

第九十回広島県畜産共進会 「実業高校」グランドチャンピオン



広略と全農ひろしまは共催で、第九十回広島県畜産共進会を開催した。乳用種では一区十三頭、二区九頭の合計二十二頭が出品した。一区の首席は和田慎吾氏、二区の首席は県立庄原実業高等学校の出品牛がそれぞれ選ばれ、総合のグランドチャンピオンには県立庄原実業高等学校、リザーブチャンピオンには和田慎吾氏の出品牛が選ばれた。

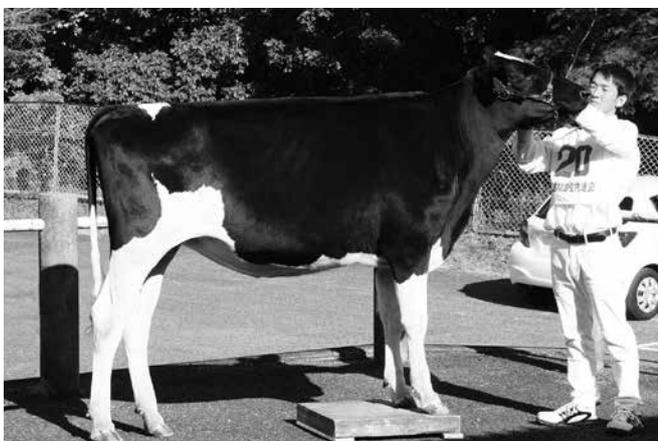
審査員の児玉辰司氏(株式会社 十勝家畜人工授精所次長)は、グランドチャンピオンに輝いた出品牛について「歩様が正確で優美、肋腹の開帳に優れ、飛節を含む後肢も鮮明で、牛体を触った時の質感も素晴らし」と賞賛されていた。

■審査結果

(敬称略)

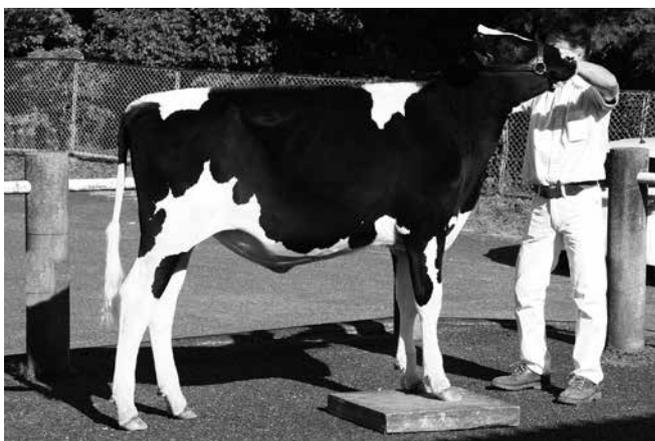
1区首席	和田慎吾(庄原市東城町)
1区2席	和田慎吾(庄原市東城町)
2区首席	県立庄原実業高等学校(庄原市西本町)
2区2席	(有)檜高牧場(三次市布野町)

◆グランドチャンピオン



出品者 : 県立庄原実業高等学校 (庄原市西本町)
 名号 : ショウジツアルマヒルオレオ
 生年月日 : 平成25年3月9日

◆リザーブチャンピオン



出品者 : 和田慎吾氏 (庄原市東城町)
 名号 : WD スパークリングアライアンス
 生年月日 : 平成25年12月26日

Jミルク栄養士セミナー

「牛乳を科学する」

(十月十二日 広島市まちづくり市民交流プラザ)



(乳和食について説明される小山浩子氏の講演)

■基調講演「ミルクの基礎知識」

基調講演では大日向耕作准教授(京都大学大学院農学研究科食品生物科学専攻)による「ミルクの基礎知識」をテーマとした講演が行われ、牛乳の基礎知識について、科学的な分析結果に基づく説明が行われた。

(一)牛乳の長所とは？

牛乳タンパク質は必須アミノ酸を多く含み、アミノ酸バランスが良く、更に消化性が優れている。カルシウムの運び屋としても機能する。乳糖は腸内細菌の発育を助け整腸作用を示すと共に、カルシウムの吸収を助ける。

乳脂肪は、エネルギー源と必須脂肪酸の供給源としての機能を有する。牛乳一杯(200ml)の熱量は一日の所要量の七%であり、肥満を助長する食品には分類されていない。一方、ビタミンは種類によっては一日の所要量の十〜三十%を牛乳一杯で摂取できる。特にカルシウム含量が高く、そのカルシウム吸収率が高いことは広く知られている。

(二)一方、短所は？

ビタミンC等の酸化成分や食物繊維がほとんど含まれていないため、野菜や果物等と一緒に摂取する必要がある。乳糖に対する感受性は個人差が大きい。一般的な飲用量では乳糖不耐症の症状には至らないというデータがある。なお、他の食品と比較してアレルギーが特に多く含まれている訳ではない。

