

משק הבקר לחלב בעולם

רשמי ביקור בקוריאה ויפן – אוקטובר 1995

עופר קרול – "החקלאית"

עם ריכוזיות אנרגיה של כ-1.8 מגה-קלוריות. הרכב זה של מנה יחד עם קש אורז להשלמה בבית מביא אותם לתנובות של כ-7,500 ק"ג לפרה במשקים הטובים, עם כ-3.4% שומן. התמורה לק"ג חלב ליצרן כ-0.66 דולר ועדיין חסר חלב במדינה ומייצרים רק כ-60% מהצריכה. יתר מוצרי החלב מיובאים ויש צמאון ורצון רב לידע ולפיתוח ענף הרפת. המחלבה המרכזית של הקואופרטיב מודרנית, ממוחשבת ותהליכים רבים נעשים באמצעות רובוטים מתקדמים. גם המוצרים מגוונים וטעימים ביותר. הקואופרטיב מטפל בכל שלוחות הענף, החל בליווי הרפתות בהדרכה, המשך בכל מערכת המחלבה, שירותים פיננסיים ושיווק, וכלה בשותפות במחקרים עם האוניברסיטאות והמכונים השונים.



הרצאת האורח מישראל, חברנו עופר קרול.

קוריאה ויפן לא ידועות לנו כארצות חלב, אבל ההתקדמות הטכנולוגית המרשימה של ארצות אלה, יחד עם העליה ברמת החיים, נראה שמביאה בעקבותיה גם את ענף החלב. הוזמנתי על ידי קואופרטיב החלב של סאול, המטפל באוכלוסייה של כ-100,000 פרות חלב, לנסס בין-לאומי אשר אורגן על ידם לקידום ענף הרפת בקוריאה. קהל המשתתפים בכנס היה מגוון ולהפתעתי גם עתיר-ידע וכלל פרופסורים ומרצים מכל האוניברסיטאות במדינה; זאת יחד עם אנשי כלכלה, תעשייה והדרכה חקלאית. המרצים היו מגוונים: מיפן, דנמרק, ארצות-הברית ואנז'י מיישראל. קוריאה הדרומית היא מדינה צפופה ביותר ומוגבלת בשטח עקב המבנה ההורי במרבית חלקי המדינה. אתה נוסע לאורך מרחקים ולפניך בעיקר מפעלי תעשייה וחלקות קטנות של אורז ביניהם. השגשוג הכלכלי מתבטא בצפיפות בכביש. ריכוז אדיר של כלי-רכב בכל שעות היממה עד שהפקקים של גוש דן מתגמדים וכאילו לא קיימים.

ייבוש האורז נעשה על גבי יריעות פלסטיק שנפרשות על המדרכות בצדי הדרכים, עד כדי כך אין מקום. ובנושא הרפת, אין כמעט גידול מספוא פרט לקש אורז שערכו התזונתי דל ביותר. כמעט 100% מהמזון לבקר מיובא, אפילו "חציר" דגן של 5% חלבון מגיע באריות מיוחדות מארצות-הברית.

"מרכז המזון" של YUA SONG משרת 90 לקוחות אשר בבעלותם כ-2,000 פרות חלב. מכינים בליל המשווק לכל משק פעם בשבוע והמכיל כ-25% מזון גס שעיקרו דגן מיובא, אבל גם ריקי אספסת במחיר של 310 דולר לטון, שחת אספסת במחיר של 370 דולר והשלמה בגרעיני כותנה במחיר של 370 דולר. מקפידים על כ-18% חלבון, שכ-36% ממנו חלבון שרידי



תכולת שחת זון מיובא מארה"ב לקוריאה.

העניין שלהם רב ביותר, באשר יפן נפתחה למערב רק לאחר שתי מלחמות העולם והיום הם כנראה בשלים ופתוחים יותר מבעבר לרענון והתחדשות גם בענף הרפת.

ביפן שני אזורי גידול בקר. האי הצפוני HOKKAIDO שאקלימו דומה לאירופה ויש בו גם ייצור מספוא מקומי בדומה לאירופה. תנובת החלב ב-HOKKAIDO לפי נתונים רשמיים כ-7,000 ק"ג לפרה ממנו כ-80% מעובד למוצרים שגשגלים לאי המרכזי HONSHU ולשאר חלקי יפן. תנובת החלב ביפן כולה היא כ-6,760 ק"ג אשר במרביתו (כ-84% מהייצור ב-HONSHU) מופנה לחלב ניגר. גם יפן במרביתה כמו קוריאה היא מדינה הררית וצפופה, אשר מייצרת רק כ-80% מתצרוכת החלב המשווק, כל היתר מיובא.

