きちんと育てた 岩手のチキン

見て触れて いわて・チキン 食育交流

―下―

紫波・赤石小 命の大切さを学ぶ

県チキン協同組合が主催する食育交流事業「日本一を目指す！岩手のチキン」（岩手日報社共催）は、9月11日、紫波町の赤石小（齋藤博司校長、児童406人）で同校の5年生63人が参加して行われた。児童らはチキンの生産・加工に携わる人の話を聞き、全国3位の生産量を誇る本県のチキン産業について理解を深めた。チキンを使った給食も味わい、栄養価の高さなども学んだ。当日の様子を紹介する。

生産者に聞こう

栄養と安心を食卓に

授業でメーン講師を務めたのは、株式会社オヤマ（一関市）の小山雅也常務。

小山常務は「岩手のチキン生産は3つの大事な役割を果たしている」と強調した。

1つ目は牛や豚に比べて、エサの量が少ないので、環境への負荷が少ないこと。2つ目は、県内のチキン産業従事者は約7000人いて、地域経済面で重要な役割を果たしていること。3つ目は高タンパク、低脂肪なので、健康に貢献できること―という。

次に生産農場や加工工場の仕事を説明。農場では、病気予防のワクチン摂取や厳密な温度管理を行っている。成長の度合いが違うオスとメスを分けて肥育し、50日ほどで出荷を迎える。

また、工場では獣医が一羽一羽検査するなど、安全で安心な鶏肉を食卓に届けるために、細心の注意を払っているという。小山常務は「鶏肉を作るためにいろろな人が携わり、みなさんの食卓に届けるために頑張っている」と話していた。

続いて小山常務はチキンの解体を実演。もも肉、むね肉、ささみ、手羽に解体されていく様子に、児童は目を背けたり、興味津々だったり、反応はさまざま。

最後に、児童は生まれたばかりのひよこや出荷直前の成鳥と触れ合い、歓声を上げていた。

授業の最後に、日詰小栄養教諭の根沢倫子さんが、鶏肉の栄養について解説した。

タンパク質が豊富で、脂肪が少ない鶏肉の特徴を説明し、「タンパク質は筋肉をつくるために一番大切な栄養素で、どんどん大きくなる皆さんには欠かせない。また、脂肪を取りすぎると生活習慣病になることがある。生活習慣病は子どもでも増えている」と話した。

「いただく」感謝忘れず

また、鶏肉には牛肉や豚肉に比べて病気の抵抗力をつけるビタミンA、若さを保つビタミンE、お肌に潤いを与えるコラーゲンも豊富に含まれている。根沢さんは「私たちは生き物の命をいただいて生きているので、『いただきます』『ごちそうさま』をしっかりして、感謝しながら食べましょう」と呼び掛けた。

味わってみよう

授業が終わると、児童はチキンを使った給食を味わった。

地産地消に力を入れている紫波町。この日、米や野菜はすべて町内産。主菜は、もも肉を使った「鶏肉の黒酢ソースがけ」。ジューシーなお肉に、甘酸っぱいソースがからみ、ご飯が進んだ。スープにも鶏肉が使われていた。命の大切さを学んだ後ということもあって、おかわりする児童もいた。

授業中は講師に質問する時間が十分に取れなかったため、食べながらの質問タイムが設けられた。児童は「鳥インフルエンザに感染したら働いている人はどうなるんですか？」「丸ごとの鶏肉はどのくらいの重さがあるんですか？」などと積極的に質問していた。

部位ごとに解体されたチキンを興味深そうに見る児童

「こんなに大きくなるんだぁ」。出荷前の成鳥と触れ合う児童

チキンを使った給食をおいしそうに食べる児童

鶏肉の黒酢ソースがけ

◇材料（1人分）▽鶏肉（もも肉）40㌘▽片栗粉10㌘▽黒酢ソース（黒酢2㌢、濃い口しょうゆ3㌢、三温糖1.5㌢）

◇作り方①鶏肉に片栗粉をまぶし、油で揚げる。②鍋に黒酢ソースの材料を合わせ、よく加熱する。③①に②をかけ、できあがり。

根沢倫子さん（日詰小栄養教諭）の話　ソースは疲労回復効果があるクエン酸をたくさん含む黒酢を使い、さっぱりとした味に仕上げました。酸っぱい味は苦手な子も多いですが、加熱することでマイルドな味になります。

「国産チキンを応援してもらうように、PRしていきたい」と語る小山雅也さん

小山　雅也さん
（株式会社オヤマ常務）

生産者メッセージ

生産・消費日本一目指す

本県の消費の実態を見ると、九州地方に比べて鶏を食べる食文化が浅いためか、いまひとつ地元での支持が足りないと感じています。岩手のチキンは、関東方面ではとても人気があるのですが。

これまで、チキン業界は作る人と売る人がバラバラだったと感じています。

今後は加工するなどおいしく食べてもらう工夫をして、市場に出すことが必要だと感じています。

チキンは健康志向が高まっている今の時代にぴったりの食材だと自負しています。

本県は全国3位の生産地であり、消費地でもある」というのが私たちの目標です。

「岩手が日本一の生産地であり、消費地でもある」というのが私たちの目標です。

みなさんに応援してもらいたいし、私たちもPRして国産チキンのファンを増やしたい。

参加者ひと言

村松　亨朗君
肉と骨を分ける作業を見て、難しそうでした。いつも骨が付いていない肉しか見ていなかったので、勉強になりました。一つの鶏舎に1万羽も鶏がいることに驚いたし、命の大切さも実感した授業でした。

