

屠畜場見学会の報告 & 「ある精肉店のはなし」の感想集

(まとめ／事務局・奥野 尚志)

11月4日午後1時30分より北海道畜産公社十勝工場第3工場研修室・繋留所において見学会を実施しました。

※見学者：瀬尾代表理事以下27名

※対応者：畜産公社十勝工場 坂本課長・室伏課長

1. 研修室での研修（午後1時30分～同3時前）

○冒頭、坂本課長より以下のような第3工場の概要説明があった。

- ・第3工場は北海道で唯一の対米輸出対応施設として建設された。工費69億円で国からの補助金が30億円である。
- ・現在までは、北海道に一番近い対米輸出施設は岩手にあり、道内の生産者もそこまで搬送していた。今後、道内生産者も移送に時間をかけずに利用できるようになる。
- ・衛生面では、HACCP対応であるため、工場内は研修室からのライブモニターを通した視察となる。
- ・13か所に設置されたカメラで、屠畜から加工までの流れを追うことができる。
- ・今年3月に竣工し、試験操業を経て、現在は午前午後の稼働により160～170頭の処理を行っている。
- ・11月7日からは、改修中の第2工場が本格的に稼働するので、本来の午前中稼働、肥育牛80頭程度の処理となる。
- ・11月からの本格稼働ということもあり、行政関係者の視察等があったが、一般見学者を受け入れるのは今回が初めてである。

○坂本課長からの説明と見学者の質問への応答等

- ・工場内では83℃以上の熱湯による器具の消毒が行われているため、高温になる。既存の第1及び第2工場ではスポットクーラーにより、屠畜場内の作業員・検査員の暑熱対策をしている。第3工場は、HACCP対応施設であることからスポットクーラーがなく、空調施設を完備。湿度のコントロールとともに、室温は25℃に保たれ、結露や錆防止対策が取られている。
- ・加工室は13℃に保たれていて、空調設備によるダスト除去が行われている。
- ・繋留所内では、空調施設と天井からのミストによる暑熱対策を行っている。
- ・繋留所内は既存工場よりも明るく、床材も滑り止めを防止するための特別な素材と形状である。
- ・家畜搬入車から繋留所への搬入はスムーズである。
- ・ノッキングペン（屠殺室）に誘導した牛のスタニング（気絶処理）は、ピストル式の器具を用い：失神状態にした後に動脈の切開による放血を行っている。

- ・ステッキング（頸動脈の切断）から放血までは、血斑などの発生を防ぐため、迅速な手際が求められる。
- ・吊り上げた後の反射的な前肢等の動きは作業者にとって注意を要するが、現段階ではケガをした者はいない。
- ・1時間に30頭処理を行っており、各工程間の時間は1頭当たり2分、工程間移動が16秒、各工程の作業時間は約1分40秒である。
- ・剥皮過程、背割り過程では最も熟練を要する。
- ・剥皮工程はハイドロダウン方式であるが、ヒレの損傷を防ぐために200ボルトの電流を当て、牛を硬直させ行っている。皮や枝肉を傷つけないように配慮しながらの作業である。
- ・剥皮後、対米輸出認可に向けてスチームバキューム（蒸気を吹きつけ殺菌消毒を行う装置）による枝肉の消毒過程が加わる。正中線（前面・背面の中央を頭から縦にまっすぐ通る線のこと）など脂肪の多い箇所や、残毛などの残りやすい箇所を主に90℃のスチームで行う。既存工場ではカンファ水（次亜塩素酸ナトリウムに食品添加物の酸性剤を加えて生成された衛生水）による枝肉消毒を行っているが、対米輸出では相手国のルールに則って行わなければならない工程等がある。
- ・内臓の廃棄は、屠畜検査員が検査し、廃棄分については食紅でスプレーし、内臓処理室で廃棄する。肝臓の廃棄は40～50%程度である。
- ・1頭毎に屠畜検査員が検査を実施している。現場で判断ができず、より詳しいと判断した場合等は精密検査を実施している。
- ・防災に対する対応として、既存工場では自家発電機を装備している。第3工場も自家発電機を装備する計画である。
- ・場内の日々の作業後清掃は、60℃の温湯で洗浄した後、最後に90℃の熱湯で消毒している。対米輸出施設は衛生的管理も厳しくなる。
- ・農場HACCPとの関連では、輸出対象農家が必ず取得しなければならないというものではない。しかし、対米輸出は事前に申請登録された特定農場に限定される。
- ・生産者をお願いすることは、糞をきれいに落とした牛を搬入してほしい。汚れた牛の洗浄には手間がかかることと、作業者にとって危険である。
- ・第3工場のカット工場では、1日当たり60頭を加工している。1時間に約7頭である。
- ・真空パックには、最新式の衛生的に優れた機械を導入している。また、輸出対象製品は他の製品と分別できるような特定のケージに保管することとなっている。
- ・十勝工場で製造された食肉は、その殆どが本州に配送される。

