

ちくさんクラブ21では、営農に役立つ畜産情報をお届けするため、皆さまの意見を基に誌面やHPの改善を行っております。現在は年明けのホームページリニューアルに向けて着々と準備を進めています。本誌はもちろん、ホームページの感想やご意見も編集部までお寄せください。編集部一同、お待ちしております！

読者から一言

●子牛と親牛のストレスと成長発達について。ストレス時の症状と対策を知りたい。
(熊本県・牛 渡邊一成さん)

エサ食いが悪い、ミルクを飲まない、うずくまりっぱなしなどの症状は要注意です。衛生的な飼料給与と快適な環境が大切です。

●今後取り上げてほしいテーマとして、サシバエの対策をお願いしたいです。よろしく願います。
(大分県・牛繁殖 よーちんさん)

前々回、145号(4月発行)「教えて!中研」のコーナーでサシバエ特集をしました。よかったらご覧ください! ちくさんクラブ21のホームページからもご覧になれます。検索キーワードの欄に「サシバエ」と入力すると記事が一覧で表示されます。



●ゲノミックについて
(長崎県・肉牛繁殖 牛飼いさん)

ET研便りで黒毛和牛のゲノミックについて取り上げたいと思います。ご期待ください!

- クラウドタグ「アットモーメント」についてのご意見を多数いただきました!
- ①アットモーメントは、色々な考え方があって参考になりました。
(長崎県・肉牛一貫 つまようじさん)
- ②アットモーメントについて、業務の効率化に役立つ情報がほしい。
(大分県・肉牛繁殖 ジャー子さん)
- ③アットモーメント
(宮崎県・肉牛肥育 日之影たろうさん)

今後も有望なICTツール、ソフトなどの導入事例やメリットについてご紹介させていただきます!

●鶏のクロストについての内容(146号Dr.ジニア掲載)が、牛にも通じるところがあり勉強になった。また、もっとETの技術や受精卵、採卵関係の内容を増やしてほしい。
(秋田県・肉牛繁殖 あべちゃん)



●SA乳房炎はゼロになったかと思ってまたできて困っていました。記事(146号教えて!中研(乳牛))を参考にもう一度対策を見直したいです。
(岩手県・乳牛 匿名希望さん)

●ブロイラーで近年問題になっている脚弱を取り上げてほしい。特に対策(野外事例)とその効果。
(山口県・肉養鶏 瀬畑敬文さん)

●牛用の哺乳ロボットの成功事例、失敗事例の両方を知りたい。また、アンケートの電子化、ちくさんクラブ21のアプリ化。
(群馬県・和牛 しのめさん)

●乳牛の産前・産後の管理について。
(岩手県・乳牛 匿名希望さん)

●海外の酪農機器とか設備とかを知りたいです。
(岡山県・酪農 匿名希望さん)

●とっても暑い日が続いていますが牛が夏バテしないか心配です。何かいい方法はありますか?
(宮崎県・和牛繁殖 谷口久敏さん)

●子牛の価格が低迷している反面、飼料価格の高騰の影響を受け、畜産農家の方々の工夫されている事など、情報があればと思います。
(宮崎県・肉牛繁殖 めろんゆっこさん)

※お寄せいただいたご意見・ご要望につきましては、誌面制作の参考とさせていただきます。「読者の広場」には締め切り日までにいただいた分を掲載しています。

皆さんにとって“おもしろかった記事”や“参考になった記事”はどれですか?

ちくさんクラブ21 146号 誌面人気ランキング

1位



栄えある第1位は、和牛全共鹿児島大会で名誉賞を獲得した鹿児島県・落合新太郎さんの日々の奮闘を追った「一生懸命」。その他、牛の暑熱対策や配合飼料安定基金の緊急補てん制度解説に注目が集まりました。見逃した方も、お友達と共有したい方もぜひWebをご覧ください。

146号に掲載された記事の人気ランキングを発表します! 掲載された記事は「ちくさんクラブ21」の公式ホームページ(chikusan-club21.jp)でもご覧いただけます。



146号 人気ランキングトップ5 回答者数:52名(一人複数回答)

一生懸命	25
和牛枝肉共励会/子牛市場情報	18
教えて!中研(肉牛)	17
配合飼料安定基金 緊急補てん	14
きてみて!うちの学校	11

表紙写真
愛知県知多アグリ杉浦康治さんと、鹿児島県立鶴翔高等学校の生徒の皆さん

編集委員
鈴木和明/出田篤司/澤明/森本哲生/嶋亮一/相良倫成/村越勇人/内堀寛之/泉瑞枝/児玉博士/加藤美和/笹渡翔/岩橋かをり/小宮山大介/皆川修人

発行元
JA全農畜産生産部推進・商品開発課
東京都千代田区大手町1-3-1
TEL03-6271-8236 FAX03-5218-2526

編集後記

BB肥料に発酵鶏ふんを活用する取り組みについて取材させていただきましたが、鶏ふんの有効活用はサステナブルな観点からも期待ができる取り組みだと感じます。
住田フーズ株式会社、くみあい肥料株式会社、有限会社気仙環境保全の皆さま、取材にご協力いただき大変ありがとうございました!



