

好調です！くまエコCBS!!

～優良事例のご紹介～

生産本部 経済部 購買課

くまエコシリーズに育成・繁殖向け発酵飼料「くまエコCBS」が、新しくラインナップに加わりましたので、今回は「くまエコCBS」の製品の特徴と優良牧場での結果をご紹介致します。

1. 「くまエコCBS」の特徴

- ・高粗飼料タイプ発酵飼料
- ・嗜好性の良いビール粕を配合
- ・良質アミノ酸の補給



※高粗飼料タイプの発酵飼料のため様々なステージの牛達に給与が可能です！

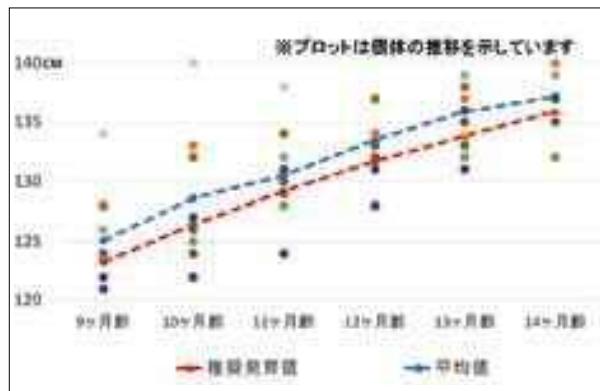
2. 優良牧場での結果について

2020年3月より給与試験をスタートし、体高の推移を毎月記録しました。その結果日本ホルスタイン登録協会が示している推奨発育値より平均値

を含め良好な発育をしていることが確認できました。

また、調査牛の繁殖状況については、19頭の移植頭数に対し受胎頭数は14頭となり、受胎率は74%と高い成績を残せました。（※全頭和牛受精卵を移植）

牧場のスタッフからは、「くまエコCBSは嗜好性も良く作業時間の短縮ができた。」との意見を頂きました。



3. 給餌作業の時間短縮化

くまエコCBSは、高粗飼料タイプの発酵飼料のため単品での給与も可能であり、作業時間の短縮化も可能です。

優良牧場では、「くまエコCBS」と育成用配合、乾草の給与を行っていますが、給与飼料の集約化や、機械を使用し給与することで、以前より約1時間給餌作業を短縮することができました。



～実際の給与方法～



ますが、個体の状態を見ながら調節してください。

月齢 飼料	～3ヶ月齢	12ヶ月齢	16ヶ月齢	20ヶ月齢～
くまエコCBS(kg)	10	14	13	～7
育成用配合飼料(kg)	2	2.5	2.5	2
乾草ストロー類(kg)	1	1	1.5	2～

5.まとめ

「くまエコCBS」を試験給与したところ、発育の状態は良好で、和牛受精卵移植にも関わらず受胎率74%と高い成績を残せました。また、作業時間も短縮でき、他の作業を行う時間に割り当てることで全体の労働時間も削減されました。また、購入乾草を減らすことができたことで育成コストも削減することができます。

くまエコCBSはこのような方に
おススメです！

- ・初産分娩月齢や分娩後の立ち上がりに悩んでおられる方
- ・給与作業時間の短縮を考えている方

育成牛の飼養管理などでお困りの方は、購買課職員まで是非お声掛けください。

(購買課 096-388-3515)



4. 給与メニューの目安

若齢牛より給与することが可能で、育成期間を通して給与ができます。16ヶ月以降はくまエコCBSの量を減らし腹作りのため乾草を増やして行

おい
エい
サし
作り
⑯

夏播きトウモロコシの生育状況と これからの収穫調製に向けて

生産本部指導部営農指導課 増田 靖



■夏播きトウモロコシの生育状況

気象庁によると、豪雨災害が発生した7月は降水量が多く、低温となりましたが、8月に入ると一転し、降水量はかなり少なくなり、高温となりました。そのため、夏播きトウモロコシの生育初期には土壌水分が足りず、干ばつの症状が出るなど、生育が抑制されました（写真1）。9月以降、徐々に回復はしましたが、完全な回復にまで至らず、草丈の短いトウモロコシが多くなっています。また、昨年に引き続き、ツマジロクサヨトウによる食害が県内各地の圃場で発生しました。食害は気温が高くなる6月から9月にかけて激しく、出穗期以降は雄穂や雌穂の食害が見られました（写真2、3）。ツマジロクサヨトウによる被害



