



モ〜っと飲モ〜！酪農支援

特集

JAふじ伊豆の酪農

～安全・安心でおいしい牛乳が届くまで～

JAふじ伊豆管内（静岡県東部地域）では、澄んだ空気と涼しい気候など恵まれた自然環境のもと、酪農が営まれています。関東や県の共進会で県知事賞をはじめ最高位を受賞するなど、県内有数の酪農地帯です。

今回はおいしい牛乳が皆さまのもとに届くまでをご紹介します。生産資材や飼料価格が高騰する中、毎日懸命に安全・安心、高品質な生乳を届けてくれる酪農家への一番の応援は“牛乳を飲むこと”です。酪農家の生産努力と乳牛への愛情がたっぷり詰まった牛乳をいつもより“モ〜1杯”飲みませんか？



牛乳の栄養一口メモ

JA静岡厚生連 管理栄養士 やまぐち ゆり
野菜ソムリエ 山口 友里さん

牛乳はたんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミンB群、カルシウム、鉄などを豊富に含む栄養価の高い食品です。日本人に不足しがちなカルシウムの供給源としても貴重です。カルシウムは吸収されにくい栄養素ですが、牛乳は吸収率40%と高いため、効率よく吸収されます。



牛乳をモ〜っとアレンジ

ビニール袋で簡単！ダルゴナコーヒー

【材料（1杯分）】

牛乳……………コップ1杯
「インスタントコーヒー ……大さじ2
A 砂糖 ……大さじ2
「お湯 ……大さじ2
ココアパウダー ……適量
ビニール袋



冷たくて夏にぴったり！

【作り方】

- 1 Aをビニール袋に入れ、袋に空気を入れながら口元をしぼる。
- 2 ①を中身が混ざるように振る。たまに中身をもみ、空気を均一に含ませるよう1分ほど繰り返す。
- 3 袋の中身がもったりと乳液の色が明るくなったら、袋の端を少しハサミで切ってコップに注いだ牛乳の上に搾り出す。
- 4 お好みでココアパウダーをふりかける。

※ダルゴナコーヒーとは、牛乳の上にコーヒークリームをのせた飲み物です。

JAふじ伊豆の酪農

管内では、三島函南・伊豆の国・なんすん・御殿場・富士宮地区の42戸の酪農家が年間約16,081トン（令和6年度）の生乳を生産しています。この量は1リットルの牛乳パックで約1,608万本に相当します。各酪農家が乳牛の飼料や健康管理に工夫を凝らし、厳しい衛生管理のもと安定した生乳生産に取り組んでいます。

JAは飼料価格の高騰で厳しい状況が続く中、酪農家へ乳質の向上支援や県内自給飼料の確保など、将来にわたって酪農経営が続けられるよう支援しています。併せて、肥料価格の高騰対策と化学肥料低減による環境負荷軽減を目指した堆肥の利用促進や、地元の水稻農家との耕畜連携による循環型農業の実践など、SDGs（持続可能な開発目標）の達成にも貢献しています。

多方面から経営をサポート

年に1〜2回乳質改善などの講習会を開き、農家の飼養技術向上を支援しています。併せて、牛乳の流通と販売強化を目指して、ファーマーズマーケットを中心に販促イベントを定期的に行い、消費者へのPR活動に取り組んでいます。

農家の要望に応じて酪農ヘルパー体制を整え、農家の計画的な休暇取得による働き方改革に貢献しています。ヘルパーを務めるJA職員が、農家に代わって給餌や畜舎の清掃、搾乳などを行っています。利用農家とヘルパーが相互に働きやすい環境づくりを整え、畜産業の発展を後押しします。



営農販売部 畜産課
さとう いさお
佐藤 功



酪農ヘルパー体制で農家の働きやすさを実現



ファーマーズマーケットで牛乳をPR



岩城牧場
いわき まさもり
岩城 正盛さん(29)

函南町在住。家族経営で乳牛を49頭飼育。丹那牛乳へ毎日約1トンの生乳を出荷する。静岡県畜産共進会・乳牛の部で静岡県知事賞などを受賞。

生産者の声

高い飼養技術で高品質な生乳を

北海道の大学で畜産について学んだ後、約1年間酪農ヘルパーを経験しました。さまざまな牧場を見ることができたので、良いところを吸収して自身の牧場経営に生かしています。

品質の良い生乳を生産するため、飼料づくりにこだわっています。牛が選び食いをして栄養が偏らないよう自家製の牧草やトウモロコシ、配合飼料を全て混ぜて1つの飼料にしてから与えています。搾乳の際は前搾りを5回することで、汚れの除去や乳房炎の予防につながり、品質の良い生乳を搾ることができます。

今後も多くの方においしく飲んでもらえるよう、常に品質の高い生乳を届けていきます。



乳牛の健康状態を毎日確認



こだわりの飼料

工場潜入！

牛乳ができるまで ～主な流れ～

当JA管内の生乳の出荷先の一つである函南町の丹那牛乳工場。県東部の酪農家の乳牛から搾乳された生乳が毎日集められ、衛生管理を徹底した工場で安全・安心な牛乳に加工し出荷されています。

