

平成20年度地域畜産ふれあい体験・交流活性化事業

実施報告書



平成21年3月

社団法人山形県畜産協会

地域畜産ふれあい体験・交流会

1 概要

中学生を対象に、各種ふれあい体験等を行い昼食でニワトリ2羽を調理するなど、畜産物の生産体験、農家との対話交流等を通して、「命」、「食」、「環境」を考え、畜産の果たしている役割について理解促進を図った。

2 開催日時

平成20年9月12日(金) 9:30~15:30

3 開催場所

山形県上山市永野：(有)蔵王マウンテンファーム山川牧場
代表取締役 山川 喜一 氏

4 参加者

大石田町立第一中学校2年生52名
県関係機関等17名 計69名

5 体験交流内容

(1) 放牧場の親牛へのエサやりとふれあい

山川牧場で飼育している乳牛(ホルスタイン)の暮らし、乳搾り体験、機械搾乳の見学、子牛哺乳体験を行った。

(2) こまくさ分校にて

山川牧場で生産している牛乳を使ったアイスクリームの製造方法を説明し、試食を行った。

(3) ニワトリ解体(チキンカレー作り)

包丁の研ぎ方、放血の仕方、羽根のむしり方、解体の仕方の説明を行ったあと、実際にニワトリの解体等を体験した。解体したばかりの鶏肉でチキンカレーを調理した。



図 1 「山川喜一氏の説明」



図 2 「やぎとのふれあい」



図 3 「放牧場でのふれあい」



図 4 「ホルスタインの説明」



図 5 「搾乳体験」



図 6 「哺乳体験」



図 7 「牛の体のしくみ説明」



図 8 「熱心に聞き入る生徒達」



図 9 「アイスクリーム試食」



図 10 「ニワトリとのふれあい」



図 11 「ニワトリとのふれあい」



図 12 「命の尊さとは」



図 13 「放血の仕方の説明」



図 14 「羽根のむしり方説明」



図 15 「解体直前学習」



図 16 「チキンカレー作り」

7 アンケート結果

参加者と性別	人数	%
生徒	52	75.4
引率	4	5.8
関係者	13	18.8
計	69	100.0

このような体験交流や牧場訪問は？	人数	%
初めて	62	89.9
2回目	7	10.1
3回目	0	0.0

体験・交流会に参加していかがでしたか？	人数	%
来て良かった	60	87.0
また来たい	6	8.7
もう来たくない	3	4.3
その他	0	0

時間はいかがでしたか？	人数	%
ちょうど良い	43	63.2
だいたい良い	14	20.6
長い	2	2.9
短い	9	13.2

体験内容で一番よかったのは？	人数	%
ヤギ・ポニー・ウサギ・ニワトリとのふれあい	19	27.5
乳牛への餌やり	2	2.9
牧場の話	2	2.9
乳牛の搾乳体験	14	20.3
子牛への哺乳体験	10	14.5
交流説明会	0	0.0
解体の話	0	0.0
チキンカレー作り	17	24.6
その他(なし)	5	7.2

体験内容で一番嫌だったのは？	人数	%
ヤギ・ポニー・ウサギ・ニワトリとのふれあい	0	0.0
乳牛への餌やり	1	1.4
牧場の話	2	2.9
乳牛の搾乳体験	0	0.0
子牛への哺乳体験	0	0.0
交流説明会	0	0.0
解体の話	34	49.3
チキンカレー作り	1	1.4
その他（なし）	31	44.9

体験内容で一番つまらなかったのは？	人数	%
ヤギ・ポニー・ウサギ・ニワトリとのふれあい	1	1.4
乳牛への餌やり	0	0.0
牧場の話	9	13.0
乳牛の搾乳体験	0	0.0
子牛への哺乳体験	3	4.3
交流説明会	9	13.0
解体の話	8	11.6
チキンカレー作り	3	4.3
その他（なし）	36	52.2

動物にふれあって体験した感想は？（複数回答）	人数	%
初めて牛に触った	26	21.0
怖かった	10	8.1
気持ち悪かった	1	0.8
臭かった	7	5.6
汚かった	0	0.0
可愛かった	29	23.4
暖かかった	26	21.0
楽しそうだった	2	1.6
かわいそうだった	12	9.7
またしてみたい	10	8.1
その他	1	0.8

この他に牧場で体験してみたいことは？	人数	%
チーズ作りやバター作り	23	33.3
動物（特に馬）に乗ってみたい	5	7.2
ロバの餌やり	5	7.2
動物の体洗い	1	1.4
アヒルとのふれあい	6	8.7
動物達と散歩	3	4.3
その他	26	37.7

チキンカレー作り体験の感想は？	人数	%
楽しかった	22	31.9
普通	29	42.0
楽しくない	2	2.9
したくない	2	2.9
難しかった	2	2.9
その他	12	17.4