写真1 干ばつの症状



写真2 ツマジロクサヨトウ



写真3 ツマジロクサヨトウ（雌穂を食害）

の程度は、地域や圃場ごとに様々で、一部では鋤き込みを余儀なくされる圃場がありました。しかし、被害にあった圃場の大半は、収量減となることが予想されるものの、収穫皆無となる圃場は少ない模様です。

■これからの収穫調製に向けて

トウモロコシの収穫適期は黄熟期ですが、二期作目のトウモロコシは、気温の低下とともに登熟しにくくなるため、糊熟期程度で刈り取られることが多く、水分が高めになります。水分が高いと不良発酵の原因に繋がりますので、霜にあてて水分を落としたり、サイレージ添加剤を使用したりして乳酸発酵を促進するようにしましょう。また、良好なサイレージ発酵へと導くには、できる限り早く嫌気状態を作り出し、サイロの気密性を確保する必要があります。サイロ中の材料草の密度を高めるために、収穫では1cm程度に細断し、サイロ詰め込み時には十分な踏圧を加えます。さらに、空気との遮断を早く行うことも重要であるため、踏圧後は早期密封に心がけましょう。



COLUMN —コラム—

「牛肉のマーケット展望」

新型コロナウイルス感染症の拡大が世界的に継続しているなか、日本ではGoToトラベル、GoToイートなどの施策が打ち出され、直近のシルバーウィークは観光地の人出に回復がみられたほか、外食店利用者も増加し一部の食肉卸売業者からも「コロナ前に近い忙しさだった」と言う話も聞かれました。9月に入り、東京食肉市場の和牛相場も顕著な回復ぶりをみせており、10月に入ってからも高値相場を継続し、シルバーウィークを境に人々の動きに改善がみられつつ今後に期待したい一方、コロナ感染拡大の不安は常につきまとっている状況です。

東京食肉市場の9月の月間平均相場は、和牛去勢A5等級が2,453円（前月比43円高）、A4が2,103円（47円高）、A3が1,915円（66円高）といずれも前月から50円程度の高値で推移し、一方交雑牛去勢はB4が1,522円（27円安）、B3が1,337円（67円安）、B2が1,172円（69円安）と全面安でした。

10月に入り、和牛（9月平均対比）がA5で173円高、A4は170円高、A3は128円高と高値傾向が予見されるとともに、特に3～4等級が高値となりそうです。

行政による「和牛肉保管在庫支援緊急対策事業」を用いつつ年末商戦用の牛枝肉を手当てるには、今から仕入れていく必要があることが、交雑牛ではなく価格が安い和牛枝肉の引き合いが増え、高値になっている要因の一つであります。

また、海外輸出の回復ぶりも目覚ましく、カンボジア、台湾、香港、米国などを中心に前年実績を上回る成果もみられます。ただ、食肉専門店では、3～5月頃は忙しかったものの6月以降は平常に戻り特に9月の動きは悪かったという声も多く、相場は高くなっていますが、実勢との乖離が感じられるとの事。

和牛相場は強まっており、11月までは例年通り高値となりそうで、しかし、12月相場については未知数で、冷凍在庫は春からたまっており、消費そのものは完全回復しておらず、特に社用を中心とする忘年会需要は見込めそうにありません。生産者としても前倒しで出荷するものとみられており、供給が潤沢になることからも勢いは12月上旬までとどまるかもしれません。

一方、輸入ビーフについては国産と同様に荷動きは改善に向かっているものの、引き続き外食関係が回復しないため、GoToトラベルがあるもののホテル向けなどへの引き合いも弱い状況です。動きは焼き材やスソ物中心ですが、豪州産は生産頭数の少なさから現地で相場高となるなど流通量が少ないため、供給への不安が伴っています。外食店の荷動きの弱さから豪州産ロイン系に切り替える動きもあるなか、米国産にシフトする動きもみられます。物量でいえば米国産が多いため、今後さらに切り替えが進む可能性もあります。

