



食肉センターは食や生命に関する知識の宝庫

我々と畜検査員は、普段のと畜検査業務の中で、見る視点を変えれば気づかない知識の宝の山に遭遇している。それは生命の神秘にふれる部分でもあり、丹誠込めて育て上げた生産者の思いが伝わってくるところでもあります。今回は、その宝の山のいくつかをご紹介しますと思います。

<その1>

「命」あるものが「人間の生命の糧」となり、また「生活の道具」となり利用される。

「もー」という鳴き声以外牛の全部を利用し尽くす技術が日本に蓄積された！

人間が牛を農耕目的に飼うようになり、使い終わったあとしばらく肥育し食用としてまた皮革として利用するようになった。肉や内臓は貴重な動物性蛋白質として焼肉店やホルモン屋でおいしく頂いています。と畜解体処理の工程を見学された方は、**生命活動のあらゆる部分が肉として「命を頂いている」**ことを感じる瞬間です。

皮革は革製品として靴、バッグなどに、また骨や血液、脂などは肥料や飼料、石けんなどとして利用されています。

このように、殆どの部分が我々の生命の維持や生活の道具として利用されています。



<その2>

動物福祉思想の醸成（と畜における安楽死）

家畜のと殺は、炭酸ガス麻酔、あるいは頭部への打撃や感電による失神の後に心臓近くの動脈を切断することにより失血死させることで生命活動を停止させる方法がとられています。これは**「動物福祉」の考え方**に基づくもので、人間による家畜の利用を前提として、家畜にできるだけ心理的・肉体的ストレスの少ない飼育方法をおこない、最終的に、できるだけ速やかに且つ恐怖や苦しみの少ないと殺方法がとられています。

参考) 動物福祉とは (Wikipedia から)

家畜のと殺、動物実験、動物園での飼育など、人間の利益のために動物本来の特性や行動、寿命などを大きく規制していることは多い。こうした利用を認めつつも、飼育やと殺などの過程で動物の感じる苦痛の除去などに極力配慮しようとする考え。

<その3>

生命の神秘にふれる場所

食肉解体処理工程では骨、筋肉、臓器、まれに生命の誕生の過程(胎児)を見ることが出来ます。我々と畜検査員は、生きた動物(生体)を受け入れるところから検査が始まります。いわゆる生体検査といって、健康であるかを確認するため、必要に応じ心音を聞き、体温を測り、時には血液などを検査することがあります。異常がなければ解体処理されます。



豚の臓器は解剖学的、生理学的に人間にもっとも近いと言われています。

そのため人との類似性が高い小型豚(ミニ豚等)は医薬品の効果や副作用の確認のための実験動物用として注目されるようになっていきます。検査の現場で時折豚の心臓の拍動や腸の蠕動運動を見ることが可能です(医療系のテレビドラマの手術の場面でよく豚の心臓や他の臓器が使われているのをご存じですか)。また、まれに繁殖用の家畜には、新しい命である胎児が入っている場合(妊容といいます)が見られます。妊娠初期の段階から出産間近のものまで体が作られていく過程を見ることが出来ます。

骨や筋肉は体の骨格をつくり、血(血管)は体の隅々まで行き渡り細胞に栄養を与え、神経は暑さ寒さを感じ、光を感じとり昼と夜を分け、脳は神経から伝達された信号を理解し手や足に意志を伝達し、胃の空腹を満たし生命を維持している。

<その4> 食育の場



近年では食肉はスーパーマーケットやコンビニエンスストア、ファーストフードやレストランといった所で調理前の精肉や加工された食肉製品、あるいは調理済みのものがごく当たり前のように陳列・飲食されている。しかしそれらが、動物の生命を奪う事によって生産されているという事実に対して、何の違和感も無く肉を食べていても、と殺は残酷だと考える人やと殺の場面にショックを受ける人が少なからず見られる。この現実に関して、最近の教育現場では「自分たちの命の糧（＝食料）が何処から来ているのか」を知る教育、つまり食育として捉え徐々に浸透してきている。当検査所で

実施している小学生を対象にした見学事業が、子供の時から命を頂く感謝の気持ちを育み、正しい知識を持った賢い消費者を育成するために役立っている。

<その5>

松阪牛の食文化の発信地

肉といえば、自然に脂ののった牛肉を思い描く（関西では一般的に肉と言えば牛肉を指す）ローストビーフ、ステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶ、ホルモン焼き、牛丼、ハンバーグなど数え上げれば肉料理はたくさんある。牛はほぼすべての部位の肉を食べることができる（ただし近年では、BSE問題にからんで食用に出来ない危険部位が存在する）。

肉料理を食す文化にも違いがある。日本のように脂肪分の多い柔らかい牛肉を好む国は少なく、欧米のように脂身が少ない赤身の牛肉を好む国が多い。また、宗教上の理由により全く牛肉を食べない国もある。日本のブランドである黒毛和種の霜降り牛肉は独自の食文化であるのだろう。

松阪肉を生産する飯南町の肥育農家の人との出会いにも、丹誠込めて育て上げられた松阪牛の文化・歴史を知ることが出来ます。

いただきます

