

J A道中央会（飛田稔章会長）は、人材交流の連携協定を結ぶ南米パラグアイの日系農協中央会から職員を研修で受け入れている。日系2世の安田ペドロ参事（45）で、16～18日は十勝管内のJ Aや畑作、畜産の生産現場を視察した。

道中央会は昨年1月、飛田会長がパラグアイを訪れ、人材交流を目的とした連携協定を結んだ。協定に基づく初めての研修受け入れで、7日から1カ月間、札幌での座学や十勝、上川、オホーツクを回り、現地のJ Aで研修を行っている。

十勝管内では16、17の両日、飛田会長の出身組織でもあるJ A幕別町を訪問。農協組織の取り組みや野菜の選果場、収穫期を迎えたピート畑などを見て回った。

17日は町糠内の山田敏明さんの牧場で、搾乳ロボットや給餌機など自動化された牛舎の様子を見学。山田さんは「酪農家としては夢のような機械。ただロボットに合わない牛もいるので従来通りの対応も必要」などと説明した。安田参事は牛の管理などについて質問し、ロボット搾乳の様子を動画に収めていた。

パラグアイでは、日系人の農家は小麦や大豆など穀物を中心に栽培。現在は2世の代になっているが、協同意識の希薄化が課題という。安田参事は「農協の存在感、存在意義をどう出していくかを考えている。十勝では投資のリスクを嫌がらずに積極的に取り組む農家の姿が印象に残った」と話した。18日は士幌町などを訪れた。



山田さん（左）から説明を受ける安田さん

十勝加藤牧場（帯広市美栄町、加藤聖壘社長）の乳製品製造施設が完成し、13日に現地で落成式が開かれた。牛乳などの生産量は従来への倍となる見通しで、チーズ類の品数を増やすなど6次産業化を進める構えだ。

同牧場は国内では希少種のジャージー牛を120頭飼育。牛乳、ヨーグルト、アイスクリームは十勝ミルク（帯広市）に製造を委託、チーズとバターは同社スタッフが市内の施設を借りて製造していた。

委託製造量が増えたことから、今後の乳製品の増産を見通し、4月から製造施設の建設を進めていた。

新施設は鉄筋コンクリート造り2階建て、延べ床面積は約923平方メートル。施設は10月末に完成し、引き渡された。総工費は非公表。

牛乳、チーズ、バター、ヨーグルト、アイスクリームを製造し、牛乳は1日当たり1200リットル、ヨーグルトは1000リットルと生産能力はこれまでの倍になる。最大320個のチーズ熟成庫を配備し、現在製造しているセミハード系のゴータに加え、ラクレットチーズにも取り組む予定だ。

新施設では当面、牛乳の製造のみを行い、スタッフの習熟が進む年明け以降から本格的に稼働させる。

落成式には地元農業関係者や取引先など約70人が出席。加藤社長、J A帯広かわにしの有塚利宣組合長らがテープカットを行い、施設内を見学した。

加藤社長は「基盤となる牛乳を消費者に届けることを第一に考え、次のステップとして、フレッシュタイプのチーズなど新たな製品にチャレンジしたい」と話している。



完成した十勝加藤牧場の乳製品製造施設