



特集

総代学習会開催 生

10月13日から29日にかけて17会場で総代学習会が開か
くことが大切」と、生産者や取引先の皆さんが、生産現場の実
せられました。4会場の学習会のようすをご紹介します。

生産者が誇りをもって作る、 こだわりの牛乳

●阿蘇やまなみ牛乳

熊本県酪農業協同組合連合会
(10月22日、島本町ふれあいセンター)



▲関西営業所主任・成松和祐さん

阿蘇やまなみ牛乳は、酪農専門の農協である熊本県酪農業協同組合連合会で、原料乳の生産から製品化まで一貫した品質管理のも

とに作られています。

一番のこだわりは、乳牛の飼料にあります。「遺伝子組換え(GM)飼料を使わずに、できるだけ自給飼料を使ってほしい」という皆さんのオーダーで作られている牛乳です。牛乳は乳脂肪が多いほど高値で売れるため、一般の酪農家は綿実を与えますが、綿実はGM作物の可能性があるので絶対に与えません」と同組合の成松和祐さんは話します。

また、飼料の50%は、阿蘇のふもとで育てた牧草などを与えています。いい土で育てたおいしい草を食べた牛が出す乳には、カルシウムだけではなく、ビタミンやミネラルも豊富に含まれているそうです。47戸の生産者限定で作られた生乳は、専用のタンクローリーで運ばれ、ほかの生乳と混じることがないよう管理されています。

一方で、GM飼料よりもコストがかかるため、飼料代が続かずにやめていった生産者も。今はまた、趣旨に賛同する生産者が現れて、供給量が確保できているそうです。

最後に成松さんは力を込めてこう話しま



した。「生産者はただ売ればいいというのではなく、誇りをもって酪農をやっています。こんなこだわりの牛乳は、なかなか手に入らないですよ!」



▲巨大な牛のパネルの登場に驚きの声か



生産者に聞く

Q&A

Q 開封後の賞味期限は?

A 保存の状況にもよるので、できるだけ早くお飲みくださいとしか言えません。目安として、牛乳をゆっくり加熱してみて固まりができるものは傷んでいます。

Q 「阿蘇山麓牛乳」はどこが違うの?

A 山麓牛乳も阿蘇地区の生産者が作っていますが、飼料については「遺伝子組換え不使用」をうたうことはできません。



▲全農パールライス西日本株式会社 営業部長・前田守弘さん

農協の管理体制は全国でもトップクラス。万が一何かあっても生産者を特定できるので、消費者

の藤村利彦さんは話します。もうひとつの自慢は、米袋に入ったバーコード。これによって、どの生産者の米がどこに運ばれたのか、確実にさかのぼって知ることができます。同農協の米の販売を担当するパールライスの前田守弘さんは、「いなか

「安定して米を作る体制にかけては、どこにも負けないと自負しています」と同農協の藤村利彦さんは話します。もうひとつの自慢は、米袋に入ったバーコード。これによって、どの生産者の米がどこに運ばれたのか、確実にさかのぼって知ることができます。同農協の米の販売を担当するパールライスの前田守弘さんは、「いなか

かれています。厳しい現状の報告からスタートしました。



▲営農部課長・藤村利彦さん

1人当たりの米の年間消費量は、昭和30年代の約半分、米の需給も農家の手取り収入も下がる一方——この日の学習会

への影響を最小限に抑えられます」と太鼓判を押します。同農協ではさらに、安全安心でよりおいしいお米を作るために、土づくりに適正な農薬使用などの農家への指導、そして、有機質肥料を加えた専用肥料の開発にも力を入れているそうです。

今年天候不順の影響が心配されましたが、藤村さんは「富山の作況指数は平年並み。今年もおいしいこしひかりをお届けしますよ」と笑顔で話していました。

集落営農で安定した 米作りを進める

●富山こしひかり

いなば農業協同組合
(10月26日、吹田さんくすホール)



▲国が進める生産工程管理(GAP)を2009年産より導入。高品質で安全安心な米作りに努めています

生産者に聞く

Q&A

Q 同じこしひかりでも産地によって味が違うの?

A 県、地域で特色があると思いますが、いなば農協の生産者はどの地域でも「自分たちの米が一番」と、自信をもって作っています。

Q 無洗米と普通精米では味に違いはある?

A 味は変わりません。精米技術が進化しているので、普通精米でもとがずにさっと洗うだけで十分なんです。