



▲牛にエサを与える新舎さん。牛のようすに異変がないか常に気を配っています

切にしていることから、牛の体調を常に気に掛け、血液検査も行います。また、牛に与えるエサは、久井地区で収穫された飼料イネを乳酸発酵させたものに、トウモロコシや大豆カスなどを混ぜて作っています。こうして生産された1日当たり約1・2トンの牛乳は工場へ運ばれ、2、3日後には市内

の学校給食や製品として消費者に届けられています。そして、牛のふん尿は飼料イネの堆肥となり、循環型生産を実現しています。新舎さんは、酪農の大切さを理解してもらいたいという思いで、幼稚園児から大学生までの見学・体験を受け入れています。「牛乳を出すのは子牛を生んだ雌牛。母牛が子牛のために作った牛乳を、人間がもらっているのです」と説明する新舎さん。手間と愛情を掛け、家族の一員のように育てた牛からの恵、牛乳が今日も市内で飲まれています。

問い合わせ先 農林水産課(☎0848-676077)

みんなでチャレンジ

# 食育<sup>22</sup>



食育推進キャラクター「そだっち」

## 愛情かけて育てた牛からの恵、牛乳を届けます

今回は、久井高原牧場での酪農を紹介します。久井町<sup>あさうぼら</sup>筋原、山あいの小道を登って行くと現れる開けた土地に、67頭の牛が飼育されています。暑さに弱い牛にとって、500mを超える標高と豊富な水が好条件です。

この牧場の経営者である新舎和久さんは、搾乳、牛舎の掃除、エサ作り、牛の健康管理などを365日行なっています。牛が健康であることを一番大



▲新舎和久さん(久井町)

### 鮭缶と白菜のミルク煮



#### ●材料(1人分)

牛乳100cc、白菜150g、シヨウガ1/4片、鮭缶1/4缶、A(水75cc、鶏がらスープの素小さじ1/4、酒大さじ1/2)、片栗粉大さじ1/3、サラダ油少々、塩少々、コシヨウ少々

#### ●作り方

- ①白菜は長さを3等分に切って2cm幅に切り、シヨウガは千切りにする。
- ②鍋にサラダ油を引き、白菜の芯とシヨウガを炒め、しんなりしてきたら白菜の葉を加える。
- ③②に鮭缶とAを加え、ふたをして7〜8分煮る。
- ④片栗粉を牛乳で溶き、③に入れてひと煮立ちさせ、塩とコシヨウで味を整える。

### あ・と・が・き

**新**年号の表紙を人文字で飾ってくれた子どもたち。一人ひとりが蛇をイメージした格好をしています。撮影のために作っていただいた蛇の頭と合わせて、かわいらしい巳の字が完成しました。田野浦幼稚園の皆さん、寒い中、ご協力ありがとうございました▼広報みはらは、市民の皆さんの協力があって発行できています。たくさんの方の笑顔あふれる広報誌をめざして、これからも皆さんのもとへお邪魔します。本年もよろしくお願ひします。(M)

#### 三原市の人口(11月30日現在)

世帯数	43,747	世帯(-102)
人口	100,439	人(-1,105)
男	47,932	人(-618)
女	52,507	人(-487)

※外国人住民を含む。  
※( )内は前年同月との比較。

#### 税などの納期(普通徴収)

- 市県民税(第4期)
  - 国民健康保険税(第7期)
  - 介護保険料(第7期)
  - 後期高齢者医療保険料(第7期)
- 納期限 1月31日(木)
- 夜間収納窓口(19時まで) 10日(木)・17日(木)・24日(木)・31日(木)

#### 航空機の騒音測定結果(11月分) (WECPNL)

▶正広局(本郷町善入寺正広)=64.6 ▶本郷局(本郷町船木川西上)=64.7