家畜としての

ザ♥松阪牛

エコな循環農場

6/19 見学

おじゃましたのは
明和町 中尾畜産さん

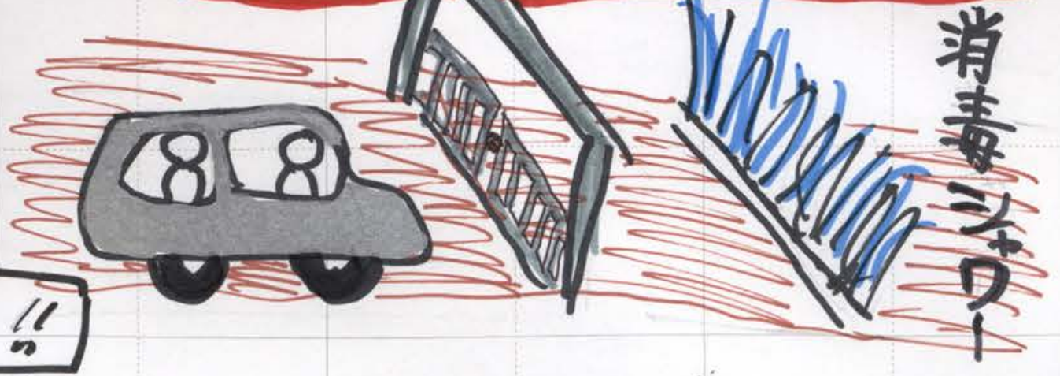
POPPO～
飼料を運ぶトラック
中尾社長
案内してくれた山本さん

六月十九日

町内の畜産場へ　おじゃましました。二二〇〇頭もいる大規模畜産場です。機械も大きく　牛舎のそうじをするのも車や機械をつかっていました。そういうところは、どんな風に牛を育てるのかとても興味がわきました。

マスクと　ビニールの長グツで!!

外から持ち込まない 持ち出さない 取組



牛のお世話

エサやり時間は朝と夕方でつて3.5時間位

あとはその他の作業です。

毛の抜けかえで一年に1回春頃ブラシでマッサージ。

あとは出荷の前

毎日できないのは二二〇〇頭もいるから。

☆体調管理について

動物園の飼育員さんと一緒。おうちで飼っている犬やねこも。

鼻水が出たり、熱があったり
エサを食べなかったり
元気がなくて
動きたくない

というのをエサやりの時によ～～く見ると　山本さんが教えてくださいました。

首がかゆいと柵でこすっているかしこい牛

山本さんが手にのせて見せてくれた牛のごはん

エサやり器

牛が自分の鼻でおすと水が出てくる!!

とうもろこしは見つけやすい

いつも口を動かしている
わらとかは消化が悪いのでずーと食べている。

エサについて

ほとんどが　とうもろこし
むぎ、ふすま（むぎの外のかわ）
あとは　大豆　塩　わら
後は農家のヒミツ!!
夏は食欲不振になるので
ビールを飲ませる事もあるそうです

お手伝い、お手伝い♥

エコだなぁ

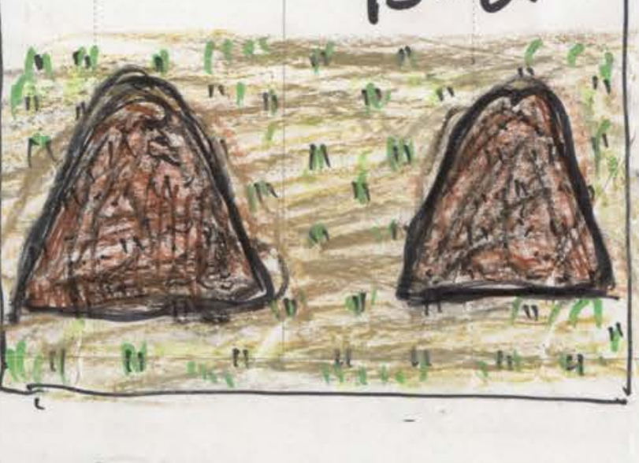
うんちをする時は、
歩きながら
寝ながら
立ち上がる時
[illegible]むから

