

# 「育ててきて良かった」

東雲高生 2人 飼育した牛の肉販売

篠山東雲高校アグリサービスタイプの3年生2人が2日、JA丹波ささやまの直売所「味土里館」で牛肉の販売実習を行った。2人は、約2年間、愛情を込めて育てた



購入客に、愛情込めて育ててきた牛の肉を手渡す生徒  
＝丹波篠山市東吹で

牛が、販売用の牛肉となった姿にショックを受けながらも、牛の命と生産者、消費者がつながる畜産の意味を学んだ。販売実習に臨んだのは、さん（篠山中出身）とさん（丹南中出身）。2人が中心となって育

てた「照丸」は、但馬牛の品質などを競う大会「県畜産共進会」で「優良賞」を獲得。同館が171万円で落札した。日本食肉格付協会がA5ランクの11番という格を付け、「神戸ビーフ」の称号を得た。

2人は、従業員の手によって部位を余すことなく切り分けられていく精肉工房の様子や、品質維持のために霧度で保管している冷蔵庫などを見学。照丸の牛肉を客に手渡すと、「おいしくいただけます」「育ててくれてありがとうございます」などと声を掛けられていた。

2人は実習後、思わず涙を浮かべた。さんは「普段見られない所を

見られてよかった。勉強になった」と話し、さんは「照丸が肉の形になるのは複雑だったけれど、買ってくださる最後の瞬間まで立ち会うことができた。大切に育ててきて良かった」と声を振り絞った。

同館の館長（49）は「サシがきっちり入っていて柔らかく、口に入った瞬間にとろける」と太鼓判を押す。「子牛の時から提供するまでの一貫した学習は、これから社会に出ていく子どもたちにとって意味がある」と語った。

2022年12月11日

丹波新聞

（079・590・1185）で販売している。