

生まれた時から育てた赤牛は、子どものように甘え、宮川さんも愛情いっぱい赤牛をなでていた



宮川ファーム(甲森北)
みやがわもとこ
宮川素子さん



鞍岳を望む広大な土地で放牧



興味津々で人に近寄るジャージー牛

いのちを

いただく

【特集】食育月間

「いただきます」「ごちそうさま」
皆さんは、いつもどんな思いで
食事をしていますか。
私たちが普段口にしている食べ物は
いのちです。

6月の食育月間に、食にまつわる
命について考えてみませんか？

scene 1 生産者S思い①

食べ物が
大量に廃棄される現実

食べ物が満ち溢れている現代
社会において、日本の年間の食
品廃棄量は2千万ト以上。まだ
食べられるのに廃棄される食品
ロスは6百万トン(平成30年度)
で、国民一人当たり換算する
と「茶碗1杯分(約130g)
の食べ物」が毎日捨てられてい
ることになります(※)。

食べ物は命です。皆さんは、
食卓に食べ物が並ぶまでの過程

を考えたことはありませんか。生
産者や漁師、解体や加工、調理
をする人、配送する人、食に携
わるたくさんの人たちがいて、
私たちは食事をすることができ
ます。

命である食べ物はどのように
育っていき、どのような思いで
生産者は育てているのでしょ
うか。菊池で畜産動物を育てる
人々に焦点を当て、話を聞いて
みました。

生まれてすぐに殺される命

濃厚な味の牛乳が採れる
ジャージー牛。しかし、オスの

多くは生まれてまもなく殺処分
されてしまいます。「せっかく
生まれた命なのに、かわいそう
」。その事実を初めて聞か
れた宮川素子さん(甲森北)は、
衝撃を受けました。

畜産動物として人間の都合で
妊娠・出産させ、メスなら生か
し、オスは生後数日で殺されて
しまう。「少しの間だけでも生
かして、何とか肉牛として育て
られないか」。その思いに駆ら
れた宮川さんは九州沖縄農業研
究センター(合志市)に相談し、
小国町の酪農家を訪ねました。

「かわいそう」という気持
ちだけじゃ飼えんばい。牛は
ペットじゃなかとよ。そもそも
ジャージーのオスは肉付きが悪
かけん、採算が取れん。中途半
端な気持ちじゃ牛は渡されん」。
それでも諦めきれず、近所の耕
作放棄地を自らの手で開拓し、
牛を迎え入れる準備を整えまし
た。「決して中途半端な気持ち
じゃありません」。養豚農家で
以前、働いていたという経験と
宮川さんの強い気持ちが伝わり、
オスの子牛2頭を無事、引き取
りました。

畜産動物の命を
まっとうさせるために

「とにかくかわいい。情が湧
くから名前前は付けない方がいい
と先輩農家から言われました
が、初めのうちは名前を付けて
しまいました」。3・4カ月、伸
び伸びと育った子牛たち。しか
し、出荷の時期は訪れます。「ポ
ロポロと泣いてしまつて。自分
が初めて育てたかわいい子牛が
死んでしまう。つらくて仕方が
なかったです」

出荷した牛が肉となり、宮川
さんは自宅で家族と一緒に肉
となった命を食べました。「お
いしい」。涙をこらえきれず、
泣きながら食べたそうです。
「誰かの口に入ることで、ちゃ
んと成仏できると思うんです。
それが、私にとって命をいただ
くこと。畜産動物としての短い
命なので、少しでも幸せに、牛
らしく、自由に生かすことがで
きたら、それが私にできること
だと思えます」