המזון, פרט ל-HOKKAIDO, כולו מיובא כמו בקוריאה.

נתוני ספר העדר מרשימים יותר מהמוצג

פרט לכנס המרכזי השתתפתי במספר ימי-עיון למדריכים. העניין בנו ובנסיון שלנו רב ביותר ונדמה לי, שבעתיד נראה יותר ויותר מאנשי המקצוע שלהם כאן אצלנו, כך שיש מקום לפעילות משותפת רבת עניין עם מדינה מפותחת ומתפתחת כמו קוריאה. אבל בצניעות, כי גם לנו יש מה ללמוד מהם, כנראה.

יפן מדינה מעניינת לא פחות. ליפן נסעתי ישירות מקוריאה. כאן אורגן הביקור על ידי חברה מסחרית ובשילוב עם שגרירות ישראל. המפגשים וההרצאות שאליהם נתבקשתי וימיהעיון היו באותה רצינות ואינטנסיביות כמו בקוריאה. אורגן יום עיון מרכזי מ-9 בבוקר עד 6 בערב, כאשר פרט לפתיחה של נציג השגרירות וסרט וידיאו על הרפת הישראלית, שצולם על ידי אנשי החברה היפנית בזמן ביקורם בארץ – הצגתי להם במשך שעות ארוכות את הרפת הישראלית, הממשק, ההתפתחות, המכסות, מרכזי המזון ועוד.



הכניסה למשרדי החברה לשיווק חלב ותוצרתו.

הכללי. באי המרכזי (HONSHU) תנובת החלב בביקורת לשנת 1994 היתה 8,241 ק"ג, 3.76% שומן ו-3.21% חלבון. גודל רפת הממוצעת באי המרכזי כ-40 פרות. באי הצפוני (HOKKAIDO) נמדדה תנובה של 8,431 ק"ג עם 3.78% שומן ד' ו-3.24% חלבון, בעדר ממוצע של 60 פרות. בראש ה"ליגה" ביפן נמצא עדר המניב 12,740 ק"ג עם 3.88% שומן ו-3.21% חלבון.

יש עניין רב ביפן לקדם את הרפת עוד, לרכוש ידע ולשפר את הרמה הגנטית. אבל, כפי שניתן ללמוד מהנתונים ומהרצינות של האנשים, אין להם במה להתבייש.

היה מעניין בשתי הארצות שביקרתי, שילוב של המזרח עצור-הרגשות עם צמאון לדעת, יחס מעולה לאורח, טכנולוגיה מתקדמת והרבה מקום לשיתוף פעולה והתפתחות בענף הרפת.

פרויקט ההדרכה "אלפורה" ל"ל" להגברת ייצור החלב במכסיקו

ישראל פלמנבאום – המח' לבקר שה"מ

הגזע הולשטיין והממשק הוא שיכון מלא עם מזון מוגש בדומה לנהוג בארץ. משקי הקואופרטיב ממוקמים במרחק של כ-1300 ק"מ, כאשר המשקים הדרומיים ביותר ממוקמים סביב הבירה מכסיקו-סיטי (עיר עם יותר מ-20 מיליון תושבים), והצפוניים ביותר בגבול טקסס, ארה"ב. החלב המיוצר במשקים אלה (קרוב ל-60,000 פרות, 350 פרות למשק בממוצע) מועבר ברובו באמצעות מיכליות קירור למחלבות הקואופרטיב הממוקמות בכניסה הצפונית למכסיקו-סיטי. חלק קטן של החלב, בעיקר זה המיוצר בצפון מיובש ומועבר כאבקה לעיבוד במחלבות הראשיות. מחלבות "אלפורה" מעבדות קרוב ל-1.3 מיליון ליטר

בתחילת 1990 חתמה חברת תה"ל על חוזה עם קואופרטיב יצרני החלב הגדול ביותר במכסיקו "אלפורה" להקמת מערכת הדרכה ולביצוע הדרכה בפועל למשך שנתיים במשקי החלב של היצרנים חברי הקואופרטיב. מטרת הפרויקט היתה הגברת ייצור החלב במשקי היצרנים והגברת רווחיות הייצור. חתימת החוזה עם קואופרטיב "אלפורה" היוותה את גולת הכותרת לקשר רב-שנים בין ארגון זה לחברת תה"ל, אשר במסגרתו קויימו בין השנים 1982 ל-1990 מספר ביקורי ייעוץ ותכנון עבור משקי הקואופרטיב ואשר בחלקם השתתפתי באופן אישי. קואופרטיב "אלפורה" מונה כ-150 חברים בעלי משקי חלב. מרבית הפרות במשקים הן מן