
 会員からの声

元気！ ミルク大学と子供達

岡本 全弘
酪農学園大学

昨年7月末に北海道牛乳普及協会、北海道、北海道農畜産物需要拡大推進本部、ホクレン農業協同組合連合会の主催で酪農学園大学の協力により「元気！ ミルク大学」というイベントが開催されました。もちろん、牛乳の需要拡大を目的としたイベントです。これは小学生を4日間だけミルク大学の学生として、牛乳に関する勉強や体験をさせようという企画でした。内容は入学式、オリエンテーション、乗馬、パーティ、講義、実験、実習、調理実習、卒業論文など多彩なものでした。

このイベントは直接の対象を小学校5・6年生としたことに大きな特徴がありました。たまたま丑年ということもあって、この年齢の子供達を対象としたという話もありますが、子供達の理解力と自立性、友達への影響、親の年齢など様々な要素を考慮した末に絞り込まれたのでしょう。テレビ番組ともセットになっていましたから、子供達の出身地域では学校単位で親達や親の親達の話題になったことでしょう。都会や農村における「酪農シンパ」は確実に増加したのではないのでしょうか。

約10倍の応募者から抽選で選ばれた、男女各20人、計40人の子供達は、数人の例外を除いて身近に牛を見たこともありませんでした。帯広市から選ばれた子でさえ、遠望はしょっちゅうですが、近寄ったことはなかったということでした。他の子供達はテレビで見たことがあるという程度です。したがって、牛の形態は相似形で知っていても、大きさは実感できません。なかには1m程度の大きさだと信じていた子もいました。牛だけに限らず、ニワトリもブタも身近な動物とはいえなくなっているようです。むしろ、ハムスターやフェレットなど、ペット屋で売っている動物のほうが接する機会が多いようです。このことは相当異常で深刻な事態だと思います。家畜よりもイグアナのほうが身近な動物だなんて。

子供と家畜の接点は食物にあります。どんな食品が好きか聞いてみると、肉類、卵などの畜産物や果物がいっぱいあげられていました。食事の手伝いをする子は肉類、卵、牛乳、バター、チーズは知っています。手伝いをしない子は出来上がった料理しか家畜との接点がありません。これはなにも家畜に限ったことではなく、野菜も果物も米やイモも同様です。

考えてみれば、身の回りの全ての商品について同じことがいえます。テレビもテレビゲームも鉛筆もランドセルも自動車も靴も洋服も全部生産現場と切り離されて売られています。

食品も同様に生産現場と切り離されて売られているので、料理の部品(材料)がどこで、どのように作られているのか、子供達に知れというほうが無理なのではないでしょうか。食べ物ではなくて商品なのです。道具や機械ではなくて商品、衣服や家ではなくて商品、貯金も保険も商品。なんでも商品であってヤホヨロズの神々が宿るものではないのです。生産、加工、流通の過程など知らなくても利用できるし、使いこなせるものを商品というのです。

かくして、牛は実物を見たことがなく、大きさが分からないが、イグアナはペットショップで実物を見たことがあるという、逆転現象が発生するのです。農家の子供でさえ、自分の家で生産している作目しか知らないのです。稲作農家の子はニワトリを知らないし、酪農家の子はブタを知りません。これは社会の発展の現時点での到達点なのですから、仕方ないのかもしれませんが、やっぱり何かが狂っているようにも思われます。

では、子供達は商品の生産、加工、流通過程に興味ないのかというと、そうでもないのです。子供は好奇心の塊ですから、少なくとも、テレビで見たことのあるものについては、実際に見てみたいし、触れてみたいのです。特に、食品は朝食、夕食を通して家族との最大の接点ですし、給食を通して友達や先生との接点です。親子関係の根源的な部分は食事の提供と受容にあるような気がします。そこで、おいしいの、まずいの、好きだの、嫌いだのという悶着を通して絆ができる。子供達にとって食品は最大の関心事に違いなく、その材料にも無意識のうちに大きな関心を持っています。親子の絆のもとである食物には親がもっともっと興味と知識を持ってほしいものと思いました。家族で普段食べている食材のルーツを訪ねる探検ツアーなどが自然に発生するようになれば、親子の断絶などもなくなるのではないのでしょうか。

「卒業論文」という作文を読むと、最もおもしろかったのは搾乳実習だったと大部分の子供達が書いています。内容は牛の大きさの実感、牛の体温、牛乳が出た

こと、牛が動いたこと、糞や尿を排泄したこと、乳房に毛が生えていたことなどの全てが新鮮な感動を引き起こしています。ただし、サイレージの臭いは慣れるまで不評でした。クリームからのバター作りも人気がありましたし、手作りバターを使った調理実習も裏の森での野外観察もしかりです。

講義もしっかり聞いてくれました。光合成と呼吸、デンプンとセルロース、牛と微生物、消化と牛乳合成などかなり理解したことが「卒論」からうかがえます。岩の粉と土壌の違いとか日本人の食事ではカルシウムが不足しがちだとか興味しんしんで大事なことを学んだといっています。生きたルーメン微生物の観察では「ウォー」という歓声とともにモニターに群がりました。

子供達は食品のルーツを知りたいと求めています。生産者や加工業者は知ってほしいと願っています。しかし、両者をつなぐものがありません。真っ先にあてにしたいのは親達ですが、現代社会では親達は忙しすぎるし、親からして食物のルーツを知らないのではないのでしょうか。ニワトリが文字どおり家の庭にいた時代を知っているのは、もう一つ前の世代になってしまっています。ここはお爺ちゃんやお婆ちゃんに一肌

脱いでもらわなくてはならないような気がします。

最近グリーンツーリズムとか山村留学とか徐々に盛んになってきました。まことに結構なことですが、他人まかせで良いのでしょうか。岡山県の酪農家、松崎まりさんはずっと前から子供達を集めて、「牧場ファンクラブ」を組織しています。子供達は好きなきにブラッと立寄って、適当に作業を手伝って行く。ボロ出してから作業服の修理までなんでもやらすし、できるそうです。子供達は牧場での手伝いを通して、食べ物は全ての別の命であり、感謝していただくこと、生産労働のさわやかな汗、道具のありがたさ、上級生と下級生のさまざまな関係など、どんどん勝手に悟っていくそうです。受験勉強中の女の子などはサッサとボロ出して「アアさっぱりした」といって帰っていくそうです。

大がかりなイベントだけが接点ではなさそうです。松崎さんのようなお婆ちゃん（失礼、お孫さんも生まれたので許してください）一人のミルク大学も人気上々、効果満点のようです。人獣共通伝染病など難しい状況もありますが、できることからイロイロやってみませんか。

