

# 生産と消費をつなぐ 身近な畜産技術



乳牛の全国コンテスト(共進会)

第 **12** 号

2006年1月

---

● ニューストピックス

乳牛の全国コンテスト栃木県で開催  
畜産食品に含まれる機能性成分についての研究開発が活発化

---

● 畜産面白ばなし

伝統文化としての「日本の闘牛」あれこれ

---

● 畜産物あれこれ

マヨネーズ アラカルト

---

● Q & A

羊の肉はどうしてヘルシーといわれているのですか？

---

● 技術講座

牛の精液、受精卵の凍結保存技術  
—細胞の凍結技術が畜産に革命をもたらした—

---

● 現場紹介

海外で活躍する女性初生雛鑑別師

---

● みなさまの声

動物性タンパクは、健康維持に欠かせません



## ●乳牛の全国コンテスト栃木県で開催

我が国の牛乳のほとんど全てを生産しているホルスタイン種及びジャージー種についての5年に一度の全国コンテスト（共進会）が去る11月3日から4日間にわたって栃木県壬生町で開催された。大会初日にはこの共進会の名誉総裁であられる高円宮妃殿下も出席され、関係者に激励の挨拶をされた。

このコンテストは、乳牛が乳牛らしい各々の品種の特徴を備え高い泌乳能力を有するものであるかどうかを体型等により審査し、競うもので乳牛の国内オリンピックと言われているものである。

今回は全国44都道府県から事前選抜された360頭（ホルスタイン種300頭、ジャージー種60頭）が出品され、過去最大の共進会となった。ホルス

タイン種の最高位賞は北海道からの出品牛、ジャージー種の最高位賞は岡山県からの出品牛であった。

この共進会は「とちぎファームフェスタ2005」として、同時に栃木県の農業や酪農への理解を促進することや、牛乳・乳製品の消費拡大のための展示や各種イベントも催され、乳牛のことを知っている人も知らない人も楽しめる内容のものであった。この中で、畜産技術協会も新しい畜産技術の理解促進を目的とした出展を行った。期間中は好天にも恵まれ、4日間の総入場者数は69万人で、主催者の見込みを大きく上回る数であった。

## ●畜産食品に含まれる機能性成分についての研究開発が活発化

乳、肉、卵などの畜産食品は、栄養価が高くおいしいばかりでなく、健康の維持や増進に働く成分をたくさん含んでいる。もともと存在する成分だけでなく、分解されて生じる成分に機能性が存在する場合もある。また、一つの成分が多数の機能を有していることもある。例えば、牛乳に含まれるラクトフェリン（タンパク質の一種）には、鉄吸収調節作用、抗菌作用、免疫調節機能のほか、大腸ガンやC型肝炎など特定疾患の予防・治療に効果があるという。牛乳中のカゼインが消化酵素で分解されてできるカゼインホスホペプチドは、小腸でのカルシウム吸収促進機能があり、卵に含まれるリゾチーム、シスタチン、免疫グロブリンなどは病気予防に効果がある。ヒツジ

の肉や放牧された牛の肉に多く含まれるカルニチン（ペプチドの一種）には脂肪燃焼や疲労回復効果があるなど、機能もさまざまである。このような機能性成分は、抽出・分離され、乳製品などの畜産加工品のほか、菓子、パン、デザートなどさまざまな製品に利用されている。さらに、有用な乳酸菌を利用して整腸作用や疾病予防効果を期待した発酵乳等の開発も行われている。畜産物の機能性に関する研究は、乳業会社、食肉会社は言うに及ばず、大学、国や県の研究機関でも盛んに行われているので、今後も今まで知らなかった多くの機能が明らかになるとともに、これらを活用した種々な製品開発が進むと見られる。

