

# ちくさんスナップショット

平成 26 年 12 月 第 43 号 株式会社富士飼料

## 【変化する事でチャンスが生まれる】

仕事をして行くうえで、何か分岐点となる事に直面した時、私はこの言葉を思い出します。ありきたりで良く聞く言葉ですが、「チェンジをチャンスに変える」。考え方や行動などを変化（チェンジ）させる事でチャンスを呼び込むと言う事です。変化には大きな勇気が必要ですが、自分自身を大きく成長させる事ができると思います。

この、「CHANGE」と「CHANCE」という2つ。よく見てみると「G」と「C」の違いでしかないのですが、「G」と「C」には大きな違いがあるのです。「G」には「T」が付いています。この「T」はトラブル（TROUBLE）のTと言われております。変化にはトラブルがつきもので、トラブルとは、「不安、恐れ、苦勞、不満」などなど。人は変化を嫌がるものですが、変化（CHANGE）を恐れて、トラブルを避けていたら、チャンスは捕まえられません。変化にトラブルはつきもの、そしてトラブルに果敢にチャレンジすれば、おのずとチャンスはやってくると思います。

「変化（CHANGE）を恐れていたら、チャンス（CHANCE）は訪れない」いつも仕事する上で思い出す言葉です。



【東北支店 宮城岩手担当：松浦卓也】

## 【養鶏】 若鶏会活動報告

第 14 回若鶏会（採卵鶏農場後継者の活動）を 11 月 12 日開催しました。

たまにはジックリと座学を、ということで「採卵鶏飼養管理の基礎と飼料の基礎知識」を日本農産工業の研究所員を講師に迎え行いました。

普段農場仕事をしていて経験的には知っているけど、なんかモヤモヤと解ったような解らないような・・・ホントの所どうなの?? そんな事ありますよね。それが、今回の勉強会でポイントが合った！スッキリした！とのご感想をいただきました。お役に立てて良かったです(^.^) 若鶏会の活動は今後も続きます！

【東北支店：二瓶洋一】

## 【酪農】 バーンミーティングのご報告

11 月 20 日にバーンミーティングを水戸牧場様内で行い、26 名の方に参加していただき、無事に終えることが出来ました。アルタ(株)の細野氏を講師に招いてボディコンの見方から、はたまた遺伝学の話にまで及んで自分自身とても勉強になった一日でした。

今回のバーンミーティングでは若い方の参加が多く、活発な発言意見が飛び交う場面が見られ、これから背負って立つ若い方の熱い気持ちがこちらまで伝わり、ただただ感心するばかりでした。今後も若い方々向けの勉強会などを計画しております。

TPP に関する諸問題や飼料の高騰など先行き不透明な世の中ですが、お客様が少しでも明るい未来へ進んでいける、富士飼料はその橋渡し役になれるよう努めていきたいと思っております。

【宮城県南 TMR 専任：斎藤勉】



細野氏@アルタを囲んでのミーティング。テーマ『ジェノミックの現状』を聴き入る

## 【養鶏】鳥取で強毒性鳥インフルエンザ＝宮城は陰性

環境省は11月27日、鳥取市で採取したカモ類のふんから毒性の強い高病原性鳥インフルエンザウイルス（H5N8亜型）を検出したと発表した。宮城県栗原市で回収したオオハクチョウの死骸については確定検査の結果、陰性だったことを明らかにした。【Yahoo! ニュース 11月27日版より】

【東北支店：二瓶洋一】

## 【養牛】牛のストレス

ヒトの月別死亡者数は12月から3月までの寒い季節に顕著に増えるのだとか。子牛でも冬場に死亡事故が増えるそうです。これは寒冷ストレスが死亡要因の一つになっていると考えられています。

寒さには強いはずの牛でもこの時期には寒冷ストレスを受けることがあります。ウシが快適と感じる温度は4度から22度あたりです。ヒトも住んでいる場所、年齢や健康状態によって平気でいられる温度は違ってきますが、健康なウシはマイナス8度までは大丈夫なようです。これが痩せすぎたり、体調が悪いものはこれよりも15度も高い7度で、体脂肪も少なく体温調節機能が未熟な子牛に至っては13度で寒冷ストレスを受け始めるのだそうです。また、暑さ、寒さだけでなく年間を通して母牛が受ける最大のストレスは分娩にまつわるものです。分娩前後に牛に襲いかかるストレスをいかに減らすことが出来るかが経営にも大きく関わってきます。

酪農経営者にとっては牛の事故が大きなストレスになります。経営者自身のストレスを減らすためには、まずは牛のストレスの様々な原因を見つけて改善していく必要があります。我々も改善の提案、お手伝いを心掛けていきたいと思えます。

【東北支店 大崎流通センター：佐藤研治】

## 【ミニ知識】乳和食（NEW 和食）、減塩レシピで牛乳を活用しましょう！

世界的に健康食として注目され、昨年、世界無形文化遺産に登録された「和食」。しかし調味料に塩分が多く含まれ、知らず知らずに塩分過剰になり、さらにカルシウムも不足しがちだと言われています。この弱点を牛乳でカバーするのが、話題になっている「乳和食」です。乳和食とは、和食に牛乳を活用することで、手軽に美味しく、バランスよく減塩できる新しい和食のスタイルです。

- ①調味料を牛乳で割ると、おいしさを保ちながら減塩。
- ②だし代わりに牛乳で旨味がアップし減塩。
- ③牛乳で戻して、茹でてコクが出て減塩。
- ④牛乳で溶いてコクをプラスし減塩&カロリーダウン！
- ⑤科学変化で新しいおいしさの創造と減塩。

牛乳の力で美味しく減塩、健康維持、皆様も是非一度お試しください。

レシピは、クックパッド（cookpad）、小山浩子さんの「目からウロコのおいしい減塩乳和食」がおすすめです。

簡単レシピで、牛乳の消費に貢献しましょう！

【東北支店 宮城岩手担当：松浦卓也】

## 冬支度はお済みでしょうか？

11月末現在、私がTMRを製造しております白石蔵王TMRセンターでは積雪が出てまいりました。いよいよ冬本番！といった雰囲気です。11月中旬より弊社内でも施設や車両の「冬支度」を進めております。皆様は「冬支度」お済みでしょうか？

- ◆建物・設備：雪囲い、雪かき道具、暖房機器
- ◆車両：スタットレスタイヤ、タイヤチェーン、牽引ロープ
- ◆人間：防寒着（厚手のコートやジャンパー）、インフルエンザ注射 etc…

冬本番の前に準備が済んでいるか再確認しましょう。備えあれば憂い無し！万全の準備をして厳しい冬を乗り切りましょう。

【宮城県南・福島担当：沼田幸朗】