酪農家と工場が近いことが強みで、一番遠くても片道2時間の距離です。短い時間で生乳を運ぶことで、風味の劣化を防ぐと共に雑菌が少ない良質な生乳を加工でき、新鮮で安全・安心な牛乳を皆さまのもとへお届けしています。



①集乳

酪農家が搾乳した生乳が毎日集められる。



②受入検査

抗生物質や細菌数、不純物などを細かく確認。



③異物を除く

遠心分離機で生乳を高回転し、目に見えないゴミや異物を除去。



④貯乳

検査を通過した生乳は冷却し、貯乳タンクで一時的に保管。



⑤均質化・殺菌

脂肪の粒を破砕して飲み口を滑らかにする「均質化」と呼ばれる処理を行う。さらに130℃で加熱殺菌。



⑥充填包装

タンクに殺菌乳が貯まったらバック詰めし、消費期限を印字。



⑦出荷検査・冷蔵保管

最後に出荷検査を行い、通過した牛乳を10℃以下に保たれた冷蔵庫で保管。



⑧出荷

冷蔵庫で地元スーパーや学校などへ届けられる。

ゴール！

地元の牛乳ここでお買えます

- 稲取漁港直売所こらっしえ（東伊豆町）
- みしまるかん（三島市）
- フレッシュ北上店（三島市）
- フレッシュ函南店（函南町）
- 農の駅グリーンプラザ伊豆の国（伊豆の国市）
- 農の駅伊豆（伊豆市）
- すそのふれあい市（裾野市）
- ファーマーズ御殿場（御殿場市）
- う宮へな（富士宮市）

その他、地元スーパーなどでお取り扱いしています。

※出荷量によりお取り扱いのない日もあります。
※電話注文・発送・お取り扱い置きはできません。

ファーマーズマーケットの
営業時間など詳細はこちら



広げよう 国消国産 協同の和

ふじ伊豆 旬のトピックス



通販サイト
JAタウンはこちら

健康維持に「桑葉茶」人気



ビタミンやミネラルが豊富

農の駅ほのぼの売店で、無農薬栽培の桑の葉を使った「桑葉茶」が人気です。松崎町の企業組合松崎桑葉ファームが収穫・加工しています。

桑の葉はビタミンやミネラルなどを豊富に含んでいます。桑葉茶は粉茶で手軽に楽しめ、夏は冷水や牛乳に溶かして飲むのがおすすめです。

三島とうもろこしが旬



早朝の収穫で鮮度と甘さを保持

みしまるかんでは、ゴールドラッシュなどの品種を栽培する「三島とうもろこし」が旬を迎えています。糖度が一番高い早朝に収穫し、即日出荷するため強い甘みが特長です。
7月6日に三島スカイウォークとみしまるかんで開催の「坂もの野菜祭り（夏野菜フェス）」でも販売します。
※みしまるかんは7月5日も開催します。

万能野菜 ズッキーニ



食卓の彩りにぴったり

伊豆の国地区ではズッキーニの本格出荷を迎えています。ズッキーニは彩りが良く、炒めても焼いても煮てもおいしい万能野菜。生でサラダやぬか漬けにするのもおすすめです。
今期も出来は上々。農の駅グリーンプラザ伊豆の国や農の駅伊豆などで販売中です。

加熱するとおいしくなるトマト



熟してから収穫するので濃厚な味わい

熱海市と伊東市特産の加熱調理用トマト「アイランドルビー」が旬を迎えています。
完熟間近まで育ててうまみとコクを引き出し、加熱によりさらにうまみが増すことが最大の特長です。
8月初旬ごろまで、いで湯っこ市場などで販売しています。

エダマメが新パッケージで登場！



富士山を描いた新パッケージ（手前）

沼津市産のエダマメは、ふっくらした外觀と香り豊かで甘みの強さが自慢です。今期も例年並みの甘みで、高品質な出来です。7月上旬から最盛期を迎え、新パッケージで販売しています。
通販サイト「JAタウン」ではTVアニメ「ラブライブ！サンシャイン!!」とコラボしたグッズとのセットを販売中です。

地場産ゴーヤで夏バテ知らず



高品質で市場評価も高い

7月下旬から御殿場地区産ゴーヤの出荷が始まります。
同地区産は苦みが少ないのが特長で、お子さまも食べやすいです。牛乳やはちみつと一緒にミキサーにかけてジュースにするのもおすすめです。
ファーマーズ御殿場をはじめ、県内スーパーで販売しています。

わくわくコーン最盛期



甘くてジューシーな富士山麓わくわくコーン

富士市特産の「富士山麓わくわくコーン」が最盛期を迎えています。有機肥料を使ったこだわりの土づくりで、コクのある甘みとプチプチとした食感が楽しめます。
7月12日には、やすらぎ富士中央会館で開催するイベントで販売します。詳しくは裏面をご覧ください。

河津産ワサビ×老舗酒蔵の酒かす



伊豆太陽地区のワサビと富士宮の酒蔵がコラボ

産地間交流の一環として、伊豆太陽地区の河津産ワサビと、富士宮市の老舗酒蔵の酒かすがコラボした「わさび漬」をう宮へなどで販売しています。
素材にこだわり風味も格別で、ワサビの茎に加え根茎もふんだんに入れた「特選」のほか、たっぷり量を味わえる「桶入り」商品もあります。