# 伝統文化としての「日本の闘牛」あれこれ

わが国で「闘牛」が行われている場所が5カ所ある。新潟県の旧山古志村周辺、島根県の隠岐島、愛媛県の宇和島、鹿児島県の徳之島、そして沖縄県の本島・八重山群島である。

何れの闘牛も牛と牛との力比べで、スペインの国技の闘牛のように剣を持ったマタドールが牛と対決するものとは明らかに違っている。「牛相撲」とか「角突き」の呼び名の方が相応しい。試みに広辞苑で「闘牛」の項を引いて見ると、①牛と牛とを戦わす力競べ、牛合(うしあわせ)②(corrída de toros スペイン)徒歩または騎乗の闘牛士と牛との決死的闘技、ギリシア・ローマで行われたが、今はスペインの国技として知られる、と別けて記述されていて、両者は全く性格を異にする競技である。

## 歴史の古い隠岐の闘牛:

牛科の動物たちには、繁殖期を迎えると雄同士が角つきあわせてお互いの順位の優劣を確認しあう習性がある。家畜となったウシにも、当然その本能は伝わっていて、農民たちは自分の飼っている役牛を仲間同士で戦わせて勝敗を競い楽しむ風習が、各地で自然発生的に生まれたものと考えられる。

5カ所の日本の闘牛の中で、正式な記録が一番古いのは隠岐島の「牛突き」で、承久の乱(1221年)で隠岐へ流された後鳥羽上皇をお慰めするために島民が行ったことが起源とされ、800年近い伝統を誇っている。金糸銀糸で刺繍された化粧着物で正装し角に純白の綱を巻いた横綱を先頭に、出場するすべての突き牛が披露される土俵入で幕が開く。

取り組みは、引き綱を付けたまま最後まで戦うのがルールで、体重800kgを超える黒毛和種の雄牛の鼻綱を操る「綱とり」の勇気と技術が勝負を左右する見せ場となる。綱とりの勇ましい掛け声・猛牛の激しい息遣い……どちらか一方の牛が逃げ出すまで、ときには一時間近くも、熱戦が続く。勝敗が決した時、勝ち牛の周囲には勢子たちが駆け寄り、我先にと牛の背に飛び乗って雄叫びをあげ勝利の祝福をする。

## 日本文学に記された宇和島の闘牛:

獅子文六が終戦直後に朝日新聞に連載した人気小説「てんやわんや」に登場したり、井上靖の芥川賞受賞作「闘牛」の主題となった宇和島の闘牛は知名度の点からは一番有名かもしれない。享和年代(1801~1804)にはすでに本格的な土俵を設けた闘牛が行われていたことが古文書に残されている。明治・大正時代には禁止令や規制が繰り返されたが、庶民の闘牛熱は昭和の初期に最高期を迎えた。昭和23年、連合軍司令部(GHQ)は動物愛護の理由などにより禁止するが、この間の経緯が井上靖の「闘牛」のモデルになっている。その後、愛媛、隠岐、越後の

関係者から陳情によって2年後に解禁となるが、農業の機械化に伴う役牛の減少から闘牛は衰退に向かい、昭和30年の春の和霊土俵場所を最後に闘牛大会は幕を閉じた。昭和34年、闘牛復活の気運が盛り上がり宇和島闘牛振興委員会が発足、大会が再開され現在にいたっている。

## 国の重要無形文化財に指定された越後の闘牛:

— 昨年(2023年)の北陸地方の大震災で壊滅的な被害を被った新潟県の旧山古志村にも古くから同じような闘牛の風習があり、これが全国でただ一つ国の重要無形文化財の認定を受けている。

越後の闘牛が他地域の闘牛と異なる点は二つあって、一つはウシの鼻綱を最初から外して牛同士を自由に戦わせる点、もう一つは優劣が見られた時点でウシを引き分けて勝敗が決する最後まで戦わせない点である。隠岐の闘牛のように終始綱をつけたまま戦う場合は綱取りの技量が勝負に大きく影響するが、越後の闘牛では純粋に牛同士の力比べで、取り巻く勢子は掛け声でウシを奮い立たせるだけである。そして勝敗が完全に決着する前に、優劣が認められたところでウシを引き分ける。これは、農民がウシの性質を熟知しているからだ。ウシは一度、完全に敗北するとその相手とは二度と戦おうとはしないので、闘牛としての資質を失ってしまうのである。