牛舎のそうじで
おかくずと💩を
集めて機械にかけて
空気とまぜて
かくはんさせる

この機械は　三重県に4台しかないそうです

発酵させる ← じゅんばんに発酵 ← 肥料になる ------ 「たいひ」

サラサラで臭くないよ



うし

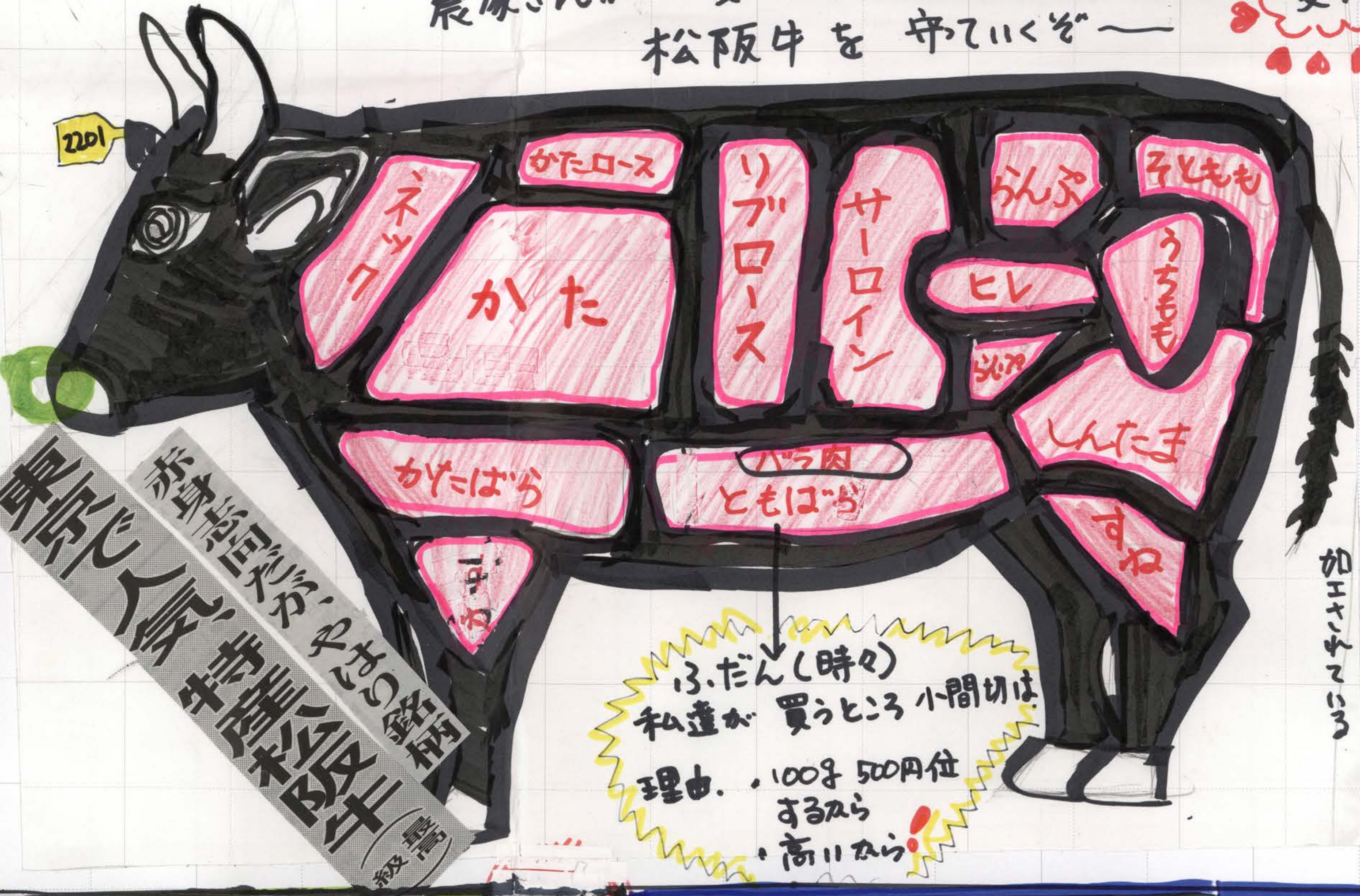
→ 乳牛　牧場でメス牛誕生 → 1年半で受精 → 妊娠10ヶ月 → 出産、搾乳開始 → 搾乳10ヶ月 → 出産後2ヶ月おいて又受精～搾乳のくり返し

→ 肉牛　生産農家から仔牛買い入れ → 肥育 → 出荷 → お肉

※ 2015年に取り上げた　伊勢たくあんは2年
愛知県の守口漬なら ? 年

3年!! これが松阪牛だ!

