

命はどこから来るのかな

— 子どもの屠畜体験^{とちく}の勧め —

山田 辰美（常葉大学名誉教授）

もったいないから食べて…

平飼いのニワトリ小屋の中に入った子ども達は、自由に動き回るニワトリの多さに面喰らっていたが、やがて地面に産み落とされた卵を見つけて、その温かさに歓声を上げた。十五畳程の部屋毎に褐色の卵鶏が30羽以上飼われていて、エサをついばむ者、砂浴びする者、止まり木で羽繕いする者などのびのびとしている。中にひとときわ大きい雄2羽が止り木で胸を張り、けたたましく時を告げている。床に転がっている卵が有性卵であることを聞いた子どもは、ヒヨコが殻を割って出て来ないかと期待して温めようとしている。

そんな様子を眺めていた飼い主は、慣れた手つきでニワトリをつまみ上げると、子どもの胸に押し付けて、「もったいないから、この子も食べて」と言った。子ども達は意味が分からず、抱かれたニワトリのように目を丸くした。卵だけでなく、愛らしく人懐こいニワトリそのものが食料になることを、にわかに理解できないでいる。キャンプで使う食材を分けてもらいに、有機栽培に取り組む農家の鶏舎に子どもたちと来ていた。命をテーマに掲げた4日間の自然体験キャンプ「里の楽校(がっこう)」での一コマである。



平飼いのニワトリ小屋で卵拾い



生産者から平飼いの鶏についてお話を聞く

平飼いに取り組む農家の話では、ほとんど毎日卵を産み続けるニワトリも2年くらいで、次第に産卵の頻度が落ち、卵の形や大きさが不揃いになるという。まだ卵は採れるしニワトリも健康であるが、飼育コストを考えると採算性が落ちるので、2歳以上のニワトリはまとめて廃鶏として処分するらしい。年間3回以上実施される私たちのキャンプは、有機栽培に励む農家の支援を受けていて、野菜や果物の収穫体験をさせていただくことも多い。今回は夕飯のカレーのために、鶏肉をもらいに来たのだ。本当のことを言えば、子どもたちに「食べるために家畜の命を奪う」という体験をさせるために、ニワトリの観察や卵拾いから企画したものである。

学生リーダー達は養鶏に取り組む農家から事前に、畜産の抱える課題から平飼いの工夫について取材をしていた。孵化してわずか2ヶ月ほどで食肉とされるブロイラーと比べると、卵鶏の肉質はかなり固いが、鶏ガラスープは絶品であること。昔は中華料理のお店やラーメン屋が買い取ってくれたというが、今では鳥インフルエンザなどの問題もあり、専門業者に経費を払って廃鶏として処分してもらっているという。

農家にとっては手塩にかけて育てたニワトリの処分に、理不尽で悔しい想いを禁じ得ないようだ。日本固有の「もったいない」という言葉で表している気持ちは、まだ価値のあるものを粗末に扱わざるを得ないことに対する無念の想いだ。単に経済的な損失や節約の精神を指しているのとは違う。大切に



もらい受けたニワトリとの触れ合い

育てた命がゴミのように処分されるのを口惜しく思い、食材としての価値が活かされるならば本望だと思っている。子どもがおいしく食べて元気になれば、大切に育てたニワトリの何よりもの供養にもなると考えている。さらに、卵や肉

が生き物であることを学ぶ環境教育プログラムにも、「昔は当たり前のことだったんだけどね、…」と言って、協力してくれた。

鶏絞め体験

改めて、「命はどこから来るのかな」の問いを投げかけられ、うろたえたり、苦笑いしたりして、落ち着きのない子どもたち。もらって来たニワトリにこれから起こる出来事について、ざわめく子どもたち。「今からニワトリをお肉にするから、お手伝いして下さい」と、学生リーダーが叫んでいる。「いつもは知らないところでお肉になっていたけど、今日はしっかり見届けてね」と、厳しい表情で語りかけた。毎年のように実施している鶏絞めの光景だ。

