

「酪農から学ぶ命の大切さ」 酪農家 加茂太郎さん

乳牛のほとんどは白黒模様のホルスタインという種類で、他に比べ、多くの乳が搾れます。一年中乳を出し続けるために、毎年出産を繰り返します。

牛1頭が一日に食べる餌は約30kg。主に牧草と、おかずに、とうもろこし、麦を乾燥させたビールかすなどを混ぜた配合飼料、コーンを砕いて乾燥させたコーンサイレイジなどです。食べるのが早いため、大きな4つの胃を使って消化します。食べたものを口と胃袋の間で何度も循環させて柔らかくしています。そのため、食事をしていない時も口を動かしていることがあります。

11月14日、八千代台東小学校で「酪農」をテーマに授業が行われました。「みんな牛乳好き？」の加茂さんの質問に「牛乳大好き！給食にも出たよ」とうれしそうに答える子どもたち。酪農家の加茂さんが牛の特徴やどのように牛を育てているかについて説明しました。



これでも半分くらいの大きさです

おいしい牛乳を作るために

さくにはう
搾乳作業

牛1頭から一日に約30ℓの乳が搾れます。給食の牛乳なら1頭で150本分、牛6頭で小学校1校分賄えます。搾乳はミルカーという機械を使って、搾った乳を真空状態のクーラータンクに保存します。菌が入らないように気をつけながら行います。殺菌前の牛乳は格別だと聞きましたが、日本では無殺菌での提供は禁止されています。

牛糞の処理

牛の糞の量は1頭あたり一日約30kg。糞を、教室よりも広い倉庫で乾燥させて肥料を作ります。作った肥料は、園芸用として売られたり、餌用の農作物を育てるために使われたりします。牧場では、牛糞から育った農作物で餌を作り、餌を食べて牛が育つ循環を行っています。

牛から受け継いだ命を大切に

毎年生まれてくる仔牛は、雌は乳牛として、雄は食用として育てられます。高齢の乳牛として役目を終えた牛も食用になります。酪農家は、牛たちを「みんなの命をつなげる仕事をがんばって」という気持ちで市場に送り出します。ご飯を食べるときは、「命をいただきます」という気持ちを忘れずに残さず食べましょと、子どもたちに語り掛けました。

Q&A

加茂さんにインタビュー



▲餌は牛の成長や状態で細かく分けられています

Q 酪農家でよかったことは？

動物と触れ合えるところです。がんばって世話をした分、長生きし、多くの乳が搾れるのでやりがいがあります。

Q 牛乳の生産は安定していますか？

牛が健康であれば安定して生産できます。暑さに弱いのでエアコンを使い、猛暑対策に気を配っています。酪農家として最後は食肉として市場に送り出すことを目標にしています。

Q 雄の子牛ばかり生まれるのでしょうか？

牛舎にいる牛の生産寿命を見ながら数を調整します。最近では、雌だけが生まれるようにする技術も開発されています。生産効率の良い牛の遺伝子のみを残すように研究しています。

「嫌いな人も少しずつ食べよう」 ニンジン農家 松戸隆さん

ニンジンに豊富に含まれるビタミンAは、体の中でカロテンという栄養素になり、目を良くする、風邪を予防する、皮膚を丈夫にする効果があります。カロテンは油と相性が良く、油で炒め物にすると吸収しやすくなります。煮物や生野菜などでも食べられるニンジンは、給食のメニューにもよく取り入れられています。

11月7日、勝田台南小学校で「ニンジン」をテーマに授業が行われました。「嫌いな人も少しずつ食べてほしい」と話すニンジン農家の松戸さん。ニンジンができるまでについて、苦労話を交えながら説明しました。教科書に載っていない内容も多く、「形の悪いものはどうするの」「良いニンジンを育てるのに気をつけることは」など、積極的に質問する子どもたちの姿が多く見られました。

ニンジンができるまで

ニンジン栽培は、土作りが一番大切。耕運機やトラクターで石や木を取り除き、土を十分にやわらかくしておくことが、大きくて形のいいニンジンを育てる秘訣です。



ニンジンの葉はこんなに長いんだよ



▲暖かくなってきたらビニールを外して害虫よけの消毒をしています

種まきは夏と冬の年2回。種は小さく軽いので、風に飛ばされやすいです。最近は、石灰などで丸く均等の大きさに加工した種を使って、機械でまくことができます。寒い時期は、種を霜や雪から守るため、均等に穴の開いたビニールを畑に敷き、穴に4粒ほどまきます。発芽までの半月は、土を乾燥させないように毎日水やり。病気、葉を青虫などに食べられないよう注意します。ある程度大きくなったら、穴の中で一番育ちの良い1本だけを残し、あとは全て抜いてしまいます。

Q&A

松戸さんにインタビュー

Q 夏と冬でニンジンの味は違いますか？

味は変わりません。昔と比べると、品種改良され甘みが増しておいしくなりました。

Q 楽しいのはどんなときですか？

一斉に芽が出たときと、良いニンジンがたくさん穫れたときです。人力で水を運ぶなどして土を乾燥させないようにしています。



▲太くて立派なニンジンが穫れました

編集後記



関口記者

食育の授業は、どれも個性的で工夫されていて、子どもたちと一緒に楽しめました。野菜や果物、牛乳など、そのひとつひとつにたくさん手がかけられていること、それらの栄養から私たちの健康が守られていることを学びました。農業生産者の人たちも、授業で子どもたちと触れ合えるのを楽しみにしているそうです。食育の授業は、明日の元気を作る架け橋だと感じました。



夏戸記者

幸せに暮らすために、命の尊さとその命をいただき、健康に生きる大切さを、子どもたちと考える機会が持てました。管理栄養士さんから栄養面も学ぶことができて良かったです。

健康は食にあり。身体は食べ物でできていることを忘れてはいけませんね。毎食の食べ物の成り立ちと栄養を考え、地元の農業を大事にしたいと思いました。