NPO 法人八甲田自然塾

News Letter

No. 8 秋号　　2017 Sep. 5

〒 034-0082 十和田市東三番町 32-25
URL　http://hakkoda-jyuku.com/
Mail:　aray@hakkoda-jyuku.com　担当／新屋敷

平成２９年度元気な十和田市づくり市民活動支援事業の助成を受けています。

エコヘルス連続講座　第４回　<がんと認知症は予防できる>

８月 19 日　十和田市民文化センター

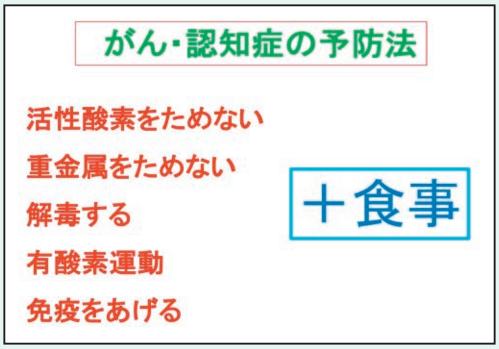
がん予防、認知症予防を確立すること」をクリニックの使命（コンセプト）のひとつに掲げる古田先生のエコヘルス講座は今回で３度目であり、当塾では最も関心が高い講座のひとつである。当初、がんの予防なんで遠い先の話だろうと半信半疑の受講生も続けて受講するうち、東京のクリニックまで足を運んだり本を購入して勉強するなど予防への関心が一段と高まっている。今回は認知症の発症リスクは血液検査で可能になった話や先生自身の検査データを使用してのリスク軽減の説明などが加わり、一度は検査を受けてみたくなり、本気で予防に心がけようと思わせる内容がたくさんあった。来年もぜひ来てほしいとの要望がでるなど、期待の続く講座であった。

