

みやこんじょを「農」から元気に!
地産地消応援マガジン

みやこん農



※自由にお取り下さい

無料

毎月26日発行

2009
VOL.2

12月号

編集・発行 ぼんち情報サポート※禁断転載

都城市上川東2丁目14-8

TEL&FAX 0936 (77) 2431

URL : <http://www.bjs-power.com> E-mail : mkonjou0936@bjs-power.com



特集 牛乳を飲モ~~~~ウ!

ピックアップ みんなで収穫楽しいな♪ (社会福祉法人 キャンバスの会)

今月の農家さん 親と子の紡ぐ夢 永峰さん (安久町)

(養豚)

潜入シリーズ③ 潜入! 私は見た...

南日本酪農協同株式会社 (都城工場)

◆お料理コーナー: ^{キング}coo 王 T a k a (今月は二本立て! 白菜の牛乳スープ&フルーツヨーグルト)



ふれあい農業班

農業ボランティアさんと障がい者の方たちが、一緒に野菜をつくっています。

ここで作られる野菜は、低農薬の安心・安全の野菜です♪

ご注文受付・お届け時間

昼食 受付 8:00~10:00
お届け 10:30~12:00

夕食 受付 8:00~12:00
お届け 15:00~17:00

オードブル 4日前までにご予約ください。



ご注文・お問い合わせ先

キャンパスの会 給食センター
TEL:(0986) 51-5132
26-5732

住所: 宮崎県都城市南鷹尾町13街区2号

日替わり弁当・オードブル 宅配サービス

給食センターでは、障がい者の方たちが農園で栽培された低農薬の安心・安全の野菜などを使って、昼食・夕食の宅配弁当や仕出しの惣菜を調理しています。

ぜひ、ご利用ください★



《日替わり弁当》

350円~
(全弁当汁物つき)

《オードブル》

3000円~
(予算に応じて可能)



第25回
全国姫路菓子博2008
名誉総裁賞受賞
島津発祥の地
都城
霧の大地
都城市の素材を生かし、
和菓子作りに
心をこめて...

島津荘園

都城産の素材にこだわった銘菓「島津荘園」
ぜひご賞味ください。



Merry Christmas

クリスマスケーキ
ご予約承ります。



限定数
100台



限定数
100台



限定数
100台

マリア
(2~3人用)
ハート型のイチゴのショートケーキに宝石のようにイチゴを貼り付けて、イチゴソースで仕上げました。恋人達や家族、お友達でお召し上がり下さい。
サイズ: 4号 価格 2,600円

他にも多数品揃え♪

12月20日まで
予約受付中!!

赤い果実の物語
(6~8人用)
甘ずっぱいイチゴクリームの中には口溶けの良いパナラクリームと、アーモンド生地を入れました。その上から、赤い果実のソースをかけて回りにマカロンを貼り素敵なクリスマス風に仕上げました。
サイズ: 5号 価格 3,300円



クリスマスケーキ 1台 3,000円以上お買い上げの方に

シャンペンプレゼント!!



郷土銘菓処

お菓子の南香

都城市甲斐元町1-26

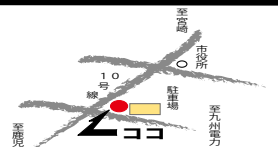
Tel: 0986 (22) 4670

URL: http://www.okashinonanko.com

オンラインショッピングも展開中!

お菓子の南香

検索





2009
VOL.2 **12** 月号

P 4 **特集 牛乳を飲モ~~~~ウ!**

P 8 **ピックアップ みんなで収穫楽しいな♪** (社会福祉法人 キャンバスの会)

今月の農家さん

P 10 **親と子の紡ぐ夢 永峰さん~養豚~** (安久町)



P 12 **潜入シリーズ③ 潜入!私を見た...**

【南日本酪農協同株式会社:都城工場】



P 14 **◆お料理コーナー: coo ^{キング}王 T a k a** (白菜の牛乳スープ&フルーツヨーグルト)

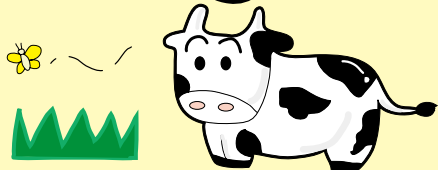


P 16~ **みんなの広場、12月イベント情報、野菜占い、休日急患 ほか**

毛



ウ



(取材協力：J A 都城 酪農課)

③ 牛乳の消費拡大とは??

では「牛乳の消費拡大」ってなんだろう。そう、実は②でご紹介したように、「牛乳」と分類されるものを指しています。「えっ？我が家は低脂肪牛乳やカルシウム入りをよく飲むんですけど・・・」という声が今にも聞こえてきそうです。いつも飲んでた牛乳が、実は「消費拡大の牛乳」ではなかった！なんてびっくりして当然ですよ。そこに「牛乳の消費拡大」のカラクリがあるのです。

賢い主婦の方なら、「牛乳」よりも低脂肪牛乳などの商品のほうが安いことをご存じだと思います。

でも、不思議だと思いませんか？加熱殺菌・冷却だけで処理が可能な「牛乳」に比べて、水分や脂肪を取り除くなど一手間二手間もかかる調整乳のほうが安いなんて・・・？

次の④でその謎を解明しましょう！！

① 牛乳にはいろいろな種類がある

牛乳は作り方によって、大きく6つに分けることができます。

- 牛乳・・・搾乳したままの生乳を加熱殺菌。冷却したもの。
- 成分調整乳・・・生乳から、成分（水分・脂肪分等）の一部を除去したもの。
- 低脂肪牛乳・・・成分調整牛乳のうち、生乳から乳脂肪分だけを除いたもの。
- 無脂肪牛乳・・・成分調整牛乳のうち、生乳から乳脂肪分だけを0.5%未満に除いたもの。
- 加工乳・・・生乳または牛乳や、バター、生クリーム、脱脂粉乳などから作られたもの。脂肪分の濃いものや少ないものがあります。
- 乳飲料・・・牛乳や乳製品を元に作られたもの。カルシウムや鉄分などを加えた機能性飲料的なものやコーヒーや果汁などに糖分を加えた嗜好飲料的なものがあります。

② 「牛乳を飲む」とは??

「毎月1日は牛乳の日」というフレーズを最近耳にすることがあると思います。さて、この「牛乳」とは①のうちどれを指すと思いますか？

正解は・・・

●牛乳
搾乳したままの生乳を加熱殺菌。冷却したもの。

のことを指すのです！！驚きでしょう！？スーパーなどでは多くの種類が販売されていますが、中でも側面に「牛乳」と記されたものだけが「毎月1日に飲みましょう」に該当するのです。



牛乳をたくさん
飲毛~~~~ウ!