「食う」という行動は、食べ物を口に入れかみ砕き、胃腸での消化・吸収を経て、体内に栄養として取り込むことであり、私たち動物にとって生きるために不可欠なことである。食われた生き物の命は失われるのではなく、食った生き物にバトンタッチされると感じられる。生物多様性を誇る地球の生態系の中で、生き物同士を繋ぐ基本となる現象である。しかし、抽象的な理屈で鶏絞めを正当化しても、子どもたちを納得させることはできない。

各班の学生リーダーは、ニワトリ農家が「もったいないから食べて」と言った気持ちを、自分なりに翻訳して子ども達に伝えなければならない。日常食べてい



もらい受けたニワトリを抱いて運ぶ

るお肉はニワトリに限らず、元々は元気に動き回っていた生き物だったことに改めて気づかせるというミッションだ。とりあえず、子どもの心に寄り添い、子どもの動揺を見逃さず受け止めながら鶏絞めに立ち会うという役割について覚悟を決めた。

ニワトリの息の根を止める役を申し出た学生は、淡々としかし厳かに事を進める。羽ばたいて暴れないように予め左右の羽を絡め、足を麻ひもで縛り宙吊りにする。「お肉になってもらうよ」と宣言して、よく研いだ出刃包丁を頸動脈に入れる。苦しめたくないので素早く仕留めたいが、羽毛があるために簡単に刃は入らない。血が滴り落ち、ばたつき苦しんでいるのに、なかなかとどめを刺せない。鳴きわめかないように鶏の頭を掌で握りしめているが、体を震わせて抵抗しているのが伝わる。子ども達は固唾を飲んで見守る。血が抜けて動けなくなるまで、張り詰めた緊張感が続く。この息詰まるような過程の後に生命が失われ、死後硬直した抜け殻の様な死体が残った。

血抜きが終わると羽むしりへと進む。70～80度のお湯をくぐらせるだけで、子どもの手でも簡単に羽や羽毛が抜き取れるようになる。この手応えの変化を通して、生死の境が鮮やかになり、死んだら元にはもどらないという「生命の一回性」について感じ取って欲しいと願っている。さらにうぶ毛を焼くと、見たことのある鳥肌の皮に包まれた肉の塊になる。

後は調理人の手際よい包丁さばきで、見覚えのある鶏肉や内臓が次々と目の前に並べられる。解体・精肉の過程はできるだけ慣れた者が行うことが望ま



絞めた鶏をお湯につけた後、みんなで順番に羽を抜いてきれいなお肉にする



鶏の頸動脈に包丁を入れる瞬間を見守る子ども達

しいと考えている。これまでに、フランス料理のシェフや焼鳥専門の調理人などにお手伝いいただいた。調理人の手で部位毎仕分けられると、肉塊から大切な宝物が次々に掘り出される感じがする。その都度、部位毎の美味しさや食感など、その魅力や個性を語ってもらえる。調理人の食肉へのリスペクトや感謝を伝えてもらえるのがうれしい。部位ごとに肉を仕分ける精肉を見届けると、休憩し班毎に感想を分かち合うことになる。

子どもの感想

鶏絞めに立ち会った子どもの中には、「私達を信じていたのに、それを殺してしまうなんて、ひどい。だましてみたいだ。自分に抱かれていた時も、何の疑いもなくじっとしてくれたのに。」と腹を立てた5年生の女の子もいた。4・5年生の時は平気だったのに、6年生のキャンプで初めて泣いた男の子もいた。低学年・中学年の子どものには、感情的な反応は意外なほど無かった。命を奪うことや身体の中を見る初めての体験そのものへの興味が強く、恐怖や憐みの感情などの抵抗感はほとんど無いようだ。高学年の子どもの



