

- ・大腸菌は糞便、おが屑、汚水中に生息し、「高温・高水分・養分」がそろった時に増殖する。換気を行い、牛床を乾かすことで予防する

### （3）石灰資材の活用（搾乳牛舎）

- ・おが屑を活用する際は、消石灰を重量比で3%混ぜて散布する（おが屑1㎡メートル（約230kg）に対して消石灰10kg 程度）。持続効果は3日間なので、おが屑散布ごとに、使用する分のみ消石灰を混和する。
- ・（敷料増量、交換頻度UP が第一優先だが、）敷料を入れない牛床には乳頭の肌荒れ軽減のため、消石灰よりもアルカリ分が低い石灰資材（商品例 クリーンサポート、エスカリウなど）を使用する

### （4）ほ乳器具の洗浄・消毒方法

- ①タンパク質の固着を避けるため40℃以下のぬるま湯ですすぐ（毎日）
- ②油分を落とすためアルカリ洗剤で洗う（毎日）
- ③乳石（ミネラル分）を落とすため、酸性洗剤で洗う（2～3日おき）

ご不明な点は、農業改良普及センター十勝南部支所までお問い合わせください。

【電話番号：01558-6-2055】

十勝農業改良普及センターのホームページで十勝管内の技術情報をチェック!! ➡





収穫作業時の事故防止啓発

# 収穫時期の 農作業事故を 防ごう!!

安全作業は  
一人ひとりの  
注意と確認!

## 農機具の点検整備時の 注意確認

- 作業前には必ず始業点検をしましょう。
- 点検整備はエンジンをとめてから作業しましょう。
- 機械に巻き込まれない服装で作業にあたりましょう。



## 農機具への巻き込まれ 注意確認

- 機械詰まりを取り除く時はエンジンを停めてから行いましょう。
- 衣類や手ぬぐいなどが巻き込まれないような服装で作業しましょう。



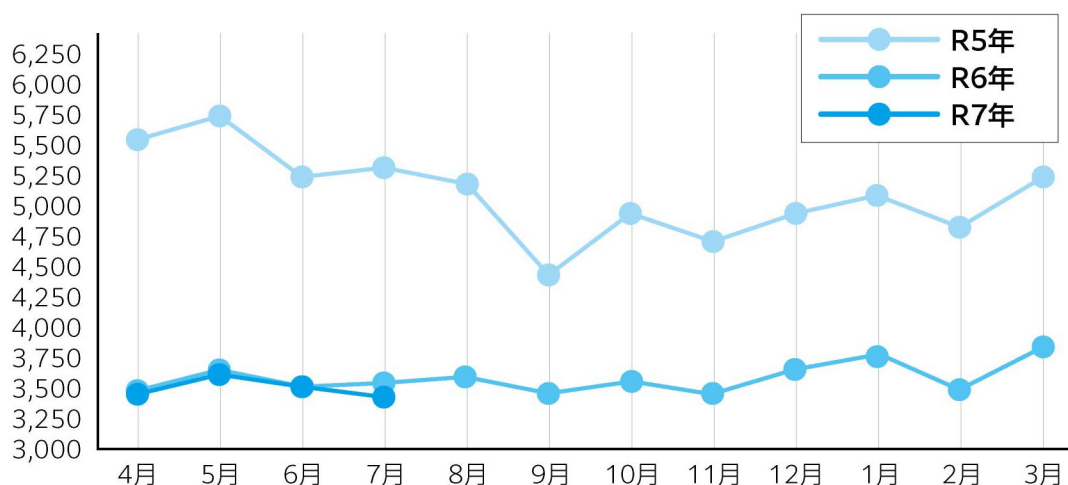
## 機械、作業周辺の 注意確認

- 機械の前進・後進時  
周りに人、物が無いか  
確認しましょう。



十勝地区農作業安全運動推進本部・十勝総合振興局・農業改良普及センター・市町村・農業協同組合

## 生乳生産状況表



## 北海道乳牛産地だより



《前月の動き》8月については、秋分娩中心の取引となったなか、回転需要に加え、暑熱事故の代替需要により、初妊牛平均価格は596千円（前月差17千円高・前年差163千円高）とやや強含みで推移した。

### 《参考》8月乳牛専門市場初妊牛取引価格帯

単位：円・頭・%

| 価格帯  | ～550,000 | ～600,000 | ～650,000 | ～700,000 | ～750,000 | 750,001～ | 合 計   |
|------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-------|
| 出場頭数 | 833      | 318      | 363      | 284      | 182      | 165      | 2,145 |
| 成立頭数 | 695      | 306      | 359      | 284      | 182      | 165      | 1,991 |
| 取引率  | 83.4     | 96.2     | 98.9     | 100.0    | 100.0    | 100.0    | 92.8  |

