第23回組合員女性研修会

紅葉の見頃も終わり、朝夕の冷え込みが一層厳しくなってきた去る11月15日～16日の２日間、全道各地から組合員のご婦人27名の参加を頂き、この内４名の方が初参加で「第23回組合員女性研修会」を開催いたしました。

天候にも恵まれ、晴れやかなスタートとなりました。

【 昼食懇談会 】喫茶屋　かしさ

札幌駅集合後、先ず市内にある『喫茶屋　かしさ』というお店に向かいました。今年は、平成23年度地区組合員協議会でのご意見・ご要望をもとに、『もっと他の管内の方との交流を深めたい』『歓談の場を設けて欲しい』との意見があり、昼食を兼ねた懇談会を企画致しました。お店は、店内の脇スペースでコーヒー豆を自家焙煎しており、とても良い香りが広がっておりました。大きなテーブルを囲みながら食事をし、ケーキやコーヒーを楽しみ、１年振りから久々の再会に話しの花が咲き、酪農家同士でしか分からない喜びや苦労、家族の話など、とても和やかな約２時間の昼食懇談会となりました。

【 小林牧場 】江別市

小林牧場は、札幌市と江別市のちょうど境目、野幌原始林が広がる緑豊かな環境に位置し、案内をして頂いた牧場主の小林紀彦さん、弟さんの智行さん、従業員の３名で経営しております。従業員３名のうち必ず１名は女性にしているそうで、男性では気づきにくい事、丁寧さなど、女性にしかできない事があるからとおっしゃっておりました。

紀彦さんから飼養頭数や管理方法、経営方針等々、すべての施設を丁寧に説明していただき、約１時間半の視察となりました。

最初に案内して頂いたのは、搾乳舎及びパーラーシステム。このパーラーは平成22年に建設され、１度に40頭を搾乳でき、４名で２時間半で行っております。

１頭ごとに設置されたモニターには、乳量や体細胞数などが表示され、細かくデータ管理ができて、牛の健康状態の確認に役立っています。

搾った牛乳はホクレン経由で新札幌乳業へと運ばれていきます。新札幌乳業では100%小林牧場の牛乳を使用した、「小林牧場物語」という商品名で、のむヨーグルトや、カマンベールチーズ・ゴーダチーズなどを作っております。ゴーダチーズはオールジャパンナチュラルチーズコンテストで優秀賞を受賞したそうです。

次にパーラーの真下にある地下ピットに案内して頂きました。本来ならばパーラー内にあるティートカップ以外のすべてが地下にある為、搾乳室はとても静かで、また長く使えるというメリットから、多少コスト高であったが、地下に作ったそうで、検定では牛乳サンプルが採取された後パーラーの乳量データが検定データとして収集されます。

牛舎は、フリーストールスタイル。父　惟彦さんが酪農先進国アメリカに視察に行き、牛に一番ストレスのかからない飼養方法を自分の目で確かめ、この方法を取り入れたのは今から21年前の事！

人なつっこく、穏やかな性格になり、乳量にも変化が出たそうです。牛舎内はとても綺麗に整備されており、糞などの掃除は、バーンスクレッパーを使用しておりました。

また、昨年からバイオガスプラントを導入しており、集めた糞尿はガスを生成する為の発酵槽へ投入されます。現在、生成されたガスはボイラーの燃料として使用されています。しかし、燃料として使用する以上のガスが生成できる事から、将来的には発電も検討しているそうです。ガス生成後の糞尿は固液分離し、特に固形分は徹底した温度管理を行い、微生物が無くなった事を確認したら、敷料としてリサイクルされています。

共進会においては、今年の2012ホルスタインナショナルショウで、「ローマンヒル　ビューティープリピュア号」が、リザーブジュニアチャンピオンを受賞。別の牛舎で特別に飼養されており、またその向かいでは、11月23日に静岡県で開催される全日本ブラックアンドホワイトショウに出品を予定する牛も居ました。

また、この日は私たちの前に、2件も視察が入っていたそうです。

【ドーミーイン　PREMIUM小樽
夕食懇親会『炉ばた屋　鶴吉』】小樽市

今回の宿泊先は、小樽駅前にある『ドーミーイン　PREMIUM小樽』。このホテルは2009年7月にオープンし、海鮮丼をはじめ、地元の海の幸を贅沢に揃えた朝食バイキングが人気のホテルです。ホテルには夕食会場が無い為、ライトアップされた運河や12月25日まで開催されているロングクリスマスイベントのクリスマスツリーを見ながら、小樽市内にある『炉ばた屋　鶴吉』へと向かい、夕食懇親会を開催致しました。冷えた体を温めてくれる鍋や、炉端で焼いたキンキにエビ、お寿司など、お腹いっぱい海の幸を堪能し、中盤には恒例のビンゴ大会を開催し、終始笑顔の絶えない懇親会となりました。

せっかくの小樽と言うことで、観光や買い物など思い思いの時間を過ごして頂きたいとの思いから、小樽で解散と致しました。皆さん小樽を楽しんで頂けたのではないでしょうか？

あっという間の2日間でしたが、この研修会が新たな出会いの場となり、そして、今後の酪農業をおおいに盛り上げていただきたいと思います。「また来年も参加したいです！必ずお会いしましょう！」との嬉しいお言葉も頂き、皆様にご協力いただいたアンケートを基に、今後の研修をより良いものにと考えております。次回のご参加を心よりお待ち申し上げております。

また参加された事が無い方も是非気軽にご参加ください。

最後になりましたが、この研修会の取りまとめにご協力頂きました関係者の方々にお礼申し上げます。　　（総務部総務課　天谷）