牛乳を飲

⑤ 牛乳の三次機能

食品には一次、二次、三次機能があります。

- ・一次機能…生きるための必要なエネルギー
- ・二次機能…味や匂いなど感覚に訴える
- ・三次機能…別名「生体調節機能」といい、免疫系、内分泌系、循環器系などに働きかける。

牛乳の三次機能には次のようなものがあります。

① ウィルスの侵入を抑える。

牛乳に含まれるタンパク質やオリゴ糖は、細菌やウィルスが体に入るのを低減する働きがあるといわれています。

② 免疫力UPに効果的。

牛乳タンパク質には免疫機能を高める働きがあり、リンパ球などの免疫細胞を増殖させたり、病原菌に感染した細胞の繁殖を防ぐ可能性があるといわれています。

③ 便秘の解消をサポート。

牛乳に含まれる乳糖などのオリゴ糖は、乳酸菌などの腸内細菌により、乳酸や酢酸に変化します。その酸が回腸や大腸を刺激して腸のぜんどう運動を高め、便秘を防ぐ働きがあるといわれています。

④ 高血圧の改善に貢献。

牛乳タンパク質のカゼインが分解されてできるペプチドには、血圧を上昇させる酵素の作用を阻害し、高血圧を予防する成分が多数見出されています。

⑤ 不眠の悩みをやわらげる。

牛乳タンパク質に含まれるトリプトファンには、弱い睡眠作用があります。また、牛乳タンパク質が分解されてできるオピオイドペプチドには、鎮静作用を示すものがあります。

⑥ 肥満防止の強い味方に。

中高生の男女6000人を対象に牛乳摂取を中心とした調査を実施した結果、中高生女子で牛乳を摂取している人ほど体脂肪率の減少する傾向があることがわかりました。

⑦ 血流をスムーズに。

牛乳のホエイタンパク質には血清コレステロールの合成を抑制・阻害する機能を持つ成分が見出されています。

⑧ 骨の健康を守る。

牛乳には多くのカルシウムが含まれています。さらに、カルシウムの吸収を促進するリン酸ペプチドや骨を強くする成分などが見だされており、効率よく骨の健康をサポートすることができます。

(農水省補助授業「平成21年度につぼん食育推進事業」参照)

どうです？スゴイですね！特に①や②の働きはインフルエンザの流行している今の時期にもってこいですね！！

保湿の働きもあるので、喉の痛みなどにも効果的です♪

④ なぜ「牛乳」のほうが高い？

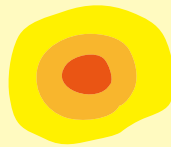
牛乳には、肉や野菜のように価格が決まっています。これを「乳価」というんですが、調整乳は工場側も脂肪分などを抜く作業が必要になるため、この「乳価」が牛乳に比べて安いのです。つまり、調整乳の消費がどんどん増えると、「調整乳の消費拡大」→「工場ではコストがかかる」→「農家さんから買い取る価格安い」→「商品はその分安い」という流れになります。



こうなると、「農家さんの収入が減る」ということになります。そこで、少しでも安定させようということで手間のかからない「牛乳」の価格が引き上げられているのです。ですから、商品となった時に牛乳のほうが高いというわけ。

農水省の調べによると、平成21年4月から7月までの飲用牛乳類の消費は前年同期比3.6%減。牛乳は同10.2%減、加工乳は5.5%減だったのに対し、成分調整牛乳は同87.8%と大幅に伸びているそうです。

「牛乳」の消費が増えることが、いろいろなバランスを保つために必要なんですね！



いっぱい
飲んでちょうだい♪
モウ一杯、モウ一杯♡



宮崎県南部酪農業
協同組合
代表理事組合長

今山 努さん

今日の牛乳事情は、飼料や燃料となる石油の高騰により酪農家さんの負担が増えていること、さらに、全国的に牛乳の消費が落ち込むなど一筋縄ではいかないのが現状です。

冬のこの時期は、搾乳量が増えるのですが、反対に牛乳の消費量は減少するという反比例減少がおこります。夏は冬とは逆のことが起こります。牛乳は、生き物から搾乳するためいつでも蛇口をひねると出てくる水のように調整ができません。生産と消費の絶妙なバランスが必要なのです。このバランスを維持するため酪農家さんをはじめ、おおくの組織の努力によって牛乳がご自宅に届きます。

私たちは、毎月1日に高千穂牧場で数量限定にて牛乳の無料配布を行うなど、牛乳の消費拡大に努めています。消費の落ち込むこの時期だからこそ、より多くの方に牛乳を飲んで、料理などにも活用して欲しいですね。

◎ 牛乳1本で約一割も食費を節約！？

今年の2月におもしろい調査結果が公表されました。それが、「牛乳1本 200ml で約一割も食費を節約」というものです。社団法人中央酪農会議と管理栄養士・小山浩子先生と共同で行ったもので、その結果は次の通り。

厚生労働省が示す日本人1日の栄養摂取基準を踏まえて、食事メニューを計算すると、

牛乳を除く場合のメニュー数 → 357メニュー

牛乳を入れた場合のメニュー数 → 117メニュー

さらに、食事メニューに要するコストの平均額は

牛乳を除くメニューは1食当たり 519円

牛乳を入れたメニューの場合は 472円



メニュー数の違いからもわかるとおり、いかに牛乳の栄養価が高いかがわかりますね！47円とはわずかな金額に感じますが、牛乳を使うというひと工夫で、節約できて健康にもいいとなると、試す価値ありですね！冬は牛乳の消費が一段と落ちます。積極的に料理などにも牛乳を使いましょう♪

ちょっと豆知識

都城・三股地域における酪農家さん戸数は、平成21年9月31日の時点で、164戸存在しています。

都城・三股地域は、JA都城の組合員と南部酪農業協同組合の組合員で構成されています。164戸の内訳は、

JA都城・・・136戸

南部酪農業協同組合・・・28戸

となっています。平成21年8月1日時点では、それぞれ1戸づつ多かったのですが、わずか2カ月の間に2戸もの酪農家さんがやめる形になりました。

宮崎県全体では、352戸の酪農家さんが存在しますが、前年より20戸も減っているのが現状です。

また、都城・三股地域で搾乳される生乳の出荷量は平成21年4月～9月までの実績において

JA都城・・・18,767.2(t)【前年比98%】

南部酪農業協同組合・・・3,782.2(t)【前年比93%】

となっており、前年に比べると落ち込んでいます。

宮崎県全体でも、平成21年4月～9月の出荷量は前年比マイナスとなっています。

こうみると、牛乳は人間が思っているようにいつでも決まった量とれるものではないのがよくわかりますね。

ちなみに、北海道の牛乳は大半がチーズなどの乳製品に使用され、都府県はその大半が飲用として使われています。

牛乳宅配募集中!!

