

学習会 (子ども会) だより 1月号 前編
MY SKY 第16号
 マイ スカイ

1996年1月16日火曜日発行(毎月第2・第4土曜後の火曜日定期発行)

発行者

板野中学校

学習会

編集・文責:吉成士

少し遅くなりましたが、新年明けましておめでとうございます。昨年は本当にいろんな事がありましたね。今年はみなさんにとって良い年でありますように！

ところで、前号を読んで次のような感想が届きました。

今日、「MY SKY」を読みました。実を言うと、私はあまり「MY SKY」を読んでいませんでした。でも、今日のは江嶋修作先生の講演会のことを書いていたので、見ました。その中で「川で子どもが溺れていたら、あなたならどうするか？」というので、私はたぶん助けるとは思ったけど、誰かがやってくれるとも思ったので、結局は何もしないと思う。でもそんなのは、ただの言い訳に過ぎないと書いていました。私も言い訳ばかり言って、あまり何もしないんだなとすごく思いました。 2年女子

なかなかの正直者ですね、この女の子は。けど、まずは正直が1番ですよ。カッコつけて自分以上の自分を見せる必要もないし、そんな見栄を張る必要ありません。そうしてしまえば、余計に自分を苦しめてしまうだけです。まずは、正直が1番です。

さて、今回も盛りだくさんな内容になっています。どうぞ！



①行ってきました食肉センター/見学レポート(12月25日:徳島市食肉センター)

第14号にあったように、12月25日に徳島市の食肉センターへ、総勢12名で行って来ました。大雪の降る、えらく寒い日でしたが、いろんな資料をいただいたり、お話をしてもらったりで、すごく有意義な時間を過ごすことができました。

私自身、食肉センターへ見学に行くのは初めてだったのですが、現地に着くと同時に門番のおじさんが出迎えてくれました。「板野中学校の者ですが……」と言い終わらないうちに「はいはい、こっちじゃ」と、えらく愛想良く案内してくれました。

控え室に案内されると、しばらくして案内役の方がやってきました。

まずは、工場内の機械を制御するシステムについての説明がありました。ちなみに、このセンターは8年前に27億円をかけて改築され、作業はできる限りの機械化がはかられていました。

次に、牛の解体処理場へと移動しました。この号の最後を見て下さい。説明図があります。その説明図の、2階に当たるところが、今回見学できた作業工程です。遠目にしか見れませんが、現場には熱気があり、窓ガラスが曇っているほどでした。しかし、なまものは新鮮さが命なだけあって、室内を暖めるわけにはいかず、夏も冬もひんやりと寒いくらいなのだそうです。その中で、長靴にゴム手袋、帽子やヘルメットをかぶって、しかも半袖シャツで働くおじさんたち。処理をするときに使う地下水は、牛1頭につき約3トン。豚でも約1トンを必要とし、1日につき平均1200トンという、想像もできないくらいの量の地下水を使っています。この寒い冬に、水作業の仕事ですよ。それも毎日のように。かなりの重労働と言ってよいと思います。それでも熱気があるのはなぜだと思います？さばかれる処理時間は、1頭につき、高々30分くらいです。つまり、肉自体が、まだ体温を持っているんです。傍目に見ると、肉がすごく冷たそうなのですが、それは違うんですね。牛自体が持っている暖かさや、作業をしている人たちの暖かさが、作業現場の熱気になっていたのです。

牛の解体処理現場を離れて、次は汚水処理施設へと移動しました。非常にたくさんの地下水を使うということを言いましたが、その水は、そのまま捨てられません。きちんと処理をしたうえで、川へ放出します。ところが、その処理というのが半端でなく、何回もフィルターでこした後、バイオの力で徹底的に浄化していました。

ここで、一つの疑問が浮かんできました。この施設に来るまでは、さして匂いという匂いはありませんでした。敢えて言えば、肉屋さんの匂いがしたくらいです。そんなひどい匂いじゃないでしょ?!ここで初めて、匂いという匂いを感じました。しかし、昔から私が持っていた、この土地に対する偏見を確認できるほどの匂いではありませんでした。いたい、私が自分の鼻で感じていた匂いは、どこから出ていたのか……?!