○繫留所の見学（午後3時～3時20分）

繫留所の入り口付近から繫留所内を見学した。また、搬入車からの牛の積み下ろしも見学した。

2. 「ある精肉店のはなし」上映会 (11月4日午後6時20分～同8時30分)

※会場：「とまちプラザ」視聴覚室

※参加者：48名（会員12、非会員21、学生〔無料〕15）

☆映画を観ての感想から

○北出家の家族の方々の笑顔やししゃべり方、そして生き方が素晴らしいなと思いました。小学生がとても楽しそうに半丸を見ていて、近くにこんな小さな屠畜場や精肉店があれば屠畜がもっと身近で当たり前になるようなと思いました。

○生々しいというか。モニターもスクリーンも同じだけど、声や音があったのでそう感じられた。昔の屠畜の映像を初めてみました。

○小さな屠場で家族が協力して処理にあたっているところはすごいなあと思いました。命をいただくことは当たり前のことだけどすごくありがたいことだと思いました。

○家族で牛の飼育から屠畜、精肉加工をやっていて、とても大変そうで、牛を屠畜するのはつらいと思うけど、私はそんな風に家族で経営していることがとてもうらやましく思いました。一つの命が色々な命を支えていることが一番身近に感じられるんだろうなと思いました。

○腸から油かすができることに驚きました。食べ物以外にも石鹼や油を作っていた、牛丸々一頭を捨てることなく極力大切に利用しているなと思いました。102年も続く屠畜場はとても歴史があると思いました。人の手での屠畜解体はハンマーで牛の頭を打ちぬいて危険なところもあるけれど家族みんなで協力して屠畜をしていたところに感動しました。仲が良い家族だと思いました。笑顔がよかったです。

○牛の命をもらって生活しているので感謝を忘れずにしたいです。

○命をいただく大切さを改めて実感しました。

○まだまだ知らないことがたくさんあり驚きました。命の大切さをもっと知るべき、知らせるべきだと思いました。

○家族や地域とともに生きる姿が素晴らしいと思った。命のありがたさを知っているとはどういうことなんだと感じた。

○命の大切さを改めて知ることができました。精肉店の方々が淡々と牛を解体しているのに驚きました。これから肉に限らず、食べ物をありがたくいただきます。

○普段食品を扱い、食の勉強する中で、常を感じることはあまりないが、とても大切なことを改めて考えさせられた。私が手にする時にはもう「食品」という肉、形となっているが、その前にはそれになるまでの過程がしっかりあるということ。「ありがたい」という思いにつなげていきたい。

○「命を殺しているという気持ちではなく、命をいただいている、という気持ちです。」というセリフを聞いて考えさせられるものがありました。前よりももっと「食」と向き合うことができそうです。大変勉強になりました。

○普段の生活で、見なくてすませたいものの一つに「屠殺」がある。毎日スーパーで買うお肉、それに命は感じられない。映画の中で次男さんが私たちの命は色んな命のおかげで生かされているということを言っていた。今日見に来て本当によかった。私に中に身になる言葉をいただきました。

○私たちの地域では考えられない部落への差別、その中で家族が向き合っている仕事に対しての自信、誇りが伝わりました。大家族での食事の風景がその絆の強さを者がっていて素晴らしいと思いました。

○牛を生産するところからそれを自ら屠畜し精肉し、販売するところまですべての過程を自分たちで行うということは、実際その人、本人達にしか分からない“感情”があると思った。しかしこのような仕事ほど命というものの重み、ありがたみに触れることはないだろうと思った。とても考えさせられる映画だった。

○普段見られないものを見ることができとても勉強になりました。この映画では一頭一頭丁寧にやってお母さんとかの職場では数時間に何百頭もやるので、命の重さ違うのではないかと思いました。動物の命を人間はもらっているのだから、おいしく食べて、動物たちの命に感謝しなければならないなと思いました。