フローズンについても同じく連休以降、動きが良化しており、やはりスソ物中心でショートプレート、ミンチ材が売られています。GoToトラベルに続いてGoToイートも本格的にスタートしますが、今後、さらなる需要の活発化に期待したいものです。

近年、「謎肉」が話題となり、いわゆる代替肉である大豆など植物由来の肉で、ハンバーガーやヌードルの具材として使われています。米国では代替肉はブームですが、日本人は大豆の消費は多く、年間8.19kg摂取するのに対し、アメリカ人は40gと少なく、肉の消費で日本人は増加傾向にありますが、アメリカ人の半分以下であり、肉を食べすぎているという意識はなく、肉を控えて代替肉を選択する動機が強くありません。生活が豊かになるなか、日本では肉の消費が急拡大するとは考えにくく、肉食を控えるといった行動もまた生じにくいでしょう。また、米国は肉に限りなく新しいものが商品化され好評を得ていますが、日本ではとくにコストを上げてまで肉に似せることに対し、欧米ほどには評価されない可能性があります。

今後、代替肉はブームになるか分かりませんが、畜産農家への影響や食肉の定義の問題等が課題となります。

本会も食肉事業を開始し、44年となります。生産者の皆様からの大切な肉資源の出荷により、枝肉から加工し、部分肉、正肉、精肉等幅広く品揃え販売するとともに、健康な牛の出荷から安全、安心な肉をつくり続けていきます。



らくのマザーズ生産本部
畜産部長 田上 浩一郎

受精卵移植始めてみませんか？

生産本部指導部技術課 岡村 一夫

日頃から本会の受精卵移植をご利用いただきありがとうございます。

今回は、改めて受精卵移植について述べさせていただきます。まだ移植をしたことがない方々に、手に入りやすい安価なIVF新鮮卵を使用したケースを、ご紹介したいと思います。

なかなか移植に踏み切れないその要因として①移植に係るコストが高い（受精卵代+移植料）。②受胎率に満足していない。③F1産仔と手間のかかるIVF産仔の価格差に魅力を感じない。④過大仔の割合が高い。⑤哺育飼養に手間がかかる。などがあげられると思います。そこで①から⑤の不安材料について簡単に解いていきたいと思います。

まず①の『移植に係るコストが高い』についてですが、移植をしようとするとき1回当たり約3万円の費用がかかります。牛は1年1産が理想ともいわれており、これを達成しようとすると、なかなか費用と手間のかかる移植では、何度もチャレンジできないかもしれません。しかし移植には発情後出血などの発情見逃しや追い移植など、リピートブリーダー対策としての強みもあります。さらに発情がはっきりしていなくても、移植時に機能性黄体が確認できれば、そのチャンスは広がります。しかも、受精卵は夏場の暑熱ストレスに強いと文献等でも紹介されており、我々も夏場の繁殖対策に有効だと実感しております。

次に②の『受胎率に満足していない』について令和元年度らくのうマザーズのIVF卵移植実績から見てみましょう。

全体移植頭数 3,250頭 受胎率 34%

未経産牛 750頭 受胎率 42%

出血確認（経産・未経産） 652頭 受胎率 37.5%

という結果になっており、出血確認のみでも変わらない受胎率が望めることができます。

続いて③の『F1産仔とIVF産仔の価格差』について、見てみましょう。参考として、（一

社）家畜改良事業団によると価格差による損益分岐点では、価格差10万円での場合30%の受胎率があれば利益が出るといわれています。※哺育経費除く。実際に令和2年4月開催の2か月令未満の市場ではF1オスの平均が24万円、黒毛オスの平均が35万円でした。この価格差は11万円であり、上記で述べたように計算上では利益が見込まれます。

価格差	E T 受胎率
損益分岐	
10万円	29%
20万円	20%
30万円	11%

次に④の『過大仔の割合が高い』について、IVF産仔の分娩は過大仔になりやすいと、過去においてよく耳にする事が多かったのですが、近年はあまり耳にしなくなりました。しかしながら、初めてのIVF和牛仔牛である場合、分娩予定日が近づいてきたら、かかりつけ獣医と相談し、無事に分娩に至るよう、万全を期しましょう。