戦いを続けている猛牛を鼻綱を付けて引き分けるのは、勇気と技術を必要とする「角突き」の最高の見せ場である。手に汗を握るスリリングなシーンだ。

このほか徳之島や沖縄諸島にも同様な闘牛の習俗が残されている。何れも大同小異の競技で、闘鶏や闘犬に見られるような賭博行為とはほとんど無縁である。これはどの土地でも神事としての行事となっていることも関係しているのだろう。

人と牛との親密な関わり合いから生まれた日本の文化遺産ともいえるこの日本の闘牛が、これからも長く伝えられることを願ってやまない。

正田 陽一(しょうだ よういち)  
人と動物の関係学会顧問(東京大学名誉教授)

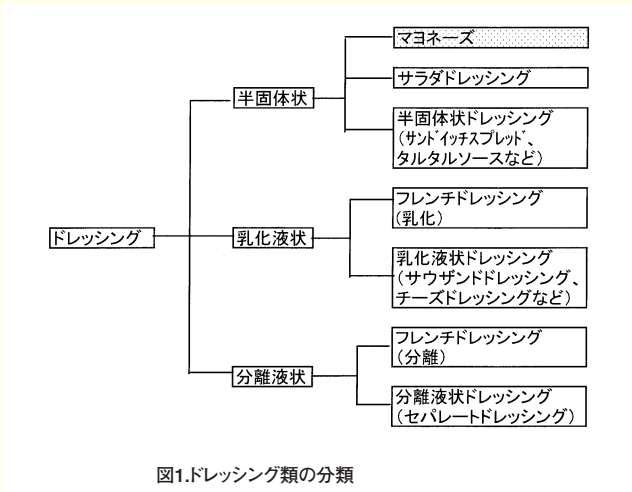


旧山古志村池谷において 田野養一氏撮影

# マヨネーズ アラカルト

## 1. マヨネーズとは

日本農林規格 (JAS) ではマヨネーズを「卵黄または全卵を使用し、かつ、必須原料として食用植物油脂及び食酢もしくはかんきつ類の果汁、任意原料であるたん白加水分解物、食塩、糖類、香辛料、調味料を使用して調製したもので、水中油滴型 (水の中に細かな油粒子が浮いている状態) に乳化した半固体状 (粘度は3万cP以上のもの)」の調味料で、水分は30%以下、油脂65%以上と規定しています。マヨネーズはドレッシング類の一種なのです (図1)。



## 2. マヨネーズの製法

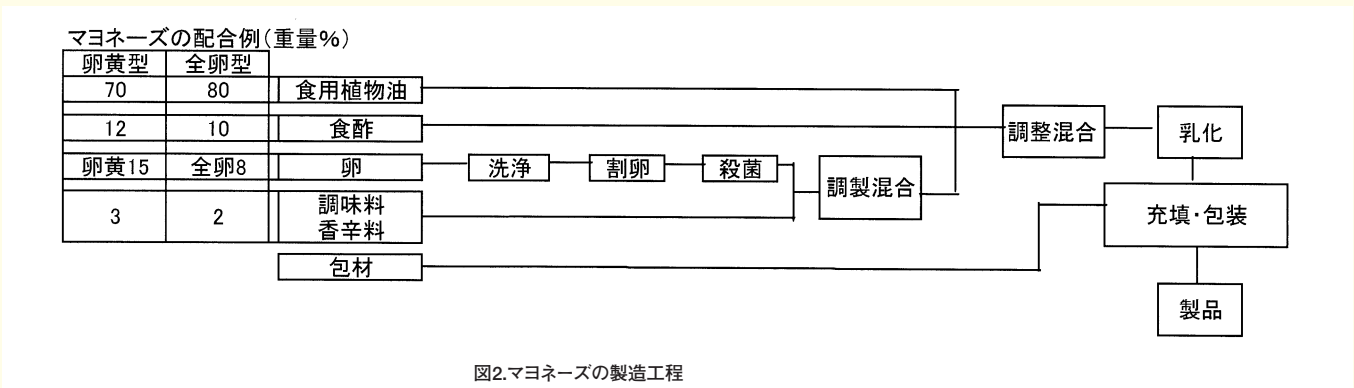
マヨネーズは卵黄を用いる場合と全卵を用いる場合がありますが、家庭レベルで作る場合は作りやすいという点から卵黄を使います。家庭レベルでは初めに器に卵黄を入れ、調味料・香辛料を加えて十分混ぜた後、ここに使用量の半分の酢を加