1週間に小瓶2本、大瓶1本から配達可能です。

《日替わり配達OK》

宅配をご希望のお客様に無料サンプル差し上げます♪

(一部地域外有)

デリィ牛乳年見販売店

まずは
お問い合わせ!

38-2858

いろいろ
商品があるよ♪



お客様の毎日の健康づくりに貢献するため、
南九州の酪農家とともに安心安全な商品をお届けします。



都城工場



デリィ牛乳
南日本酪農協同株式会社



みんなで収穫楽しいな〜♪



▲大岩田にあるキャンパス農園。九州ろうきんのNPO助成により開くことができたそうです。今回の場所とは別です。

今月のピックアップは、南鷹尾町にある「社会福祉法人 キャンパスの会」の皆さんによる、大豆の収穫作業です。キャンパスの会さんでは、今年から障がい者の方々の精神的及び経済的な自立を目指す自立支援の取り組みの一つとして「農業」を取り入れました。地域のボランティアの方々も協力して、いろいろな野菜作りに取り組んでいるそうです。

その野菜作りですが、今年から始めたばかりですべてが初めての体験。今回取材した「大豆の収穫」も初めての試み。「みんなで収穫した大豆が味噌を作りたい」という熱い思いから始まりました。この思いに賛同したのが、

農業を営む福島さん。キャンパスの会の思いを受け、ボランティアで農業指導を引き受けたそうです。福島さん自身も、大豆を本格的に栽培するのは初めてで、きちんと育つか心配だったそうです。ほかに、今回の大豆栽培用の畑を無料提供してくれたり、キャンパス農園の土地を無料提供している方もいるそうです。こうした盆地人の温かさには、本当に心が暖まりますね。

収穫開始

収穫作業は、11月4日に行われました。

この日は、穏やかな天気で絶好の収穫日より。福島さんの心配をよそに、約6アールの畑には、今にもはじけ飛びそうな大豆がビッシリ。まずは、福

島さんが収穫の手順を説明。みんな真剣に説明を聞きます。

いよいよ、収穫開始。「お願いしまーす！」のかえ声とともに元氣よく畑に繰り出します。畑から大豆を引っっこ抜くのですが、ずっと中腰での作業が続いて大変。それでも、みんな元氣いっぱい笑顔で作業をしていました！かえって、職員の方のほうに疲れていたような気がします（笑）

収穫作業は2時間ほどで無事終了、かと思いきや、実は大豆を使えるようにするには、10日程乾燥させないといけないとのこと。最終的な大豆の収穫はまだ先でした・・・。

そして、11月16日に最終収穫の時を迎えました！今回は、大豆を殻から取り出す作業です。シートの上へ先日収穫した大豆を広げ、竹の棒を使ってパンパンと叩きます。すると、殻から大豆がパンパンとはじけ飛んで出てくるではありませんか！しかし、残念なことには数日前の豪雨の影響で、完全に乾燥していませんでした。「乾燥していれば、触っただけでもパンパンとはじけるんだけど・・・。」と福島さんご夫婦は残念そう。小雨も降ってきて、残念ながらわずかな作業で終了。おまけに、湿っていたため、3分の2ほどしか収穫できませんでした（涙）それでも、15kgほどの大豆を収穫！残りの収穫が本当に楽しみになりました。

収穫作業①回目



▲作業を終えたみんなです。ちょっとお疲れの子もいますが、2時間一所懸命がんばりました！彼らの笑顔を見ていると、なんだかこちらも楽しくなりました。



▲福島さんから、収穫方法の説明を聞きます。全体の中に、ほんのり緑色のものがあるって、それは抜かないように注意がありました。中には、微妙なものがあったってみんなで相談しながら作業しました。



▲一回目の収穫作業が無事に終わりました。ちゃんと緑色のものは残っていますね。お疲れさまでした！



▲休憩中の一コマ。水分をしっかり補給して、後半もがんばりました。いい笑顔です♪



▲収穫開始！根元から引っこ抜くので、終始この体勢です。みんな黙々と収穫していました。

収穫作業②回目



▲収穫した大豆を、中央の機械で風を送って、豆と殻を分けます。アナログですが優れモノです。



▲竹の棒を使って、みんなでひたすら叩き続けます。みんな楽しそうに作業していました♪



▲干してあった大豆をシート中央に集めていきます。多からず少なからず。欲張ってはダメみたい。



▲収穫作業をおこなったみんなと職員の方々。この日は小雨がばらつき、肌寒い日でしたが、みんないい笑顔で、一所懸命にがんばりました。途中から昼ごはんが気になる子も(笑) 働くとお腹がすくのは当然です。



▲苦労して収穫した大豆。今回はおよそ15kgほど採れました。大豆から水分が抜けきっていないので、大きさがふぞろい。ダメなのかな？と思いましたが、しっかり乾燥させると縮んでいい感じになるそうです。たくさん収穫できて、自家製の味噌が作れるといいですね。

今月の農家さん①

永峰

桂 義 智

子 廣 浩

さん (安久町)



新しい担い手

安久町で養豚を営む永峰さんご一家。息子の智浩さんは現在27歳。アメリカへ農業留学をしていた経験も持つ智浩さんは、都城・北諸県地域のSAP（農業青年の学習グループ）の会長を務める期待の若手です。実家の後をついで農業をやるうと思っただけは、なんと中学生のとき。それから、農業についていろいろ学んでいく中で、その面白さに惹き込まれたとのこと。

そんな智浩さんが常に心がけていることは、自分で種付けをしている豚の分娩率の向上。「できるだけ多くの子豚が生まれるように努力しています。豚の発情サイクルは21日。毎週13頭〜15頭の母豚が発情するので一度見逃すと、また21日またないといけないうえに、数も増えるので大変です。」と語ります。

若くしての農業は何かと大変では？との問いに「農業をやる上で、現状からの脱却というのを常に考えています。だからといって、新しく投資をしたりするのはなく、現状の中で発展していけるような仕組み、取り組みを確立したいですね。」と頼もしく答えてくれました。また、地元に対して「県外ではなく地元で働くこと、地元で働ける環境が今よりも整ってほしい。」と語ってくれました。

