

# にいがた 畜産協会たより

公益社団法人  
新潟県畜産協会

新潟市西区山田字堤付2310-15  
全農にいがた第2ビル内  
TEL. 025-234-6781  
~6783



なかの牧場なちゆるるじえらーと

## 目次

- ◆ 新鮮な搾りたて牛乳で多様な商品を提供  
～なかの牧場なちゆるるじえらーと～…… (2)
- ◆ ロイヤルヒルホルスタインズに  
チーズ工房が完成！…… (3)
- ◆ にいがた和牛肥育名人を決定し、  
認定式を開催！…… (4)
- ◆ 第61回新潟県肥育牛求評共励会開催 …… (5)
- ◆ 平成28年度新潟県子牛共進会開催 …… (5)
- ◆ 家畜防疫の基本は「飼養衛生管理基準」の遵守から  
～みんなで守って、病原体の侵入を防ぎましょう！～  
—平成28年度衛生指導課事業進捗状況— … (6)
- ◆ 声のコーナー…… (7)  
「父の背中」  
酪農経営：加茂市 今井 崇裕  
「就農2年目の挑戦」  
養豚経営：村上市 相馬 大志
- ◆ 畜産安心ブランド生産農場だより…… (8)  
南魚沼市：櫻井 扇
- ◆ 県民公開講座の案内…… (8)
- ◆ Facebookはじめました!! …… (8)
- ◆ 編集後記…… (8)

# 新鮮な搾りたて牛乳で多様な商品を提供

## ～なかの牧場なちゆるるじえらーと～

県内において6次産業化に取り組む畜産農家が増え、「協会たより」でいくつか取り上げてきましたが、今回は様々な商品を提供している「なかの牧場なちゆるるじえらーと」を紹介します。

### ジェラート店をオープンした理由

なかの牧場なちゆるるじえらーとは、新発田市月岡の温泉街から近い場所にある「月岡わくわくファーム」の直売所「豊栄わくわくファーム月岡店」内にあります。

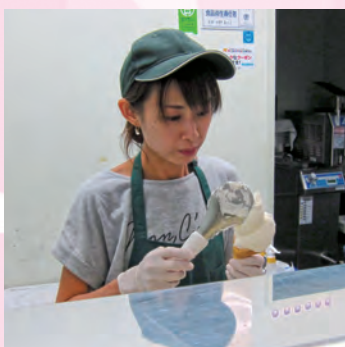


牛のシルエットの看板が目印

店舗近くには商品のディスプレイも



店長は中野美代子さん。店を開いたきっかけは、月岡わくわくファームから「ジェラート店を出してほしい」と話があったことでした。初めてのジェラート作りということで、オープン当初はジェラートが思うように作れなかったり、盛り付けが大変だったりと苦労したそうです。そんな苦労もありましたが、現在はリピーターが増え、旅館などから製造を請け負ったり、イベントに出店したりと、商品提供の機会を広げています。



「盛り付けに慣れるまで大変でした」と店長の中野さん。

定番から季節限定まで色々な種類があります。

### こだわりと多様な商品

店のこだわりのひとつは「新鮮な搾りたての牛乳を使用していること」。商品の原料となる牛乳は、中野さんの夫とその父親が経営する中野牧場（新発田市菅谷）から、毎朝搾りたてのものを運んできています。また、ジェラートは地元の果物や野菜を使うことで季節の旬の味にこだわっているほか、あえて甘さを控えめにすることで、素材本来の味を楽しめるようにしています。

#### 牛乳とジェラートの5つのこだわり

- 1 有機質が豊富な土、きれいな空気・水に囲まれた自然豊かな菅谷の環境を生かし、安心・安全な牛乳を生産しています。
- 2 なかの牧場のしぼりたての牛乳を毎朝直送し、低温殺菌で風味豊かなジェラートに仕上げています。
- 3 地元の果物・野菜を使うことで、その季節の旬の味を提供しています。
- 4 保存料・香料は使用しておりません。  
また、甘さ控えめで素材本来の味をお楽しみ頂けます。
- 5 ジェラートの本場イタリア製の製造機を使用し、驚くほどなめらかな食感を実現しました。