え混ぜ、さらに少しずつ油を入れ、残りの酢と油を交互に加えていきます。工業レベルでは、図2に示しますように調味料・香辛料を含む卵と酢を混合したものに油を攪拌しながら加えていきます。この状態では分離しやすいため、仕上げにコロイドミルを通して油の粒子を細かくし、油と酢が安定した状態 (乳化安定性) にします。これを酸素透過性が少ないプラスチックとポリエチレンの多層構造からできている容器に充填し、空気を窒素で置換し、さらに口部をアルミシールで遮断するなど酸化防止の工夫がされています。

## 3. 原料はマヨネーズの品質にどのような影響をあたえるのでしょうか

1) 油：油の種類により含まれる脂肪酸の種類や量が異なります。種類が異なる脂肪酸は体への生理作用も異なってきます。植物油に多く含まれる不飽和脂肪酸のオレイン酸、リノール酸、 $\alpha$ -リノレン酸はLDL-コレステロール濃度 (一般的には悪玉コレステロールといわれるもの) を抑制するという報告からこれらを多く含む红花油、オリーブ油、ごま油、ひまわり油、菜種油、大豆油などがよく使われていますが、不飽和脂肪酸だけでなく飽和脂肪酸の生理的役割も再確認され、不飽和脂肪酸と飽和脂肪酸のバランスを調整した油が使用されているマヨネーズもあります。

2) 卵：良質たんぱく質である食材ですが、卵黄の粘度が高いもの (どろっとしたもの) ほど、油の粒子が細かくなり、乳化安定性がよいマヨネーズになります。鶏に給与する飼料に $\alpha$ -リノレン酸を多く含む亜麻仁油やビタミンEなどを添加すること



により卵黄の粘度が高くなり、マヨネーズの油粒子が細かくなります。また、名古屋コーチンの卵黄で作成したマヨネーズの方が白色レグホーンよりも油粒子が細かく、乳化安定性に優れている(図3)など鶏種の違いによってもマヨネーズの出来上がりが違います。これは名古屋コーチンの卵黄球や脂肪粒子のサイズが白色レグホーンに比べて小さいことによるものです(図4)。

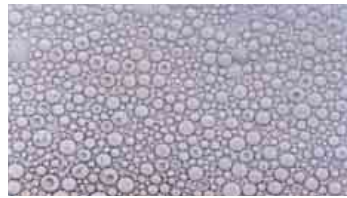
出来上がったマヨネーズの油粒子が細かなほど、油っぽさを感じず、まろやかな味で、なめらかな舌触りになります。

#### 4. 保存方法

マヨネーズを冷蔵庫のような氷点下で保存すると油が結晶化するため分離してしまいます。25℃以上の場所に放置する

と油の酸化などによる劣化が起こるため5~10℃で光が当たらないところ、すなわち冷蔵庫保存をします。

マヨネーズは酢の成分である酢酸と調味料の食塩の相乗作用により、細菌の繁殖を抑制し、防腐効果があるので、防腐剤は添加されていません。工業的に使われている卵はさらに低温殺菌されているのでマヨネーズ中では大腸菌、ブドウ球菌、サルモネラ菌も死滅しますが、手作りのマヨネーズの卵は低温殺菌がされておらず、酢の割合も抑えられているので早く使用す