こういった若者が新たに農業を担い、これからの都城盆地を背負う一人だと思つくと、実に頼もしく、また、安堵感を感じずにはいられません。農業だけでなく、未来に向けた新しい担い手の姿がここにありました。



▲種豚くんです。智浩さんが近く来ると、嬉しそうに近寄ってきました。見てください、この二人の笑顔。智浩さんも種豚もなんだかいい感じです♪ほんとう人懐っこい、かわいい豚でした！



▲特別に、種付けの実演をしていただきました。背中中の「M」はmondayの「M」。こうして種付けする豚を識別できるようにしているのです。昔、種付けのときには母豚の正面に雄豚をつれてきて、おとなしくさせていたそうですが、現在は、背中に挟んでいる黄色の輪っかをするだけでいいそうです。さらに、この輪っかは種付けの容器を固定する働きもある優れたものです。



▲母豚用の豚舎。300頭の母豚が一室に会します。もちろん目星は付けるのですが、この中から発情の豚を探すと考えると、かなり大変ですよ・・・(汗)



▲どこかの映画で見たことがあるような子豚を発見。カメラを向けるなぜかこの子豚だけ冷静にカメラ目線でした（笑）まさか出演を意識していたのかな？



▲お乳を飲む子豚たち。みんな必死に飲んでいました。飲んでいないときは、かなり警戒して暴れていたのですが、いざ飲み始めるとカメラなんて構いなしでした。



▲原産国アメリカのデュロック種と呼ばれる豚。このデュロックくん、見た目は大きくてイノシシみたいですが、とても人懐っこいおとなしい豚でした（笑）（豚については↓豆知識へ）

親と子の紡ぐ夢

一家で農業に励む永峰さん。主の義廣さんは、その厳しさを理屈ではなく体で体験してきました。義廣さんは今日の状況について「販売価格自体は、昔とほとんど変わっていない。農業をやる上で、楽なことなどない。いつだって体一つで、時代を追いかけてやってきた。」と語ります。智浩さんと共に働くことに関して、「いい面もあるし、悪い面もある。」とい

います。しかし、二人が共通して口にしたのは「家族の絆」という言葉でした。質問中、親子の会話はあまりありませんでしたが、義廣さんは智浩さんとの関係について「私には私の考え、やり方がある。息子には息子の考え、やり方がある。それは、時にはぶつかかることもあります。でも、それでいい。そこに家族の絆がある。」といいます。

そんな親子に将来の夢を聞いてみると、智浩さんは「将来、自分たちで豚肉の販売をできるようにになりたい。」という夢の一つを語ってくれました。義廣さんは、ご自身の夢について智浩さんの前というのもあつてか、語ってくれませんでした。が「常に夢を持っている。何でも夢がないとダメ。私の夢は、息子の夢とは違うかもしれないし、同じかもしれない。たとえ違ったとしても、お互いの夢を実現していけるようになりたいし、そうでなければ。」と語ってくれました。

考え方は違ってもやはり親子。仮に二人の夢は違っても、必ず交わり紡がれ、きつと素晴らしい織物へと形作られることでしょう。



▲昔の豚舎を改造して、出荷前の豚の待機場にしたそうです。組み換えだけでできたというから驚き。これもリサイクル。



▲堆肥として活用される排泄物。堆肥にならなかったものは、細かく砕かれて、養豚場の土台になるそうです。リサイクルですね。



▲出荷前の豚。毎週100頭〜150頭の豚が出荷されるそうです。こうして出荷されたものが、私達の食卓へ届くんですね。ありがとう。



▲汚水浄水設備。一週間に一度は、異常がないかチェックするそうです。農業は、環境にも優しくないとはいけません。厳しい基準があるそうです。

ちょっと豆知識

今回は、豚の種類について。豚は大きく5つの種類に分けられます。

- ・ランドレース種（デンマーク）
- ・ハンプシャー種（アメリカ）
- ・大ヨークシャー種（イギリス）
- ・デュロック種（アメリカ）
- ・バークシャー種（イギリス）



日本で飼われている豚のほとんどは、これらのいずれかをかけあわせたものです。ちなみに、バークシャー種は「黒豚」としてそのまま流通しています。

（「東京都中央卸売市場食肉市場」HP 参照。）

http://www.shijou.metro.tokyo.jp/syokuniku/syokuniku_top.html

南日本酪農協同株式会社 (都城工場)



いざ潜入

今月の潜入シリーズは、南日本酪農協同株式会社の高木町にある都城工場です。都城インターチェンジのすぐそばにある大きな工場。皆さんも目にしたことがあるのではないのでしょうか？

実はこの工場、見学できる範囲は限られています。一般の方でも見学できるようになっています。(要申込)今回は、一般ではなかなか入れないところまで潜入させていただきます！

この都城工場では、厳格な衛生管理のもと、牛乳からバターまで実に**249品種が製造**されています。(驚)

また、現在、新工場が建築中(来春完成予定)で、新しい製造ラインの構築と、一般の見学設備も整うとのこと。工場長さんをはじめ、かなりオススメの新工場のような♪

では、いざ潜入開始！



処理されて初めて「牛乳」と呼ばれます。それまでは「生乳」といいます。

厳格なチェック体制

さっそく工場内に潜入！かと思いきや、まず案内されたのが生乳を積んだトラックが集まる場所でした。



▲運ばれてきた生乳。この時点で、いくつものチェックをクリアしなければなりません。



▲トラックスケール。生乳が入った状態で重さを量り、取り出した後、重さをはかって乳量を調べます。

運ばれてきた生乳は、まず乳温が**9℃以下**であるかチェックされます。9℃以上あるものは受け付けません。さらに、抗生物質の検査を行っています。これらの検査を通過した後も官能検査及び成分検査を行っているそうです。当然のことではありますが、その厳しいチェック体制こそが品質を保つ重要なポイントなんです！

HACCPシステム

HACCPは1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式です。
この方式は国連の国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機構 (WHO) の合同機関である食品規格 (Codex) 委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。
我が国では、1996年5月に食品衛生法の一部を改正し総合衛生管理製造過程 (製造または加工の方法及びその衛生管理の方法について食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造、または加工の工程) の承認制度が創設され、1996年5月から施行されました。
このシステムを、南日本酪農さんでは関連会社を含む各工場で承認を取得しているというから驚きです！！

