

牛の一生から“いただく”ことで支えられる
食といのちを考える

何もない静かな山奥 **ぶんちゃん**の里

代表 小川文夫さん
住所 枝幸郡浜頓別町字豊寒別 小川牧場
URL <http://www1.ocn.ne.jp/~farmin/>
連絡先 電話:01634-2-4563
E-mail bunchan@sweet.ocn.ne.jp



牛のいのちを
しっかり感じて下さい。

- 受入可能人数 1~30名
- 受入時期 4~10月中旬
- 所要時間 2時間
- 体験料 搾乳体験800円、バター作り体験300円、
アイスクリーム作り体験400円など

小川文夫さん

1970(昭和45)年から3代目として酪農に従事。1999(平成11)年、宗谷管内初のファームインを開設。2001年に酪農教育ファームの認証を受け、「何もない静かな山奥 ぶんちゃん」の里として体験活動を行う。

体験内容

- 酪農…「青空教室」、搾乳、哺乳、バター作り、
アイスクリーム作りなど

提供 している 食育の分野

- 食べ物の大切さを知り、自然の恵みに感謝する
- 食べ物の作られる過程などを理解する
- 食を通して環境について考える



* 農業体験モデル例 *

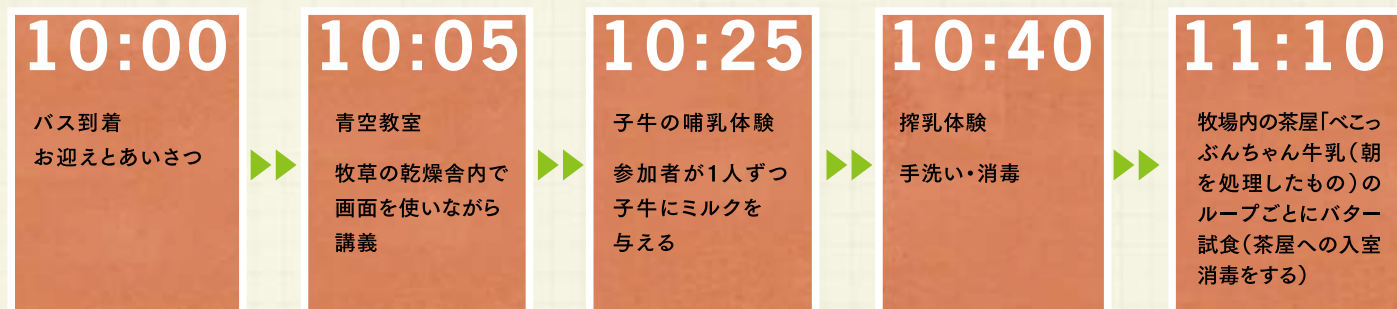
中学校1年生

- 実施日 2011年5月19日(木)
- 体験参加者 生徒20名
教員2名
- 受入れ者 牧場スタッフ2名
サポーター1名
- 所要時間 10:00~12:00

事前に行うこと

- 体験ごとのグループ分け
- 牛乳アレルギーや動物アレルギーなどの確認
- 牧場への要望の検討

実施内容



活動の特徴 1

食を支えるひとつのいのちを実感する

乳牛としてメスの牛を飼育・管理するのが酪農家の仕事です。牧場主の小川文夫さんは、画像でと畜場や肉になる過程を見せ、そのあと実際の子牛を見せながら「あの子牛はオスなので1週間で売られていき、1年半飼育されてから肉になり、みなさんはそれを食べる」という説明をあえて行っています。牛のひとつのいのちが目の前にあることを実際に感じ、失われていくいのちの上に普段の食生活が成り立っていることを認識してもらうためです。

こうした実体験から「いただきます」「ごちそうさま」を言う意義がおのずと理解でき、食べ物やいのちを大切にすることを、真の意味で育むことにつながります。

哺乳体験では、
子牛のミルクを
吸い込む力強さ
にびっくり



牛の一生と、人が生きるための食と
いのちについてお話しする「青空教室」



牛の乳の
温かさに
触れられる
乳搾り体験

活動の特徴 2

人と牛の、いのちのつながりを再認識する

哺乳体験ではミルクビンを吸い込む子牛の力に圧倒され、搾乳体験では乳の温かさが肌に伝わってきます。牛乳もまた、牛からいただいているものだと実感することで、牛乳に対する意識が変わるきっかけとなります。牛も人も、同じようにいのちを養っていることに気づかされる体験です。またバターやアイスクリーム作り体験では、牛乳を原料に様々な乳製品ができるプロセスも学習できます。

牛乳の生産現場を実際に訪れるからこそ、酪農という仕事が支える食やいのち、安全でおいしい製品づくりへの努力など見えてくるものがあるはずです。



アイスクリーム作りでは、氷に塩を混ぜて
温度を下げる氷点降下を体験



ペットボトルでできるバター作り体験

なっとく！
食育！

引率した浜頓別町内の中学校教員から

小川さんによる酪農や牛のお話、とても興味深かったです。牛乳は生きたものから食べ物としてもらっていると聞いて、ハッとしました。いのちを犠牲にすることなくいただけるものはないですね。これからも牛からいただいているという意識をもち続けたいと思いました。子どもたちに伝える本質を知ることができたと感じています。

受入れ側が用意するもの

消毒用踏み込みマット、石けん、アルコール消毒など

体験者が用意するもの(服装・持ち物など)

特になし

酪農に関する教育を、 さまざまな形で実施

point!

農場にはファームインの施設も完備し、体験つきの宿泊が可能です(人数など要相談)。また小川さん自身が学校へ出向き、教室でお話をすることもあります。さらに、小川さんは酪農に興味のある体験実習生や、新規就農を目指す研修生を受け入れる「浜頓別町『ゆめ酪農』育てる会」の代表を務め、人材育成にも力を入れています。このように、多様な対象に向けた酪農教育を、様々な形で実施しています。

生徒の感想から

- 子牛が売られていくのはかわいそうだけど、人間が動物のいのちをいただいていることが分かりました。「いただきます」「ごちそうさま」を必ず言いたいと思います。
- 給食の牛乳が飲めなくて、持って帰って捨てていました。これからはちゃんと飲みます。
- 牛に触ったら意外と固かったり、子牛の力が強かったりしたのが、思っていたのと違って楽しかったです。

こへ移動し
搾った生乳
試飲と、グ
作り体験と
時には必ず

11:25

グループごとに
アイスクリーム作り
体験と試食

12:00

終了のあいさつ
バス出発・お見送り