店の壁に貼られている「牛乳とジェラートの5つのこだわり」

提供している商品は、ジェラートのほか、モナカやワッフル、ドリンクなど、様々な商品があります。ジェラートは常時十数種類をそろえており、定番のミルクやチョコレートのほか、果物などを使った季節限定メニューもあり、時期によって色々な味が楽しめます。



その中でも中野さんがおすすめるのは、7月から販売を始めた「焼きたてワッフル」。その名のとおり、注文を受けてから生地を焼いて、熱々のワッフルを提供しています。添えるジェラートは好きな種類を選べるほか、トッピングのソースは5種類から選べます。ジェラートはもちろん、ワッフルも搾りたての自家産牛乳を使った特製です。



中野さんのおすすめ「焼きたてワッフル」

また、予約制でパースデーやクリスマス用のアイスクッキーも販売しています。

## 今後の目標は・・・

ジェラートを中心に、色々な商品の提供に挑戦している中野さんに、今後の目標を尋ねると、「お客様の要望を取り入れつつ、商品のバリエーションを増やしていきたい。また、製造の請け負いをもっと広げていきたい」とのことです。

色々な味が楽しめる「なかの牧場なちゅらるじえらーと」のスイーツをぜひ味わってみてください！



笑顔で皆さんをお待ちしています！

### なかの牧場なちゅらるじえらーと

新潟県新発田市月岡408番地  
野菜直売所「豊栄わくわくファーム月岡店」内  
TEL：0254-32-0909  
営業時間：9：00～18：00 元日休業

## ロイヤルヒルホルスタインズに チーズ工房が完成！

9月30日、新潟市江南区横越の酪農経営者坂井武史さんの農場「ロイヤルヒルホルスタインズ」にチーズ工房が完成し、見学会が開催されました。



完成したチーズ工房



挨拶をする坂井武史さん

見学会の冒頭、坂井武史さんが来場者へのお礼を述べ、「チーズ工房の建設に関して、多方面から取材や問い合わせが来ていて、とてもありがたい。思った以上に夢が広がる仕事だと感じている」と挨拶しました。

会場には武史さんの妻の美幸さんがつくったチーズやチーズホエイを使ったスコーンが並び、来場者は「濃厚でおいしい」と試食を楽しんでいました。

今までは南区の新潟市アグリパークの施設を借りてチーズを製造していましたが、チーズ工房の完成を機に、6次産業化としての大きな一歩を踏み出したロイヤルヒルホルスタインズの今後の発展に期待します！



試食のチーズとスコーン



チーズづくりの  
実演をする美幸さん

# にいがた和牛肥育名人を決定し、認定式を開催！

にいがた和牛推進協議会では、会員から「にいがた和牛肥育名人」候補として推薦のあった肥育経営者のうち、認定基準を満たしている経営者を「にいがた和牛肥育名人」に認定し、にいがた和牛の品質の高位平準化や生産振興、販売拡大対策を図っています。

この度、平成25年に認定した肥育名人について、3年間の認定期間が経過したことから、7月28日に選考委員会を開催し、次の9名を肥育名人に決定しました。

## にいがた和牛肥育名人

氏名	住所
山賀 治彦	村上市小須戸
菅原 健一	村上市大関
漆間 平	村上市大関
遠山 幸一	村上市金屋
時田 正	村上市中野
田口 正一	長岡市中之島中条
関 克史	長岡市山古志東竹沢
和田 一男	小千谷市上片貝
高橋 勝美	十日町市蒔平

○ 認定期間：平成28年4月1日～31年3月31日

## ＜にいがた和牛肥育名人認定基準＞

- 経営内容が優れていると認められ、和牛肥育技術が以下のいずれかに該当する者
  - ・ 直近2年間に出荷した枝肉格付4等級以上率が概ね80%以上である者
  - ・ 直近5年間の全国、新潟県規模の共励会等で優秀賞以上の入賞歴のある者
- 経営生産管理技術を県内肥育農家に広く公開でき、にいがた和牛推進協議会が実施する販売促進活動等に参画できる者