安心



▲HACCPに基づく管理システムにより、より厳格に品質管理が行われています。(写真提供：南日本酪農協同㈱)



▲最新型のウルトラ殺菌機。ステンスプレートを利用した間接法による滅菌機。運ばれた生乳は、いくつものチェックを通り、ここで滅菌処理されます。

●
▶ 厳しいチェックを乗り越えた精鋭だけが、こうして商品になることができます。そう考えると、流れてくるパツク一つ一つが誇らしい気に見えるから不思議です。下の写真は、賞味期限の記載にミスがないかを判別しているところです。一瞬で通りすぎるのですが、表記がおかしいものはしっかり分別されていました！ハイテクです！！



さて、工場の中はというと…上の写真のようなステンレス製の大きな機械がたくさん。テレビでしか見たことのないような、ケースをどんどん積み上げるロボットもありました。機械でほとんど製造していくのかと思いきや、すべての製造過程に人がいて、厳しい眼差しで作業を行っていました。要所はやっぱり人の手なんです。

最初に案内いただいたのが、「牛乳」の製造過程。厳格なチェックをクリアしたモノだけが食卓へ運ばれる厳しい世界。一日に生産される「牛乳」の量はなんと80t！パックにして8万本もの「牛乳」が毎日作られているそうです。工場の稼働は365日、年中無休です。今回、案内してくれた宮田さんの話によると、年末は40人ほどが工場除夜の鐘を聞くそうです。うん、そう聞くといつもがぶ飲みしていた商品をじっくり味わって飲まないといけないかな・・・(汗)

牛乳のほかには、L.L製品、ヨーグルト、バター、乳飲料などがどんどん製造されていました。オススメは？と聞くと「やっぱり牛乳です。あと『生乳たつぷりバナナ』や『カフェ・オ・レ』がオススメです」とのこと。

それにしても、普段手にする商品が、こんなに身近で製造されているなんてなんだか不思議な気がします。

今回取材できたのは、ほんの一部分にすぎませんが、「安心・安全」にかける思いがよくわかりました。こうして厳しいチェックをクリアしたものが、私達の食卓に並び、これこそ地産地消ですよ。

安全

を食卓へ



▲言わずと知れた「フルーツサワー」。個人的に週一ぐらいで飲む大好きな商品です(笑)昔から変わらぬパッケージ、変わらぬ味。最近ではいろんな味が増えているようです♪



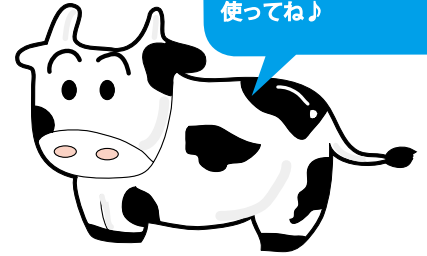
▲「高千穂牧場カフェ・オ・レ」の製造風景。左側のビニールの向こうで容器に詰められたものが、次々と右側のコンベヤで流れていきます。



▲L.L製品(ロングライフ)の製造風景。このロングライフ、その名の通り90日間の賞味期限をもつ優れモノです。(写真提供：南日本酪農協同㈱)



TaKa



いろんな料理に、牛乳を使ってね♪



白菜の牛乳スープ

(4~5人分)

- 豚肉 (細切れ)・・・300 g
- 魚肉ソーセージ・・・1本
- 白菜・・・適量
- 大根・・・1/2本
- にんじん・・・1本
- 椎茸・・・適量
- ネギ・・・1/2本
- 牛乳・・・1カップ
- バター・・・適量
- 片栗粉・・・大さじ1
- 鶏がらスープ・・・3カップ
- 水・・・大さじ1と1/2
- 塩・コショウ・・・少々



5 大根、ニンジンを入れてさらに炒めます。



4 豚肉、魚肉ソーセージ、椎茸を軽く炒め、塩・コショウで味付けします。



3 鍋に油をひき、バター



2 別な鍋で牛乳と鶏がらスープを混ぜ合わせます。(A)



1 材料をお好みの形にカットします。



10 最後にネギを加えて完成です。



9 片栗粉と水を合わせたものを注ぎいれます。



8 ひと煮立ちすると灰汁が出るので、除きます。



7 (A) のスープを注ぎいれます。



6 白菜を投入。鍋からあふれるときは、数秒フタをするといいでしょう。

寒くなるこれからの時期にオススメの一品です!



やけどに注意してね!

白菜の効果・効能

白菜は低タンパク、低カロリーの食材にもかかわらず栄養素を豊富に含有しています。また、熱に強くやわらかい繊維質の為、胃腸の弱い方にもおなかを壊すことなく白菜を食べていただけます。豊富なビタミンやミネラル以外にも、白菜は食物繊維が豊富な事でも知られており、便秘の解消や大腸がんの予防効果などがあるとされています。

都城産の、旬の野菜をたくさん使いますよっ♪



今月は、二本立て!!
牛乳をつかって、消
費拡大を応援だっ!



COOO



フルーツヨーグルト

(4~5人分)

- 牛乳・・・500cc
- ムースベース・・・250cc
- バナナ・・・1本
- フルーツ缶・・・適量
- ナタデココ・・・適量

▶スーパーなどで
購入できます。



5最後にフルーツなどを
あえてできあがりです。



4しばらくかき混ぜると、
牛乳がプルンとなります。



3ムースベース 250ccを
牛乳と混ぜます。



2牛乳 500cc ボウルに注
ぎいれます。



1フルーツ、ナタデココ
をざるに取り出します。

早っ!



あまった牛乳は、
ゴクリと飲みましょう!

簡単にできるのでとってもオススメです!!



ムースベースと牛乳は
1:2の割合で混ぜます。人数
を変えるときは覚えておいて
ね♪
ムースベースには「杏仁風味」
もあるよ。
好みに合わせて、色々作ると楽
しきUP!