名古屋コーチン



白色レグホーン

図3.異なる鶏種の卵黄で作成したマヨネーズ丸い粒子は油の粒子

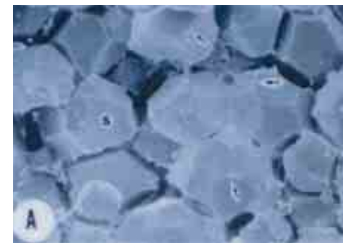
るなど食品衛生の面から注意を要します。

#### 5. コレステロールは大丈夫でしょうか?

卵1個にはコレステロールが約210mgと多く含まれていることから医師から「卵は食べてはいけない。」という指導を受けている人もいますが、コレステロールは体を構成している細胞膜やホルモンの

原料として必要なものなのです。逆に体中にコレステロール含量が少なくなると肝臓などで作られ、補充されるくらいです。マヨネーズを食べるとコレステロールが下がるという事例もあります。これは前述したようにマヨネーズには不飽和脂肪酸を多く含む植物油が使用されているからです。また、卵白は肝臓でのコレステロール作成を抑制することから健康人においては全卵型のマヨネーズ摂取ではコレステロール上昇の可能性はありません。さらにマヨネーズは野菜と一緒に食べることが多いので野菜に含まれる食物繊維はコレステロールの吸収を抑制する働きもありますから、マヨネーズを調味料として使用した場合にはコレステロールの上昇はありません。

小川 宣子(おがわ のりこ)  
岐阜女子大学家政学部



A: 名古屋コーチン



B: 白色レグホーン

図4.卵黄中層部の卵黄球の走査電子顕微鏡像

S: 卵黄玉 矢印: 脂肪または脂肪跡

10μm

## Q

### 羊の肉はどうしてヘルシーといわれているのですか？

**A** 肉には私たちの成長や体の維持に欠かせない動物性蛋白質が豊富に含まれています。成人では毎日60から65グラムの蛋白質を、食事から取る必要があります。肉には100グラム当り20グラムほどの蛋白質が含まれています。それだけでしたら、どの肉でも同じですが、羊の肉はビタミンやミネラルを豊富に含んでいるのです。まず鉄が豊富です。鉄は、血液の成分ですから、若い女性にはとくに必要なものです。また、ビタミンAが豊富です。ビタミンAは視力を維持するほか、血管を強化して脳溢血の予防になります。さらに亜鉛が豊富です。亜鉛は、味を感じる仕組みを維持することに欠かせません。しかし、羊の肉の栄養の最大の特徴は、L-カルニチンをどの肉よりも多く含んでいることです。L-カルニチンはビタミンに似た作用を持ち、体内で脂肪が燃焼することを助けます。適度な運動をすれば、皮下脂肪を効果的に燃焼します。ですから、ダイエットを志す人には羊の肉が勧められます。羊の肉がヘルシーといわれる所以は、現代人に欠かせないこれらの栄養素が豊富だからです。

田島 眞(たじま まこと)  
実践女子大学 生活科学部



## 牛の精液、受精卵の凍結保存技術

—細胞の凍結技術が畜産に革命をもたらした—

### 牛の精液の凍結保存

#### 1. お父さん牛はどこ？

家族で牧場を訪ねたとき、「お父さん牛はどこ？」と子供に聞かれたときどう答えていますか？ 実はほとんどの牧場にお父さん牛（種雄牛）はいません。「牛のお父さん」役をするのは専門の技術者で、 $-196^{\circ}\text{C}$ の極低温で凍結した精液を運んできて、人工授精します。

日本には乳牛の雌牛が170万頭いますが、そのための交配用のエリート雄牛は全国で1200頭ほどにすぎません。ほぼすべての雌牛が、凍結した精子を人工授精されることにより、子牛を産んでいます。