チキンカレー作りの内容は？	人数	%
満足	47	68.1
物足りない	3	4.3
もう少し調理をしたかった	5	7.2
その他	14	20.3

チキンカレーの味は？	人数	%
おいしく全部食べた	58	84.1
普通	11	15.9
うまくなかった	0	0.0
少し残した	0	0.0
まったく食べられなかった	0	0.0

アイスクリームの味は？	人数	%
おいしく全部食べた	67	97.1
普通	2	2.9
うまくなかった	0	0.0
少し残した	0	0.0
まったく食べられなかった	0	0.0

農業や畜産の話を聞いたことがありますか？	人数	%
いつも聞いている	13	18.8
時々耳にする	25	36.2
あまり聞かない	18	26.1
初めて耳にする	13	18.8

畜産物を使って料理したことがありますか？	人数	%
いつもしている	4	5.8
時々している	25	36.2
あまりしない	30	43.5
畜産物は嫌いだ	0	0.0
その他	10	14.5

牛乳や食肉など畜産物の生産の仕組みについて	人数	%
よく理解できた	41	59.4
少し理解できた	20	29.0
理解できない	0	0.0
その他	8	11.6

畜産物に限らず私たちの食材は色々な命をいただいていることについて	人数	%
よくわかった	30	43.5
わからない	0	0.0
人の食料となる家畜に感謝したい	15	21.7
動物にも同じく命があることがわかった	16	23.2
命の大切さがわかった	8	11.6

今後このような体験・交流会があれば参加しますか？	人数	%
積極的に参加する	20	29.0
なるべく参加する	32	46.4
あまり参加したくない	6	8.7
参加しない	2	2.9
その他	9	13.0

体験・交流会全体について	人数	%
非常に良かった	45	65.2
良かった	20	29.0
普通	4	5.8
良くなかった	0	0.0
期待はずれ	0	0.0

体験・交流会を通して畜産農家のことや畜産物（牛乳・食肉）について	人数	%
理解を深めることができた	53	76.8
まあまあ理解できた	7	10.1
難しかった	9	13.0
理解できなかった	0	0.0
その他	0	0.0

その他（抜粋）
<p>動物とのふれあいや搾乳体験など日頃出来ない事ができて楽しかった、後半の鶏の放血解体では命のドラマを改めて考える機会となりこれから生きていくうえで考えていくべきことの視点を与えられたような気がする。うわべだけに惑わされず物事の裏も冷静に見つめその上で判断、行動できる人間になってほしい、その点を学べたと感じている。</p>
<p>牧場での見学、体験は畜産を理解するうえでとても良い機会でした。短い時間でも実際に「見る・触る」ことはとても貴重なことだと思います。 「いのち」を頂く鶏の解体は、事前にしっかり時間をとっていただいたので、子供たちも心の準備をしてのぞむことができたようです。生徒によっては真正面から受け止められない子もいましたが心の中ではしっかり受け止められたと思います。</p>
<p>今回のこの体験で僕は初めて動物が人によって殺される瞬間を見ました。それは、とても悲しい瞬間でした。しかし、人間は食べなければ生きていけません。人が嫌な物を残すというのは、動物の死を無駄にしているということです。人間は、もっと動物に感謝するべきだとこの体験を通して思いました。</p>
<p>いつもスーパーに売られている肉を見て何とも思わなかったけれど、鶏の解体を見て置いてある肉も尊い一つの命だということを改めて感じた。わたしは、給食が苦手だったけど、今回のことを通して残すことがどれだけ失礼なのかと思った。</p>

