

1位

NEWS まだ間に合う! 夏からはじめる牛舎のサシバエ対策

気温が上昇する春から秋にかけて発生しやすいサシバエによる家畜被害の状況を紹介。除草剤の上手な活用方法もイラストを用いて掲載しています。

読者からのコメント

サシバエは草むらで休息するということを初めて知りました。除草を頑張ります。
(宮城県・肉牛繁殖 しんちゃんさん)



2位

きてみて!うちの学校
岐阜県立大垣養老高等学校

岐阜県北部と比較して畜産業がそれほど盛んではない西濃地域において、どのような学習をしているのか。同校の取り組みを取材しました。

読者からのコメント

毎回、楽しみにしています。将来の後継者、担い手として大垣養老高校の諸君、頑張れ!
(宮城県・肉牛繁殖 千葉忍さん)

同じ岐阜県民として未来の牛飼いになってくれるであろう期待の若手たちが頑張っている姿を知ることができて嬉しかった。
(岐阜県・肉牛肥育 ゆうきさん)

高齢化で畜産をやめる人が増えている中、高校生の頑張っている姿が励みになります。
(岩手県・肉牛繁殖 匿名さん)

楽しく読ませていただきました。畜産未経験の子どもたちが学校を通して、その職業に就くなどしたら、それこそ日本の未来はまた明るいと思います。
(香川県・肉牛肥育 すだちくんさん)



3位

JACCネット 子牛市場情報 5月30日時点の和牛素牛全国主要市場成績を掲載しています。

4位

ET研便り
暑熱期にこそ受精卵移植 その2

夏場の受胎率が低下して秋に受胎が集中することで、月ごとの素牛市場出荷頭数に偏りが生じています。その結果として素牛価格にも影響が生じる可能性を紹介しています。

5位

一生懸命I 有限会社DEAPS (熊本県)

熊本県を代表するブランド豚肉「くまもとのりんどうポーク」を生産! 県下トップクラスの出荷頭数を誇り業界をけん引しながら、地域に貢献する姿勢を取材しました。

読者からのコメント

興味深く読みました。実家が熊本県のため、豚肉といったりんどうポークです。
(大分県・肉牛繁殖 よーちゃんさん)



「読者の広場」では、前号アンケートで読者の皆さまから届いたご要望やお悩みについて編集部がお答えしています。ご回答いただいたアンケートは、今後の誌面制作の際に参考にさせていただきます。

読者から一言

●ニュース「米国の食肉事業者を日本へ招待」を読んで、和牛が輸出先でどのような評価を受けているのか興味が湧きました。また、どのように食べられているのかも気になります。
(山形県・その他 ニッコーさん)

欧米諸国ではステーキ用途での需要、アジアではステーキ需要に加え薄切り肉が人気です。また、近年は日本食人気の高まりから、欧米諸国でもスライス肉需要も増えている傾向があるそうです。もっと海外の方に和牛の魅力を知ってもらいたいですね!

●ET研便りが勉強になります。わが家も移植をしており、少しずつ成績を上げています。きてみて!うちの学校も楽しみに読ませてもらっています。
(大分県・肉牛繁殖 大分県アグリさん)

嬉しいコメントありがとうございます。ET研便りの執筆者に伝えたいと思います!

●消費者の求める和牛生産や6次産業化に取り組むためには何が必要なのかを知りたいです。
(長崎県・肉牛繁殖&肉牛肥育 匿名さん)

誌面を通して情報をお伝えしていきます。6次産業化については「一生懸命」をご覧ください!

●牛の分娩は毎回違って難しいです。分娩の時系列が分かるひな形があれば掲載してほしいです。
(岩手県・肉牛繁殖 沼倉喜美夫さん)

写真やイラストも交えながら分かりやすくお伝えできないか検討します!

●教えて!中研(養豚)の尾かじりは「おしりかじり虫」みたいで勉強になりました。
(長崎県・肉牛肥育 つまようじさん)

「おしりかじり虫」にお尻をかじられた人はなぜか元気になるみたいです。

●暑熱と寒冷のどちらが厳しいか、今後取り上げてほしいテーマです。
(群馬県・肉牛繁殖 東雲さん)

どちらが厳しいか…確かに気になるテーマですね。

●これからも若い人たちにもっと畜産について関心をもってもらえるような冊子づくりをお願いします。
(岡山県・肉牛繁殖 嶋田二郎さん)

応援のコメントありがとうございます。これからも畜産の話題をお届けします!

「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。

表紙写真

ホクレンくみあいファーム(株)の皆さま、義岡ファーム(株)の皆さま、宮城県農業高等学校の生徒さま

編集委員

佐藤哲誠/村越勇人/笠崎貴之/池田悠樹/小野淳也/皆川修人/藤田瑠美/高柳真子/伊藤秀大/泉瑞枝/岩橋かをり

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

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



本誌に対するご意見や、読者アンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で「JAタウン」に出品されている全国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か右の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。

締め切り

2025年
11月21日(金)
到着分まで

JA全農おおいたより

ベリーツミルクの素
「さら×つぶ」
200g×2本セット(各1本ずつ)

15名様に
プレゼント!



由布市で生産された 大分県産高級ブランドいちごの ベリーツを使用した「ベリーツミルクの素」

大分県のブランドいちご「ベリーツ」と、地元産の日本蜜蜂はちみつ、カボス果汁などを使用し、香料や着色料を使用していない、自然な味を楽しめるいちごミルクの素です。

2種類を楽しめる「さら」と「つぶ」

▶さら

果肉を丁寧につぶしてキメが細かく
まろやかな口当たり。いちご本来の
甘酸っぱさを楽しめます。

▶つぶ

荒くつぶして果肉のつぶつぶ食感が
楽しい口当たり。濃厚でフレッシュ
ないちごの余韻を楽しめます。

注意事項

保存料を使用していないため、開封後は必ず冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。
沈殿物が溜まりますが、果物由来ですので品質に問題はありません。
※防腐剤等不使用のため時間が経つと色が濃くなります。

「ベリーツ」とは

「ベリーツ」は、8年の歳月をかけて品種開発をし、2017年に発売を開始した大分県のオリジナルブランドいちご。名前の由来は、「ストロベリー」と「スイーツ」をかけた造語で、スイーツのようなストロベリーを表現しています。



「ベリーツミルクの素」の おいしい食べ方

①いちごミルクや いちごヨーグルトの素として

グラスに注いだ牛乳やヨーグルトをベリーツミルクの素と2:1の割合でよく混ぜる。

②バイラアイスや クリームチーズのソースとして

バニラアイスやクリームチーズを皿にとり、適量のベリーツミルクの素をかける。



ちくさんクラブ21及びハガキ・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>