

特集 「いただきます」

私たちが生きていく上で欠かせない「食」。
今月号は、畜産に関わる生産者の声や、市内保育園の活動を紹介します。



畜産で描く、豊かな未来

interview



株式会社
谷崎牧場
代表取締役
谷崎 貴志さん

約400頭の肉牛を飼育し、繁殖から出荷までの一貫生産を行う株式会社谷崎牧場。2022年の取引成績で岐阜県家畜協同組合から表彰されるなど、業界で高い評価を受けています。今回は、創業者の父から牧場を継いだ谷崎さんに、畜産への想いを語ってもらいました。

牛の健康のために観察を欠かさない

牛の健やかな成長には、普段から愛情を持って接し、注意深く観察することがとても重要です。谷崎さんは、「元気な牛は、動くものに反応します。自分が大きく動いて見せた時に、反応しない牛は要注意ですね」と教えてくれました。

また、牛は寝ているときにひっくり返り、自分の体重に耐え切れずに死んでしまうこともあるそう。昼夜問わず、牛の健康状態に目を配っています。現在は、人材育成のために飼育役は別のスタッフが担当していますが、谷崎さんが飼育した過去5年間では、出荷までに死んでしまう牛は1頭もいなかったそうです。

「牛といる時間を大切にして観察を続けていると、次第に牛の違和感を感じ取れるようになりました」



1. 飼料の入ったタンクと敷地内に掘った井戸。牛の飼育に必要な牛舎や資機材は、2018年の台風で大きな被害を受けました。2. 繁殖用の牛を見つめ、優しくなでる谷崎さん。3. 飼料を食べる牛。牛の腸内環境は成長に大きく影響します。4. 取材当日、初めて見る人間にも動じずに、ゆったりとくつろぐ牛

おいしくて体に良いお肉を

肉牛の価格は、体重や脂肪交雑(サシ)で評価されることが多いのですが、谷崎牧場では、それらに加えて肉に含まれる「オレイン酸」の高さにもこだわっています。

オレイン酸は、オリーブオイルなどに含まれる不飽和脂肪酸の一つで、腸内環境の改善や生活習慣病予防の効果があるとされています。味の面でも、この数値が高いと、甘味があり溶けるような口当たりになるとのこと。味と健康の両面で「良い」肉を届けるために、飼料へのこだわりを徹底しています。

その一つが、水。自社で引いた井戸水を牛の飲料水にして、そこに九州地方の約8,000年前の地層から抽出した自然由来の有効成分(フルボ酸やミネラル)を混ぜて、牛の腸内環境の改善を図っています。

「手間やコストはかかりますが、おいしい肉なら食べ残されません。家畜の命を無駄にすることなく、食べる人にはおいしくて健康的なものを作っていきたい」

地域まるごと、チームプレイで挑む

肉牛の飼育で一番の課題は、大量のふんの処理です。谷崎さんは、このふんを地元農家に肥料として提供し、農家からは米の収穫後に出たわらを飼料としてもらう耕畜連携を進めました。また、地元の使われていない農地を活用して牛の飼料用作物を育てるなど、地域の人たちとの関係づくりにも積極的です。

「谷崎牧場のブランド力が高くなれば、その飼料として使われている地元米にも付加価値が付きまします。自分だけの利益を追うのではなく、関係者全員で農業を盛り上げていきたい」

食を通じて、子どもの未来を支えたい

事業を継いでから、厳しい経営を支えるためにがむしゃらに働き、実績を積み上げてきた約10年間。今ではスタッフにも恵まれ、自分が動ける時間が増えてきました。そこで次は、貧困などで十分な食事をとれない子どもたちを助ける事業を始めたいと話します。具体的には、所得格差の大きい都市部で、自社の牛肉を使った食事を安価で提供する「こども食堂」への取り組みです。

「もちろん費用はかかりますが、豊かな食事こそ、子どもたちの未来のために必要不可欠。栄養不足や添加物の摂取が増えると、体の不調だけでなく、自律神経が乱れての心病気にもつながります。正しい食事と栄養で、病気を予防してほしい」と語ってくれました。

