

「畜産体験ツアー」 (石狩振興局食育事業)

～ニワトリの誕生から食肉になるまでのプロセス・命の循環を学ぼう～

を実施しました!



石狩振興局農務課食育担当です。

石狩振興局では、自然や大地、食の恵みに子ども達が触れて・学ぶ、食育体験活動を行っています。

今回は、道と包括連携協定を締結している「コープさっぽろ」「日本ハム(株)」と石狩振興局の共同開催で、日本ハム(株)関連会社の日本ホワイトファーム(株)、東日本フードの協力を得て実施しました。

実施に当たっては、コープさっぽろが参加者の募集、日本ホワイトファーム(株)に現地と工場の説明、食肉講座を東日本フード(株)にお願いしました。

参加者は、朝8時半、札幌駅北口「鐘の広場」に集合し、バスで千歳市の「ふ卵場」に向かいました。



「ふ卵場」には種卵が運び込まれ、毎日4万羽の「ひよこ」が誕生しています。

「ふ卵場」では、日本ホワイトファームの人からの説明をみんな真剣に聞いていました。



厚真町の厚南会館に場所を移し、卵のふ化から食肉加工までについて、日本ホワイトファームの人から説明を受けました。



種卵は、ふ卵場で21日間温められて、卵に予防接種され健康な「ひよこ」が誕生します。

誕生した時40gの「ひよこ」は、肥育場で50日間衛生管理の徹底した環境で、水と穀物のエサが与えられて約70倍の3kgほどになって出荷されます。

出荷されたニワトリは、食品工場で食肉に加工され、部位別にパックされ消費者のもとへ出荷されます。



食肉講座では、工場見学に先立ち東日本フードの人から、全国の肉の消費量や肉の部位と調理法などについて、子ども達とクイズを交えて楽しい説明がありました。

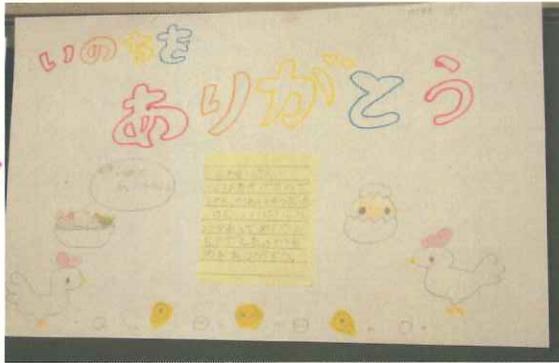




加工ラインを見た後、
工場の人による手作業の解体と部位の説明を
聞き、みんな興味深く見入っていました。

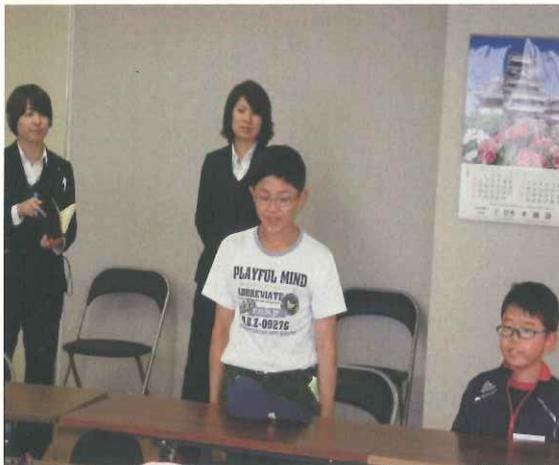


工場から会館に戻って、
1日の学習結果を、各自でレポートにまとめ
ました。



どうにか全員が、時間内にレポート完成しました。

子ども達は、「いのち」をいただくことを理解したようです。



レポート作成後、
全員から1日の体験についての感想を発表してもらいました。

「工場で働いている人が頑張っていた。安全なお肉を届けるために働いている人に感謝したい。」「鶏肉がスーパーで売られるまでの流れが分かって嬉しかった。鶏がどこで生まれて食肉になるかが分かって勉強になった。」などの感想がありました。

生活協同組合コープさっぽろHPは、こちら <http://www.coop-sapporo.or.jp/>

日本ハム(株)HPは、こちら <http://www.nipponham.co.jp/>

日本ホワイトファーム(株)HPは、こちら

<http://www.nhg-seisan4.jp/company/whitefarm.html>

東日本フード(株)HPは、こちら <http://www.nfgroup.co.jp/eastfood/>

石狩振興局の食育・食農体験の取組は、こちらをご覧ください。

<http://www.ishikari.pref.hokkaido.lg.jp/ss/num/kizzu.htm>