※令和7年4月開催市場分より価格帯表示を変更しております。

### 《今後の動き》

9月については、猛暑もやや落ち着き暑熱時期を見合わせていた導入需要も見込まれることから、初妊牛相場は、現状水準から強含みでの価格展開が予測される。

### 予想相場

単位：千円

| 種 別         |      | ランク   |         |         |
|-------------|------|-------|---------|---------|
|             |      | 極上    | 上       | 中       |
| 育成（8～12ヶ月令） |      | >300  | 300～250 | 250～200 |
| 初 妊         |      | >660  | 660～610 | 610～550 |
| 経 産         | 2～4産 | >400  | 400～350 | 350～300 |
|             | 5産以上 | 300中心 |         |         |

※予想相場はET移植以外の登録牛を対象としています。

### 令和7年8月乳牛市場成績

頭：千円：税込

| 市場名  | 開催日  | 育成牛（牝・牝系・他） |     |     |     | 初妊牛（牝・牝系・他） |       |     |     | 経産牛（牝・牝系・他） |     |     |     |
|------|------|-------------|-----|-----|-----|-------------|-------|-----|-----|-------------|-----|-----|-----|
|      |      | 成立頭数        | 最高値 | 最低値 | 平均値 | 成立頭数        | 最高値   | 最低値 | 平均値 | 成立頭数        | 最高値 | 最低値 | 平均値 |
| 釧 路  | 8/1  | 185         | 420 | 1   | 210 |             |       |     |     |             |     |     |     |
| 十 勝  | 8/5  |             |     |     |     | 673         | 1,436 | 165 | 622 | 134         | 751 | 176 | 521 |
| 十 勝  | 8/7  | 586         | 496 | 14  | 265 |             |       |     |     |             |     |     |     |
| 南北海道 | 8/8  | 28          | 316 | 59  | 197 | 91          | 745   | 222 | 503 | 21          | 550 | 101 | 277 |
| 北 見  | 8/8  | 208         | 387 | 19  | 225 | 8           | 442   | 304 | 412 |             |     |     |     |
| 豊 富  | 8/22 |             |     |     |     | 224         | 741   | 295 | 564 | 9           | 411 | 231 | 344 |
| 根 室  | 8/25 |             |     |     |     | 469         | 988   | 165 | 618 | 1           |     | 319 | 319 |
| 釧 路  | 8/26 |             |     |     |     | 226         | 872   | 330 | 579 |             |     |     |     |
| 北 見  | 8/27 |             |     |     |     | 300         | 939   | 213 | 573 | 11          | 462 | 76  | 240 |
| 合 計  | 9回   | 1,007       | 496 | 1   | 245 | 1,991       | 1,436 | 165 | 596 | 176         | 751 | 76  | 464 |

|        |    |     |     |    |     |       |       |     |     |     |     |     |     |
|--------|----|-----|-----|----|-----|-------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 前年同月成績 | 8回 | 553 | 435 | 3  | 243 | 1,813 | 948   | 110 | 433 | 93  | 605 | 96  | 348 |
| 前月合計成績 | 7回 | 583 | 491 | 17 | 262 | 1,782 | 1,243 | 155 | 579 | 159 | 711 | 198 | 439 |



牛乳をもっと食卓に

# おいしい ミルクレシピ

牛乳の甘味を生かして  
減塩してもおいしい

## キノコとヒジキのミルク袋煮

### 材料(2人分)

油揚げ・・・2枚  
芽ヒジキ・・・大さじ1  
シタケ・・・2個  
鶏ひき肉・・・100g  
しょうゆ・・・大さじ1/2  
A 砂糖・・・小さじ1  
片栗粉・・・小さじ1  
サツマイモ・・・150g  
B 牛乳・・・300ml  
水・・・50ml  
みりん・・・大さじ3  
塩・・・小さじ1/2  
細ネギ・・・適宜

### 作り方

- 1 油揚げはぬるま湯でよくみ洗いし、水気を絞って半分に切り、切り口から指を入れて袋状に開く。芽ヒジキは水400ml(材料外)で戻し、水切る。
- 2 シタケは軸を除いて薄切り、ボウルに入れる。ひき肉、Aを加えて混ぜ、芽ヒジキを加えてさらに混ぜる。油揚げに1/4量ずつ詰め、つまようじで留める。
- 3 鍋に②とB、1cm幅の輪切りにしたサツマイモを入れて中火にかける。煮立つ前に、水でぬらしたキッチンペーパーをかぶせ、弱火にして20～25分間煮る。
- 4 火を止め、ふたをしてそのまま20分間蒸らす。器に盛り、4cm長さに切った細ネギを添える。

出典●「ミルクウェブサイト「ミルクレシピ」

協力:一般社団法人Jミルク