最後に⑤の『哺育飼養に手間がかかる』について、哺乳期間も飲みが下手な仔牛や病気がちな仔牛だと手間と時間がかかりますが、この時期を頑張って乗り切れば、その後の楽しみも増えます。ET市場へ足を運ぶと、たくさんの情報収集もでき、今後の参考になります。分娩も哺乳も上手に行き、F1仔牛よりも10万円高く売買されたのであれば、はじめの一歩として成功だと私は思います。

初めて移植を取り組もうとご検討の方は、まずは夏場の未経産牛への移植に挑戦してみてはいかがでしょうか。

※参考

令和元年度7月から9月の未経産牛の受胎成績

7月 54頭 受胎率44%

8月 58頭 受胎率44%

9月 57頭 受胎率33%

チーズプロフェッショナル協会にて
開催されました
Japan Cheese Awards 2020
のコンテストでは、出品チーズ工房78工房・
出品チーズ数233点の参加の中から、
阿蘇ミルク牧場の
『牧場の想い(カマンベールチーズタイプ)』が
ソフト/白カビ部門にて銅賞に選ばれました★



12月 手づくり体験館

お願い

体験教室にご参加頂けるのは、マスクを着用している方のみです。
感染防止の為、体験をされる方のみのご入室となります。
※感染防止の為、見学者のご入室をはじめ、

乳幼児様など、マスクの着用が難しい方のご入室は出来ません。
皆様のご理解とご協力ををお願いいたします。

*アイスづくり体験 ※試食プラン

2名様からの受付
所要時間約30分

お一人様
450円

- ① 10:30開催 ⑤ 14:15開催
- ② 11:45開催 ⑥ 15:15開催
- ③ 12:30開催 ⑦ 16:00開催
- ④ 13:30開催



*バターブルーフ作り体験 ※持ち帰りプラン

1名様からの受付
所要時間約40分

お一人様
600円



*チーズづくり体験 ※お持ち帰り

2名様からの受付
所要時間約50分

お一人様
1,200円



12月限定特別メニュー

牛柄ロールケーキ

開催日：12月12・13・19～25日
※前日までの要予約

開催時間：①10:30 ②12:45 ③15:15

所要時間：約90分

体験料金：2,000円 ※1教室4組限定

※クリームは2種類※

県産生クリーム・チョコクリームのいずれかお選びください。

〒861-2404 熊本県阿蘇郡西原村河原3944-1 TEL 096-292-2100 入場料：お1人400円(3歳以上) 営業時間／10:00～17:00 休業日／11月末まで無休

冬季限定 ヌーシャテルチーズ 登場



1個 1,140円

ハート型の白カビタイプのチーズは
生乳に生クリームを加えて作るので
濃厚な味わいと滑らかな舌触りが特徴
若いうちはフルーツやパンと一緒に！
熟してたら辛口の白ワインとの相性もgood
もちろん、贈り物にもオススメ☆



GOTOトラベルキャンペーン
『地域共通クーポン』が
牧場でもご利用いただけます。

●地域共通クーポンとは旅行者がクーポン
取扱店舗でご利用いただけます。

※紙・電子クーポンの2種類がありお釣りはできません。

ご利用可能場所

- ・ミルク市場
- ・バイキングレストラン『マザーズキッチン』
- ・ジャーマンポテトの家
- ・手づくり体験館



・焼き肉レストラン ジュージューハウス

・まきばのパン屋さん

※ジュージューハウス・パン屋さん土日祝の営業

※上記施設以外の、入場ゲート・乳しぼり体験・乗馬体験・エサやり体験でのご使用は出来ません。

※紙・電子クーポンの両方ご利用可能です。

乳业だより

「撮って送ろうキャンペーン」
開催中です！



対象商品を購入後、商品写真を撮ってLINE公式アカウントに送付すると抽選で100名様に1,000円分のクオカードが当たります。

みなさんのご応募お待ちしております！

応募期間：～11月30日（月）

対象商品：5品目



詳しくはこちらまで→



カフェ・オ・レ
クリスマス
限定パッケージ



11月中旬より、カフェ・オ・レ250mlのクリスマス限定パッケージを発売します。（数量限定）

クリスマス仕様の貴婦人と舞い散る雪が、冬の訪れを伝えてくれます。



是非、探してみてください！