血抜きして全身をお湯につけると、簡単に羽がむしり取れる

感情的になるケースが稀にあるが、ほとんどの子どもが鶏絞めに冷静に向かい合うことができていた。

興奮気味の子どものに、「どうするの、チキンカレーできたよ」と学生リーダーが告げると、「かわいそうだから残さず食べる」ときっぱり答えて、食事に加わった。

大きな声で「いただきました」を言った後、グループ毎の振り返りをした。「チキンカレーおいしかった?」という学生の問いに、「おいしかった」と一斉に声を上げた。「どうしておいしかったのかな?」の質問に、子どもたちは堰を切ったように話し始めた。「元気に生きていたから」、「新鮮なもの」、「毎日、いい餌をもらっていたから」、「ミミズや虫も食べているから」、「草の葉っぱも食べているから」、「胃の中に石を入れて、よく消化していたから」、「仲間と一緒に幸せに暮らしていたから」、「よく運動しているから筋肉がしっかりついて、硬いけど旨い」、「たくさんの餌を食べていたから」、「農家のおじさんが大事に育てたから」など、盛り上がった。

やがて、「みんなが食事の時に手を合わせて唱えている挨拶『いただきます』って何かな?」と、学生が問いかけた。「死んだものにお祈りをする」という声がまず上がった。「一番大切な命を僕らにくれた」、「僕らのためにご馳走になってくれた生き物にお礼をしなくちゃ」、「命をもらい、ありがとうの気持ちと言う」、「お料理してくれたお母さんに言っているわけじゃないの?」、「肉だけでなく、お芋にも人参にもお米にも命があって、その命をいただくから」と、みんなは納得したようだ。



肛門から手を入れて、内臓を取り出す



鶏の足の筋をひっぱって実際に動かしてみせる

命はどこから来るのかな?の問いに対する答えは決して一つではない。父・母から命をもらったと答える子どもは多い。父と母にも必ず両親がいて、祖先から受け継いだ命のバトンタッチによって初めて命は引き継がれる。命は命からしか生まれれないという大原則である。

父母からもらった命から人生をスタートして、長い年月を経て今の自分になったが、その間に数えきれないほどの食事をした事に気付いた。他の生物の命を奪っていたという意識はなかったが、食事としてたくさんの生き物を食べたお陰で、自分の命がここまで続いている。子どもたちは「命をいただく」という実感を持てただろう。「命はどこから来たのかな?」の答は言葉ではなく、体験から感じる取ることだと思う。

屠畜(とちく)体験のすすめ

「命のつながり」に関する学びは学校でもして欲しいが、鶏絞めなどの動物の死に立ち会う体験学習は現在の公教育では実践しにくいプログラムだと思う。野外活動が中心となる里の楽校キャンプでは、昆虫や川魚などの野生生物の観察や採集だけでなく、山羊・馬・ニワトリなどの家畜との触れ合いも仕組み



切り取られた足のどの腱を引っ張るかで、ぐう・ちょき・ばあができることを確かめる

やすい。さらに、イノシシやシカの解体、ロードキル（交通事故）に遭ったタヌキの死体の継続観察なども企画してきた。

特に、食うという行為が、一方で生き物の命を奪うことになる事実気付かせる体験をさせている。例えば、清流を泳ぐアユを捕獲した後、竹串を打って、飾り塩をして清流を泳ぐ姿に焼きあげるアユの塩焼き体験は、数年おきに取り組んできた。また、捕獲したモズガニやテナガエビを鍋で茹でる時はかわいそうに思ったが、おいしいと好評だった。春の野草をはじめ、フユイチゴやクサイチゴ、マキの実、アケビ、ヤマブドウなどの野生の食材を口にする体験も恒例だ。里での自然観察や農体験を通して、多くの生き物の生き死にに触れさせて来た。

動物の命を絶って肉を食べるとい^{とちく}う屠畜体験は、残酷で子どもにはショッキング過ぎるのではという批判や疑問の声が聞こえてくる。昔の学校教育で行われていた動物の解剖（私の経験では小学校でフナ、中学校でカエル）は、残酷だという非難の声が父兄から上がり、徐々に行われなくなったと聞いている。