10月15日（土）に「新潟ふるさと村」で開催された「ふれあい畜産フェスタ2016」において、肥育名人に認定証を授与しました。

各地域の肥育技術研修会等のアドバイザーとして声をかけてください。



認定証を授与された肥育名人  
(ふれあい畜産フェスタ2016会場にて)

## にいがた和牛推進協議会からのお知らせ

### 北陸「道の駅」スタンプラリーに協賛し「にいがた和牛」を提供

#### ※ スタンプラリーの概要

- ・ 参加「道の駅」数 新潟県37駅、富山県14駅、石川県24駅の合計75駅  
(新潟県の道の駅「風の丘山」は休止中)
- ・ 実施期間 平成28年9月1日～平成30年3月30日（19か月間）
- ・ スタンプラリーブック（1部200円）を「道の駅」で購入し、参加する「道の駅」で、スタンプを押印
- ・ 押印したスタンプ数に応じて「にいがた和牛（ステーキ用）」10名など合計105名に協賛各社からプレゼント

詳しくは「スタンプラリーブック」で確認してください。



## 第61回新潟県肥育牛求評共励会開催

全農新潟県本部主催（当協会及びにいがた和牛推進協議会後援）の第61回新潟県肥育牛求評共励会が、10月10日から12日にかけて東京都中央卸売市場食肉市場で開催されました。

今回出品されたのは黒毛和種の雌9頭、去勢27頭の合計36頭（前年同）で、平均枝肉重量は526kgと前年（520kg）に比べ増加していることに加え、枝肉格付については、前年に引き続き4等級以上率が35頭（97%）と非常に高い成績となりました。また、来賓者からも、「にいがた和牛は長年の取組により、他地域の牛よりも肉質が良く、ワンランク高値で取引されている」と祝辞があり、生産者の努力の成果が見える結果となりました。

一方、今後の懸念として、にいがた和牛の出荷頭数が減少傾向にあることが指摘されました。ブランド力を守るためにも、肥育牛の増頭に加え、にいがた和牛となる条件の一つ「枝肉格付3等級以上」を達成するための肥育成績の底上げも必要です。

また、出品牛のうち、県内産の素牛は13頭（36%）と、前年の16頭（44%）よりも減少しました。肥育牛と同様に、繁殖牛の増頭とより一層の資質向上が望まれます。

当協会からは、最優秀賞、優秀賞1席及び2席の3名に賞状と副賞を授与し、また、にいがた和牛推進協会からは最優秀賞と優秀賞1席の2名に褒賞したほか、枝肉を最高価格で落札した買参人に感謝状と記念品を授与しました。

### 【受賞者（敬称略）】

褒賞区分	受賞者氏名	出品牛性別
最優秀賞	小野 巧	去勢
優秀賞1席	菅原 健一	去勢
優秀賞2席	坂上 清一	去勢
優秀賞3席	菅原 永樹	去勢
優良賞1席	小野 正義	去勢
優良賞2席	河内 松雄	雌
優良賞3席	津村 岳志	雌
優良賞4席	渡辺 孝治	去勢

## 平成28年度新潟県子牛共進会開催

全農新潟県本部主催の平成28年度新潟県子牛共進会が9月26日に上越家畜市場で開催されました。今年度は雌牛7頭と去勢牛11頭の合計18頭が出品され、上越家畜保健衛生所の荻野所長ら3名が審査を行いました。総じて、発育がよく今後に期待できる子牛という審査講評でした。受賞者は次のとおりで、当協会から最優秀賞受賞者に賞状と副賞を授与しました。

### 【子牛共進会結果】

区分	部門	名号	所属JA	生産者
最優秀賞	雌の部	はるか	えちご上越	涌井 善雄
	去勢の部	桜豊王	にいがた南蒲	蝶名林和雄
優秀賞	雌の部	ゆうこ	北越後	高沢 静雄
	去勢の部	福直太郎	北魚沼	阿部 吉光