食を通じてより良い人生を送ってほしい、そんな願いが谷崎さんを突き動かしています。



田中 未紗輝さん

15歳から谷崎牧場でアルバイトを始め、現在は牧場長として住み込みで働いている田中さん。産まれてから2年半で出荷できるようになるまでの間、健康で大きな牛に育てるため、一頭ごとに最適な飼料のバランスを考えているとのこと。谷崎さんから「もはや、自分よりいい牛を育てる」と評価されるほどの質の高い仕事ぶりです。



取締役常務
鏡谷 有紀さん



伊藤いち男養鶏場
伊藤 一男さん

株式会社 フジ技研

2021年10月、自動車部品や金属加工などを手掛ける株式会社フジ技研は、「伊藤いち男養鶏場」を買収して事業を継承。50年以上の歴史を持つ「いっちゃんたまご」の生産・販売の担い手となった同社に、「食」に携わる姿勢について話を聞きました。

企業の中で農業を支える

養鶏場を継いで

実は数年前から事業継承の提案をされていたと言う鏡谷さん。一見、本業と畑違いの畜産業へ参入した理由を聞くと、「生産者の伊藤さんが、とっても魅力的な人だったから」と明るい笑顔で答えてくれました。

創業当初から、より良い卵を目指し、当時はまだ新しく飼料米を配合するなど、試行錯誤を重ねてきた伊藤さん。事業継承後は、伊藤さんら家族5人に、日替わりで社員が加わり、作業をしています。

新たな井戸の掘削が完了し、夏に向けて、井戸水を使った鶏舎の冷却装置を整備しています。伊藤さんは、「暑さに弱い鶏のために、これまで水道を使った冷却装置に頼っていた。企業力の後押しで、今後は水道料金を気にせず、鶏たちの健康を優先できる環境がうれしい」と話します。

畜産を通じて食育を進める

「事業継承のもう一つの理由は、この卵を使って安心・安全な食を提供していきたいと考えたからです」と話す鏡谷さん。フジ技研では、「食」は「職」にも影響すると考え、社員への食育をとっても大切にしています。社員食堂は、一食あたりの負担額が200円以内。昼食のほか、朝食と夕食もとれるように計画しているとのこと。鏡谷さんは、「実際に、社員への食育を始めてから、欠勤・遅刻といった勤怠の悪さが改善されました。改めて食の大切を実感しています」と話します。事業継承後は、ここで使われる卵もいっちゃんたまごに変え、社員からも好評を得ています。

また、7月にオープンするモノづくり複合施設「FUJIHUB」内に、食事ができるカフェを設置。ここでも同社の卵や鶏肉が使われるほか、農業喫茶マロンの米、松葉ピッグファームの豚肉、マル信緑香園の茶

葉など、市内の生産物を使ったメニューを提供します。地産地消にこだわり、できるだけ添加物を使用しない料理が作りたいと話す鏡谷さん。FUJIHUBでは、卵を産み始めてから1年が経ち、生産性や卵の質が悪くなった鶏を飼育する計画もあるそう。