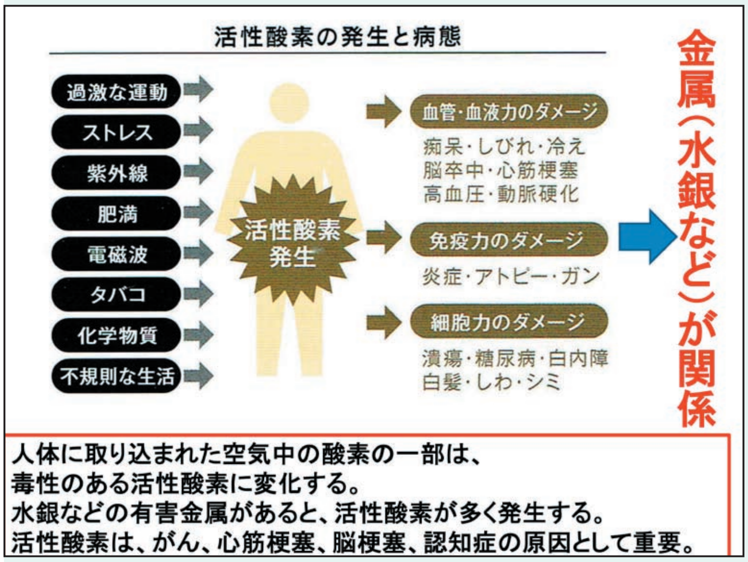
講師　古田　一徳
古田クリニック院長　医学博士

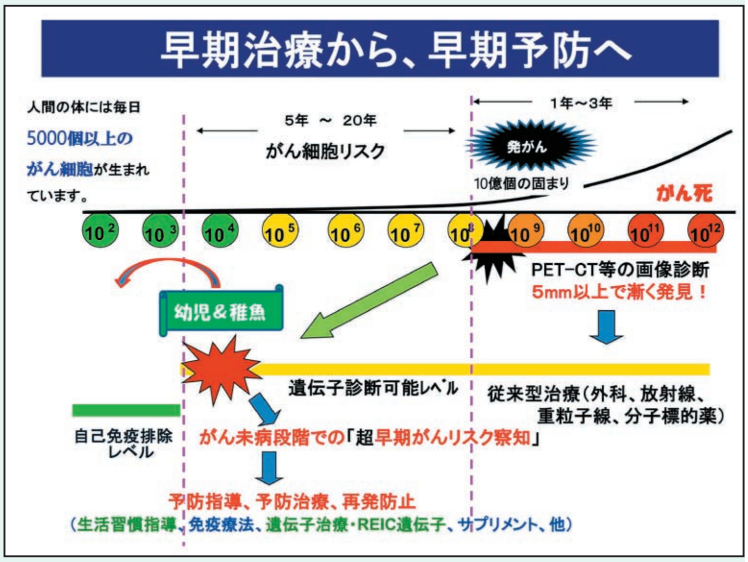
体（脳）ではなく、心が年老いています。

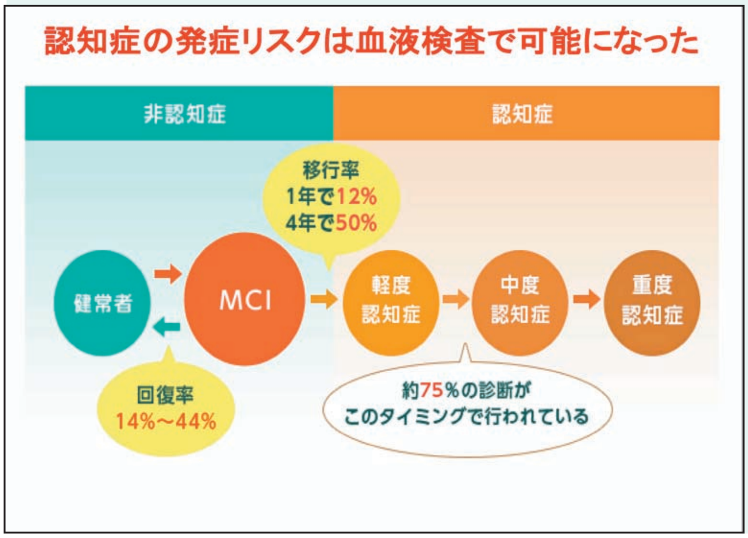
＊身だしなみに気をつかう
＊毎日鏡をチェックする
＊お買いものに行く

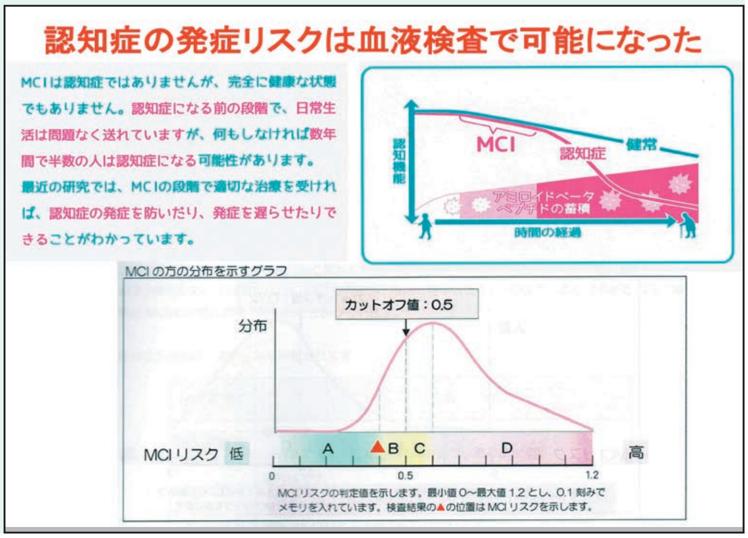
どうでもいい なんでもい　はダメ











エコヘルス連続講座　第３回　＜あなたの食べてるお肉は大丈夫？＞　　７月８日　十和田市民文化センター

講師　畔柳 正
北里大学獣医学部准教授
農学博士

今、有機農産物が注目されている。すべてが有機専門のお店もできており、「ユーニバース」でも有機専門のブースが出来た。有機農産物の規格は非常に厳しく、化学肥料や除草剤を３年以上使用していない畑でないと認証は取れない。お店での確認は有機 JIS マークで確認を。栽培面積に占める有機の割合は日本は 0.5%しかない。ヨーロッパは安全な食物への意識が高く、スイス、スウエーデン、オーストリアなどは有機農地が 10%を超えている。有機畜産の認定は動物福祉や畜舎、飼育管理なども厳しい。と殺も動物福祉の配慮がいる。牛を対象とした認定事業者は酪農３戸、肉用牛１戸（北里）のみである。八雲牧場の牧草地は化学肥料なしで３０年も立つがが、草地が生き生きと若返っており有機の価値を実感する。これらの説明のに続き、牛肉の現状や短角牛肉の特質などに関する講義が続き、＜安全で安心な食品を選ぶには自分の物差しを持つこと＞を強調し講座を閉じた。