副賞授与（左：阿部専務理事 右：蝶名林氏）

また、続いて開催された子牛市場では雌牛43頭と去勢牛59頭の合計95頭が上場され、近年の子牛価格の高騰を受け、平均価格は雌牛で647,556円、去勢牛で780,759円となりました。前々回3月・前回6月の市場結果と比較して、雌・去勢ともに高値での取引となりました。

### 【9月26日開催 上越家畜市場結果】（価格は税抜）

区分	雌	去勢	前回比
出品頭数	43頭	59頭	▲5頭
成立頭数	36頭	58頭	▲11頭
最高価格	800,000円	903,000円	3,000円
最低価格	420,000円	423,000円	15,000円
平均価格	647,556円	780,759円	37,516円

# 家畜防疫の基本は「飼養衛生管理基準」の遵守から

～みんなで守って、病原体の侵入を防ぎましょう！～

—— 平成28年度衛生指導課事業進捗状況 ——

## ◎飼養衛生管理啓発推進パンフレットの配付 (自衛防疫体制強化推進事業)

家畜防疫の基本は「飼養衛生管理基準」の遵守からの合い言葉で自衛防疫体制の推進を行っています。家畜保健衛生所の全面的な協力を得て、各々6ページで、昨年度は乳用牛版を作成し、本年度は養豚版、養鶏版を作成しました。

家畜保健衛生所を通じて、巡回指導時に各農家へ配付予定です。みんなで守って、病原体の侵入を防ぎましょう。



【 養豚版 】



【 養鶏版 】

## ◎豚流行性下痢 (PED) 防疫対応 (PEDまん延防止体制支援強化事業)

今年度の新規事業で、大きく分けて3事業が含まれ、地域防疫計画策定、管理獣医師による農場巡回、発生農場における清浄化モデル事業となっています。既に地域計画を策定し、その新潟県計画に基づいて対策が実施されていますが、県内116全農場の獣医師による巡回は8～11月、発生農場清浄化モデル事業は4月からスタートしています。

また、PEDウイルスの農場侵入防止対策の講演会を10月19日(水)新潟県自治会館で、講師に国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構動物衛生研究部門 鈴木亨上級研究員を迎え開催しました。関係者の関心の高さがうかがわれ、多くの参加者がありました。今後とも新潟県内で再発生がないような対応を心がけていきたいものです。

## ◎地域における防疫演習 (自衛防疫体制強化推進事業)

昨年に引き続き、県内3会場で実施します。この事業は生産者を中心とした防疫演習で、生産者の皆さんに口蹄疫発生シミュレーションを体験してもらい、消毒液の作成方法、消毒の方法を演習し、踏み込み消毒槽、防疫衣および長靴等、初動防疫セットを配付します。電動消毒器も整備します

今年度は11月1日長岡市栖吉あぐらって長岡会場、11月16日JA佐渡新穂支店会場、12月1日村上市ふれあいセンター会場で実施します。

多くの参加をお待ちしています。

## ◎畜産安心ブランド認定事業

平成15年度に豚の認定事業を主体としたクリーンポーク認定事業がスタートし、平成17年度に全畜種に拡大した本事業も11年が経過しました。安全な畜産物を生産するという観点からは必要不可欠な方法・システムに変わってきました。

今年度の日程は獣医師および家畜保健衛生所からの推薦書が11月11日までに提出され、11月中旬から12月上旬にかけて現地審査を実施します。12月15日に13名の認定委員による審査会を開催します。

平成28年4月1日現在の認定は下記の通りです。

	乳用牛	肉用牛	豚	採卵鶏	肉用鶏	計
戸数	84	75	55	22	19	255
割合	38.4	64.7	49.5	53.7	82.6	50.0%

\*\*\*\*\*

## ◎馬飼養衛生管理講習会のお知らせ

と き：平成28年11月18日午後2時30分から

ところ：新潟県自治会館201会議室 (県庁隣のビル)