フルーツたっぷり、
ビタミンも豊富。
牛乳そのままだから
カルシウムもバッチリ。



みんなの広場



SAP交流会の記事が興味深かったです。若い力に頼もしさを感じました。これからの活動を応援していきたいです。

(匿名希望さん)

若い力、ほんとうに頼もしいですね。私も負けないように頑張らねば……。

身近な人が掲載されていて、楽しく読みました。これからも都城のニュースをお願いします。

(匿名希望さん)

農業の話題が中心になりますが、これからのできるだけ多くの情報を発信していこうと思います。応援よろしくお願いします。

子供のころ飼育していた牛が脱走したことがあり、農家さんの記事をとて懐かしく感じました。

(あいちゃんさん)

私の場合は、豚がよく脱走して大変だった記憶があります。母豚の大きさを思い出すと今でも恐怖です……。

私も娘も農業高校出身です。もっと若い人が農業に興味を持つといいなあと思います。最近ではギャルも農業する時代ですね。

(竜太ママさん)

若い人が農業にもっと興味を持ってほしいですね。就農しなくても、何かしら農業とかかわる社会になると違ってくるかもしれませんね。ギャル農業、ずっと続いて欲しいです。

ガネを作ってみました。牛乳を使うと本当においしくできました。おやつにもピッタリ。

(エコママさん)

ガネはおふくろの味。いろんなレシピがあるようです。郷土料理ならではのですね。

薬局で売っている除菌効果のある消臭剤。インフルエンザ対策になるのでしょうか。

(しまじろうママさん)

私の調べによると、それなりの効果があるようです。でも、直接使うものの方が効果あるような気がしますよね。

農業の知識はあまりない私ですが、牛が載っていたり、ガネ作りがあったり、とても楽しく拝見しました。来月も楽しみます。

(ホチさん)

ありがとうございます。毎回試行錯誤しながら作っています。ご期待に添えるよう頑張りますね！

妻が北国の出身なので、ガネの作り方がとても参考になりました。早速作ってもらいます。

(ねむきさん)

北国出身ですか！牛乳を使ったレシピをたくさん知っています。おいしいガネができますように☆

以前東京にいたことがあるのですが、都城の農畜産物はNo.1です。個人的には牛レバ刺しが大好きです。

(Romioさん)

地採のものが一番おいしいですよ。牛レバ刺しとは通ですね。食べたくなってきました。

おいしいと噂のホワイトイ。飲んだことはないのですが、ますます飲みたくなりました。生徒の皆さん、これからも頑張ってください！

(匿名希望さん)

私も噂でしか聞いたことがなく、取材で初めて飲みました。ほんとにおいしいです(笑) 都城に転動してきて20年。都城の水のおかげで病気がちだった体は元気になりました。ガネ作りにも挑戦してみようと思います。

(リアママさん)

都城はほんとよかとこ。病気に効く水、豊かな自然の贈り物ですね。

都城に来て5年。農業についてまだ知らなかったことの多さにびっくりしました！ホワイトイ、ぜひ購入したいです！

(めぐりんさん)

私はずっと都城ですが、知らないことだらけです(汗) 誌面を通して少しでも都城の農業について知ってもらえる光栄です。

初めて「ガネ」の名を聞いた時、食べ物だとは思いませんでした。いつもガネ作りが思うようにいかないの、今度はTAKAのレシピでチャレンジしてみます！

(ネクターンさん)

確かに食べ物とは思えない名前ですね(笑) いろいろなレシピを試して究極のガネを目指してください！

農家に嫁いで29年。3年前からお茶づくりにも挑戦しています。色々大変ですが楽しいです。

(ミーちゃんさん)

農業をされる方は、みなさん「楽しい」とおっしゃいますね。その思いが人柄に反映されるのでしょうか。

地方から来たので、宮崎の料理を毎回載せてほしいです。あと、ほかの高校ものぞいてみたいですね。

(匿名希望さん)

郷土料理をできるだけ取り上げるようにしています。知ってるようで知らない料理が結構あるものです。

ホワイトイ作り、実は娘が参加しておりなんだか嬉しくなりました。今後の内容も楽しみにです。

(おじやる丸さん)

ほんとですか！お世話になりました(笑) 実習は本当大変、これからも応援していきます。牛乳を使ったガネ作り、試してみました。おいしかったです。お手がたくさんあるのでまた作ってみます。

(えみママさん)

おかずとしても、おやつとしても楽しめるガネ。ほかの郷土料理も随時掲載しますね。

さっそくガネを夕食の一品にしました。ペロリと完食。おいしかったです。

(ばんださん)

毎回レシピを掲載するので、参考にしてくださいね！おいしいのは腕がいいからです。

TAKAさんがガレッジ・セールの川田さんにとっくりなのに驚きました。

(コーちゃんさん)

学生のころ、「川」つながりでよく言われた(笑) TVで見るとドキッとします。学生の作る商品は、プロが作るのとは一味違った愛情を感じますよね。学生の皆さん頑張ってください。

(みこちゃんさん)

確かにそうですね。だから農業高校の商品はどれも人気があるのでしょうか。

卒業したのが農業高校だったので、今回の記事は懐かしかったです。自分たちで作った野菜を嫌々自転車売っていたのも、今となってはいい思い出です。

(かずびんさん)

販売実習は、直に消費者と触れあういい機会でもありますがね。でも確かに私も学生ならちょっと気が引けたかも……。

奥様方の休日の過ごし方を知りたいですね。なかなか満足いく時間の過ごし方が見つかりません。

(チャコちゃんさん)

むずかしい問題です。趣味を持つというのが一番簡単ですが、自分に合ったものを見つかるのも大変。むずかしい問題です……。

(ピヨ吉さん)

自分の住んでいる都城が、農業を通してもっと元気になればうれしいですね！

そうですね。私どもの理想です。その一端を本誌が担えれば最高ですね。

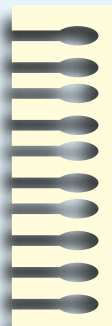
表紙の写真、すごく気に入りました。見に行きたいと思います。

(カズリンさん)

表紙の写真が気に入ったとのコメント多数いただきました。ほんと牧歌的でいいですよ。写真を撮った腕も認めてください(冗談)

☆お知らせ☆

皆さんからのお便りの中で、一番ご要望の多かった「家庭菜園」のコーナーを設けることになりました！何月号から掲載になるかは現在協議中です。こちらの記事も、皆さんに喜んでいただけるように頑張りますので、応援よろしくをお願いします。



九州の友人から本誌を送っていただきました。むかしその友人がホワイトイや生キャラメルを作ってくれたことを思い出しました。(北国母さん)

ホワイトイを作るとはかなりの腕前のご友人ですね！それにしても、みやこ農が北海道に行っているとは思いませんでした(笑)

お便り募集中♪
みやこ農では皆様からのお便りを募集しております。頂いたお便りはみんなの広場に転載させていただきます。紙面の感想や日常の些細なことなど、なんでもかまいません。隣の用紙またはハガキ、FAX、メールにてドシドシお寄せ下さい！たくさんのお便りお待ちしております。