「子どもたちに、実際に鶏が卵を産む姿を見てもらい、命を身近に感じてほしい」

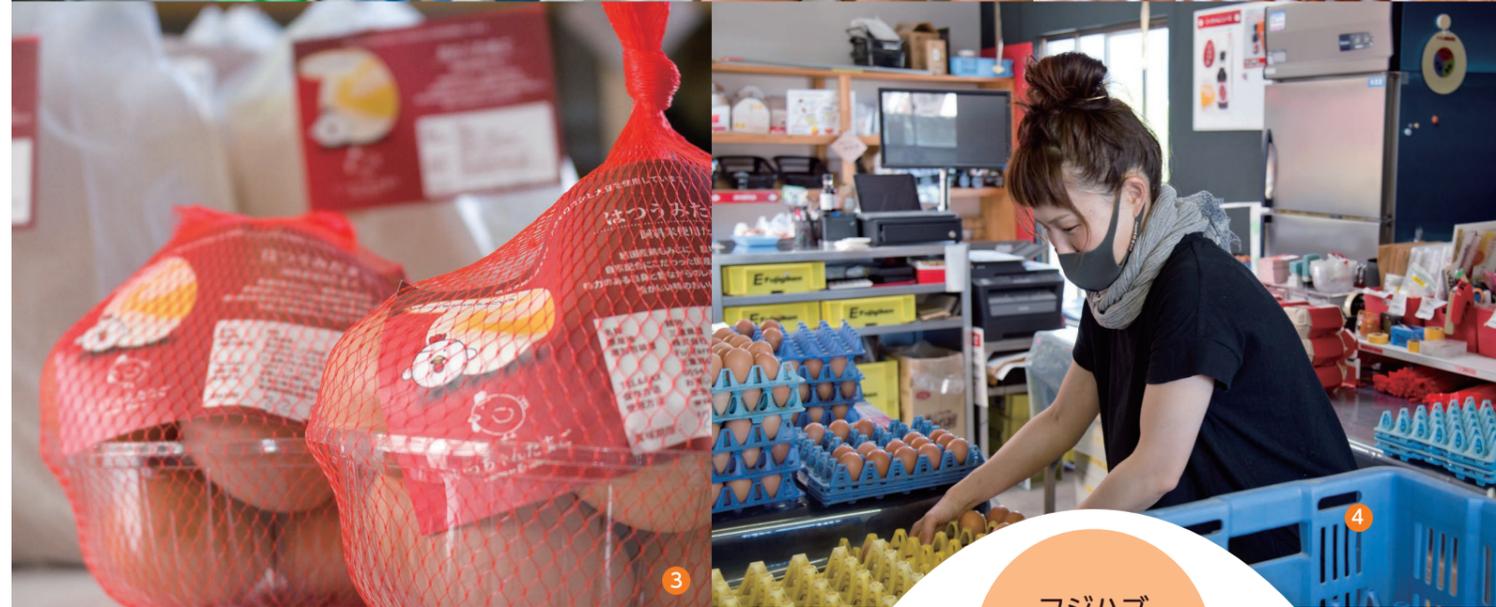
トマト栽培にも挑戦

フジ技研では、鶏舎の隣に建てたビニールハウス内で、トマトの栽培に挑んでいます。ここでは、水や土ではなく湿度で育てる「膜式栽培農法」を採用。必要な水量が従来の10分の1で、農業排水が出ず、土も汚さない環境配慮型の栽培方法です。与える水分量をギリギリまで少なくするため、高い糖度と栄養価が実現できるそう。

「畜産を含め、農業は次の時代に引き継いでいかなければならない大切なもの。企業として、どうやって支えていけるのか模索しています」



膜式栽培農法は、三重県多気町の農業生産法人ベンチャーの「POMONA FARM」が開発した特許技術。特殊なファイバーに作物が根を張り、気化した水分で植物が育つ仕組み。今後はハウスの増設や、マイクロリーフなどの栽培も計画しています。虫がほとんどいないハウス内で、社員ははだいで作業しています。力仕事もなく、女性でも働きやすい環境は、従来の土と水に触れる農業とは違った様子を見せます。鏡谷さんは、「永年雇用を実現するため、社員にはさまざまな働き方・場所を選べるようにしてあげたい」と社員を想う気持ちを語ってくれました。



1. 慣れた手つきで卵を検品。ひび割れや表面のざらつきまで厳しくチェックします 2. 「いっちゃん親鳥」は、肉質の柔らかさが特徴。「命を無駄にたくない」との思いから鶏肉の販売を始めました 3. 販売所に並び卵 4.5. 伊藤さん家族とフジ技研で、地域に愛される養鶏場を続けていきます 6. 洗浄機に運ばれる卵

フジハブ
FUJIHUB



モノづくり複合施設として、廃材などの不要品を使って、自由に工作ができるオープンスペースを完備。工具の貸し出しもできるので、「近いようで遠い」モノづくりを身近に感じられる場所を目指しています。