どの家庭でも普通に食肉を調理しているが、家畜の命を奪い解体・精肉するプロセスを見ることは、今の日本では一般にあり得ない。屠畜や解体は非日常的な現象で、自分たちとは関わりない遠い世界の出来事とされ、子どもが知る必要もないと考える傾向があるようだ。里の楽校の保護者の中にも、生き物好きな子どもほど大きなショックや疑問に苦しむという意見があった。日常調理するお肉は清潔な白いトレイにまるで工業製品のようにきれいに並べられているために、家庭の台所で扱う食肉に命を感じられない。そのため、食材であるお肉と家畜の命が結びつかな



体内から取り出した未成熟の卵（きんかん）に触る子ども達



ミカンの摘果作業を手伝い、もらった青いミカンと蜂蜜でジュースを作る（農体験・調理）

い社会となっているのだろう。

私はむしろ自覚的にこの真実に向かい合うべきと考えている。感傷的に子どもの心を気遣うだけでなく、逞しい子どもの変容に注目したい。それはキャンプ後の保護者アンケートで、子どもの「食べ残しが減った」「食べ物を大切にようになった」という声が多く寄せられたことだ。さらに、「もったいないと言って、物を大事にするようになった」、「食事の後片付けも手伝うようになった」という報告もあった。キャンプの参加者とその父兄にアンケート調査を実施した学生の卒業研究でも、鶏絞め体験などを通して「食べ残し」の減る傾向が示されていた。たった一回の経験でも、あるいは楽しくない経験でも心に残る感動となり、その子の生き方を決めることがあるようだ。

動物が生き続けるために不可欠な食べ物は、水と塩以外はすべて生き物から得られるという基本的な事実を伝えることを重視している。自分の命がどこから来るのかについて理解を深めることは、子どもが自立に向かう大切な学びである。そこから芽生える地球生態系に対する一体感や自然への親しみには、子どもを支え自立心を育てる力があると考えている。少なくとも、たくさんの生き物から命をもらって「生かされている」という実感は、子どもの他者への思いやりや慈しみの心を育くむのに役立つと確信している。

たくさんの命との繋がりの中に、自分の命が存在しているという気付きは、やがて、生物多様性を誇るこの星との一体感となって生きる喜びの源となるだろう。

追記

グルメ嗜好の高まる今日、家畜の抱える問題についても気付いて欲しいことがたくさんある。実際に私たちが食べている肉や野菜、穀物は、自然界を構成する野生生物の中から大昔に選り出され、人類の長い歴史の過程で育種を重ね、家畜や農作物として大量に育てられているものだ。人は欲望に任せて家畜動物を改良し続けて、生き物としての性質まで作り変えようとしている。人類の飢えを救済する栄養の確保すらままならない一方で、家畜を大量生産す



捕った鮎を竹串に差し、飾り塩をして炭火で焼く



るために消費され続ける広大な農地や森林。さらに、家畜のパンデミックなど、地球環境や人類に大きな異変を引き起こす危険を抱えている。私たちは人類の存続や幸福が地球の生物多様性によって支えられているという認識にようやく至っているが、家畜とのサステイナブルな付き合い方についてもっと真摯に考え直す必要があるだろう。

（平成25年3月発刊の雑誌「子どもと栄養」に投稿した記事に大幅に加筆・修正）



投網を使ったアユ漁、勢子の役割を体験する

Profile

山田 辰美（やまだ たつみ）

（常葉大学名誉教授）

専門は応用生態学、環境教育。NPO法人里の楽校理事長。静岡県藤枝市の瀬戸川のはとりに生まれ育ち、小さい頃から川などの自然や生き物の研究に没頭、里地・里山の環境保全に取り組む研究者として今日に至る。ユニークな自然体験活動を自ら企画・実践する環境教育や自然遊びの指導者としても知られる。自然大好き、不思議大好き、ふると大好きをモットーに活躍中。