#### 2. 凍結して、保存する。

凍らせた哺乳動物の細胞は、融かすと大部分が死んでしまいます。1949年にイギリスの科学者が、鶏精子をグリセリンの中で凍結すると、融かした後も元気であることを発見しました。このことが突破点になって、牛の精子を $-196^{\circ}\text{C}$ で保存できる技術が開発されました。

細胞（精子も細胞です）を凍らせると、その内側に氷の結晶ができます。雪の結晶でよく知られた六角形のもので、細胞の中にこれらがたくさんできると、氷（結晶）と氷が合体してどんどん大きくなり、細胞を傷つけ、また融けるときにも細胞を破壊し、細胞や精子を殺してしまいます。そのために2つの工夫が開発されました。一つはグリセリンやブドウ糖、鶏卵の

黄身などと精子を混ぜて、凍結することです。もう一つはその細胞の大きさにあった温度で急速に（あるいはゆっくりと）冷却して、



精液は金属製の液体窒素タンク内に保存されます。

凍らせることとです。この2つの工夫によって、小さい氷だけを作らせ、大きくならないようにすることができたので



このタンクには約18万本の精液ストローを保管できます。

す。小さい氷の結晶だけならば、細胞を傷つけません。この技術が牛で完成したのは、1970年代です。

#### 3. 「雄牛」は魔法瓶で配達される。

「種雄牛センター」（雄牛専門の牧場）では、雄牛から集めた精液を100倍くらいに薄め、 $0.25\sim 0.5\text{cc}$ に小分けし、プラスチックのストローに詰め、液体窒素の中で凍らせます。これらを液体窒素用の魔法瓶に入れて、宅配便などで全国に配ります。牛に種付けする必要があるときには、このストローを取り出し、お湯の中で融かして使います。ですから普通の牧場では雄牛は必要ないわけです。

一度にたくさんの精液が製造できますので、1頭一千万円もするようなエリート牛の精液でも、数千円から2~3万円程度で販売されています。精液はアメリカやオランダなどからも輸入されています。

現在では牛の受精卵も精子と同じように凍結することができます。これは日本人が開発した技術です。凍結した精子や受精卵を輸入することは、生きている牛を運ぶことを考えれば費用も安く、病気などを持ち込まないので安全です。牛乳、牛肉を安心、安全に生産することに、このような高度な技術が役立っています。

塩谷 康生(しおや やすお)  
畜産草地研究所

## 現場紹介



# 海外で活躍する女性初生雛鑑別師

Hejsan! (スウェーデン語でこんにちはの意)。

小学校では飼育係。卒業アルバムの将来の夢は「ムツ〇〇王国で働くこと」。中学生の時には米粒に自分の名前を書き、高校生の時に初めてアルバイトした郵便局の年賀状分別でベテラン社員より速く仕分けし(!)、いつも漠然と「海外に住みたい」と思っていた、そんな私が自分にあった仕事はないものか?と探し続け、24歳にしてようやく出会ったのが初生雛鑑別でした。それまで「石橋を叩いて渡る」というより、石橋を叩きすぎて壊してしまうタイプの私が「まさに天職(!?)」と心動かされ、飛び込んだのがこの世界。そこまで感じたものでしたから、自分に合っていて、幸運にも順調にプロの資格を取得。2003年8月、初の派遣先として入国したのが現在私の働くスウェーデンです。

ここスウェーデン地区は肛門鑑別・羽毛鑑別・七面鳥鑑別、そして少量ですがアヒル・ガチョウ鑑別と、鑑別の醍醐味(?)を味わえる恰好の地区です。孵化場における日本人鑑別師の印象は良く、信頼が厚いことは容易に窺えます。それも長年に渡り尽力されてきた代理人家族や先輩鑑別師の方々のお陰で、鑑別羽数も前年に比べ少量ながらもプラスという安定した仕事量を確保しています。現在の私達は今まで築き上げられたものを壊さぬよう、また技術だけでなく日本人鑑別師と仕事をする付加価値をプラスできるよう、孵化場のスタッフと気持ちよく仕事することを心がけ、質の高い鑑別をし、次につながる仕事になるよう努めています。週に4~5日、平均7名で、孵化場の予定や希望によりチームに分かれ、大体朝7時~夕方4時まで仕事をします。1日の一人当たりの仕事量は、肛門鑑別で7~8,000羽前後、羽毛鑑別で20,000羽前後。

