

- ▼今回の表紙写真は、樹木をショットした。
- ▼「何で枯れ葉の木を表紙にもってきたんじゃ～」との指摘の声もあるかもしれませんが、あえて次の準備へのメッセージと受け止めてもって来ました。あしからず・・・。
- ▼じっくり眺めると、花芽を感じ愛おしく思えてきます。如何でしょうか？
- ▼この樹木はモクレンの木で、来春に備えて準備を着々と進めているのでしよう。
- ▼モクレンの花咲くシーズンでの写真は、あらゆる雑誌などで紹介されることは多いかと思えます。
- ▼樹木は言葉を発しないが、自然の変化を感じとりつつ黙って成長を続ける、違った意味で美しさを感じ取れます。
- ▼来春には、やわらかな白い花をきつと咲かせてくれることでしょう。
- ▼モクレンの花言葉は「自然な愛情」とか。
- ▼手をかけずとも美しい樹形を保ち、一斉に開く大きな花には良い香りもあります。
- ▼樹皮や蕾は生薬として古くから用いられ、ごく最近になり、なんとアメリカのチューインガムメーカーが、とても興味深い研究結果を発表したそうです。
- ▼モクレンの樹皮には口臭の原因となるバクテリアを除去する働きがあるのだとか。
- ▼雑学を紐解いていくと、モクレンのもう1つの花言葉である「恩恵」も、まさに言い得て妙な花言葉といえますね。
- ▼来年、皆様にとって良き「恩恵」がもたらされますように・・・。



contents

- ② 広酪創立二十周年記念式典・記念講演会
- ⑧ トピックス
- ⑨ 窓シリーズ
- ⑩ 地域コミュニティ
- ⑫ 森税理士の「ちよつと気になる税務のはなし」
- ⑭ ミルクパーラー
- ⑯ お知らせ
- ⑰ 人事異動
- ⑳ HAPPY WEDDING
- ㉒ 酪農テレックス

広酪創立二十周年記念式典・記念講演会

二十歳を迎え

育てて頂いた先輩に感謝！そして未来へ

広酪は平成六年四月一日の県内十八の酪農専門農協の合併から二十周年の節目の年を迎え、これを記念して記念行事を開催した。

広酪は、多くの関係者の皆様と諸先輩方の英知と決断のもとに発足し、組合員をはじめ、

関係団体や役職員の尽力があつてこそ今日があるものとして、「先輩に感謝！そして未来へ」をテーマに開催し、関係者七十八名が出席し

節目を祝った。出席者には二十年の歴史をまとめた「ひろらく二十年の歩み」を配布した。



(左側が今回作成した「ひろらく二十年の歩み」。右側は「ひろらく十年の歩み」。これらは広酪HPに掲載し紹介)



(十一月二十八日 グランラサレーレ三次)



式典では、岩竹重城組合長が出席の来賓及び今日までの広酪を支えて頂いた組合員、役員、OB、役員、関係者各位の支援や指導に対する感謝と経過報告を交えた挨拶の後、来賓の広島県知事代理の広島県農林水産局畜産課菊池浩久参事、JA広島中央会会長代理の小田政治常務理事、全酪連会長代理の清家英貴専務理事から祝辞を頂戴し、祝電の披露を行った。

その後は、牛乳を使った和食「乳和食」の普及に努められている小山浩子先生を講師に迎え講演を聴いた。

その後の昼食会では、小山先生の乳和食レシピから二品を加えた料理を食しながらの情報交換を行った。開会にあたって、鈴木道弘専務(広酪)が「酪農情勢が厳しい中で記念行事の開催に対して地区懇談会、理事会での意見で賛否両論が入り混じる中、最終的に理事会において開催を決定した」と開催に至った経過を述べ、中国生乳販連の東山基会長は「全国に先駆けた県域酪農団

体の合併から中国五県をけん引する英知を持たれた組織」と評された。

県産牛乳での乾杯発声では上野千里初代組合長が「二十年とはいえ、あつという間。これまでの組合員と役員員の努力に感謝する。酪農情勢は依然厳しいが元気を出していこう」と声高らかに杯をかざした。結びには温泉川寛明理事の万歳三唱で締めくくった。



広島県酪農業協同組合は、平成六年四月に酪農業の将来を見据えた中で、多くの関係者の皆様と諸先輩方の英知と決断のもとに広島県内を一円とする単一酪農専門農協として発足し、今年でめでたく二十年目を迎えることができました。

合併当初は、財務基盤も乏しく、廃業等による生乳出荷組合員や脱退者への出資金返還が進む中、組合員の皆様のご理解とご協力により、生乳出荷乳量一キログラムあたり一円の増資積立と、剰余金処分での自己資本への繰り入れから、自己資本金額は合併当初の三億七千万円から平成二十五年度期末では十一億円と資本強化が図られました。

