

男子部中等科・高等科

「人は、いのちを頂いていのちを繋ぐ」

真野啓之

学園の中で動物を飼い、その動物を実際に食するという究極の食の学び。男子部が創設されたのが1935年。その3年後に養魚池と共に豚舎が完成し「産業」の授業が始まる。これまで、めん羊、養蜂、ニジマス、鶏卵、西洋野菜、花き、石垣イチゴ、畑作、飼料作物、果樹、染料作物、アヒル、七面鳥、きのこなど、さまざまな生き物や作物を育ててきた。約80年も脈々とつづくいのちを育て、頂くこと。その営みを掘り下げて、豚を飼育する上での課題を克服するために考えたこともまとめる。

I. はじめに

メンバーの募集は学年を問わず行い、中等科2年1名、中等科3年5名、高等科1年3名、高等科3年1名の合計10名が集まった。

グループのリーダーは高等科3年が担い、報告内容や方向性については、生徒主体で検討を行った。中等科3年と高等科1年のメンバーの多くが産業の授業で養豚グループを選択している、または選択していたため、議論などはスムーズに進めることができた。



牛枝肉

豚係留場所



【写真1】

II. 報告会までの準備と学習

1. と畜場の見学とそこで働く方々との懇談会
【写真1】
2. 芝浦と場内の「お肉の情報館」を訪問し、と畜場見学のフォローアップと人権問題について学ぶ
3. 豚の副産物と副生物について文献調査
4. 学園内における有機物の循環と堆肥化促進について検討し、実験
5. 堆肥化施設の検討
6. 学園内で採取可能なものの飼料化研究
7. まとめ

まずは、豚や牛などの肉畜がどのようにと畜解体されて精肉が市場に流通するのか、生体が精肉になるのか、「瞬間」と、どのような工程を経て枝肉になるのか、一連の作業を見学させていただいた。また、そこで働く方々のまったく無駄のないナイフ裁きや真剣な眼差しを間近に見て、思いを伺うことができたのも貴重な時間だった。

このと畜場は、長く男子部の豚のと畜を依頼しているところで、学園の食に関する教育を理解してくださっていることから、見学が実現した。生徒の一人は感想で「学校で豚を飼うこと自体、珍しいが(笑)、生きた豚と豚肉はよく知っていても、その間にどういう工程が存在するのか、いわば、ブラックボックスと言える部分を知ることができたのはとても貴重な学びだった」と述べている。

と畜場で働く人に対する差別や偏見があることも学び、芝浦と畜場の中にある「お肉の情報館」に行き、人権問題について理解を深めたと同時に、

改めてと畜の流れや道具、生体や精肉、副産物・副生物についてフォローアップを行った。

と畜については、なかなか知る機会もないので、どのような工程で進められているのか丁寧にまとめを行った。ステージ発表では、模造紙12枚をつなげて1枚にし、各工程について説明を行った。

と畜を見学する中で、「豚は鳴き声以外はすべて食べられる」ということを知り、どのような部位があり、どのように食べられているのかを調べ、模造紙約20枚をつなげて各部位の拡大コピー画像を貼り付けて発表を行ったところ、その迫力に反響が大きかった。

豚を切り口に、学園内での資源循環についても考える取り組みを行った。豚糞や落ち葉を使った堆肥と学園内で採取可能なものの飼料化である。よい堆肥の条件に水分量と炭素率というものがあり、水分量の違う3種類の堆肥を実際を作る実験を行った。副資材には学園内の落ち葉と木工教室から出るおが屑を使用した。完熟堆肥までは至らなかったものの、水分含量50~60%の堆肥が発酵の促進がみられた。学園内にあると思っていた成分分析装置がなく、堆肥成分のデータを取得するまでできなかったのが残念であった。(予算の関係で外部に委託することもできなかった)

また、学園内で利活用されていないもので豚の餌に転用できないか文献研究なども行った。具体的には、立野川に生息するザリガニと新天地などにある渋柿、雑草類の3種類である。