その他（抜粋）
<p>最初は、いやで仕方なかったこの体験だったけれど、同じ命の最後を見ることで、全ての生き物の大きさ、形、色の違いを関係無しに命を知る事ができた。怖くて直視できるか分からなかったニワトリの解体だったけど、自分たちの為に命をくれた、ニワトリだと思うと、見るべきだという気持ちになった。内気な性格だったけれど、この体験のおかげで勇気と優しさを得て良かった。</p>
<p>今回の体験で命の尊さをすごく感じた。あたり前のようにとり肉を食べていたけど、こんなにも悲しい、苦しいなんて私は感じたことが無かった。しかしこの体験で知ることが出来た。ニワトリのさけびが私には、とても重く心に響くものがあった。死を理解して苦しみながら死んでいく・・・。私にはその痛みなど知らないけれど、伝わってくるものがあった。これから私は、食べ物に感謝し美味しくいただいて生活していきたいです。</p>
<p>実際に目の前で鳥を殺し、私達の知らない肉のでき方を知れて良かった。本当にこれまでずっと知らなかったのを知ることができてとても良かったです。これからは、この体験で学べたこと、そして、あの可愛そうという気持ちを忘れずに、いっぱい残さず食べて死んでしまった鳥の分まで、しっかり生きようと思いました。本当にいろんな動物とふれあうことができて良かったです。</p>
<p>今まで、牛や馬、ニワトリなどと触れ合ったことがなかったのでとてもいい経験になった。牛は、今までただ臭いだけの動物だと思っていたが実際にさわってみると意外に可愛かった。ニワトリの解体は、勇気がなくて出来なかった。見ているだけでも血がでてきた時「ぞっ」とした。動物を殺す瞬間をその時初めてみた。なんだかとても悪い気がしてきた。でもチキンカレーは、とても美味しかった。残さず食べることが出来た。これも、動物に対する感謝の気持ちなのかなと思った。このような体験ができてとても自分の身になった。</p>
<p>畜産ふれあい体験を通して、改めて命の大切さを知りました。ニワトリの解体では、命がなくなる瞬間をこの目でみて、初めはショックでした。でも普段の生活ではこんな体験が出来ないし、一つの命を食べて生きている私達にとってはとてもいい経験だったと思いました。</p>
<p>私は、初めて乳搾りや仔牛にミルクを飲ませました。こんな体験をするまではニワトリの解体のことで頭がいっぱいで不安ばかりでした。でも午前中だけは、山川さんや息子さんが本当に丁寧にたくさんのことを教えてくれたりして、解体のことは忘れていました。解体直前、絶対に最後までニワトリの命をみようと思いました。でも涙が止まらなかったです。でも、チキンカレーは美味しく食べることができました。そして命の大切さについて感じる事ができました。この体験を無駄にしないで生活していきたいと思います。</p>
<p>この体験はとても自分の為になったかのように思えます。鳥を解体する前の足を縛っている様子を見てると、とても「かわいそうだな」と思いました。いつもならコッココと鳴いているニワトリも時間がたって自分に死が近づいているのに気づくと、これが本当にニワトリの声なのかなと驚くほどすさまじい声をだしていかにも「やめてくれ」と叫んでるように聞こえてとても悲しくなりました。その後は、しっかり解体して美味しくカレーを頂けたので良かったです。</p>
<p>今回の体験交流で命の大切さを良く知ることができたと思います。ヤギや牛、ポニーとのふれあいは楽しく体験できました。牛をさわるのは初めてで搾乳も初体験だったので良かったです。搾乳は思っていたよりも難しくなく行えたと思います。ニワトリの解体では、解体するまでの約1時間でニワトリを触ったり、抱えたりして、ニワトリの暖かさを感じることができました。</p>

8 考察

- ・多くの生徒が酪農体験をするのが初めてであり、畜産にふれあう各種体験をすることで、生産現場の状況や生産者の声に理解を示していた。
- ・生徒の感想は、「またやってみたい」、「理解できた」など肯定的な意見がほとんどであったが、「臭かった」、「かわいそうだった」等率直な感想もあった。
- ・生徒達は「命のバトン」や食べることへの意味深さについて真剣に考えていた。

国産畜産物を使った調理教室

1 概要

一般消費者を対象に、国産畜産物に対する理解促進と、より一層の国産畜産物消費拡大を図るため、国産畜産物を使った調理教室と、食事バランスガイドの活用による望ましい食生活の実践についての健康講話等を実施した。

2 開催日時

平成20年9月30日(火) 10:00~15:00

3 開催場所

山形県山形市城南町：山形市保健センター

4 参加者

一般参加者43名

5 調理教室内容

(1) 健康講話：「食事バランスガイド」の活用で望ましい食生活の実践

山形市健康福祉部健康課保健センター健康主幹兼健康栄養係長 西村恵美子氏より、食事のバランスガイドについて、野菜・果物の摂取量とその調理例等を説明し、参加者の理解を得た。

(2) 情報提供：「畜産をめぐる情勢について」

本事業事務局より、配合飼料価格の高騰等の最近の情勢や生産性向上に係る取り組み、畜産物の流過程について説明し、検査や殺菌等を実施して安全なものだけが食卓に届くことを伝え、参加者の理解を得た。

(3) 調理教室

山形中央クッキングスクール校長 古田久子氏を講師に、「豚しゃぶ酢味噌風」、「一口ステーキ赤ワインソース」、「カッターチーズとフルーツのスイーツ」、「根っこ野菜のホエスープ」の4品目を調理した。さらに(有)蔵王マウンテンファーム山川牧場 山川喜一氏を講師に手作りフレッシュバターを調理した。