●環境保全型畜産

●牛が健康に過ごせる環境作り

牛の種類

肉用牛、乳用牛の区分は品種区分ではなく、利用目的による区分である。

- 肉用牛

肉用牛には3種の区分があり、それぞれ「肉専用種(和牛)」「乳用種（国産若牛）」「交雑種（F1）」と呼ばれている。

「肉専用種」はそもそも牛肉を生産する目的で飼養されているもの。「乳用種」は酪農経営の副産物である雄牛を肉向けに肥育したもの。「交雑種」は乳用牛の雌に肉専用種の雄を掛け合わせ、肉質の向上を図ったもの。

- 乳用牛

雌牛から、飲用牛乳やバター、チーズ、ヨーグルトなどの乳製品を生産するための「生乳（せいにゅう）」を搾乳。

・経産牛（子供を産んだことがある牛）1頭当たり年間約8,000kg(昭和40年約4,300kg）の生乳を生産、平均搾乳期間は300日程度。

肉専用種と肉牛

・肉専用種

牛は乳用と肉用に分類されていることから肉利用の目的の牛を肉専用種としている。

牛肉の生産を目的に改良された肉専用の品種のことで、このうち、日本で長年改良されてきたものを「和牛」といい、和牛は「黒毛和種」「褐毛和種」「日本短角種」「無角和種」の4品種を指している。肉専用種には、和牛の他に「アンガス種」「ヘレフォード種」「マレーグレイ」などの外国種がある。

・肉用牛

肉利用を目的として改良維持されているウシの総称である。

しかし、23年に国内で食肉用に屠畜された総頭数1,149,617頭の内の55%に当たる631,975頭を、乳用種から生産される乳用雄牛、交雑種および乳用種の廃用牛が占めていることから、乳用雄牛や交雑種も肉牛に含んでいる

日本短角種
（Japanese Shorthorn）

旧南部藩内にいた従来種に、アメリカから輸入したショートホーンを岩手県で交雑したのが祖とされ、その後北海道で更にショートホーン、デイリーショートホーン、デボン、エアシャー各種が交雑されたが、1936年に青森でショートホーンを輸入し交配した。1943年に東北地方北部で県別に標準体型が作られ、褐毛東北種と称した。その後標準体型が統一され、1957年に日本短角種と命名された。国内肉用種の1-2%ほどがこの種であると推測され、東北に大部分が、次いで北海道に少数が飼育されている。肉質は黒毛和種よりやや劣るが、放牧に適した牛で低コスト生産ができ、現在脂肪の少ない赤身肉として注目されている。

北の里自然牛
（商標登録取得）

「北里八雲牛」の生産方式を重視して、放牧を含む自給飼料による牛肉生産を進めるが、繁殖基盤（牛舎および繁殖牛）を有さないことから、経産牛を出荷前5か月以上自給飼料のみで飼育を行い、輸入穀物に依存しない赤身牛肉を消費者に提供し、赤身牛肉に対する理解を得ることを目的とする。

また、再生産が可能な価格での販売実績を示し、日本短角種による自給飼料型牛肉生産の有効性を肉用牛生産者に対して啓発、普及させることにより、公共牧場の活性化と純国産牛肉の増産を目標とする。

7/22（土）～7/23（日）八甲田自然塾　親子キャンプ

子供たちの夏には水辺がよく似合う。昨年までの親子キャンプは八甲田湯の平高原で実施してきたが、今年は小川原湖畔に変わった。行楽地と違って遊具は何も無い。ベースはお年寄り達が通う温泉付き公共施設の大広間で、自由なペインティングや家族そろっての工作を楽しんだ。建物の周囲は赤松林でこれを通って５分で湖畔に出る。大雨注意報のどしゃ降りで２２日の朝を迎え、地元からの参加者には一部キャンセルもでたが、その後の天候は落ち着き、午後から屋外に出た。ヤマトシジミが簡単に見つけれる遠浅の小川原湖で貝取り、ボート、カヌーなど田舎らしいゆったりとした風景のなかでの日常の喧騒を忘れる楽しい時を過ごせた。首都圏からの参加者２０名を加えた総勢約５０名の交流の初日は、当塾ならではの「北の里自然牛」を使用してのBBQで１日を終えた。湖の対岸ではとなり町主催の花火大会が開催されており、夕食の風景に彩りを添えた。