農家さんが　責任と自覚を持って育てている ＋ 愛情
松阪牛を守っていくぞ——



ふだん（時々）私達が買うところ　小間切は
理由、・100g 500円位するから
・高いから!

松阪牛とは

子うしの仕入れから出荷まで松阪牛個体識別管理システムで管理され決められた場所（くしだ川～宮川流域）で育てられた牛で子供を産んでいない900日以上育てられたメス牛のこと

骨 → スープ用に
肉とすじ → 食用に
内蔵 → ホルモンとして売られている
皮 → かばん、お土産用に加工されている

→ 牛舎の虫はどうかな

牛舎の外には、クモや他の羽虫がいた。牛舎の中にいる虫は、ハエしか気がつかなかった。牛は顔のまわりに、虫などがついたら耳で「バタバタ」しておいはらい、体についた虫などは、しっぽをふって「ブルンブルン」としてはらっていた。とてもかしこかった。

松阪牛まつり

11/27

マックスバリューの人に説明をききました。

牛舎の人たちに話を聞きました。

松阪牛祭りは、牛になるための品評会で五十頭の牛がいました。この牛は、百頭の中から予選で五十頭が選ばれて本選なのだそうです。顔には青と黄色のひもがついていて、牛の毛なみと体のバランスが大事で、670～680kgがベスト。700kgをこえると価値が下がるそうです。わたす日まで大切に愛情こめて育ててきたので牛舎の人は少し悲しかったそうですが高く売れると・う・れ・し・い・

