

初めての乳搾りに親子で感動！乳牛づくしの夏休みの1日を満喫

8月20日、当センターで、「夏休み親子ふれあい畜産広場」を開催しました。府内各地から参加した親子15組45名は、乳搾り、子牛へのほ乳、心音の聴診、当日生まれた子牛の命名などの乳牛とのふれあいや、アイスクリームやバターなどの乳製品作りを体験するなど、畜産づくしの1日を満喫した様子でした。

参加者の多くは、初めて搾る牛のお乳の温かさ、柔らかさに感動し、子供からは、「牛はかわいくてますます好きになりました」との感想を頂きました。



参加者全員が搾乳を体験



子牛の心臓の鼓動を聴診器で確認

サポートカウバンクを開始

- 口蹄疫による移動自粛を解除し牛の導入を再開 -

当センターでは、牛放牧による耕作放棄地の保全や獣害防止を期待する地域の要望に応えるため、放牧経験のない畜産農家の牛を当センターで預かり、放牧に馴れさせるサポートカウバンクの取り組みを昨年度から行っています。

今回、8月4日に当センターにやってきた京丹波町の畜産農家の和牛は、1か月間放牧に馴れさせた後、9月上旬に同町の耕作放棄地に放牧する予定です。



放牧に馴れてきた2頭のサポートカウ

「京都肉」について専門職員派遣で説明

京都府では、専門的な研究などを行う府職員が、府民の疑問に答えたり、仕組みや技術をアドバイスする「専門職員派遣」を行っています。

多様な職種の中企業経営者で構成される団体の依頼により、8月11日、京都市内で「おいしい牛肉京都肉ができるまで」をテーマに講演したところ、参加者30名は、熱心に聞き入り、活発に質問されました。

今後も機会を得て、畜産について府民に広く説明していくこととしています。



おいしい牛肉「京都肉」

- 調理前の外観
 - 赤身の「色」、「キメ」
 - 脂肪の「色」、「光沢」
 - 赤身の脂肪交雑(霜降り、サシ)
 - 肉のしまり
- 調理後のうまさ
 - 食 感: やわらかさ、多汁性
 - うま味: グルタミン酸、アミノ酸、イノシン酸(赤身)
 - オレイン酸(不飽和脂肪酸) 等
 - 香 り: 1000を超える香気物質



おいしい牛肉「京都肉」について講演

畜産センター
碓高原牧場

養豚場の汚水処理施設改修整備の指導

当センターでは、研究開発した技術を用いた低コストな家畜のふん尿処理施設を府内24か所で整備してきました。

今回、養豚農家からふん尿処理施設改修指導の要望があり、農家の自力施工で豚舎排水の水質を向上させる施設への改修工事を提案しました。

今後は、施設の完成まで施工指導を行い、完成後は管理指導を行います。



既設の水槽を活用した施設改修を提案

樹木チップを交換しアンモニア脱臭装置をリフォーム

平成18年に当センターの鶏ふん乾燥ハウスに設置したアンモニア臭気を除去するための脱臭装置は、最大200ppmにも達するアンモニアを4年間ほぼ完全に除去し続けていましたが、脱臭を担う樹木チップが分解したことから通気が悪くなり吸気能力が低下したためチップを交換しました。

交換は、新しいチップに、脱臭の主役となる微生物（硝化・脱窒細菌）の移植のため古いチップを容積比10%の割合で混合し、脱臭槽に投入します。

今後、装置の普及を図るため、実証展示施設として維持管理に努めます。



樹木チップを交換した脱臭装置



脱臭槽内の新しいチップ



分解して腐葉土状になった古いチップ

京大生が牛精液の凍結保存実務研修に来所

8月6日に京都大学農学部の学生22名が、和牛精液の凍結保存実務研修のため来所しました。精液採取から精液のストロー詰め、液体窒素を使った凍結処理など一連の凍結保存作業を実習しました。最後に、凍結した精液を融解し、俊敏に動き回る精子群を学生が感嘆の面持ちで顕微鏡で確認し、実習を終えました。



種雄牛の精液採取を見学



精液のストロー詰め作業

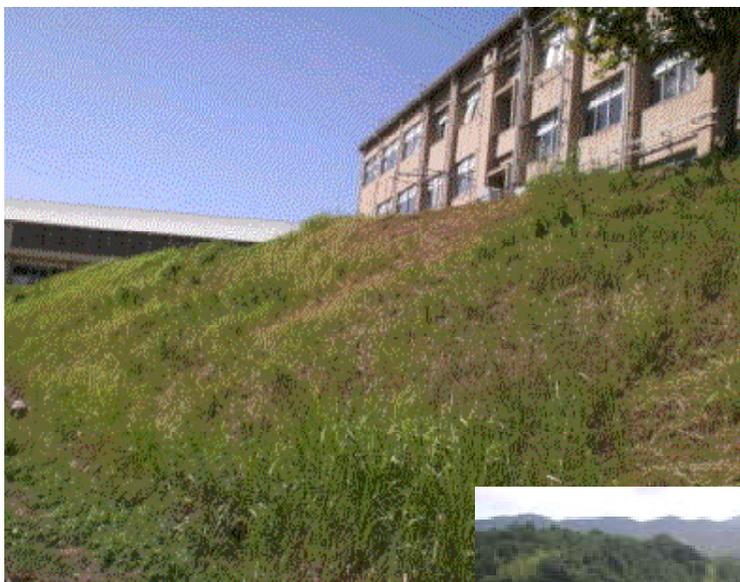
峰山高等学校弥栄分校でレンタヤギを開始

- 卒業研究で放牧効果を確認 -

7月28日にヤギのレンタルを開始しました。

ヤギは、農園芸科生徒の卒業研究で、草刈り機械が使いにくい傾斜地における雑草防除効果を確認するために放牧されています。

2頭のヤギは、生徒に可愛がられながら校舎脇の斜面をきれいにしています。



放牧開始後雑草が減少した傾斜地



生徒たちとヤギ

畜産センター
碓高原牧場