

日本政策金融公庫農林水産事業からのお知らせ -その67-

広島県の酪農家の皆様へ

このコーナーでは日本政策金融公庫から、酪農家の皆様の経営に役立つ情報を提供して参ります

TOPIC 歩数計から得られた発情開始時刻から初産牛と経産牛の授精適期の推定が可能!

公庫では、農業の最新技術を研究してきた「テクニカルアドバイザー」が、酪農や稲作など、各農業分野の最新技術情報を「技術の窓」としてまとめ、皆様にご紹介する活動も行っています。今回は「歩数計から得られた発情開始時刻から初産牛と経産牛の授精適期の推定」についてご紹介します。

乳牛は、育種改良や飼養管理技術の改善などによって泌乳能力が飛躍的に向上しましたが、繁殖成績は年々低下し、分娩間隔の長期化などによって乳生産性が低下しています。これらの原因は様々で、繁殖に関する研究が数多く行われていますが、高泌乳牛を対象とする発情行動等に関する報告は少ない状況です。そこで、宮崎県畜産試験場では、歩数計型発情発見装置(歩数計)を装着した乳牛を用いて、発情行動の解析を行いましたので紹介します。

☆ 技術の概要

1. ホルスタイン種搾乳牛延べ 86 頭(初産牛 40 頭、2 産以上の経産牛 46 頭)での発情開始時刻は、初産牛では半数が 0:00 ~ 6:00 を示しましたが、経産牛では一定の傾向はありませんでした。
2. 発情の持続時間は、初産牛の 80% が 5 ~ 11 時間、経産牛の 60% が 8 ~ 14 時間でした。初産牛では、持続時間が長い牛ほど受胎率が高い傾向を示しましたが、経産牛では持続時間の受胎率への影響は認められませんでした。
3. 発情時の歩数増加倍数(発情時歩数/非発情時歩数)は、初産牛、経産牛ともに 2 ~ 5 倍の増加倍数を示し、増加倍数が大きいほど受胎率が高い結果を示しました。
4. 発情開始から人工授精までの時間と受胎率との関係では、初産牛では 18 ~ 21 時間、経産牛では 12 ~ 15 時間の場合に高い受胎率が得られました。



写真1 牛の乗駕行為



写真2 歩数計

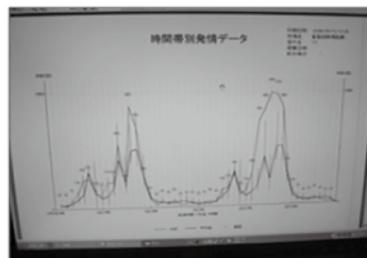


写真3 発情発見システム

☆ 活用面での留意点

初産牛と経産牛で異なる授精適期を示すことから、発情開始時刻を的確に把握することが、乳牛の受胎率向上に寄与します。詳細は、宮崎県畜産試験場酪農飼料部 西村慶子(TEL:0984-42-1122)にお問い合わせください(日本政策金融公庫農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 加茂幹男)。

※詳細については、農林水産省のホームページをご参照ください。
⇒ http://www.maff.go.jp/j/keiei/koukai/hito_nouchi.html

(株)日本政策金融公庫 広島支店 農林水産事業

所在地: 〒730-0031 広島市中区紙屋町 1-2-22 広島トランヴェールビルディング 6 階
TEL:082-249-9152 FAX:082-249-9102

○相談窓口も以下の場所で開催しております。

三次相談窓口(3月4日と18日)

場所:三次農業協同組合本店

庄原相談窓口(3月5日と19日)

場所:庄原農業協同組合本店

福山相談窓口(3月13日)

場所:日本政策金融公庫福山支店

※予約制で開催しております。ご来店の際は事前にご連絡をお願いいたします。



料金無料

「検定成績表」を素早くお届けします！

検定成績表の発行をメールで検定農家にお知らせして、いち早くお届けするシステムが出来ました。繁殖台帳Webシステムの機能ですので、どなたでも無料でご利用できます。

かを要してしまいます。

そうすると、検定立会終了から検定成績を受け取るまで、もっとも早くても5～6日、郵便事情の悪い地域ですと10日以上を要してしまう計算になります。

1. なぜ、検定成績表を素早く入手しなければならないのか？

牛群検定は約40年の歴史がありますが、その間一貫して検定成績の早期フィードバックに取り組んできました。そのためにデータ通信等の最新のIT技術も取り込んできました。それは、すべて早期に検定成績を農家のみなさまにお届けするためです。検定成績は良く「生もの」に例えられます。体細胞数の検査結果、体調を壊している牛、繁殖情報などの重要情報は早期に農家に届けることに意味があります。時間が経って「生もの」が傷んでしまえば、何の意味も無いものになってしまうからです。