施設内のカフェでは、地産地消にこだわったメニューを提供するほか、支社のある鹿児島県曾於市の名産品(ユズ、銘柄肉、焼酎)なども取り扱います。今後は、子どもたちと一緒に施設周辺のタケノコや野草を採り、専門講師から調理方法を学ぶ食育教室も予定。

「子どもたちに楽しい経験をしてもらうことで、将来のモノづくりの担い手や、食の大切さが分かる人になってほしい」と鏡谷さんは、施設に込めた願いを話してくれました。



命を尊び、品質を守る

interview



有限会社
松葉ピッグファーム
代表取締役 松葉 泰幸さん

三重県銘柄豚「さくらポーク」を生産する有限会社松葉ピッグファーム。アメリカで2年間の農業研修を受けた松葉さんは、大学講義や大規模養豚場で学んだ知識を経営に生かしています。県内でもトップクラスの農場経営を行う松葉さんに、命への向き合い方について話を聞きました。

大切なのは、衛生面と健康面への配慮

2017年に事業を継いだ松葉さんは、創業者の意思を引き継ぎ、衛生面や健康面に配慮した飼育を行っています。特に、豚の成長や健康を左右する豚舎の衛生状態には気を配っています。とても清潔に保たれた施設内は、検査に訪れる獣医師や関係者も驚くほど。これは、豚舎一棟丸ごと新規に豚を導入し、飼育して出荷する「オールイン・オールアウト方式」により、出荷後に空になった豚舎に対して、大規模な清掃や消毒を行っているからです。

2019年に発生した豚熱については、「全頭が殺処分となった時は、悔しくて絶望的な気持ちでした。しかし同時に、オールイン・オールアウト方式でも実現できなかった、全ての豚舎から病気を一掃することに

つながりました」と前向きに話します。

豚の健康面への配慮も欠かしません。豚は暑がりであり寒がりな生き物。夏場は体感温度30度以上、冬場は20度以下にならないように目を光らせています。

豚舎の環境改善にひたむきに取り組んだ結果、現在では病気などで出荷前に死んでしまう豚の数が、従来の半以下になったそうです。

「一般的に、豚の肉質を決めるのは、血統6割、飼料2割、その他2割と言われています。しかし私は、その他に含まれる環境や愛情を軽視しません。家畜の限りある時間を、清潔な環境でストレスなく過ごさせてあげたいからです」



1. 北勢町川原にある松葉ピッグファーム。自然豊かでストレスの少ない環境が豚を育みます 2. 通常、出荷まで約180日を要する豚。ここでは、飼料の加熱処理や飼育環境の改善により、150～160日ほどで出荷できるように 3. 整理整頓された清潔な豚舎。飼育の効率化によって、土日は一人で豚舎を管理できるように。働く人の環境改善にも取り組んでいます 4. 販売所のポークプラザ松葉では、松葉さん自らが厳選した豚肉が並びます

おいしい豚肉を届けるために

松葉ピッグファームでは、職場の整理整頓を怠りません。スタッフに5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）を守るよう指導し、働きやすさと生産性の向上に努めています。

「私たちの目的は、皆さんにおいしい豚肉を届けること。年間8,000頭を出荷する中で、どうやって高い品質を保ちつつ、飼育を効率化できるかを考えています」

そのために、ここでは豚一頭ごとに管理番号を付けデータ化。そこから体重の増加率や出産率を計算し、飼育計画を立てています。目標を数値化し、スタッフと共有して改善に励んだ結果、直近の生産成績は、全国数千件の農場の中で上位に入るほど高くなっているそうです。



図書館で借りられる
命や畜産についての本

『ぶたにく』
大西暢夫写真・文
幻冬舎エデュケーション

『捨てられる
食べものたち』
井出留美著
matsu(マツモトナオコ)絵
旬報社

お米や野菜はどうやって育つか知っている。でも、ぶた肉がどうやって食卓へあがるのかは知らない。ある豚舎を追った、ドキュメンタリー写真絵本。

『いのちのたべもの』
中川ひろたか文
加藤休三絵
おむすび舎

はくさい・とりにく・はまぐり・・・うみのものとやまのもの。スナックがしほはこのもの？「ひとのからだはたべものでできているの。」大切な「食」のことを伝える食育絵本。