令和5年10月発行(季刊)※本誌の無断転載を禁じます

プレゼントの応募方法

プレゼントの応募方法には「本誌とじ込みハガキ・専用FAX用紙・QRコード(二次元コード)・ちくさんクラブ21ホームページのアンケートフォーム」の4つの方法があります。

QRコード(二次元コード)とホームページの「アンケートフォーム」からの応募方法についてご紹介します。

QRコード(二次元コード)からの応募



step 1 カメラを起動します。(QRコードリーダー等のアプリでも大丈夫です!)



step 2 QRコードをカメラに近づけます。

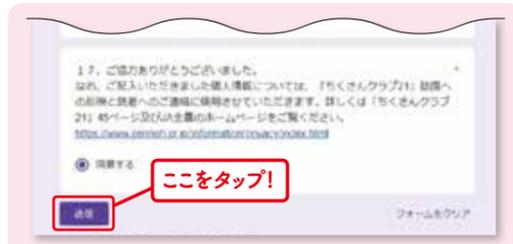


step 3 読み取ると、画面にちくさんクラブ21のアンケートフォームのURLが表示されます。

※URLの表示はご利用のスマートフォンの機種によって異なります。



step 4 表示されたURLをタップすると、最新号のアンケートフォームのページへと移動します。



step 5 アンケートの必要事項にご記入後、「送信」ボタンをタップするとプレゼントの応募が完了します。

抽選で10名様にプレゼントが当たります!



ちくさんクラブ21ホームページのアンケートフォームからの応募

ちくさんクラブ21のホームページから応募の場合は、画面右上の「アンケートフォーム」をクリックして、アンケートにお答えください。

詳しくは



ちくさんクラブ21のホームページ▶



皆さまからの応募をお待ちしております!

プレゼント

present

QRコード(二次元コード)での応募はこちらから

締め切り

2023年
11月17日(金)
到着分まで



本誌に対するご意見や、読者アンケートにお答えをいただいた方の中から、抽選でJAタウンに出品されている各地の名産品等をプレゼントします。申し込みはとじ込みハガキ・FAX用紙・QRコードをご利用ください。当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

株式会社農協観光より
熟成肉工房ジロー
黒毛和牛コンビーフ 熟成肉(130g)

10名様!!

農協観光
日本全国津々浦々
おいしいものハンター!



上質な赤身を堪能あれ!

「この作り方をしているのは、世界でうちだけかもしれない——」

のせるだけで贅沢な一品に! 黒毛和牛のコンビーフ

農協観光が自信をもって紹介するのは、神奈川県茅ヶ崎市に本社・工場をもつ有限会社ハム工房ジローのコンビーフ。同社は1925年の創業以来、一貫して保存料・増量剤・化学調味料を使わない伝統的な「ドイツ製法手造りハム」にこだわり続けています。

熱々のご飯にたっぷりの熟成肉コンビーフと卵黄を落とせば「贅沢 月見コンビーフ丼」、スライスマトにチーズと一緒にのせればカプレーゼ風のオードブルにも。「熟成肉本来の味」をお楽しみください!



コンビーフのカプレーゼ風



ジャガイモとアスパラのガーリック炒め



ユッケ風前菜



コンビーフのポテトサラダ



焼きナスとコンビーフのオードブル

出典: 有限会社ハム工房ジローHP

ちくさんクラブ21及びハガキ・FAX・メール、アンケートの個人情報保護法対応

ご提供いただいた個人情報は①誌面企画への反映、②質問に対する回答発送、③意見に対する確認作業、④プレゼント発送に利用いたします。また、この情報はJA全農からの情報提供を目的として利用させていただくこともあります。個人情報はJA全農個人情報保護方針に基づき厳重に管理いたします。詳しくは「JA全農ホームページ」にあります個人情報に関するご案内をご覧ください。https://www.zennoh.or.jp