仕事場はレギュラーの孵化場が北と南に2ヶ所ずつ。住んでいる場所より、北の孵化場は各約250km(車で約2時間半)、南は約75~115km、を鑑別師が交代で運転して行きます。

私達の住むハルムスタッドは南スウェーデンに位置し、首都ストックホルムから約600km。第2の都市ヨーテボリと、第3の都市マルメとのほぼ中間に位置し(車で1時間半くらい)、交通の便も良いまあまあ大きい町で、基本的な日本食材も簡単に手に入るととても便利な町です。スウェーデンは皆人当たり良く、外国人の私たちが住むのに困るようなことはほとんどあ

りません。そして想像されるよう、自然に溢れ、家々は赤い壁に白い窓の三角屋根、まさに“ニルス”や“長靴下のピッピ”の世界です。住んでいる近辺も、ウサギ、鹿、ハリネズミ、アナグマ、キツネなどが見られ、仕事への途中、鹿類最大のムース(現地語でエリー)に出くわすこともあります。運転には要注意ですが…。

日本ほどではありませんが、ちゃんと四季があり、春には花が咲き乱れ、夏至のお祭りを経て、夏は海水浴。秋はキノコ狩り。冬は寒く暗く、長い季節ですが、明るく乗り切るために家の中を快適に工夫し、季節にあった暮らしを送っています。

スウェーデンにはたくさんの季節の行事があり、それぞれが日々の暮らしに深く根付き、人々が大事にして今も続けられている素晴らしさを私達も味わうことができます。

また、イメージ通り医療福祉がしっかりした国で、国の保障がしっかりしています。環境も整っていて、どこの店にもベビーカー、車椅子と共に入れます。治安がとても良く、穏やかな空気が全体に流れている、そんな国です。物や便利さに溢れる日本から来ると、多少不便もありますが、内面的な豊かさがこの国にはあるような気がします。

そんな素晴らしい国に住み、仕事をしていることをヒョコにまみれて忘れがちです。特に新人鑑別師は派遣されてすぐは仕事と生活に慣れるのに一生懸命になり、自分の生活のペースを見出せずにいたりもしますが、技術は切磋琢磨し、生活は助け合い、多くの人はできない体験をしていることを思い出し、スウェーデンの中での自分の生活を作り、毎日を有意義に過ごしていけたらと思います。

SWEDEN Halmstadにて。  
高橋 香織(たかはし かおり)  
(海外初生雛鑑別師会会員)



## 初生雛鑑別師とは

初生雛鑑別師は、生まれたばかりの鶏等のヒナの雌雄を正確（ほとんど100%）かつ迅速に（100羽を数分以内に）仕分ける特殊な技術の資格を持った専門技術者のことです。鑑別師は鶏等の家さんのヒナを生産する孵化場に出向いて孵卵機から生まれた雛を次々と、多いときは1人で1日10,000羽もの雛の鑑別の仕事に従事します。

この技術は、日本で研究開発されたこともあり、日本人鑑別師は国内だけでなく広く海外でも活躍しています。

なおこの鑑別師になるには養成所での基本技術の習得そして資格試験に合格することが必要ですが、これらのことは（社）畜産技術協会の初生雛鑑別部で行っています。

## 海外で活躍している女性初生雛鑑別師

現在約60名の初生雛鑑別師がヨーロッパの11カ国で活躍しています。そのうち女性は7カ国に派遣されており11名が活躍しています。鑑別師は、どの国でも男女の区別はなく、男女混成チームを組んで、ニワトリの