※参考資料「農林水産省ホームページ」

鶏飼育の一日

菊農では採卵鶏を飼育。自由に餌を食べたり、砂遊びをさせたりと、ストレスを与えないよう平飼いしています。

7:00 | 朝の餌やり



当番の生徒が、鶏の健康状態をチェックしながら、餌を与えます。

13:20 | 鶏舎掃除



鶏たちが気持ち良く生活できるように、清潔さを保つように念入りに掃除。

15:30 | 夕方の餌やり

消化を良くするためにキャベツや白菜などの野菜を与えることも。

16:00 | 集卵、洗卵



冷たい水で洗うと細菌が入ってしまうため、30℃程度のぬるま湯で洗卵。

17:00 | 卵の出荷準備

色やサイズ、割れていないなどを確認して、丁寧にパック詰め。



校内には動物たちのために、慰霊碑が建てられている



1_豚の体重測定 2_子牛にミルクを与える 3_平飼いでオスと生活することで有精卵を産む鶏 4_毎日行う搾乳の現場 5_牛と戯れながらブラッシング 6_声をかけながら牛を連れ出す内田さん 7_豚は豚舎内で自由に行動させる 8_16年間ありがとうの気持ちを込めて母牛を出荷へと送り出す 9_直腸検査で胎児の様子を確認



を話せない分、私たちがしっかりと観察し、異常はないか確認します。最初の頃、名前を付けて飼育していましたが、今は畜産動物と割り切っています。でも、毎日世話をするので愛情が湧くんです。この子たちが学校にいる間だけでも、心地良く生活を送ってもらえるように、変化はないか常に観察し、愛情いっぱい育てています。動物が好きという思いで入学した生徒たちは、動物たちを大切に、日々、飼育に励んでいます。「手をかければかけるほど、動物だけでなく命ある野菜や

植物は応えてくれます。毎日見ていくうちにちょっとした変化があり、自分たちと同じ生き物であることを実感します。一生の命を自分たちが預かるわけですから、管理が作業にならないよう、生きる環境をより良くし、責任を持って育て、動物たちと毎日向き合っています」と、伴侶動物担当の松村知毅先生と石山泰嗣先生は声をそろえます。生き物を育てることは、命を育てること。責任を持って育て、命に感謝する。職員も生徒もその思いを胸に、命を次の現場へと送り出します。



畜産科学科主任 山下 智教諭

「動物と接し、命を身近に触れることで命や自分の生き方について考えてもらえるよう、生徒たちに指導しています」と話すのは、主任の山下智教諭。畜産科学科では1年次に、一人一羽、鶏をひなから育て、自分の手でと畜し食べるまでの工程を授業の一環として行っています。「この工程を経ないと自分たちが普段食べる肉にはなりません。

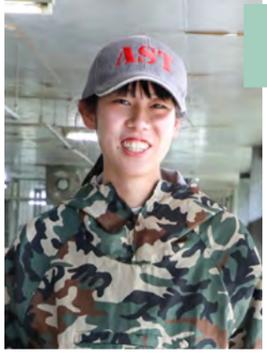
生徒たちは身を持って体感することで、命のありがたみを再認識しています」 また、牛乳や肉、卵はどうやってできているのかを理解させ、食べ物生き物の一部であることを授業で伝えています。「動物の世話は毎日続くので大変な部分もありますが、畜産動物の支えにより、私たちが生かされていることを学んでほしいですね」

心地良く 生きてもらうために



畜産科学科3年 依田隆時さん

祖父が獣医だったことから動物が好きで、中でも大好きな牛がいる菊農に入学しました。育てた牛を初めて出荷した時は心苦しかったけど、自分たちが生かされていることを実感し、日頃から感謝して食べるよう心掛けています。



畜産科学科3年 松尾乙羽さん

動物たちはかわいくて仕方がないです。私たちは毎日3食取るからこそ、畜産動物は生活する上で一番身近な動物なんじゃないかと思えます。豚は半年で出荷ですが、少しでも幸せに生きてもらえるよう、毎日飼育しています。