蚊はどうかな

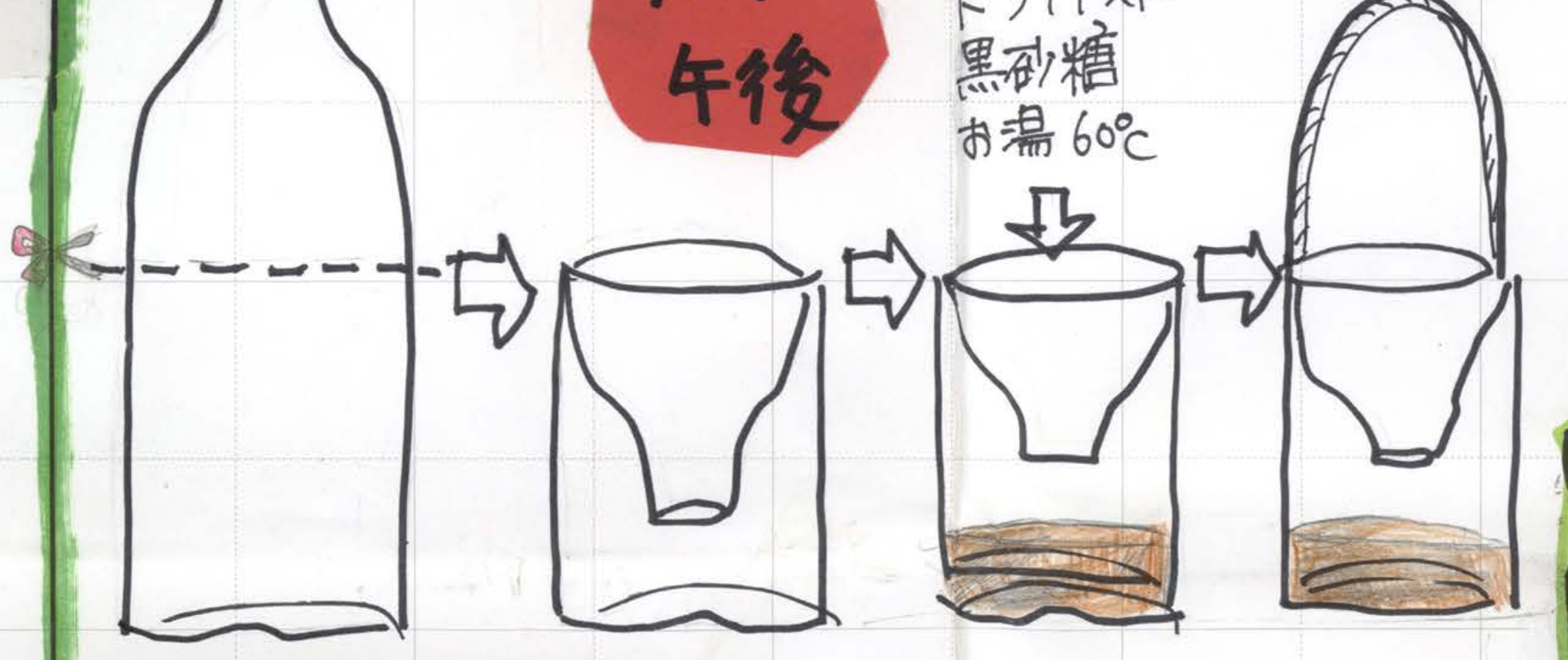
マラリア
デング熱

フィリピンで蚊が原因の病気をなくすためにペットボトルで蚊取り器を作っているときき私達が作ってみました。

蚊は他の生物のエサになるけど　人や動物の血を吸う事で　子孫をのこしています。でもそれは　動物や人に　いろいろな病気もはこんでいる。こまった生物です。

作ってみたよ

6/19 午後



家へ持ってかえってつるしてみたけどあまり（ほとんど）効果がなかった。調べてみるとつるす場所がまちがっていた。

答 → 寒すぎても暑すぎても活動しない　25℃～30℃が一番活発。

感想 → 結果は残念だったけど　まるで人間みたいでおもしろい。

更に疑問 → なぜ日本よりとてもあついフィリピンでたくさんとれたんだろう。

来年は気温と場所を考え
作って　人の役に立とうと思います。

明和町では

10月

生活・自然環境守ろう
牛舎建設
絶対
反対
大淀地内
大規模牛舎建設反対
南区自治会、周辺自治会

特選松阪和牛について
とくせんになるのは全体の3～4%
900日以上長く肥育した牛だけにつけられる
15年は301頭生産

※でも後継者不足の問題が

出荷は、
○せり市
○東京へ出荷する　相対取引
○枝肉ネットオークション

相対取引が一番多い。

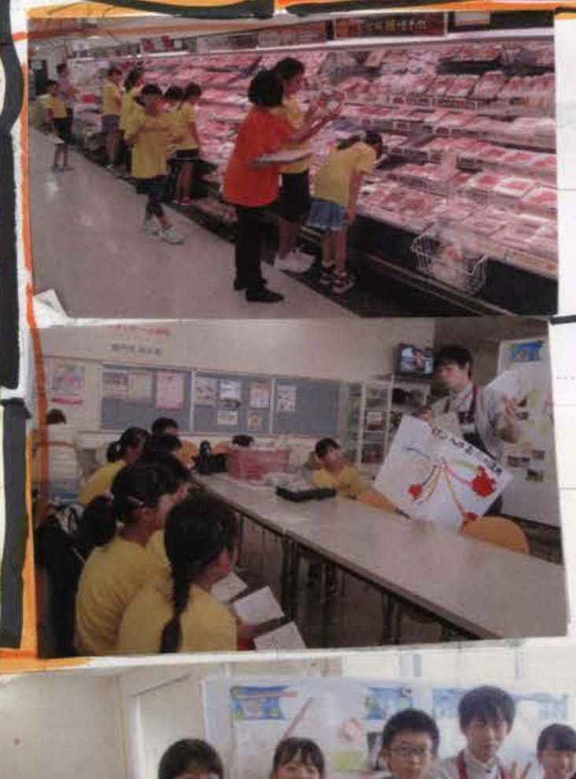
明和町の大淀地区に名古屋のエサ屋さんが大きい牛舎を作る計画があるそうですが、反対ののぼりが町内いっぱいたっています。