12月イベント情報

●クリスマス ドライブインシアター
09 in かかし村

F M 特別番組が行われ、『バラッド (BALLAD) 名もなき恋のうた』と『アマル フィ』が上映されます。お楽しみ抽選会もありますよ。

【期間】12月5日(土) (16時〜)

【参加費】前売券3千円、当日券3千5百円

限定数《350》

【場所】都城市山田第2運動場

【問合せ】都城市山田町商工会 青年部

Tel 0986 (64) 2057

●「ウエルネス交流プラザ」クリスマスイルミネーション2009

今年で6年目となるウエルネス交流プラザのイルミネーションは、約9万球のライトが夜を彩ります。11月28日は、18時より点灯式やプレミアムファッションショーが開催されます。

【期間】11月28日(土)〜12月25日(木)

【場所】ウエルネス交流プラザ

【問合せ】ウエルネス交流プラザ

Tel 0986 (26) 7770

●第15回 ぼんち市

約90店舗が地場産品などを陳列・販売します。毎回大賑わい。ぜひおいで下さい。

【期間】12月13日(日) (8時〜11時)

雨天決行

【場所】東中町通(大丸デパート前)

【問合せ】都城商工会

Tel 0986 (23) 0001

●イルミネーション・ライトアップ

荘内商工会が行うイルミネーションイベント。ロープライトによる壁画で、庄内の街を鮮やかに彩ります。

【期間】12月1日(火)〜1月11日(月)
17時30分〜21時の間。

【場所】荘内商工会

【問合せ】荘内商工会

Tel 0986 (37) 0024

●くまその里よろず市

元気な農産物をコンセプトに、地元の特産品などを集め「くまその里よろず市」が開催されます。西岳掛け干し米は絶品! 地元のおいしいものを見つけに行こう!

【期間】12月13日(日)〜22年5月10日(日)

毎週第二日曜日開催

【問合せ】くまその里よろず市実行委員会

Tel 0986 (37) 0373

●ゆく年くる年 星見会

年越しそばの振る舞いや、餅つき大会、世界天文年の閉幕式も行われる。年越しは、満月の夜になるので、部分月食を観られ、感動できること間違いなし。星や月にいだから、盛大に2010年を迎えよう。

【期間】12月31日(金)〜1月1日(土)

【場所】高崎町たちばな天文台

【問合せ】たちばな天文台

Tel 0986 (62) 4936

●ラスパたかざきイルミネーション

1万球のイルミネーション装飾が行われる。夜空を見上げると沢山の星。温泉とイルミネーションと星空に乾杯。

【期間】12月1日(火)〜1月10日(日)

18時〜22時の間。

【場所】ラスパたかざき

【問合せ】ラスパたかざき

Tel 0986 (62) 5526

みやこん農 12月号 アンケート

1. 今回一番おもしろかった記事は何ですか？
2. 今回一番いまいちな記事は何ですか？
3. 『みやこん農』はみなさんとともに成長していく雑誌です。こんな記事あったらなあと思うことがあればご記入ください。

4. なんでもスペースです。好きなことをお書き下さい。

5. 皆様にとっての「今年の漢字・来年の漢字」をそれぞれ一文字お書きください。(例：今年「苦」、来年「楽」)

今年

来年

※このはがきにより入手した個人情報については、プレゼント並びに記事作成以外の目的で使用されることはありません。

885-0012

都城市上川東2丁目14-8

ぼんち情報サポート

行

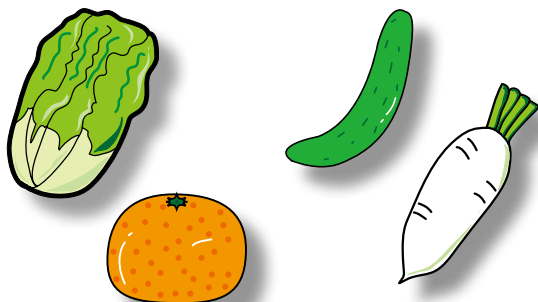
お手数ですが
50円切手をお貼り下さい。

ご住所	〒
お名前	----- 男・女
ペンネーム	
生年月日	明・大・昭・平 年 月 日 歳
電話	
メール	@
希望プレゼント	
本誌をどこで入手しましたか？	

※応募はお一人様一枚限り有効とさせていただきます。

野菜占い

次の野菜の中から、一つ選んでください。
あまり時間をかけずに直感的に選んでください。



色は、人の心理と関係があるといわれています。
あなたが直感で選んだ野菜はなんですか？
日によって選ぶ野菜も変化するはずですよ。【根拠はありませんので暇つぶしに(笑)】

<p>白菜を選んだあなた・・・ 心身ともに健やかな状態です。しかし、無理をするとしっぺ返しがあるのでご注意ください。</p>	<p>大根を選んだあなた・・・ とてもスッキリとした状態です。新しいアイデアがどんどん生まれてきそうです。</p>
<p>みかんを選んだあなた・・・ 少し体力が落ちているようです。ビタミンなどを補給して睡眠を十分取るといいでしょう。</p>	<p>キュウリを選んだあなた・・・ 体が少し無理をしているようです。メリハリをつけて仕事をするといいでしょう。</p>