髙橋　咲菜さん
もも肉やささみなど、肉がどこの部位についているかや、ひよこをどうやって育てているのかが、よくわかりました。これからは、きちんと「いただきます」をして食べたいと思います。

千田　野音さん
卵から3週間ぐらいでひよこがかえることや、オスとメスを分けて育てることなど、今まで知らなかった鶏を育てる仕組みがよく分かりました。ひよこに触って気持ちよかったです。

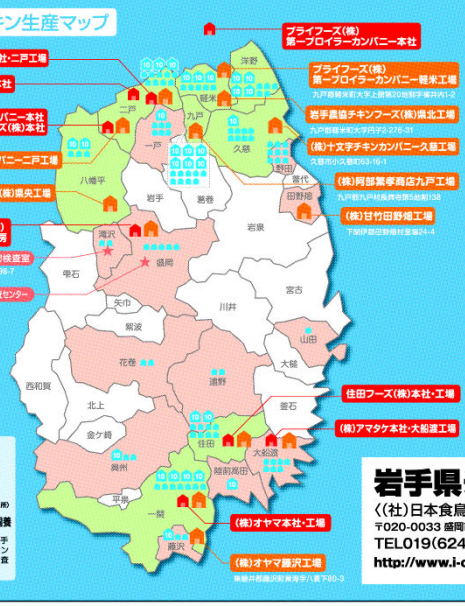
齋藤　伊澄君
ひよこに初めて触りました。すごくやわらかかったです。50日間であんなに大きくなることにびっくりしました。食べ物から命をもらっていることが分かり、とても勉強になりました。

参加者ひと言

岩手の恵み 生産地消

日本一を目指す 岩手のチキン

岩手のチキン生産マップ



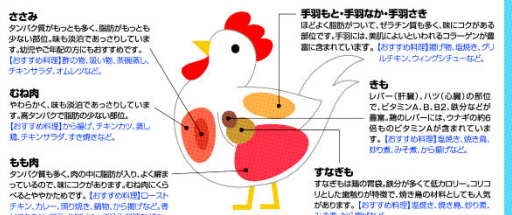
あっとう鶴太

10月29日は「岩手とり肉の日」

岩手のチキンは地域の産業、しっかり作ってます！ぜひ皆様、岩手のチキンを食卓へ！

チキンニュース1　チキンはヘルシーお肉のチャンピオン!!

チキンは健康、美容、スポーツに適した高タンパク・低脂肪のおいしいお肉です。筋肉の疲労を防ぐ効果があるアンセリンとカルノシンが両方含まれています。幼児から健康に気づかう中高年の方まで安心していただけます。鶏肉はどんな食材とも相性がいいです。



チキンニュース2　岩手県内の生産出荷羽数は全国3位!! でも、消費は34位です!!

岩手県内のチキンは年間9,867万羽。全国第3位の生産量、15.7%のシェアを誇っています。（平成20年農水省食鳥流通統計）しかし、県内（盛岡市）の鶏肉年間消費量は（3,650g）全国平均（4,045g）を下回っています。（平成20年鶏肉の都市別家計消費（総務省家計調査報告））

チキンニュース3　10月29日は「岩手とり肉の日」!!

10月29日「岩手とり肉の日」には、岩手県内の多くの小中学校で、岩手県産のチキンを利用した学校給食が予定されています。

チキンニュース4　チキンは安全対策もしっかり!!

食鳥検査法により、岩手県では(社)岩手県獣医師会食鳥検査センター職員の獣医師が厳正に一羽一羽検査を行っています。

※鶏肉から人が鳥インフルエンザに感染することはありません。※法律に基づく防止措置により、鳥インフルエンザに感染した鶏肉が市場に出回ることはありません。※輸入停止措置は、国内の養鶏場での病発生を防ぐため。鶏肉が危険だからではありません。

岩手県チキン協同組合
〈(社)日本食鳥協会東北支部〉
〒020-0033 盛岡市盛岡駅前北通6-47(KYビル1階)
TEL019(624)2870　FAX019(625)0486
http://www.i-chicken.jp　岩手県チキン協同組合　検索

組合員［9組合員50音順］
(株)阿部繁孝商店：〒028-6101岩手県二戸市福岡字中町13 ☎0195-23-2111／(株)アマタケ：〒022-0003岩手県大船渡市盛町字二本枠5 ☎0192-26-5205／岩手農協チキンフーズ(株)：〒028-6103岩手県二戸市石切所字代行塚25 ☎0195-23-9155／(株)オヤマ：〒029-1201岩手県一関市室根町折壁字愛宕下161 ☎0191-64-3511／(株)十文字チキンカンパニー：〒028-6103岩手県二戸市石切所字火行塚25 ☎0195-23-3377／住田フーズ(株)：〒029-2311岩手県気仙郡住田町世田米字火石5-1 ☎0192-46-2275／ときめきファーム(株)：〒028-4125岩手県盛岡市玉山区好摩字中塚3-3 ☎019-682-0240(本社：千葉市若葉区高根町426)／(有)土橋ブロイラー：〒028-6107岩手県二戸市白鳥字平蔵沢2 ☎0195-25-4155／プライフーズ(株)第一プロイラーカンパニー：〒039-1121青森県八戸市卸センター1-11-8 ☎0178-28-2154