内 容：日常の健康管理と異常の見分け方とその対策

講 師：日本中央競馬会 馬事部生産育成対策室 竹部直矢 係長 様

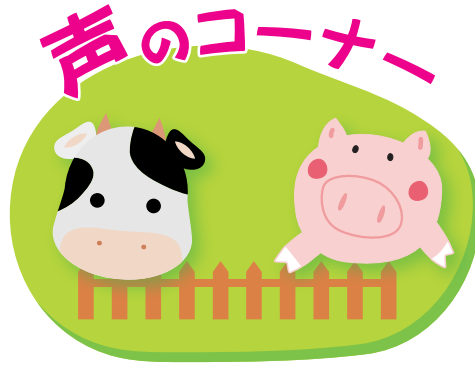
申 込：当協会まで電話で

参加費：無料です



酪農経営

加茂市大字  
今井 崇裕



養豚経営

村上市高根  
相馬 大志



## 『父の背中』

私の家は酪農と水稻を営んでいます。2008年に就農し、今年で8年目となりました。今まで農業という職業に従事してきましたが、「経験」がとても大切だと感じています。地元の高校卒業後、農業大学校に進学し、畜産経営を学び就農しましたが、家での仕事は実習や研修とは比べものにならない程の大変さで、当初は仕事が終わると毎日グッタリしていました。日頃の飼養管理、発情時の人工授精など、正確な観察力と判断力が必要な為、どれも実習現場では学べない事ばかりで、常に緊張感を持ち仕事をしています。

私は父と一緒に仕事をしていますが、父は牛に現れている症状から病気を見抜く事が出来ますし、設備の破損も自分で直すなど状況に合わせて対応しています。そんな父も「今まで色々な事を『経験』して来たから出来るようになった。最初から全て出来た訳ではない。辛い事、悔しい事があったからこそ今の自分がいる」と以前話してくれました。私自身、就農当初に比べれば色々な経験をしました。人工授精に関しても牛の状態によって子宮や卵巣の状況も少しずつ分かるようになってきました。他にも第四胃変位や子宮脱など牛特有の仕事の大変さも経験しました。逆に自分が人工授精した牛が妊娠し無事に出産した時は嬉しいですし、ホッとします。そして自信にもなります。

しかし、そんな私も父には遠く及びません。父に追いつき、いずれ追い越すんだという強い気持ちを持ち、日々頑張ります。まずは、今まで父が営んできた安定した経営維持が出来る為に、更に知識と技術を身に付けていきたいと思っています。



## 『就農2年目の挑戦』

私は昨年大学を卒業後、両親が経営している母豚100頭規模の養豚場で働き始め、入社当初から交配豚舎と離乳豚舎、糞尿処理を担当しています。中でも交配部門は会社の経営の中心になるので、小さいミスもしないよう責任を持って作業しています。元々は社長が担当していたのですが、現在は2人で協力して種付けを行うことによって、入社前に苦戦していた分娩率は徐々に改善され、今度は少ない分娩房に収まるよう、週ごとに種付け頭数を調整するという段階まで持ってくる事が出来ました。

また、経営・管理・衛生などさまざまな分野のセミナーにも積極的に参加し、少しでも新しい知識を農場に持って帰るといのも私の仕事になっています。そこで痛感したのは、自農場の衛生レベルの低さと経営成績の不透明さです。衛生面では、分娩舎と離乳豚舎では部屋ごとのオールイン・オールアウトが実施できているのですが、他の豚舎では掃除や消毒に手が回らずに汚れてしまい、病気の温床になっている箇所が多々あります。その問題を全員で共有出来ていない部分があるので、今後はもっと話し合っ解決への糸口を皆で探していきたいと考えています。経営面では、データを取っていてもまとまりがなく、他の農場と比較することが出来ない状況にあります。そこで今年は畜産協会の経営コンサルを依頼させていただきました。経営や農場成績の改善点が見つかるのと同時に、データのまとめ方も知ることが出来るのではないかと期待しています。

