

事業名	代表者所属	岡山大学大学院環境生命科学研究科
14KJ-012	代表者	教授 舟橋 弘晃
岡山大学農学部ジュニア講座「“ウシ”にふれよう！～まきばで食といのちを学ぶ～」	開催地	岡山市
	助成金額	15万円
活動概要	<p>日時 9月27日・10月11日・10月25日</p> <p>場所 岡山大学農学部附属フィールド科学センター 津高牧場</p> <p>対象 小学生中高学年の親子</p> <p>参加者(人) 78人(のべ人数)</p> <p>内訳(保護者;33人)(生徒;45人)</p> <p>内容 牛とそれに関わる科学技術や知識を学ぶ公開講座を実施した。第2回は、牧場の草地をめぐり、輸入牛肉・国産牛肉・和牛肉を食べ比べをおこなった。(計画では第3回としていたが第2回に変更)。第3回はアイスクリームを作った。なお、各回、講義で背景や詳細を説明をおこなった。</p> <p>講演;3件</p>	



ウシに触れる



草地をめぐる



肉の食べ比べ



アイスクリーム作り

## 事業の目的・ねらい

ウシを始めとした家畜種は、乳や肉を生産するために人類が飼養している動物である。家畜種に限らず、植物にしても多くの食料は、愛情を持ってそれらの生命を育むと同時に、最終的にその生命を奪わねばならない。正しい食の意味とそれに関わる諸技術を成長の早い段階から学び考えることは重要なことである。また、食品の産地偽装・誤表示や種々の要因による風評被害などが今も繰り返し報道されている。食といのちについて、食の安全・安心について、またそれを支える様々な科学技術について、親子で考える機会を設けることは感受性高く成長期にある子供たちにとって極めて重要である。そこで、ウシの生産現場で食といのちを学ぶ機会を設けるために本事業を実施した。

## 事業の概要

第1回目は、参加者にウシに触れ、動物の温かさを知ってもらうところから講座を始めた。牛舎の中に入り、岡山大学農学部附属山陽圏フィールド科学センター津高牧場で飼育しているウシ(和牛子牛および成牛)に触れ、ブラッシングすることで家畜に愛着を持ってもらった。次いで、餌やりや糞だしなどを牛舎での管理を手伝うことを通して、ウシの食べものやそれに対する安全管理、IT 技術を使用した繁殖管理、さらには微生物を利用して糞のにおいを消すなどの環境対策のための取り組みなどについて体験を通して理解してもらった。講義として、人類のウシ(乳牛および肉牛)飼育の歴史やそれらの一生について分かり易く解説した。第2回目は、牧場の草地をめぐることによって、ウシが食べる草や食べない草、それらの植生について理解してもらうとともに、放牧中の牛を管理する技術について学んでももらった。また、合わせて牧場周辺に生息する植物や野生動物(の足跡)を観察することによって、家畜を飼育する上での課題(害獣駆逐技術や防疫手法などを含む)を理解してもらった。講義として草地の管理やウシの飼養管理についてスライドを多用して解説した。さらに、和牛・国産牛・輸入牛の牛肉を比較しながら食し、その味の違いについて学んでももらった。第3回目は、アイスクリームを実験室で作し、食することで、畜産物加工技術に対する理解を深めてもらった。その際、ウシの生命を頂くことや食の安全管理に対する検査技術についても理解してもらった。講義として、畜産物の衛生管理について分かり易く解説した。修了者には、岡大ウシ博士の修了証を手渡した。



## 結果及び効果

ウシにふれ、子牛のかわいらしさや成牛の暖かさや大きさ(怖さ)に実際に触れるとともに、その製品である牛肉を食すことで、生き物からいのちを頂くことを親子で学ぶことで、食についての重要性や有難さを学ばせることができた。また、実際にウシを生産している草地をめぐることで、家畜であるウシが自然の野生動物や植物と共生する形で生産されていることを実感してもらえた。また、乳製品であるアイスクリームを親子で作ることで、食に対して雑菌混入の危険性や衛生管理の重要性を学んで頂けた。中には、生物が好きで参加した生徒や親が申し込んだのでしぶしぶ来た生徒もいたが、回を重ねる毎にウシや畜産物に対する興味や疑問が沸いたようで、学んだ知識や感想を親に一生懸命説明しようとしている姿が印象的であった。こちらの意図した効果が得られたものと満足している。