○と畜検査員として働いています。毎日の屠畜検査は何百頭という牛、豚を流れ作業で機械的に進められています。便利になった半面、かけがえのない大切な命というものに対して自分の意識が薄らいでしまっていることに気づきました。この映画を観させていただき、牛の飼育から、屠畜すること、肉と骨を解体して食肉を販売することまで、全て家族で行っているのを観て家族の絆も感じましたし、幼い子どもたちにも「動物の大切な命をいただいている」という意識を持ってほしいと強く思いました。

○2回目でしたが、やっぱりすごく良い映画だと思いました。今は牛がどのように育てられているか、牛がどのように肉になっているか、知らない人が多いと思います。私自身もこの映画のような昔ながらの屠畜方法はこれを見るまで知りませんでした。生産者と消費者が離れていっている中で、まずは映像からでもよいので、現場を知る機会がもっともっと増えていったらと思います。牛のいる暮らしは酪農だけではなく、色々な関わり方があるのだなと改めて思いました。

○牛が屠殺される瞬間を初めてみました。普通に生活していたら、感じる事ができない気持ちになりました。自分が生きている上で日々家畜からの恩恵を受けていることをこれからも忘れずにしようと思いました。

○ありのままの牛飼いから屠畜、販売の話であったが感動した。

○ちょっと不思議な映画でした。面白かったです。差別は実感したことがなかったので。その後の肉屋さんがどうなったかを知りたいです。

○屠畜場というと今日の見学会（十勝工場）のような大きな工場のイメージしかなかったが、丹念に牛にブラシをかけ、歩いて屠畜場まで連れて行くような情緒あると畜場で解体される牛はとてもうらやましい。肉を捌く時も「骨の掃除」といって細かい肉まで切り取ったり、石鹼用に油をとったり、蹄のすれすれまで切ったり、きっと昔はこういう屠畜場が多かったのではないか。こういった屠畜場は今の人はほとんど見ることはなく、スーパーで切り身を見るだけなのだと思う。映像だけでも多くの人に見て考えてほしい映画でした。

○小規模の屠畜場が一つなくなっただけと言えどもそれまでかもしれませんが、3世代の親子が一緒に住むという環境も、街の人が自分の食卓に肉が出るまでを見ることが出来る環境などを考えると、現在の屠畜場が効率化して大規模になった反面、失っていくものもしっかりと考えなければいけないと感じました。

○屠畜場を廃止する理由が今ひとつわからなかったが、施設か手法に問題があったのか。北出家の牛への思いやりは伝わった。

○淡々とお肉屋さんの日常を描いていましたが、やはり牛の眉間を叩いて牛を殺してしまう場面はショックでした。でも昔の人はこうして、一つ一つの作業を手でしていたのだなあと改めて感じました。北海道にはあまり部落という問題はありませんが、アイヌの問題に通じるものがあるのかもしれない。仕事には上下はないと思いますが、昔の方は辛い思いをされていたのかと、辛くなります。ご家族の皆さんが明るく温かいのがとても印象に残りました。

○私はとても焼肉が好きです。でも屠殺という言葉はあまり好きではなくて、なぜそんなことができるのだろうと、正直思っていました。でも、屠殺に向かう人たちを見て、一頭一頭に真剣であるからこそできることであり、自分は命を深く考えていなかったのではないかと考えさせられました。命を感じ触れられ、最後は屠殺しかないけれど、真剣に向き合える。食に携わる仕事は、やっぱりステキだなと思いました。

○絵本では存在を知っていたのですが、映像で見ることができて良かったです。手作業で丁寧に精肉にしたり、皮をなめして太鼓にしたり「おいしく食べる」「余さず使い切る」ということができ

ている暮らしに、非常に感激しました。部落の問題は詳しく分かりませんが、こうした技術を持った人たちが文化が創られていくんだろうなと感じました。

○自分で育てた牛を自分たちで肉にして売るという精肉店が、数年前まで存在していたことにまず驚かされた。牛を失神させる場面や内臓を出す場面、皮をはぐ場面など不思議と残酷には見えなくて、すごい技術だと感動した。今は牛を育てる所、屠畜する所、販売する所がそれぞれ独立しているのが当たり前で、お互いがどういう思いで仕事をしているかということはそんなに考えなくなってしまうと思う。でも、同じ牛を扱う仕事をする身としては、そこに関わる他の現場にも興味を持って交流、情報交換を意識的にする必要があった。