全ての意欲は「食」から

interview

社会福祉法人いなべ福祉会 いなべひまわり保育園

いなべひまわり保育園は、0～3歳未満の子どもの預かる保育園。現在37人の児童が在園し、「土に根ざす教育」を掲げて、自然を肌で感じるイベントや行事を積極的に行っています。「食」の子どもへの影響を重視した食育に力を注いでおり、給食の食べ残しを堆肥として再利用するフードロス削減にも取り組んでいます。



園長
近藤 幸さん



管理栄養士
赤星 純子さん

子どもたちに、安心・安全な給食を

いなべひまわり保育園では、無農薬・無添加にこだわった給食づくりが特徴です。米は、九州の阿蘇の清流が育んだ無農薬のものを使用し、野菜も信頼できる農家から有機野菜に限定して仕入れています。また、園で借り上げた1,200平方メートルの農地で、農薬を使わずに育てた野菜を給食に使っています。「有機野菜は、同じ月でも去年と今年ではとれる種類や量が変わるので、献立が決まるのはいつもぎりぎり。調整は大変ですが、園児たちの健康を考えれば手間は惜しみません」と赤星さんは話します。

給食のこだわりはほかにも。手づかみ食べを推奨することで、食べ物の性質や量の加減、口への運び方を学ばせ「食べるの大好き！」な気持ちを育てています。また、ケチャップやマヨネーズなどの加工調味料を使わない味付けなど、乳幼児期の発育・発達を考えた工夫が多くなされています。

「0～3歳未満は、脳と体の成長の土台となる大切な時期。子どものかむ能力の低下や偏食、生活習慣病の低年齢化などが問題視される近年、未来を担う子どもたちが心身共に健康で育ってほしい」と、食育への想いを近藤さんは語ってくれました。

季節ごとの食育の取り組み

いなべひまわり保育園では、定期的に散歩を兼ねて畑へ行き、野菜を収穫しています。取材に訪れた日はニンジンとジャガイモの収穫日。自ら土に触れて引き抜いた野菜を、その場で洗って丸かじりする園児たちからは、「イチゴよりおいしい!」という声もありました。実際、園児の中には、スーパーで販売されている野菜は嫌いでも、自分でとった野菜は喜んで食べる子もいるそうです。

「新鮮な生野菜の美味しさや、野菜の持つ甘さ、苦さ、匂いなど、食の五感を楽しみながら食べる力を養ってほしい」と近藤さんは話します。こうした取り組みの成果もあり、園児たちの野菜嫌いが年々少なくなっています。

夏には生きたマスをプールに放って手づかみに挑戦し、秋には炭火でサンマを焼きます。冬には外で火を起し、収穫した野菜を使ったケンチン汁作りも。かつては当たり前だった食の営みを、四季を通じて体験することを大切にしています。

「全ての意欲は、「食」から始まると言われています。食への関心を高め、「あれがしたい、これがしたい」という気持ちを成長させ、さまざまなことへの挑戦力を養わせてあげたい」と赤星さんは話していました。

1.2. 給食をおいしそうに食べる園児たち。この日人気だったのは、納豆とシラスとサツマイモのかき揚げでした。3. 給食は園児の発達に応じて5種類を用意。担当の保育士が、園児それぞれの口のうごきを見て、その子にぴったりのものを判断します。4.5. 小さな手で上手に収穫! 土と身近な環境で園児たちは過ごします。6. 逃げるマスに、大人も園児たちも必死。7.8. 秋の味覚サンマ。脂ののった旬の魚においしそうにかじりつきます。

私たちに欠かすことのできない「食」
食材となった命への感謝、自分にとって良い食事とは何か、「いただきます」の言葉とともに想いをめぐらせてみてはどうでしょうか。