



大村さん

最優秀賞に大村さん

九州生乳販売農業協同組合連合会が主催する令和7年度生乳品質共励会(13回目)が7月にあり、福岡市で表彰式が開かれました。販売乳量規模別の3部構成で行われ、3部(500t超)で大津町の大村達也さんが最優秀賞を受賞しました。

■審査は月2回の生乳検査で乳脂肪分率、無脂乳固形分率、細菌、体細胞、評点の5項目で採点されます。年間24回の検査を1200点満点で評価。大村さんは1196点で最高得点を獲得しました。※第一部250t未満、第2部250~500t。

■今回は九州管内の901戸の酪農家がエントリーされ、最優秀賞(3人)以外の上位31人(内8人がJA菊池酪農部会員)に優秀賞が贈られました。基準点(1000点)を超えた238人には優良賞が贈られ、過去3年連続で優秀賞を受賞した12人には連続優秀賞が贈られました。

■JA菊池酪農部会では、乳質改善委員会を設置し、ラクトコーダー(搾乳時の牛乳の流量や流速がモニターできる機械)による定期検査などの活動で、乳質の向上と、乳量アップに取り組んでいます。

〈表彰〉

最優秀賞 大村達也

優秀賞 右田祐樹 平山 将

工藤伸一 古庄和廣

山下誠也 坂本 究

梁池朋幸 山下徹郎

連続優秀賞 右田祐樹(4年連続)

山下誠也(3年連続)



©よい食P

安全・安心の新鮮で良質な生乳生産に取り組んでいます。

これからの季節、是非、お料理にも牛乳をご活用ください。

JA菊池酪農部会



※写真は盛り付け例

〈作り方〉

- ①カブは葉を1cmほど残し、4等分に切る。皮をむき、水に漬けて、つまようじなどを使って葉の根元の汚れをしっかりと落とす。
- ②カリフラワーは小房に分ける。タマネギは繊維に逆らって薄切りにする。パセリはざく切りに、ベーコンは幅3cmに切る。
- ③フライパンにバターを熱し、タマネギとベーコンを炒める。
- ④①のカリフラワーとカブ、水200ml(材料外)、みそを入れて煮る。カブが軟らかくなったら牛乳を入れてさらに3分ほど煮る。
- ⑤片栗粉を水に溶いて加え、塩で味を調える。皿に盛り、パセリ、こしょうで仕上げて出来上がり。

〈材料〉(2人分)

カブ…1個	みそ(米みそ)
カリフラワー…4、5房	…大さじ1と1/2
タマネギ…1/4個	牛乳…150ml
パセリ…適量	片栗粉…大さじ1
ベーコン…2枚	塩…少々
バター…15g	こしょう…適量

みそに白いカビのようなものが。食べて大丈夫?

表面にできる白いカビのようなものは「産膜酵母」といい、発酵に欠かせない微生物の仲間です。人体には無害ですが、風味を損なうことがあるため、取り除いてから使うと良いでしょう。

産膜酵母の発生を防ぐには、開封後にみその表面にラップを密着させて冷蔵庫で保存するのがお勧めです。また、みそを取り出すときは、水分の付いていない乾いたスプーンなどを使いましょう。

参考:みそ健康づくり委員会ウェブサイト

レシピ・料理制作:蓮池陽子 写真:永澤結子

健康食材活用レシピより
カブとカリフラワーのみそシチュー