月日	曜日	医 療 機 関 名					
6日	(日)	おおくぼクリニック(内) 26-1500(千町)	下長飯クリニック(外・内) 39-0800(下長飯町)	教山医院(内・小) 62-1205(高崎町)	柳田医院(脳・外) 22-4862(東町)	石井皮膚科(皮) 23-4588(蔵原町)	武田産婦人科(産・婦) 22-0336(蔵原町)
13日	(日)	有川医院(呼・胃) 24-6677(上川東)	児玉小児科(小) 25-5570(花繰町)	竹田内科(内) 38-1036(高木町)	吉松病院(外・整) 25-1500(蔵原町)	酒井皮膚科(皮) 25-5322(北原町)	中山耳鼻科(耳鼻) 24-2648(妻ヶ丘)
20日	(日)	田口クリニック(内) 24-0600(下川東)	戸嶋病院(内) 22-1437(郡元町)	仮屋医院(内・小) 36-0521(上水流)	もちお蛸原医院(整・形) 21-5355(葦原)	ゆうクリニック(消・外・内) 46-6100(広原)	小山田眼下(眼) 22-0710(松元町)
23日	(水)	森山内科・外科クリニック 21-5000(南鷹尾)	鶴木内科医院(循・内) 26-0008(花繰)	たけしたこども医院(小) 51-0005(三股町)	ながはま整形外科(整) 46-7188(都北)	はまだクリニック(外・胃・肛) 45-2266(祝吉)	永吉眼科(眼) 22-1530(姫城)
27日	(日)	柏村内科(内・消・循・呼) 22-2616(上町)	有馬医院(内・小) 23-2610(上長飯)	あきづき医院(内・心内) 36-0534(上水流)	野口脳神経外科(脳外科) 47-1800(太郎坊)	山路医院(外・内) 64-3133(山田町)	すみ産婦人科(産婦) 23-1152(東町)
29日	(火)	坂元医院(内・胃) 22-0360(牟田町)	久保原田中(内・小) 22-7700(久保原町)	出水医院(内) 59-9424(高城町)	よしかわクリニック(麻・整・内) 23-9384(前田町)	速見医院(泌) 24-8344(妻ヶ丘)	北原医院(産・婦) 22-4133(北原町)
30日	(水)	野辺医院(内・胃) 22-0153(上町)	松山医院(内・リ・呼) 24-1046(上川東)	志々目医院(内・小) 57-2004(山之口)	西平外科(外・胃) 25-5551(久保原)	庄内医院(外・内・整) 37-0522(庄内)	野田医院(産婦) 24-8553(蔵原町)
31日	(木)	藤元上町(内) 23-4000(上町)	沖水こどもクリニック(小) 27-5656(太郎坊)	大橋クリニック(内・消・リハ) 37-0539(庄内)	倉内整形(整) 22-1252(上町)	山下医院(胃・外) 52-1348(三股町)	やの耳鼻科(耳鼻) 27-5222(吉尾町)

※ 11月21日時点での情報です。詳しくは医師会事務局までお問い合わせ下さい。(Tel 22-0711/ 音声ガイド Tel 23-5555) (12月)

休日急病診療機関

この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。

プレゼントコーナー



JAアトム 商品券 1000円分 **2名様**



デーリィ ヨーグルッペ 200ml
1ケース **2名様**



デーリィ スコール 250ml
1ケース **2名様**

♡ご応募方法♡
裏面のアンケートハガキまたはFAX、メールにてご応募ください。FAX・メールは形式は問いませんが、ハガキと同じ内容をご記載下さい。
締切 12月20日(当日消印まで)
※なお、当選は商品の発送をもってかえさせていただきます。
ご応募はお一人様一枚まで有効です。ご了承下さい。

この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。

この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。

この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。この部分にノリをお塗り下さい。



匠の技 木の温 和の心

川内工芸

銘木 床柱
都城市山之口町花木2253-6

TEL 0986 (57) 3829
FAX 0986 (57) 3972

【取扱】

床柱
床材一式
集成材

まずはお問合わせ下さい。

《編集後記》

今年も残すところ、あと1か月になりましたね。皆さんにとって、今年はどうな年だったでしょうか？

私は、特に下半期、脱サラ、開業、「みやこん農」創刊と忙しい毎日でした。

7月までサラリーマンをしていたのが、なんだか去年のように思えます（笑）

いざ、新しい仕事をしてみるとミスがあったり、取引先の方にご無理を言ったりと、

なかなかスムーズにいかないもので、反省反省の毎日です。

やりたいことは山のようにありますが、思うよう資金繰りがいかないこともしばしば。

これから先のことを考えると、とてつもなく不安に襲われることもありますね。

それでも、色々な方に日々ご協力をいただき、読者の皆さんから励ましのメッセージをいただいたりすると、本当に自分は恵まれているなど、身にしみてその有難さを感じています。

そして、「為せば成る」この言葉を毎日のように自分の胸に言い聞かせています。

内に秘めた思いだけで脱サラしたあの日。最初はどうなる事かと思いましたが、なんとかお正月を迎えることができそうです（笑）

これからも、ふるさとみやこんじょの元気のために一所懸命がんばっていきますので、これからも末永く応援いただきますようお願いいたします。少し早いですが、よいお年をお迎えくださいませ。



◆お詫びと訂正◆

創刊号においてミスがございましたので、この場を借りて訂正させていただきます。

関係者の皆様、並びに読者の皆様にご迷惑をお掛けいたしましたこと、心よりお詫び申し上げます。

誠に申し訳ございませんでした。

以後、このような事がないよう努力して参りますので、変わらぬご愛顧のほどお願いいたします。

【訂正】

問題箇所①

ミス都城コンテストの記事P 5

×南部酪農組合長の今村さん

○南部酪農組合長の今山さん

問題箇所②

今月の農家さん（上田さん）の記事P 13

×種付技術員 益田さん

○種付技術員 福留さん

問題箇所③

潜入シリーズ内における、都城農業高等学校「即売会」の欄

×午前10時から

○午前9時30分から

広告掲載大募集中

「みやこん農」は、個人・企業様からの広告収入により発行を行う、フリーペーパーです。広告を希望している方、予定はないけど話だけ聞きたいという方、どんな些細なことでも構いません。お気軽にお問合わせ下さい。親切丁寧に対応させていただきます。

（誠に勝手ながら、アダルト・風俗等の広告はお断りしております。ご了承下さい。）

ぼんち情報サポート

宮崎県都城市上川東2丁目14-8 Tel & Fax : 0986 (77) 2431
URL : [http:// www.bjs-power.com](http://www.bjs-power.com)
E-mail : mkonjou0986@bjs-power.com

◎1月号予告◎

（※変更の場合があります。）

（特集）

新年は焼き肉だ！

（ピックアップ）

自然農法による食育 など



みやざき産牛乳をみんなで飲もう!

毎月1日は牛乳の日

2001年国際連合食糧農業機関 (FAO) が、6月1日を世界牛乳の日 (World Milk Day) として創設しました。
日本酪農乳業協会 (J-milk) もこれに合わせる形で、6月1日を「牛乳の日」としました。これを受け、宮崎でも毎月1日を「牛乳の日」として酪農の理解を深める活動や牛乳・乳製品消費拡大に取り組むことにしました。

「食の安全」を得るには、国内農業の発展が不可欠です。牛乳は国産100%です。だから守りたい!

元気になるため毎日牛乳を飲もう!



こどもの未来のために、この笑顔のために...

牛乳に相談だ。

ATOM (アトム) と農家のお店Aコープでは、毎月1日、「安全・安心」のみやざき産牛乳を特価にてご奉仕しております。



JAグループ宮崎 JA宮崎経済連

宮崎県酪農協議会 宮崎県酪農青年女性連絡協議会 宮崎県乳用牛改良同志会