遡る十年間では減産型生乳計画生産や配合飼料価格の高騰、円安による輸入乾牧草や原油価格、原材料の高騰等、中国やインドの新興国によるトウモロコシ等の争奪戦、突如発表された環太平洋経済連携協定への

参加交渉等、酪農家にとって「平成の酪農危機」と称される程の困窮した情勢に直面しました。

しかしながら、当組合は組合員はもとより、諸先輩方の英断と、組織整備へのご尽力によって、蓄えられた資本を活用し、経営理念に基づいた組合員の生活向上と消費者への安全・安心な生乳生産と供給に対する社会的使命を負って、積極的な事業活動を展開することができました。この遡る二十年の経過は、記念誌「ひろらく二十年のあゆみ」としてとりまとめましたので、ご覧頂ければ幸いに存じます。

この変遷におきまして、組合員、役員、職員はもとより、行政機関並びに系統上部団体、取引乳業会社等の多くの関係者の皆様に支えられて、本日ここに記念すべき二十年の節目を迎えることができました。心より深く感謝と御礼を申し上げます。経過報告とさせていただきます。



(上野千里氏による牛乳での乾杯)



(全員で今後の広酪の発展を祈願)

記念講演会

牛乳を活用し、健康寿命アップしませんか！
調味料を牛乳に「美味しい減塩食生活を」

広島県の『健康寿命』

全国ランク 女性四十六位・男性三十位!?



牛乳を使って
美味しく減塩を...

広酪創立二十周年記念行事の一環として、記念講演会を開催した。講師は、料理家・管理栄養士フードビジネスコーディネーター 小山浩子先生。演題は「だしは牛乳・おいしく減塩 乳和食」健康寿命百歳を目指して！と題して、乳和食の普及活動の取り組みを交え紹介頂いた。

小山先生は、料理教室の講師やコーディネート、メニュー開発、栄養コラム執筆、NHKをはじめ健康番組へのテレビ出演など幅広く活動。著作も多数あり、『目からウロコのおいしい減塩「乳和食」』（主婦の友社）は二〇一四年グルマン世界料理本大賞イノベティブ部門世界第二位を受賞。牛乳料理のレシピ開発歴は二十年以上。日本で唯一のミルク料理研究家として活躍中である。



講演骨子

▼「健康志向の高まりから『減塩』の重要性が叫ばれている。しかし、私たちが日常、口にする和食には調味のベースとなる味噌、しょうゆに多くの塩分が含まれており、日本人の食塩摂取量は年々減少傾向にはあるが、現在の食生活では限界。一方で高血圧有病者は年々増加しており、年齢が上がるに連れてその割合も多くなっている。このような現状の中、これまでとは違う減塩食の新しい考え方として、コクと旨みと甘みとわずかな塩味を含む牛乳を利用した簡単でおいしい乳和食を調理法別に解り易く五つのミルクマジックを紹介。

これらの調理方法はとてもシンプルで、基本は普段から作っている和食のだし汁や水分を牛乳に置き換えて、調味料を減らすだけ。たったこれだけで驚くほど少ない塩分でもおいしさを感じながら減塩ができ、夕食の献立のうち二品を乳和食に変えるだけで一食2g以上の減塩が可能になる。日本では、乳を使った料理の歴史が浅く、牛乳を飲むことはあっても、日常的に牛乳を料理に活用する習慣はほとんどな

い。しかし、コク・旨み・甘み・かすかな酸味と塩味を含む乳を取り入れることでおいしさを保ち、塩分過多、カルシウム不足が解消される。また、牛乳はそのまま加えるだけで調理に利用できることから、それほど手間もかからず加熱しても栄養価がほとんど変わらないのも特徴。その上、牛乳にはカルシウムやアミノ酸が含まれ、同時に骨粗しょう症予防や免疫アップ、メタボ予防等のメリットを得ることができ。糖尿病の方へは低GI食として食べて貰える。更に、乳中の成分であるカルシウム・マグネシウム・カリウムによる血圧降下作用も期待できる。ぜひ牛乳という調味料を毎日の食事づくりにとり入れ、おいしく無理のない減塩生活を始めてみませんか？」と問い掛け、本題の講演に入られた。

高血圧改善と減塩の必要性

都道府県別の広島県の食塩摂取量は、全国で男性は三十一位(十・九g)、女性は四十一位(八・九g)。県別の平均寿命を見ると広島県の男性は十二位に対して、健康寿命は三十位、女性の平均寿命は六位に対して、健康寿命は