命を育て、感謝する

Scene 1 生産者の思い②

scene 3 感謝を込めい

「いただきます」。七城小学校に、子どもたちの元気な声が響きました。

食事の際に「いただきます」「ごちそうさま」というのは、日本ならではの習慣です。食べ物には多くの人の手により、たくさんさんの想いや愛情をのせて、食卓に運ばれてきます。

自分が食べている肉が、命として生まれ、どう育てられ、肉になっていったのか。思い描いてみてください。

命をいただくことは、生きること。たくさんさんの命に支えられて、私たちは今、生きています。生き物の命、食に携わる人、全てに心を込めて。食前・食後、手を合わせて感謝の6文字を言葉にしてみてください。

「ごちそうさま」までした



給食を残さず食べた佐藤恋羽さん(七城小2年)。市内の小中学校では菊池産の食材を使った給食が提供されている

scene 2 命が食になる現場

“命を解く”ということー

株式会社熊本畜産流通センター
坂本 忍さん



元熊本市食肉解体作業員の坂本義喜さんの実体験に基づく絵本『いのちをいただく』。食肉解体作業を行う父親の仕事の理解を示した息子・忍さんのエピソードや牛との別れを惜しむ女の子など、義喜さんが食肉解体作業員として見た体験談が描かれています。



生産者によって大切に育てられた畜産動物は、やがて出荷され、と畜場に運ばれます。(株)熊本畜産流通センター(林原)では県内の牛や豚を食肉としてと畜し、解体します。畜産農家から預かった家畜を安全・安心に食卓に届けるため、同センターは農家と消費者のつなぎ役を担っています。

生産者と消費者の架け橋として

「私たちの職種は『きつい』『きたない』『危険』の『3K』として、敬遠されがちです。絵本『いのちをいただく』に登場する坂本忍さんは、父・義喜さんと同じ道を進み、現在同センターで働いています。「でも、信念を貫き働く父の姿を子ども心にかっこいいと思っていました」と話します。

管理部の森山裕さんと品質管理室の鶴田祐樹さんは「牛の処理は40工程を踏み、31人の作業員が手作業で関わります。目にしたくないような現場ですが、誰かがやらなければ生産者も消費者も生きていくことができない。そのような場にいる私たちは責任を

父の教養を胸に命と向き合う

忍さんらの現場では、と畜することを「命を解く」と呼びます。「牛や豚は気が立っていたり、さみしそうで元気がなかったりします。中には涙を流す姿も。最後まで命をまっとうしてもらうため、父はなでたり、話しかけたりしながら、できるだけ苦しませないように心がけていました」

忍さんは妻の実家が牛の繁殖業をしていたことから、出産を目の当たりにしてきました。普段とは正反対の現場に立ち会い、「今まで以上に生産者の気持ちを考えるようになった」と話します。「一生

懸命育てられた生き物に雑なことはできない。父からは「食べ物が無駄にしたらいかん。全部食べなよ」といつも言われていました。自身も親になり、その言葉の重みを改めて実感したと言います。

命を無駄にははいけません。包丁はいつでも切れるようにし、忍さんは丁寧に処理をします。「命を解く現場にいるからこそ、自分たちも命を無駄にしない。だからこそ、消費者の皆さんには残さず食べてほしい、その一心です」



⑤枝肉から部分肉の整形処理をする忍さん ⑥工場内には冷蔵保管された牛の枝肉が並んでいる

ママトコキッチン(林原)の取り組み

食の大切さを伝えるために

ママトコキッチンは食肉の加工品製造・販売やレストランを運営しています。また、生産者から消費者にバトンをつなぐ場、食べ物をいただくことを考える場として、作ることや食べることを通し、食べ物について考え学ぶための体験教室やイベントなども定期的に開催しています。マネージャーの伊藤俊光さんは「普段自分たちの食べる肉がどうやってできているのかを知ってほしい」と話し、食育への取り組みにも力を入れています。



⑦小学校の授業の一環でリモート工場見学や食育の講話を実施 ⑧学校給食に無添加のハンバーグを提供