ありがとうございました。

多気郡JA
中山さん

売場のこと

10/2



調べ中

学習中

お肉の先生は小笠原さんです。

売場には、松阪牛のお肉はありませんが9ケ国から入ってくる事がわかりました。

外国から冷凍で入ってきて　最後お店に来ますが

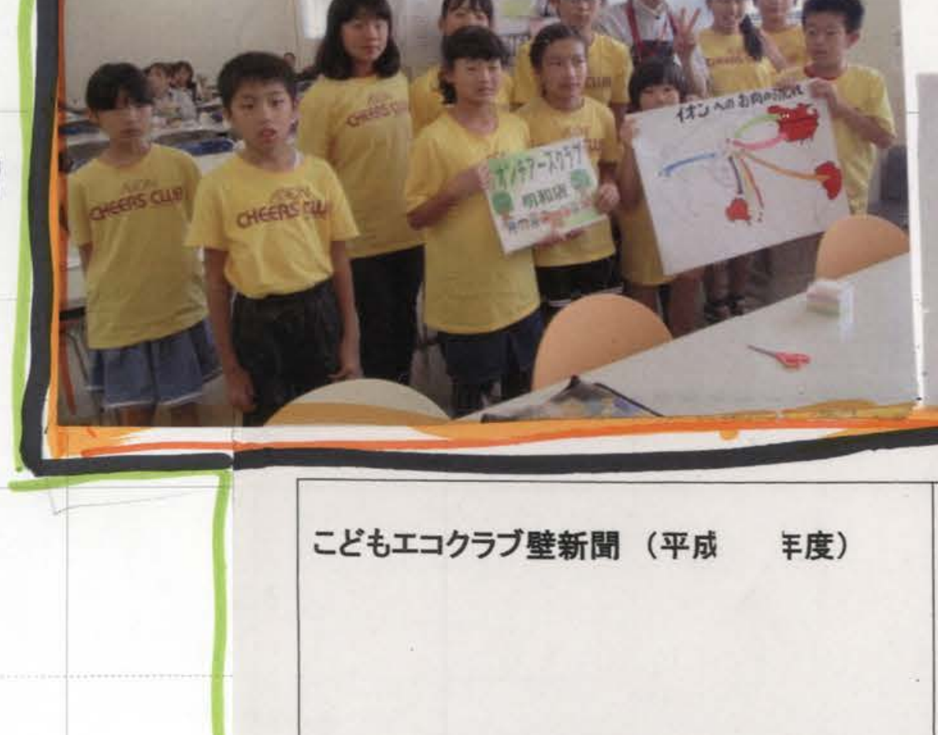
タスマニアへ日本人が行き　えさなど育て方を指導しているそうです

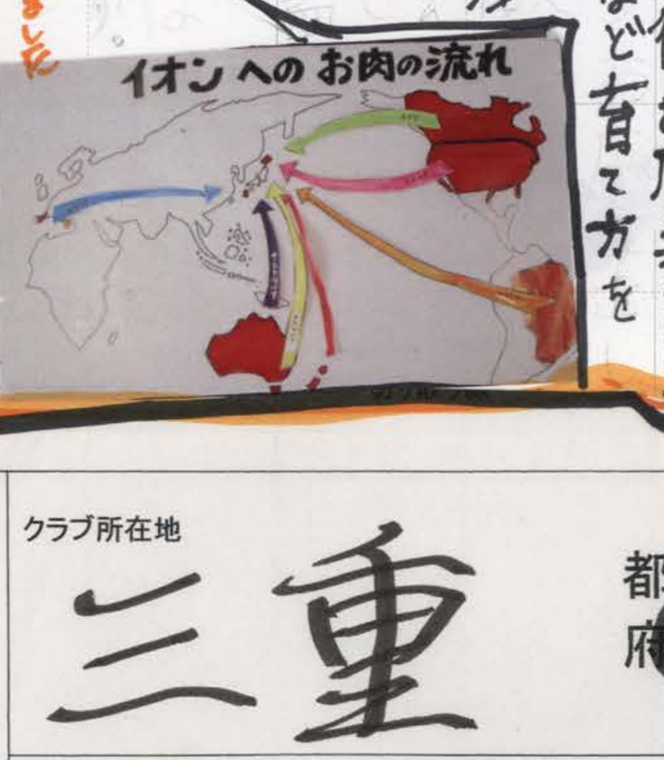
売場では衛生面や温度管理に気を付けているそうです。

そして、冷蔵庫に入れたり切ったり味付けしたりしてお店に出しています。

※内臓肉は、真空パックでホルモンとして売られています

ありがとうございました




イオンへのお肉の流れ

こどもエコクラブ壁新聞（平成　　年度）

クラブ所在地
三重 都道府県 明和 市区町村

クラブ名
明和
イオンチアーズクラブ

（全国事務局使用欄：記入しないでください）