四十六位と広島県は塩分摂取量は少なくて平均寿命も長いにもかかわらず、健康寿命が短い状況にある。

減塩目標は一日六g未満

日本人の食塩摂取量は一日平均約十gで減塩目標は六g。一日二g食塩摂取量を減らすために①減塩目標を立て

る、②食塩摂取量を把握、③調味料の見直し、④減塩の調味料や食材を取り入れる、⑤調理での鮮度・香り・酸味・甘み・コク、⑥味付け前に味見の習慣を勧め、新しい減塩法を紹介された。

新たな減塩法とは？

無形文化遺産となった和食。しかし和食にも欠点がある。それはみそ・しょうゆの塩分とカルシウムが殆どないこと。多くの人は一見「ミルクと和食は合わない」との概念があるが、調味料を半分にして、これを牛乳に置き換えることを試してほしい。一例として、納豆のたれを半分にして牛乳に置き換えた「ミルク納豆」や「ヨーグルト味噌汁」を紹介。テレビ番組でのエピソードを交えて紹介され、会場からの笑いを誘った。

乳和食には五つの

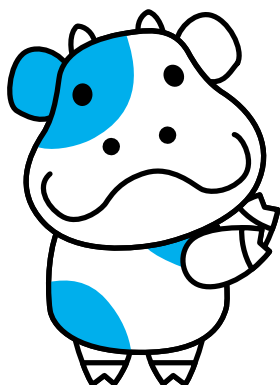
「ミルクマジック」

これまでとは違う減塩食の新しい考え方として、五つのミルクマジック①ミルクをだしの代わりにする。②ミルクを水の代わりにする。③ミルクで野

菜を茹で、乾物を茹で戻す。④ミルクで粉を溶いて揚げ物の衣やシチューのルーとして使う。⑤ミルクにお酢を加えてカッテージチーズと乳清を作り、別々に使う)を紹介。これら五つのマジックによる乳和食の料理方法を紹介された。

乳和食の美味しさ

乳和食は水やだしの代わりに使い、地元の成分無調整牛乳を使うことが大きな特徴。ヨーグルトやその他乳製品を使ったものは乳和食としては扱っていない。ある広島酪農家には「ホイイ」を使ったボン酢やホイイパンをインターネットで販売されており、全国でも珍しいとして、酪農家も第六次産業化による新たな商品開発も検討されてはどうかと語りかけられた。



まとめ

小山先生は、広酪でも『ひろしまの酪農かあちゃん発案美味しいレシピ集』を作成され、牛乳のPRをされた。

また中期計画では「八〇二〇」のキャッチフレーズのもと八十歳で二十頭の牛を飼うことは大変素晴らしいこと。牛乳の機能性や成分はとても豊富で、健康寿命を延ばすエビデンス(証

拠や根拠、証言など)はたくさんある。

これまで二十年に亘り牛乳料理の普及にあたってきたが、なかなか普及しない中で、新たなキーワードとして「乳和食」を提唱してきた。乳和食は減塩効果だけでなく、これらのエビデンスをしっかりとPRして、今、注目を浴びている乳和食を更に盛り上げていきたい」と締めくくられた。



(昼食会に出された「お麩のグラタン」：左 と「ミルク茶碗蒸し」：右)



(御礼の言葉と花束を贈呈する三浦貴美子理事)

日々徒然

かがやき



▼広酪は満二十歳を迎え、このほど成人式を行った。

▼組合発足に向けては、組合員や役職員の合意形成やその決断、そして合併に携わられた役員の方々は昼夜を問わず準備にあたられたと聞く。

▼将来を見据えた中で組織合併を果たされ、以後も酪農業への大波は幾度となく訪れ、組合員の相互扶助と役員員の尽力、そして関係各位のご支援とご協力から、組織力をもって困難を乗り越え、今日の広酪があるものと察する。現状においても多くの酪農業を取り巻く環境は厳しい状況にある。また、不安材料も多い。

▼今回、記念行事として二十周年誌を作成し、数名のスタッフで分担し編集作業を短期間で行っ

た。これを機に過去を振り返り、また、目まぐるしい情勢変化の中で、積極的に組合員に向けた事業活動を展開してきた軌跡があった。こうした節目の記念誌編纂や記念行事に携わられたことに感謝したい。

▼遡る十年では減産型生乳計画生産、円安による乾草、配合飼料、資材等の価格高騰、T P P 等、年末に向けてはバター不足がメディアを賑わしている。

▼一年後、三年後すら想定しがたいた時代にあるが、未来に向かって、組合員、役員員共に知恵を絞って、組合発足当時から「らくのうだより」の表紙に掲げる「豊かさ・健康・うるおい」の酪農をめざし、先輩への感謝と共に、この節目の行事を期に更に気を引き締めてリスタートを切りたい。

(T・Y)

