

▶▶16ページより続く

生産者さん おじゃまして〜す

「生協牛乳」「阿蘇やまなみ牛乳」が、永年「産直・PB商品」として愛され続けてきた秘密は、“健康な牛づくり”と“鮮度”そして“絆”です。牛を育てる人、牛乳をつくる人、届ける人、飲む人である組合員さんとなつながつている商品です。

遺伝子組み換えでない飼料や自家栽培飼料などで育てたり、決まった生産者からの生乳を使用することで、安心して安定した品質の牛乳が届けられています。

※PB商品：パルコププライベート商品。パルコプの組合員さんの要望で産地・メーカーと共同して作ってきた商品



暑いなか、牛さんもお乳をいっぱい出してくれていると分かりました。大切に飲みますね



鏡野クーラーステーション
所長 平田さん



「生協牛乳」ができたのは28年前の1987年。2000年に「遺伝子組み換えでない飼料(PHCFコーン)で飼育した牛から絞った牛乳が欲しい」の想いに賛同していただいたのが、勝央町・奈義町の酪農家さんでした。現在、飼料高騰や高齢化などで酪農を続けていくのも厳しい中ですが、大阪の生協組合員さんのために日夜頑張ってくださいます。“しばった後おまかせ”の牛乳と違い、“きちんと生協に届き安定的に飲んでもらえる”環境があることで意識が高く何とか続けることができます。



おかやま酪農業協同組合と雪印メグミルクのみなさん

津山支所 池田さん



酪農家さんは毎日必ず、乳搾りをしています。集乳のタンクローリーが鏡野クーラーステーションを経由して、パック工場の雪印メグミルク神戸工場に到着するのは当日中というハイスピード。その間、検査もきっちり行なっています(集乳時・クーラーステーション受入時・パック工場受入時・製品出荷前)。



熊本県酪農業協同組合



自力飼料アドバイザー
営農推進課 増田さん

牛は、トウモロコシなら一日に約50本分食べます。細かくしてサイロに保管、乳酸発酵させてコーンサイレージに。栄養価も上がります。



とうもろこし畑の中の牧場です
津田 恵美さん

うちでは、18町(東京ドーム6個分)のデントコーンというトウモロコシを自家栽培しています。7月と11月の年2回収穫、今の時期はその収穫と牛の世話でちょっと忙しいですね。

牛はしゃべれないので、変わった事がないか分かってあげられるか気を使います。見逃さないようにしてやりたい。おっぱいのハリがないなどと思ったら、後で熱が出たりすることもあるんです。毎日の世話は大変ですが、牛が健康でいけることが嬉しい。

阿蘇山のふもとの牧場で
宇藤 文三さん



酪農を始めて47年になります。150頭いる乳牛は、子牛・若牛・搾乳最盛期の牛の牛舎に分かれています。1頭ずつ首輪のセンサーで管理して、種付け・発情の時期を見逃さないような工夫もしています。

牛の寝床にはたい肥を発酵させ、おがくずを混ぜたものを敷き詰めています。きちんと発酵分解させたたい肥は土のようになり、匂いもなくサラサラなんですよ。



今年7月24日の岡山モーモーツアーのひとコマ(感想などは10月26日から配布・118号に掲載予定)

「牛乳のお料理いろいろ見つけちゃった♪」の巻



ブログにこぼれ話を載せています。見てね♪
<http://www.palcoop.or.jp/blog/palko/>



「旅するパル子ちゃん人形」は随時募集中! くわしくはホームページ
http://www.palcoop.or.jp/pal_news/information/palko.html