動物も人も地球も幸せな畜産

福住小 前田衣咲

2025.8.31 しんぶん

私は動物が大好きです。なぜなら、動物は人が言っていることを理解し、たくさんの感情があってとても可愛い存在だからです。それでも、私は鶏も豚も牛も食べています。命を奪わずには生きていけないのです。動物の命をいただく者として責任ある行動をとりたくて、アニマルウェルフェアについて四年前から学び続けています。

アニマルウェルフェア Animal Welfare

「家畜にストレスがかかる飼育方法・環境を改善したい。」

動物は、生まれてから死ぬまで本来の行動ができて、幸せでなければならない

AW認証マーク

そう考えた研究者や酪農家がAW畜産協会を設立。認証制度を創りました。約50項目のうち80%を満たすと農場認証を取得できるそうです。学習会に参加し、他にも興味深い話をたくさん、うかがいました。

当たり前じゃないの!?

- 身動きがとれない狭い場所で
- ふんや尿でぬかるんだ地面で足を痛め
- 本来は草食なのに穀物を与えられて病気がちになり
- 物のように扱われている…

ということ!!

実現していないとすれば…

例えば、乳牛の認証条件は…

- 運動できてる?
- やせすぎてない?
- 体は汚れてない?
- 人を怖がらない?

- しっぽは切られてない?
- お水はきれい?
- 穀物だけでなく、草も食べてる?
- 地面はぬかるんでない?

etc…

酪農ヘルパー

きくちさん

酪農家の人が時々休めるように、いろんな牧場にお手伝いに行っています。正直かわいそうな牛も見かけます…。おいしそうに草を食む姿はかわいいです。

私

じゃん! 見た目は同じなのに味が全く違う! なぜですか。

スーパーの牛乳　坂根牧場　あすなろファーミング

坂根牧場 坂根さん

スーパーの牛乳と違い、低温殺菌で牛乳本来の特徴を残しています。放牧なので季節ごとの味の違いも楽しめますよ。

牛を飼育する時に叩いたり舌打ちしたりするよりも、なでたり、優しく声かけする方が乳量がアップしたという研究結果がでています。

帯広畜産大学 瀬尾先生

動物を傷つけない方法でストレスチェックできる方法を研究しています。お乳で幸せホルモンを調べられるんです。

酪農学園大学 林先生

発見!! こんな研究やお仕事が!!

獣医さんで畜産事業の仕事をしている奥野さん。学習会に誘ってくださいました。

AWに配慮した養鶏

平飼い

なぜAW食品は広まらないの?

牛と会話しながら育てている牧場 グリーマリー農夢の佐竹さんにききました

では、コスト削減のために、何百、何千頭もの家畜を効率よく育てている。それに日本は、家畜が身近じゃないから、どんなふうに育てられているか知る機会がないのでは。

消費者は、
- 新鮮さ
- おいしさ
- 安さ

を一番に考えているように思います。だから、多くの現場

平飼い卵は売ってる? AW配慮食品の普及率は? ご近所のスーパー精査調査

スーパー	卵コーナーに3つの養鶏場の平飼卵有り。 6コ¥420 10コ¥680 10コ¥740
B	自社ブランドの平飼卵有り(エイビアリー) 10コ¥348
C	取扱いなし
D	取扱いなし
E	地元の農産物コーナーに平飼卵の説明と共に有り。 10コ¥700
F	取扱いなし

まだ一般的とは言えず。他の卵と並んでいると価格の差が極立ち、手に取りにくいのが現状。

AW認証農場 グリーマリーさんに学ぶ

十牛十色だから楽しい牛との日々

一頭一頭かわいいんです。

クリリン

カリン

つくし

なつ

一番お産経験があり、みんなのリーダー。佐竹さんからも頼りにされている。おでこをくっつけてくるのは、あまえている証拠♡

大量生産じゃなくていい

ご夫婦二人で一頭一頭に気を配って生産しようとすれば、このくらいの頭数がちょうどいいそうです。900mL 650円

この価格は、人と牛とが心も体も健康に生産するための金額なのです。AWに配慮した食品は効率的に生産されたものより高いですが、人も動物も満たされる持続可能な値段です。

リーリー

最近の夏は暑さに弱いホルスタインには辛い。そこで、ジャージー種に切り替えていくそうです。蚊はハエ、今年はアブが大量発生。30年前はこんなことはなかったそうです。

温暖化

広大な土地でたくさんの家畜を濃厚飼料で肥育。(大豆やトウモロコシ)(成長を早める)

大量の穀物を生産するために森林を伐採し、畑にしている。

工場畜産

動物達は、どんな様子なのでしょう。スーパーで安売りしていたブラジル産の鶏肉。アマゾンの森林がどんどん減少していることと、無関係ではないと思います。気候や生態系に大きな影響がでています。

森林破壊

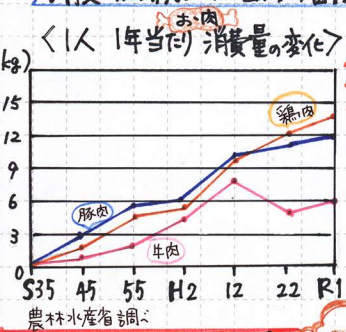
そこにいるというそうです。

考え方をCHANGE!!

- 高価だから少量を大事にいただこう
- それでは動物も人も地球も幸せになれない
- たくさん食べたい安い方がいい

コスト削減のために外国ではどうしてる?

私達消費者の願いが日本の畜産を変えたのかも…。



1960年→2019年 お肉の消費量10倍

こんなにたくさんどうやって生産しているのだろう。

スーパーのお肉コーナー (100gあたり)

	鶏もも	牛肩ロース
道産	¥118	¥780
ブラジル産	¥88 安	
オーストラリア産		¥225 安

外国産のお肉がたくさん! しかもすごく安い! 輸送費もかかるはずなのに…

編集後記

私が毎年クリーマリーさんを訪れたくなるのは、牛達を見て幸せな気持ちになるからです。それでも乳牛はやがてと畜場へ。佐竹さんも別れは辛いと言っていました。この感情は、大量生産をしている現場では生まれないと思います。AW畜産は命とちゃんと向き合い、大事にするやり方なのだと思います。2年前に取材した養鶏場の方の言葉を思い出します。人と動物、自然は全てつながっている。大量生産・大量消費をやめることで、持続可能な畜産が実現するように思います。