

# 乳房炎部会から

## ～第14回乳房炎防除対策 研究会に参加して～



2007年2月15日、札幌は時に吹雪く悪天候。このような中、第14回乳房炎防除対策研究会—コスト低減・良質乳生産をめざして—が開催されました。会場の北海道厚生年金会館のボルテージは最高潮に達しており、訪れた冬將軍を吹き飛ばす勢いでした。この研究会は酪農家、獣医師、農協職員、普及員、メーカーなどの酪農関係者が道内各地から集結し、乳房炎防除について熱い議論を交わす場です。当日は午前中に基調講演1題、午後は乳質改善大賞受賞者6名の特別講演などがありました。



### 基調講演

北大の島崎教授から「ミルクの科学—牛乳の成分とその利用—」と題した講演がありました。牛乳には三大栄養素（炭水化物、タンパク質、脂肪）はもとより、ビタミンやミネラルもバランスよく含まれています。煮ても発酵させてもよく、さらに他の食材と組み合わせると無限の可能性があります。中でも近年注目されている成分として共役リノール酸（CLA）というものがあります。CLAは動物実験において抗発ガン物質であることが証明されています。さらに動脈硬化の低減や糖尿病治療にも効果があると報告されています。しかも1日に必要なCLAはコップ1杯の牛乳とチーズのサンドイッチ1枚で摂取できるそうです。お腹が気になるお父さんや元気に長生きしたいお母さんは是非お試しを！

しかし、こうした牛乳の良い面を活かすためには乳質が良いことが必要です。先日も大手菓子メーカーのずさんな管理が大きく取り上げられました。消費者の食品に対する目は厳しくなっています。もう一度良質な乳生産について考えてみたいものです。

## 特別講演

平成18年度北海道乳質改善大賞受賞者22名を代表して6名の酪農家による講演がありました。受賞者の皆さんに共通しているのは基本的な搾乳手順の厳守、常に消費者を思いながら作業すること、牛や牛舎が清潔なこと、そして家族や従業員（特にお母さん）の笑顔が素晴らしいことです。やはりお母さんに元気がある農場は、農場全体に活気があって乳質成績も良さそうです。「これからの酪農は何か事が起きてからではなく、事が起きる前に手間をかけることが重要。拡大一本槍ではなく、効率よくゆとりを持った経営をするべきだ」との発言が印象に残りました。

## 講演

道立畜産試験場の菊池指導員からバルククーラー自記温度計の活用方法について講演がありました。この温度計はバルククーラーの乳温や洗浄液温、搾乳時間を自動的に記録するとともに、各種警報を発して事故を未然に防ぎ、農家で生産される牛乳が安全であるという証拠を残すものです。すでに導入されている組合員の方もいらっしやと思います。



ではなぜこのような温度計が必要なのでしょうか。背景として細菌汚染事故の増加や道外移出乳の増加があります。バルククーラーが正常に機能していれば生菌数の増加を最小限に食い止めることができます。北海道の酪農家ではバルククーラーが正常に機能しているという証拠があれば、本州の消費者も安心して牛乳を飲むことができます。

飲用需要の減少、乳製品の在庫問題、さらに日豪EPA締結に向けた交渉が具体化するなど、北海道酪農は重大な局面にさらされています。激しい競争に北海道が勝つには、北海道から良質な牛乳を食卓へ届けるしかないのだと思います。乳質の優れた方々が地域の模範となり、地域全体の乳質が向上することが期待されます。

(阿歴内家畜診療課 大谷 誠)