渋柿は、渋抜きをした上で実際に給与してみたところ問題なく摂食したが、渋抜きの手間などを考えるとあまり現実的ではないという結論に達した。ザリガニと雑草については、東京都の畜産の研究者に質問したところ、CSF(豚コレラ)の流行等を踏まえると雑草の給与はリスクが高いため、お勧めできないとの返答だった。また、ザリガニについては、寄生虫の心配があるため、同様にお勧めできないとのことだった。

堆肥化施設については、現状では課題があり、改善するための方策と費用試算について検討を行った。中等科3年の産業の時間に実施する想定で、材料と工法を選択した。コンクリートで土台を作り、足場パイプで骨を組み、トタン(波板)で屋根をかける形で、費用は60,000円程度と見積もっ

た。

II. 報告の内容

1. と畜とその方法の説明 [高1]

工程をイラストにして、一連の作業について説明をした。また、係留されている豚や牛の枝肉を見学している写真、畜魂碑で拝礼する写真も紹介した。

2. 食肉処理業務と差別・偏見 [中3]

食肉処理業務やその仕事に従事する人たちに対する差別や偏見が未だに根強く残る現状を紹介し、理解を促すと共に、自分たちの食生活が守られている事への感謝を述べた。

3. CSF(豚コレラ) [高1]

最近猛威を振っているCSFについて紹介し、飼育農場内やと畜場などでも車両消毒や出入りする人の靴の消毒が厳しくなっている現状について説明した。

4. 副産物と副生物 [中3・高1]

枝肉から余分な脂肪や骨を取り除いた肉以外の部分を副産物、副産物のうち、皮を除いた内臓などのことを副生物といい、豚の副産物としては25個の内臓などがあることを模造紙約20枚を貼り合わせて作った表を指しながら説明した。

5. 学園内の有機物の循環と豚糞堆肥化 [中3]

よい堆肥の条件を示し、実際に学園内で算出される落ち葉やおが屑を使って堆肥のサンプルを作成した。また、堆肥の水分量や炭素率について計算した実数を報告した。

6. 堆肥場建設 [高1]

生徒たち自身で、いかに安く、丈夫なものを作るか、設計図や材料、予算について示しながら発表した。【写真2】



7. 学園内で飼料化できるものの検討 [高3]

渋柿、雑草、立野川のザリガニを採取して、豚の飼料とすることができるか検討したことを報告。

Ⅲ. 終わりに

中等科 3 年と高等科 1 年のメンバーの中に、養豚グループの人たちが多くいたことが大きな推進力になった。実際に豚の飼育を経験する中で、疑問に思っていたこと、深めたいと思っていたことについて、今回の学業報告会の準備期間中に時間をかけて行うことができ、自然と自ら学びを深めることができたように思う。

今回の学びは、何と言ってもと畜の「瞬間」とその後の工程をすべて見ることができたことにある。ショッキングな場面を目の当たりにする訳なので、もちろん細心の注意を払っての見学となったが、畜体の体温を肌で感じたり、においを嗅いだり、見たり、すべての感覚を研ぎ澄ましての見学であったと思う。

作業をする方々の所作にはまったく無駄がなく、とても鮮やかで、かつ、丁寧で速いのが印象深かった。生徒の感想をいくつか紹介する。

- ・命をいただいているということの意味の再確認にもなりました。(高 1 S)
- ・人間は生き物の命で命を繋いでいるということをより一層感じることで凄く良い体験だった。(高 1 Y)
- ・動物がかわいそうとか命を奪うとかのきれいごととは言わないが何も考えずただ肉を食べるとするのは、当たり前にならないうちで自分の世界だけで生きている醜いものに思えてきた。とても悲しいことだと感じた。少なくとも自分は想いを馳せて生きていきたい。(高 3 H)
- ・豚を育てる人がいて、食肉処理してくれる人がいて、料理してくれる人がいる事に感謝して食べたい。(中 3 M)

私たち一人ひとりが、いのちをいただくことで生きることができているということを深いところで理解し、「いただきます」と「ごちそうさまでした」を心を込めてすること、そのいのちを無駄なくいただくこと、大切にすること、活かすこと。そのことに気づけたことは本当に良い学びであったと思っている。

今回の報告をまとめるにあたり、と畜場の皆様には大変お世話になりました。ここに感謝の意を表します。