

養豚親子で学ぶ

愛知の三河 トコ豚極め隊 農家ら交流イベント

愛知県東部の養豚農家（とん）極め隊」は24日、らでつくる「三河トコ豚 同県豊橋市の児童交流施設



設で、豚の一生を学べるイベントを開いた。衛生管理が厳しい子豚に触ることができ、一般に見る機会が少ない豚枝肉の解体を行うなど、珍しい取り組みを実施。同隊の隊長で、同県田原市で母豚400頭規模の経営をする鈴木美仁さん(47)は「子どもに地域産業の養豚を知ってもらい、命を頂く大切さを伝えたい」と狙いを語った。

豚の枝肉解体では、1頭を半分にした枝肉から

骨を抜き、精肉にしている様子を目の前で披露。約40キの枝肉を、数十分で見慣れたスライス肉にしていく食肉業者の包丁さばきに、子どもも大人

も見入っていた。同県豊川市から参加した榎本美和さん(9)は「豚がこんなに大きいとは知らなかった。大事なお肉なので、残さずに食

べたいと思う」と話した。イベントでは他に、その後1週間と、40日齢の子豚に直接触れるコーナーを設け、体験を希望する

親子の列ができた。豚の交配から食卓までを描いたビデオも上映。豚肉をミンチにして、ソーセージを作る体験なども行った。

豚枝肉の解体には、子どもだけでなく大人の視線も集まった(24日、愛知県豊橋市で)