

〔消費者の声〕

私の畜産・食肉の思い出

管理栄養士 有元 祥三

戦時下の学徒動員

東京で生まれ、東京で育った私は昭和19年、13歳のとき疎開で新見農林学校へ転校し、やがて農繁期に出征兵士の農家へ2名ずつ派遣され、田植えや牛飼いの手伝いをした。夕方放牧地から和牛2頭ずつ連れて帰るよう、その家のおじいさんに命ぜられ、生まれて初めて握ったウシの手綱を非常に恐れ感じて操ったがウシは従順に動いてくれたのでほっとした経験は60数年経った今でも忘られない。

ウシの餌は近くの山肌へ行き、生まれて初めて鎌を握り草を毎日刈っていた。その頃はウルシ、ハゼが分からず、ウルシかぶれすることもあった。

豚のと殺と試食

戦後、農学校の畜産実習で獣医の先生が広場で生徒を集め豚1頭をと殺し、みんなで毛を剃り、皮をむいて解体した。その生々しい体験は強く印象に残っている。肉はその日のうちに大釜で豚汁にして、全校生徒が味わった。戦後の食糧難の時代なので貴重な豚汁であった。ただ肉は熟成していなかったのでかなり歯ごたえがあったと思う。

狸汁臭さには閉口

戦後の食糧は戦時中を上回る不足の状態だった。農村では米はどうか食べることが出来たが、動物性食品は入手が極めて困難であった。戦後間もない頃、父は狩猟免許を取り、猟銃を購入し、仲間と裏山へ出かけ、時々キジ、ヤマドリなど仕留めて、鍋ものなどして美味しさを味わった。骨は石の上に置き、金槌で叩き、ダンゴにして汁ものに入れたが、好い出しが出て、非常に美味であった。

ある時、狸を捕ってきて、捌いて鍋ものにして食べたが猛烈の臭さにくらも食べることが出来

なかった。一緒に入れた野菜、こんにやくも臭かった。それは動物園の臭いと一緒だった。特に狸の糞丸が一番臭く、汁を飲むことすら出来なかった。

我が家で山羊を飼育しよき栄養源となる

戦後の食糧難の一助として山羊の飼育を思い立った。山田の畦畔に草が十分あったので餌には不自由しなかった。仔を生ませ乳を搾って家族全員が十分飲むことが出来た好い栄養補給となった。山羊の仔は親の乳を飲むところがかわいらしく、また、草地を跳びはねる姿は愛らしく健康的な姿だった。

農村ではどの家でもニワトリを飼っていた

戦中、戦後の食糧暗黒時代、極度の食糧難の一助に農村では多くの家でニワトリを数羽飼育していた。卵をためて換金することもあったが、風邪を引いたときや遠足の時は卵が食べられ、貴重なたんぱく源として味わった。餌は屑米、屑大豆、野菜など十分与えることが出来た。卵をあまり産まなくなった老鶏は食用に供し、ぜいたくな味を十分賞味した。

小屋の中に1、5メートルぐらいの高さに産卵箱を置いて毎朝、卵を採りに行くのが楽しみだった。ある朝、箱へ手を入れたらひんやりして動くものがいた。覗いてみたら大きなアオダイショウ(蛇)だったのには驚いた。

服地の一助に綿羊を飼育

昭和28年、栄養学校を卒業し、栄養士の資格を得て保健所職員に採用された。初任給の月給は5,500円だった。サラリーマンになったので背広が必要であった。洋服屋にいつてみて驚いた。一着

で良いものは2万円、安くて7千円だった。(オーダーメイド)父の着古しの背広と見たが、父は100キロ近い体格だったので、着てみて、オーバーを着ているような状態であった。

そこで思いついたのが綿羊。毛を刈って加工に出せば生地が安くて手にはいることを知り、綿羊の飼育を開始したが、ヒツジはハラが空くと夜中でも大きな声で鳴き続くので、家族が安眠妨害の苦情が強く出たのには往生した。しかし年に一度、羊毛を出荷してたくさんの毛糸や生地が得られたときはうれしかった。

家兎の餌に西瓜の食べかすを軽トラで持ち込まれ処分が大変だった

家の回りには草がしっかりあるので家兎の飼育を勧められた。兎は1回の出産で数羽(頭)前後の仔を出産していたと思う。出産が近づくと、腹の毛を抜いて巣作りをしていた。兎の乳の成分は哺乳動物の中で最も濃厚で、たんぱく質は15%もあり、脂質、カルシウム、ビタミンも非常に多い。従って生後体重が2倍に達するのも最も速い。生後1カ月ぐらいになると白い毛がふさふさとなり、きょとんとした顔つき、つぶらな目をして愛らしくなる。その時が出荷時期で、よい小遣い儲けとなった。年に3~4回妊娠して出産していたと思う。

兎は草以外にも西瓜の食べかす(皮)もよく食べていた。それを聞きつけて、ある日軽トラで西瓜の食べかすが山いっぱい運び込まれ、そのしまつに苦労したことがあった。小学校PTAの会合で出された西瓜の残骸であった。

兎を飼育しだして3年ぐらい経過したある朝、兎小屋を覗いたら20数頭いた兎は親子とも全部殺されていた。網が破られているところから夜中に野犬に襲われたものと思われた。それ以来、兎の飼育は止めた。

牛肉入りカレーを教えておしかりを受けた

昭和28年岡山県保健所栄養士に採用され、栄養指導を開始した。まだ戦後の食糧難から脱却していなかった。ある時、婦人会の要請で調理実習をしたがそのときの献立に牛肉入りのカレーをした。みんな美味しく食べていただき好評だったが、一部のヒトが県庁へ投書して「今度きた栄養士は牛肉を使ったり、カレーを教えて高級すぎる。もっと庶民的なものを教えていただきたい。」早速、県庁から呼び出しがあり注意を受けた。その頃の農村では牛肉やカレー料理は極めて高級なものであった。

調理実習に生きたニワトリが持ち込まれた

昭和30年代になって、ある農村で調理実習の食材に鶏肉を2Kgお願いして当日出向いたところ、鶏肉の代わりに生きたニワトリ1羽が用意されていた。早速みんなの前でニワトリを絞めて、羽を取り、毛焼きして解体した。農学校の出身であることが助けになった。

以上、これまで畜産経営の経験はないが、多種類の家畜を飼育した経験は我が人生にとってもよい思い出となった。今後、機会があれば趣味として飼育したい。