ヒヨコを主としてシチメンチョウ、アヒル、ガチョウ、ホロホロチョウ等の初生雛鑑別を行っています。

基本的には派遣された国で鑑別業務を行っていますが、ヒヨコの発生羽数の状況により、よその国に派遣されている鑑別師に国を越えて来て頂いたり、逆に別の国へ出張鑑別に出掛けたりします。その場合は、一日のときもあれば、一ヶ月に及ぶときもあります。

休日の過ごし方は人それぞれですが、買い物に出かけたり、古い街並みを見て周ったりしています。時には現地の友人の家庭に招かれ、郷土料理や手芸等を教わり、その国の文化に触れることもあります。その時は身振り手振りを交えて言葉の壁を乗り越えながら、異なる文化の交流を行っています。

野寺 厚（のであつし）  
畜産技術協会初生雛鑑別部

## 動物性タンパクは、健康維持に欠かせません



『女性農業者リーダー全国会議』が東京代々木のオリンピックセンターで開催され、3日間の会議に出席した。今年の夏に発足した『全国畜産縦断いきいきネットワーク』の代表として、立ち上げまでの経緯や今後の活動予定を報告する使命があった。プロジェクターを使用して、今注目されながら歩み始めたネットワークを全国の方々に伝えた。

この研修会の大きな目的は、農山漁村における男女共同参画社会の形成を促進する観点から農林水産省の施策である共同参画支援総合事業の一環として、都道府県における「ネットワーク活動」「女性企業活動」「リーダー的農林漁業者」の3本柱を組み、実に多岐にわたる内容を3日間で、頭の中に叩き込んだ。

その中で私にとってショッキングとも言える発言を、ある大学の先生が自信ありげに話された。食育をテーマに討議の最中に「農業者にとって食育は追い風となり始めているが、真の健康を考えると、この先は全てヘルシーな食物が優先され、脂がさしになった和牛より赤身の多いホルスタインが好まれるようになるだろう」「だが、牛肉も豚肉も避けて鶏肉に移行し、あげくの果ては鶏肉も今より減っていくだろう」「今、アメリカの食生活がその様になりつつある」と強調した。

健康志向に畜産物は敵であるかの様な発言であった。反発したかったが、分単位のカリキュラムで質問の時間がなかった。

育ち盛りの子供達に、貴重な蛋白源として、年老いていっそう元気に生きる為にも、良質な動物性タンパクは必要不可欠であると信じ、畜産業を末永く安定的に保持していく為にも『全国畜産縦断いきいきネットワーク』の仲間が結束して、これからも健康寿命に欠かす事の出来ない職業として声高らかに畜産業の必要性を伝えていきたい。と同時にヘルシーに摂取出来る「畜産物のメニュー」開発を、専門分野の方々と手を取り合って進めていきたい。

北見 満智子（きたみ まちこ）  
全国畜産縦断いきいきネットワーク代表世話人

## お知らせコーナー

### ・みんなで紙面を作る Q and A 欄をご用意。皆様からのご質問を募集しています。

乳や肉、卵の生産に役立っている畜産の技術について、常日頃より「どうしてなのか?」と疑問に感じていたり、「もっと詳しく」知っておきたいと思う事柄が多いと思われま。

質問の主旨を簡略にまとめていただき「Q and A」欄までお寄せ下さい。リーフレットの紙面上でできる限り分かりやすくお答えしてまいります。それと同時に、消費者の皆様のご関心事がどのようなところにあるのかを教えていただくことにもなりますので、それらをもとに今後の紙面作りにも役立ててゆきます。

質問状の宛先: 〒113-0034 東京都文京区湯島3-20-9 (社) 畜産技術協会  
消費者向けリーフレット「生産と消費をつなぐ 身近な畜産技術 Q and A」欄  
Fax. 03-(3836)2302 e-mail: info@jita.lin.go.jp

### ・このリーフレットをご希望の方は下記までお申し込み下さい。

社団法人 畜産技術協会

〒113-0034 東京都文京区湯島3-20-9  
TEL 03-3836-2301 FAX 03-3836-2302  
ホームページ <http://jita.lin.go.jp/>