

地域で見つけた Good Idea !!

AXIS特製 ネズミ返し!

～JAいねべつTMRセンター AXIS～

TMRセンターアクシスでは、コーンサイレージのバンカーサイロにネズミが侵入するのを防ぐため、通称「ネズミ返し」を設置しています(写真1)。バンカーサイロの両端に返し付きの鉄板を二段重ねにして、鉄板同士がずれないように接続し(写真2)、さらにバンカーの壁にも固定します(写真3)。

価格は、9m用は67,000円、12m用は80,000円程度で、冬期はこれを越えるのを防ぐための除雪も必要です。ネズミの侵入により変敗したサイレージが牛の口に入るリスクや、変敗した部分を取り除く手間とコストも考慮し、導入を検討してはいかがでしょうか？



写真1 二段重ねのネズミ返し



写真2 鉄板同士の接続



写真3 壁への固定

ほ育施設は工夫の宝庫!

1. オールシーズン快適(別海町尾田牧場)

尾田牧場の子牛のほ育施設は、後面壁が全面開放されるよう工夫して作られています(写真4)。夏の暑熱時には開放し、換気が十分に行われるようになっており、子牛は涼しく快適です。また、前面のシート(写真5)で、強い雨の吹き込み、暑い時期の日差しや寒い時期の雪の吹き込みを避ける事にも対応しています。



写真4 ハッチ後面



写真5 ハッチ前面

2. カーフハッチの掃除を早く楽に

(別海町(有)グローブ)

カーフハッチの床にスノコを置き、防鳥ネットを乗せて(写真6)敷料を入れます。敷料は、防鳥ネットを持って引き出す(写真7)と、簡単に取り除けます。取り出しが1～2分で済み、作業が簡単で楽になりました。



写真6 防鳥ネット



写真7 取り出し作業

野菜の衛生管理に関するお願い

本年5月以降、首都圏で葉物野菜の関連が疑われる腸管出血性大腸菌O-157による食中毒事件が複数件発生しました。平成28年にも同菌に汚染された「きゅうりのゆかり和え」で患者84名(死者10名)の被害が発生しています。

食中毒事故を防止するためには、野菜の生産段階での衛生管理の徹底が必要不可欠です。出荷、販売の有無に関わらず、家庭菜園も含めて、我が家の衛生管理について再確認をお願い致します。

野菜に付着するおそれのある主な病原微生物



野菜の生産・出荷に関わる

衛生管理10か条

- 1 かん水、薬剤散布は、きれいな水を用いる。
- 2 作業前は手を洗い、ハサミ等は洗浄、消毒。
- 3 収穫用容器は定期的に洗浄し、土、野菜残渣がある場合は除去してから使用する。
- 4 収穫容器・ダンボール箱は直接地面に置かない。
- 5 収穫物入り容器は地面や家畜糞尿に接触させない。
- 6 収穫物は飲用可能な水で洗浄し、水は再利用しない。
- 7 出荷用の車両は、他用途に使用しない。
- 8 集出荷・共選施設では作業の手洗いを徹底し、袋詰め等の最終工程では使い捨て手袋を使用する。
- 9 施設内に小動物、汚物、家畜糞尿、土ほこりが入り込まないようにし、毎日清掃する。
- 10 直接野菜に触れる機器は、使用後洗浄する。

※北海道農政部作成「野菜の生産・出荷に関わる衛生管理10か条パンフレット」より、一部改編して掲載(写真画像含む)。