(三)潜在的機能性とは

食品には、一次機能(生命の維持に必要な栄養素としての機能)、二次機能(味覚やテクスチャー等おいしさに関わる感覚機能)、三次機能(生活習慣病や老化の予防に寄与する生体調節機能)があることが判明している。

牛乳タンパク質の酵素消化により派生する低分子ペプチドが多様な生体調節機能(精神的ストレス緩和作用、免疫促進作用、血清コレステロール低下作用等々)を示すことが動物実験レベルで明らかになっている。

■パネルディスカッション

「ダシは牛乳！ミルクでおいしく減塩」乳和食」

パネルディスカッションでは松原知子顧問(公益社団法人広島県栄養士会)

が座長となって、廣田孝子教授(京都光華女子大学 健康科学部健康栄養学科)、藤田聡教授(立命館大学スポーツ健康科学部)、料理家・小山浩子さんがパネリストとして、「シニアの健康と牛乳」をテーマにパネルディスカッションが行われた。

乳和食を勧められる小山浩子先生からは出席者に『めんつゆ』を水で希釈したもの、牛乳で希釈したものを配られ、実際に飲み比べる「デモンストレーション」が行われ、出席者からは「牛乳の方が飲みやすい」といった感想も多く出ていた。

■「酪農クイズ」で理解醸成

休憩時間には、出席者に「牛から出る乳の量は一日どれくらい?」、「牛から乳を搾るのは一日に何回くらい?」といった「酪農」に関するクイズ時間が設けられ、広島県牛乳普及協会の鈴木道弘事務局長

が出题者として登壇し、出席者へ解り易く出題と解答を行い、酪農についての理解醸成にあたった。



(酪農クイズを出題する鈴木事務局長)

一般社団法人Jミルクは、公益社団法人広島県栄養士会と共催で、栄養士を対象とした「牛乳を科学する」と題したセミナーを開催し、広島県牛乳普及協会は後援にあたった。

セミナーは二部構成で行われ、基調講演とパネルディスカッションを行い、栄養士、関係者ら約百六十名が参加した。



アイデア牛乳料理七十五点応募 中国大会「代表作品」一点を決定

(十月十六日 広島県健康福祉センター)



(写真中央：真剣な表情で審査にあたる小出義明先生)

平成 26 年度牛乳・乳製品利用料理コンクール広島県大会 褒賞者名
(敬称略)

褒賞結果	作品名	出場内容	氏名
最優秀賞	ミルクキーボン〜酒かす風味〜	広島市東区 安芸高等学校	のむら さき 野村 咲希
優秀賞	レモンとチーズのさっぱり生春巻き	尾道市御調町 御調高等学校	いまい いおり 今井 伊織
優秀賞	明太子クリームそうめん	呉市阿賀中央 市立呉高等学校	よしかわ もも 吉川 もも
優秀賞	バラ型牛乳生ドーナツ	安芸郡海田町 海田高等学校	てらだ さえ 寺田 咲絵
優秀賞	ぎゅぎゅっと広島グラタン	広島市南区 広島観音高等学校	さたけ りな 佐竹 利菜
優秀賞	キノコと小松菜のカッテージピザ	広島市東区 安芸高等学校	やました ふうが 山下 楓雅
優良賞	味噌煮込みうどんミルク仕立て風	呉市焼山町 呉昭和高等学校	くげ はつね 久家 初音
優良賞	牛乳オムライス	呉市焼山町 呉昭和高等学校	よしだ るりこ 吉田 瑠璃子
優良賞	トマトプリン	広島市南区 進徳女子高等学校	そが ほのか 曾我 穂乃佳
優良賞	照り焼きチキン&ツナコーンの 米粉ピザ〜W麴風味〜	広島市東区 安芸高等学校	まつお あさみ 松尾 麻美



結果は上記のとおりで、上位二名は十一月十五日(土)、岡山県学校給食センターで開催される中国大会への出場が決定し、「ミルクキーボン」酒かす風味の野村咲希さん(安芸高校)、「レモンとチーズのさっぱり生春巻き」の今井伊織くん(御調高校)の二名が選ばれた。

広島県牛乳普及協会(会長 岩竹重城)は、平成二十六年度牛乳・乳製品利用料理コンクール広島県大会を開催し、県内高校・一般から応募のあったレシピ七十五点の内、一次審査の書類審査を通過した高校生十名が二次審査に挑んだ。

審査は、作品の色合いや試食による方法で行われ、何れの作品も、甲乙付けがたい作品ばかりで審査は難航する中、最優秀賞、優秀賞、優良賞を決定した。