農場では現在、補助事業を利用した増頭計画が進んでいます。今後頭数が増えても成績が下がってしまっは意味がないので、丁寧な発情確認・種付けを常に意識し、高く設定した目標の達成に向けて日々試行錯誤していきます。就業年数は「まだ2年目」ですが、自分では「もう2年目」と考えるようにしています。経験の少なさを言い訳にするばかりでなく、分からない事は聞き、分かる事は自信を持って発言・実行するという気持ちで、更にステップアップしていけるように日々努力していきたいです。

## 畜産安心ブランド生産農場だより

南魚沼市：櫻井 扇

3年前に「にいがた地鶏」を飼い始め、昨年クリーンチキン生産農場の認定を受けることが出来ました。

私は農業大学校を卒業して1年間務めた後、家畜商になりました。家畜商の仕事で日々学ぶことも多いですが、何か新しいことに一から取組んでみたい、自分が作った生産物を購入してくれたお客様と対話しながら販売したいという思いから、にいがた地鶏を飼い始めました。

家畜商や他の仕事との調整、ヒナの室温管理や大羽数の健康管理など、やってみて初めてわかることもあり、最初はなかなか思うようにいきませんでした。関係機関や地鶏を飼っている先輩方からの助言を受け、飼養管理技術も向上し、日々の健康管理に気を配り、仕事の段取りも改善されたところ、鶏の増体も段々と良くなっていきました。

また、飼料には南魚沼産コシヒカリを混合し、肉を販売するにあたり付加価値を付けています。

肉の販売も最初は苦労もありましたが、にいがた地鶏の肉を一度食べてもらおうと、そのおいしさに感激する方も徐々に増えて、販路は広がっています。

買ってくれたお客様からは、やはりフレッシュでの流通や少量での販売などの要望があります。現時点では対応できませんが、将来的には飼養羽数を増やし、食鳥処理衛生管理者の資格を取得して小規模食鳥処理施設を作り、このような要望にも応えられるよう取り組んでいきたいと考えています。



## 当協会からのお知らせ

### 県民公開講座の案内

11月9日（水）、新潟ユニゾンプラザにて県民公開講座を開催します。

テーマは「食品の安全性はどう守られているのか」で消費者の皆様にも分かりやすい内容となっております。

詳細・申し込み方法等は当協会のホームページの「新着情報」をご確認下さい。

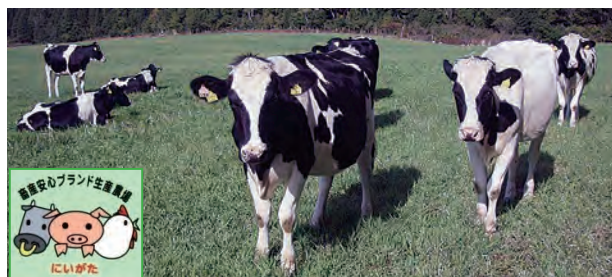


昨年度の県民公開講座の様子

### Facebookはじめました!!

当協会のFacebookページ「新潟ちくさん情報局 (<https://www.facebook.com/niichiku/>)」を8月に開設しました。

畜産業界の皆様向けの情報はもちろん、消費者の皆様にも楽しんでいただけるよう新潟県内の畜産グルメなど、様々な情報を発信していますので、皆様からの「いいね!」をお待ちしております。



### 編集後記

秋も深まり、過ごしやすい気候になりました。稲刈りや稲わら収集も一段落し、農業祭などのイベントも盛んです。上の記事でも紹介したとおり、当協会でも11月9日（水）に県民公開講座を開催しますので、是非ご参加ください。

今年の畜産情勢を振り返って印象的なのは、和牛の素牛相場が驚くほど高値で推移していることで、現在も続いています。また、牛枝肉価格も例年に比べ高値で取引されているのも特徴的です。このような時だからこそ、疾病などで余計なコストを払うことなく、成績の良い個体を出荷できるように飼養管理に気をつけましょう。

これから迎えるクリスマスや年末年始といったイベントが多い季節には、畜産物が食卓に並ぶ機会も増えます。来年も明るい年になるようお願いを込めて、皆さんで「にいがた和牛」をはじめとした県産畜産物を食べて、畜産農家を応援していきましょう。

(荒井 記)