

? おいしい食卓のナゾ ? お肉や牛乳は どうやってできるの?

にく、ぎゅうにゅう、みせ
お肉や牛乳は、お店にいつもあるけれど、なにかからできているのでしょうか？
どのようにして生産されているのでしょうか？ 知っていますか？

にくぎゅう、ぎゅうにく、にゅうぎゅう、ぎゅうにゅう、せいさん
肉牛から牛肉が、乳牛から牛乳が生産されています。

お肉の場合

1 肉牛がお店の肉になるまで

肉牛（肉を食べるための牛）が牛肉となって、
お店に並ぶようになるまでは、

- ① 畜産農家が、肉牛にいっぱいエサを食べて
させて太らせます。
- ② 次に食肉処理場で肉牛をと畜（家畜を食肉
のために殺すこと）し、皮をはいてお肉を
取り出します。
- ③ 取り出したお肉は、とても大きなかたまり
になっていますが、お店に並ぶときは、食
べやすい大きさに切られています。



2 大きな牛でも、はじめは子牛です



牛肉や乳牛を生産する牛の体重は500～700kgくらいあります。大人の男性の8～10倍もあります。とても大きいでしょう。でも、はじめは20～40kgの小さな子牛です。

母牛に子牛を生ませるために牛を飼っている農家のことを繁殖農家、おいしい肉をつくるために牛を飼っている農家のことを肥育農家、といいます。繁殖の仕事も肥育の仕事も両方ともしている農家もあります。

繁殖農家では、母牛を飼って、子牛を産ませます。この子牛を9ヶ月から12ヶ月くらい育ててから、市場でセリにかけて肥育農家に売ります。このときには子牛の体重は300kgくらいになっています。

3 子牛を大人の牛に育ててお肉を作ります

肥育農家では子牛にエサをたくさん食べさせて、多くのお肉が取れるように大人の肉牛に育てます。

その肉牛が肉となってお店に並びます。そのほかにもミンチにして、ソーセージやハンバーグなどになってお店に並びます。

お肉は、牛の体重の半分くらいしかありません。(残りは、内臓、骨、皮などです)



4 ^{にゅうぎゅう} 乳牛からお店の牛乳になるまで

乳牛（乳をしぼるための牛）からお店の牛乳になるまでは、

- ① 赤ちゃんを産んだ乳牛の雌牛から酪農農家が機械で乳をしぼります。そのときたくさん乳が取れるよう乳牛にはたくさんエサを食べさせます。（1日に20kg）
- ② しぼった乳は生乳と呼ばれ、いったん農家のタンクに貯蔵されます。
- ③ その生乳は、やがて乳業会社に引き取られていき、殺菌後、パックにつめられて牛乳としてお店に並びます。



5 ^{そだ} 子牛を大人の牛に育てて牛乳をしぼります

酪農農家では、乳を取るために、牛に子牛を産ませなければなりません。育てた子牛はやがて、大人の牛になり、また、その牛に子牛を産ませて増やします。そして、その牛に餌をたくさん食べさせて、乳を生産します。その生乳を処理した牛乳がお店に並びます。

また、生乳は牛乳以外にも、ヨーグルト、チーズやバターなどに加工され、それらもお店に並びます。



6 お肉や牛乳がおいしい食卓に並びます^{なら}

こうして牛は、お肉・ハンバーグ・ハム・ソーセージのような食肉製品に、また牛乳やヨーグルト・チーズ・バターのような乳製品となって皆さんの食卓に並びます。

私たちは欲しいものを欲しいだけ、欲しいときに買って^{ちくさんぶつ}畜産物を食べているのです。



7 牛の皮は捨^{かわ}てず^すに革製品^{かわせいひん}になります

さて、ここでクイズです。牛から肉を取り出したら、皮が^{のこ}残ります。この皮をどうすればよいでしょうか？

- ①捨^すてる
- ②燃^もやす
- ③革^{かわ}にする



答えは「③革^{かわ}にする」です。

動物の命を頂いてお肉を食べたら、皮も全部使って私たちの暮らしに役立てることが、命をいただく動物への感謝^{かんしゃ}の気持ちになります。動物の皮は腐^{くさ}らないよう処理し、くつ・バッグ・ランドセル・かばん・家具などの革製品^{かわせいひん}になって、お店に並びます。

皮を使わなかったら、ゴミになってしまいます。ゴミを燃やしたり、埋めたりすることは、使える資源をムダにすることにもなりますし、新たにゴミの処分場を作らなければなりません。その結果、自然が失われ、人の健康や環境にも悪い影響を及ぼします。

皮を有効に活用することは、ゴミを減らすための“3つのR”のうち、一番大切なリデュース（削減）にもつながります。