

# ちくさんスナップショット

平成 27 年 1 月 第 44 号 株式会社富士飼料

## 【新年のご挨拶】

明けましておめでとうございます。  
時間の経つのは早いもので昭和から平成に変わって 27 年もの歳月が経ち、夢の如き心情でございます。この早い動きに負けぬ様に本年も努力して参ります。

今年は『期待に応える』を合言葉に、邁進して参ります。

皆様は誰に何を期待されていますか。誰もが誰かに期待されています。当社はお客様から期待されています。品質・価格・サービスと、その期待に応えなければなりません。国は国民に期待し、庶民は政治家に期待します。また社会人は会社に期待し、社長は従業員に期待します。家主は家族から期待され、親は子供に期待をかけています。当社もその期待を全身で受け止め、どうすればその期待に応えられるかを、今すぐできる事と中長期に分けて具体的に実施して参ります。

今の日本は、マズローの欲求五段階（生理的、安全、社会的、尊厳、自己実現）に例えると、最終段階の「自己実現の欲求」になっていると言われてます。要は、私どもがお客様と共に何を創り出せば幸せになり、皆様の自己実現が叶うのかを突き詰め、その期待に応えなければその先はないと考えております。

本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

【代表取締役：小松浩義】

## 【凡事徹底】で！

当たり前を当たり前にするだけではなく、当たり前の人には真似できないほど一生懸命やるという意味です。◆当社において営業・配送・製造・業務と職種は様々で、「難しい業務をこなせる人が凄い」と思われがちですが、殆どの事は実は「簡単な事の積み重ね」であると思います。◆例えば営業は、毎日お客様のところに電話をし、訪問し、「いつもお世話になっております！」と挨拶をしてコミュニケーションをとり、扱っている商品を提案するという当たり前の作業の繰り返しです。売れる営業マンはその一つ一つに徹底的にこだわるのです。挨拶でも明るく元気に笑顔で行うのと、自信なさげにオドオドしながらでは結果は全く違ってきます。◆一般社会では特殊な能力がなくとも、当たり前の事を徹底的にやるだけで殆どの事は達成できるのではないのでしょうか。そう信じて、わが東北支店スタッフは「凡事徹底」を掲げていきます。

【東北支店：二瓶洋一】

## 【酪農】バター不足から・・・

昨年クリスマスシーズン前から、バター不足のニュースが各方面で取り上げられ、NHKでも特集番組を放送、観られた方も多かったと思います。

その番組では、なぜバター不足になるのか国内の酪農事情、背景を詳しく説明。昨夏の猛暑による牛への負担、安い乳価や餌の高騰など酪農を取り巻く環境は良くなるどころか、スーパーの絶大な影響で『乳牛を値上げすると売れなくなる』を理由に乳価は据置きのみで、経営が逼迫しているのが現状です。

一般消費者は、こんな事情は勿論分らないでしょう。番組放送後視聴者から、『高くても安心な牛乳が飲みたい』『日本酪農の現状を知らなかった』等様々な意見が寄せられたそうです。世間一般では牛乳が『あって当たり前』の扱いになっていますが、そんな考え方を見直す機会をこの番組は作ってくれた、良い番組だと私は思います。今後このような情報が発信される事を期待します。

【宮城県南 TMR 専任：斎藤勉】

## 【養牛】飼料設計承ります

新しい年が始まりましたが、引続き、円安・米国ドル高の勢いが止まりません。先月には約 7 年 4 ヶ月ぶりに 120 円/ドル台を記録しました。このままの水準で推移すれば、配合飼料価格の値上げに加え、輸入粗飼料の価格も、さらに値上がりすることとなり、生産コストは大幅に上昇することになりそうです。加工乳に関しては、政府は 27 年度加工原料生産者補給金の引き上げなどの対策も考えているようですが・・・

このような状況においては今後、例えば、乾草については他草種への移行や、グレードを落とすことで使用すること、それに伴い配合飼料、添加

物等の給与体系の見直し（TMRへの移行）などの、メニュー変更もますます検討する必要があると思われます。大幅な飼料改善は、気温の低い11月から3月までに行うのが良いとされています。

改善のお手伝いに、当社では飼料設計、飼料計算を承ります。是非、ご相談下さい。

【東北支店 大崎流通センター：佐藤研治】

## 牛が状況に応じて鳴き声を使い分けていたことが判明

牛の鳴き声は「モーモー」だが、実はその「モー」の中にも様々な「モー」があることが分かったのである!!  
つまり、牛は状況によって鳴き声を使い分けているというのだ。今回発表された研究結果では、3種類の牛の鳴き声が識別されたのだが、一体どんなふうに違うのだろうか？

- ・ 母牛と子牛の鳴き声の違い
  - 牛が状況によって鳴き声を変えることが判明したのである。今回分かったのは、「母牛が子牛を呼ぶときに、その距離で鳴き声を使い分けている」とこと、「子牛が母牛に“お乳飲みたいよ〜”と訴える鳴き声が存在する」ということだ。
- ・ 3種類の鳴き声が識別される
  - 実際の鳴き声は、「低周波」「大声の高周波」「子牛がお乳を求める声」の3つのタイプに分かれるという。
    - ◇ 「低周波」は、母牛が近くの子牛を呼ぶときに使われる。比較的静かな声で、口は閉じたまま、または若干開いた状態で発せられる。
    - ◇ 「大声の高周波」。これは、視界に入らないほど遠くにいる子牛を呼びかけるときに母牛が発するのだとか。
    - ◇ 「子牛がお母さんを求め、“お乳が欲しい”と鳴く声」。しかも、牛たちはどの声が自分の母親、もしくは子供のものであるか、ちゃんと聞き分けているという。「ロケットニュース 24/12月 26日より抜粋」

面白いニュースが出ていた為ご紹介いたしました。いつもの作業中にも「この泣き声はアレだな…」なんて考えるって面白いかもしれません。

【宮城県南・福島担当：沼田幸朗】

## 【ミニ知識】グルメ！チーズの王様

日本全体で酪農家さんの件数が減少し、生産乳量の減少に歯止めをかける事は難しくなっておりますが、今回は特別な物、他では作れない物で、世界中で愛されている商品を紹介したいと思います。イタリア最高峰のチーズ「パルミジャーノ・レッジャーノ」です。

知っている方も多いと思いますが、イタリアの「パルミジャーノ・レッジャーノ」は、イタリア北部で手作りされている最高品質のチーズで、原産地名保護制度により、品質・製法・製造場所等が厳格に守られているチーズです。日本では「パルメザン」という名前で親しまれている粉チーズもありますが、「パルメザン」は、「パルミジャーノ・レッジャーノ風」の粉チーズとしてアメリカで商品化されたもの。本物の「パルミジャーノ・レッジャーノ」とは別物です。

集められた生乳は必ず殺菌処理され乳酸菌も飛ばしてしまい、チーズを生成する場合に乳酸菌を添加するのですが、「パルミジャーノ・レッジャーノ」は特例で殺菌処理されず、乳酸菌は生乳に入っている菌のみしか使用しないのです！品質保護管理と厳格な規則の中で製造され、厳格にチェックし、「パジャノー・レッジャーノ」という銘柄が正しく使用されるよう監視し、模造品から保護しているそうです。1kgのパルミジャーノ・レッジャーノを作るのに必要なミルクは16リットル！通常のチーズ1kgを作るのに必要なミルクは10～14リットルと言われております。ミルクの旨味と栄養が、ぎゅゅと凝縮されたチーズ、一度は食べてみたいものです。

【東北支店 宮城岩手担当：松浦卓也】