



第1回西讃地区酪農研究会の様子

●普及活動の成果

1 酪農家の衛生管理意識の向上

初めは、チェックシート用いた衛生管理に消極的な農家も多く、記帳を十分行っていない農家も見られたが、年2回の巡回指導時に、粘り強く記帳を呼びかけ続けたことで、農家の意識が変わり全戸でチェックシートの記帳が行われるなど、生乳生産管理意識の向上に繋がった。

2 様々な目線で乳質改善指導

これまで生産者団体毎に行われていた巡回を、2団体合同で実施することで、新たな目で指導できた。その後、乳業メーカーも参加し、より広い視点で改善指導を行える体制ができた。

加えて、生乳処理室の衛生管理レベルを表す指標として、四国生乳販売農業協同組合連合会が独自に設けている「生乳処理室衛生美化認証」(以下、美化認証)への取組みも進んでおり、6戸が基準をクリアして認証を取得した。

これにより、各農場において搾乳から出荷まで一貫して衛生管理レベルが向上した。



衛生管理の改善が進んだ搾乳処理室

2 暑熱・防寒対策の定着

園芸資材を活用した取り組みやすい暑熱対策が行われたほか、補助事業を活用した屋根への断熱材の施工、子牛用の防寒用ジャケットやカーフハッチの導入、自作での防寒対策資材の活

用など、各農家がそれぞれに合った対策を選択・実施することで、年間を通して生乳品質が安定してきた。

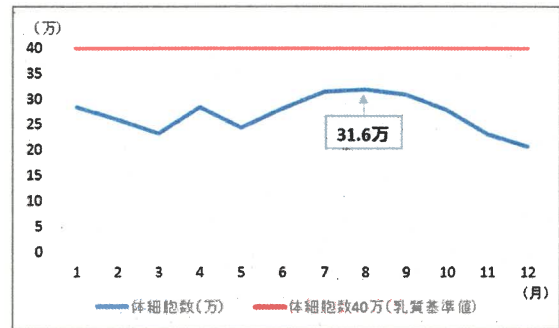


図-1 2019年1～12月体細胞数の推移

3 研究活動支援の成果

酪農研究会の講師として、公益財団法人中国四国酪農大学の関先生を招き、「農場HACCP認証」の取組状況などの講演を行うとともに生産者との意見交換を行った。意見交換では、生産者から積極的な質問が寄せられ、生産者の乳質改善への意識の向上が図られた。

●今後の普及活動の課題

1 GAP・HACCPの取組みの推進

現在、取組みが進んでいる美化認証については、生乳販連独自の制度ではあるものの、食品を扱う施設として一定の評価を得るものである。今後はさらに、食品衛生法等の一部改正により、食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられるなど、生乳生産段階において農場に求められる衛生管理は、更に厳しくなることが予想される。

今後そのような情勢に対して、GAPや農場HACCPなどにも対応した農家指導を進める必要がある。

2 異常乳対策の検討

異常乳については、その発生メカニズムが明らかになっていないことが多いことから、関係機関と連携し、各農家の現状を正確に把握し、必要に応じて飼料会社、乳業メーカーに情報提供を依頼し、「酪農研究会」の場で生産者へ情報発信したい。

3 サシバエ対策の実証

近年、温暖化に伴い、サシバエの発生が増加しているが、有効な資材も開発されていることから、暑熱・防寒対策と並行して、シーズン前の啓発・防除の徹底等を図りたい。