2. 検定成績表が発行されるまで

検定員が検定立会時にサンプル採取し、乳量や繁殖、飼料をハンディターミナルに入力します。サンプルは乳成分検査のため岡山県の検査所に送られます。

乳成分の検査結果は岡山県の検査所から広島県のみなさまの検定組合にデータ送信され、ハンディターミナルに入力されたデータと合体されて、東京の家畜改良事業団に送信されます。検定終了からここまでの間は、早くても3～4日、通常でも4～5日を要します。家畜改良事業団ではデータを受信した翌日には、検定成績表として郵送しています。そして郵便物は、東京から広島県に送られ、県内の郵便事情の良い地域であれば2日程度で届けられますが、郵便事情の悪い地域ですと、更に何日

3. 新しいシステム

家畜改良事業団では、繁殖台帳Webシステムを提供しています。これまでも、検定成績表を繁殖台帳Webシステムで閲覧ができるようになっていました。しかし、「いつ新しい帳票が発行になったか？」を検定農家は把握できないことから、結局は検定成績表がお手元に到着してからの利用となっていました。

この度、この課題を克服し、当団が検定成績表を発行し、繁殖台帳Webシステムに新しい検定成績表をセットすると同時に、検定農家にメールでお知らせするものとなりました。このことから、検定成績表が郵便局で未配達状態でも、誰よりも早く検定成績表を閲覧することが可能となりました。

4. 使い方

繁殖台帳Webシステムの「帳票」の機能をクリックしていただくと、メールアドレス登録の画面が出ます。パソコンだけでなく、スマートフォン等のメールアドレスでも登録いただけます。

No.	帳票名	ダウンロード	計算日(検定日)
1	牛群改良情報	表示	2014-8月
2	牛群改良情報	表示	2014-5月
3	按精結果による次世代診断	表示	2014/11/19
4	按精結果による次世代診断	表示	2014/10/23
5	按精結果による次世代診断	表示	2014/09/21
6	按精結果による次世代診断	表示	2014/08/28
7	按精結果による次世代診断	表示	2014/07/28
8	按精結果による次世代診断	表示	2014/06/30
9	次世代診断情報(総合診断)	表示	2014-5月
10	次世代診断情報(総合診断)	表示	2014-2月
11	検定成績表(様式A)	表示	2014/11/19
12	検定成績表(様式A)	表示	2014/10/23
13	検定成績表(様式A)	表示	2014/09/21
14	検定成績表(様式A)	表示	2014/08/28
15	検定成績表(様式A)	表示	2014/07/28
16	検定成績表(様式A)	表示	2014/06/30
17	検定成績表(様式A)	表示	2014/05/28
18	検定成績表(様式A)	表示	2014/04/22
19	検定成績表(様式A)	表示	2014/03/17
20	検定成績表(様式A)	表示	2014/02/23
21	検定成績表(様式A)	表示	2014/01/30
22	検定成績表(様式A)	表示	2013/12/26
23	検定成績表(様式A)	表示	2013/11/21

23帳票がダウンロード可能です。

Copyright © 一般社団法人 家畜改良事業団 All Rights Reserved.

詳細は岡山種雄牛センター(電話 0868 - 57 - 2475)四宮までお問い合わせください。



お知らせ

ひろらく女性グループ連絡協議会 乳和食料理教室

ひろらく女性グループ連絡協議会では乳和食の料理教室を開催します。是非、多くのご参加をお待ちしております。

講師：小山浩子先生

(料理家・管理栄養士・フードビジネスコーディネーター)

■開催概要

- ① 目的：牛乳でおいしく減塩して健康寿命を延ばす「乳和食作り」を学び、酪農理解醸成の発信並びに食育の推進に活かした社会貢献を目指す。
- ② 日時：平成27年3月27日(金)午前11時から午後3時30分
- ③ 場所：食彩館しょうばらゆめさくら 交流ホール
- ④ 対象者：ひろらく女性グループ連絡協議会会員(広酪の組合員及びその家族であり、かつ酪農女性組織に所属する会員及び組合員と同居の女性)
- ⑤ 申込：事業推進課又は最寄りの事業所まで
申込み下さい。
- ⑥ 参加費：1,000円/人
(3月分受託販売生乳代金から控除)
- ⑦ 準備物：エプロン・三角巾
- ⑧ 締切日：平成27年3月6日(金)
- ⑨ 主催：ひろらく女性グループ連絡協議会
- ⑩ 共催：広島県酪農業協同組合
- ⑪ 後援：一般社団法人広島県酪農協会

■スケジュール

時間	項目
11:00	開会 挨拶 スケジュールの説明 講師の紹介
11:10	乳和食料理の説明 調理開始(片付け)
12:40	乳和食料理試食 意見交換会
15:30	閉会挨拶

健康寿命を延ばそう 「乳和食料理教室」を企画

(1/26 広酪本所会議室)



ひろらく女性グループ連絡協議会(委員長 岡田典子)は第3回委員会を開催し、3月27日に食彩館しょうばら「ゆめさくら」交流ホールにて開催する「乳和食料理教室」の運営の在り方について協議した。

講師には料理家・管理栄養士・フードビジネスコーディネーターの小山浩子先生を迎え、乳和食減塩食の講習を受け、試食コーナーでは小山先生と懇談の時間を企画した。