図 2 「西村恵美子氏の講話」



図 2 「事務局より情報提供」



図 3 「調理教室」



図 4 「調理教室」



図 5 「講師の古田久子氏」



図 6 「熱心に聞き入る参加者」



図 7 「調理教室」



図 8 「調理教室」



図 9 「一口ステーキ赤ワインソース」



図 10 「豚しゃぶ酢味噌風」



図 11 「カッターチーズとフルーツのスイーツ」



図 12 「根っこ野菜のホエスープ」



図 13 「全員で試食会」



図 14 「フレッシュバター作り説明」



図 15 「フレッシュバター作り」



図 16 「フレッシュバター完成」

7 アンケート結果

どちらから参加されましたか？	人数	%
県内	42	97.7
県外	1	2.3
計	43	100.0

性別	人数	%
男	2	4.7
女	41	95.3

参加された目的は？（複数回答）	人数	%
新しい食材や調理法を学ぶため	29	48.3
知人や友達に誘われたため	10	16.7
畜産物の加工技術について知るため	10	16.7
ヒマだし、なんとなく	0	0.0
畜産物について興味があったから	11	18.3
その他	0	0.0

このイベントは何で知りましたか？（複数回答）	人数	%
新聞・雑誌の広告	3	6.5
配布チラシ	8	17.4
折り込みチラシ	2	4.3
ポスター	2	4.3
テレビ・ラジオ	1	2.2
ホームページ	0	0.0
知人・友達	21	45.7
その他	9	19.6

今日は何がよかったですか？（複数回答）	人数	%
調理前の講話等	23	21.7
調理後の話	15	14.2
食材の名前や器具の説明	3	2.8
食材の産地や入手法	6	5.7
加工調理の内容	25	23.6
食材の由来	5	4.7
栄養や味の話	26	24.5
その他	3	2.8

今日の加工調理に参加された感想（複数回答）	人数	%
初めての経験で面白かった	28	23.7
期待したほどではなかった	1	0.8
うまくできたので嬉しかった	18	15.3
あまり美味しくなかった	0	0.0
楽しかった	24	20.3
あまり参考にならなかった	0	0.0
こんなに美味しいものとは思わなかった	10	8.5
家でも是非してみたい	35	29.7
その他	2	1.7

国産の畜産物についてどう思いますか？（複数回答）	人数	%
海外産に比べて価格が高い	17	21.8
おいしくない	1	1.3
新鮮なものが多い	24	30.8
不衛生	0	0.0
安心して買える	35	44.9
畜産物製品の種類が少ない	1	1.3
その他	0	0.0

このような交流会への参加は？	人数	%
初めて	36	83.7
2回目	3	7.0
3回目	4	9.3

配られた印刷物等についていかがでしたか？	人数	%
印刷がきれいで内容もよい	34	79.1
資料がなかった	0	0.0
まあまあよく分かった	6	14.0
資料が不足していた	0	0.0
印刷が悪くよく分からない	0	0.0
表現が難しかった	0	0.0
内容が不足していたように思う	0	0.0
その他	3	7.0

畜産物加工料理で教えてほしいもの	人数	%
ハム・ベーコン作り	3	21.4
ソーセージ作り	4	28.6
チーズを使った料理	1	7.1
牛肉部位の名前が知りたい	1	7.1
ウインナー・シチュー	2	14.3
牛肉料理	1	7.1
燻製	2	14.3

8 考察

- ・参加者の感想としては、「楽しかった」、「初めての経験で面白かった」等が大半を占めていた。一方で「ソーセージ作り」や「燻製」等の作り方を教えてほしいなどの意見も聞かれた。消費者の意見に応える意味で来年度以降の調理教室メニューを熟考が必要である。
- ・調理教室で学んだメニューを「家でも是非実践してみたい」といった参加者が80%を越えており、本調理教室を通して国産畜産物についての理解が深めることができた。
- ・参加者が今回のイベント参加後、どのような形で周りや家庭において伝えていくかにあたっての体制作りも大切ではないかと思われる。
- ・若い主婦層の参加も募りたかったが、限りなく少なかったため参集方法等を検討する必要がある。

「良質」県産肉 使って料理

H20. 10.1 山形消費拡大へ体験教室開く 山新



国産畜産物に対する理解促進と消費拡大を図るため、一般消費者を対象とした初の「畜産ふれあ

い体験料理教室」が三十日、山形市保健センターで開かれた。写真。

県畜産協会（遠藤芳雄会長理事）が主催し、国産畜産物を素材にした調理体験、バター作りなどを企画した。市内外から約四十人が参加。調理体験では山形中央クッキングスクール校長の古田久子さんが講師を務め、県産の豚肉、牛肉を使った「豚しゃぶ酢みそ風」「ロステーキ赤ワインソース」などを紹介した。

参加した天童市久野本三丁目目の無職阿部浩一さん(60)は、「国産品は値段が高いが、質がいい印象がある。できるだけ活用したい」と話し、笑顔で調理に取り組んでいた。

また、同センターの管理栄養士が食生活に関する健康講話を行ったほか、同協会側が飼料の価格高騰により、畜産物の生産コストが上昇している現状を説明。「生産者の応援団になっていただきたい」と語り、参加者に対して理解を求めた。