するとその答えは、意外にも「食肉センターではなく、隣にある化製工場からだ」と言われました。ちなみに化製工場とは、県内5カ所にあると畜場から集められた、骨などの人間が食用にしない部分を、家畜の飼料として再処理する工場です。この化製工場は、一昨年改築され、以前のような匂いは出ないのだそうです。それまで自分の中にあった「本当のことをよく知りもしないのに、偏見だけで決めつけていた自分」が発見でき、情けなくなりました。けど、その反面自分を改めることができ、良かったとも思います。

この後会議室へ入りいろんな説明を受けるのですが、その内容について記しておきます。

現在県内のと畜場は、鳴門、美馬、三好、石井、不動の5カ所があります。しかし、日

本ハムの子会社である石井工場は、豚を年間15万頭と、県内最大の処理をしてきたにもか
 関わらず、つい先日工場閉鎖が発表され、危機に追い込まれています。こういう大手の
 食肉業者は、人件費削減のために、外国での加工も多くなってきているのだそうです。

また、不動も年間牛1万6000頭、豚6万500頭と、牛に関しては県内の70%を
 処理しているにも関わらず、10年前に比べてその量は激減しているのだそうです。その
 理由は、輸入規制緩和に伴う、外国産牛肉（オーストラリア・アメリカ）の増加です。県内消費の割
 合は、すでに50%まで上がっているそうです。今の社会情勢の中で、昔からの伝統産
 業が衰退してしまうことで、現在就労している人々はどうなるのでしょうか？ちなみに、
 このセンターで働く人々の中で市の職員は、施設管理をしているたったの8人だけなのだ
 そうです。後は民間の解体業者が30人くらい。衛生関係の仕事をしている人が15人く
 らい。民間の、出入りしている肉屋さんが100人くらいなのだそうです。ということは、
 ほとんどの人々が、特に保障のない民間の労働者ということになります。こういう問題は、
 このまま放つといてよい問題なのでしょうか……。

ちなみに鳥肉（ブロイラー）については、県内8カ所の処理場があり、年間320万羽
 を処理してるのだそうです。馬肉も、40年前には徳島でも処理がされていたのだそうで
 すが、今はもう食肉の馬は、徳島にほとんどいないのだそうです。

さて、民間の業者からこのセンターへと牛・豚が運ばれてくるのですが、運ばれてくる
 のは健康な牛・豚だけで、衛生検査を通らなかったものは食肉にはしません。これは、食
 品衛生法やと畜場法のように、法的に定められているからなのですが、同様に死んでいる
 肉も食用にはしません（食べようと思えば十分に食べられはします）。それは、魚の場合
 もそうですが、生きている間に血抜きをしないと、体内で血が溜まったり、それが腐敗の
 原因になったりして、衛生的に良くなく、味も悪くなってしまうからだそうです。

運ばれてくる牛には大きく分けて、白黒まだらのホルスタインと黒っぽい和牛の2種類
 があります。

ホルスタインの雌はよく乳が出るので、主として牛乳用として育てられます。雄は、初
 めから食肉用として育てられます。ちなみに雌も、最後には食肉となります。

和牛の雌も乳は出るので、ホルスタインのように出ないので、主に雄も雌も食肉
 用、または仕事に使う役牛用として育てます。ちなみに、和牛は霜降り肉になりやすいの
 だそうです。

レポートも、これで最後になりました。1年で忙しいのは何月だと思いますか？学校と

大きく関係しているのかどうかはわかりませんが、実は8月、12月、3月の1～2週間
なのだそうです。全部、私たちの長い休みの時ですね。私たちの生活が、大きく影^{えいよう}響して
いるのかもしれませんが。なお、そんな食肉も、さばいてすぐは、固^{かた}くて食べられないため、
冷凍庫^{れいとうこ}に熟成期間^{じゅくせいきかん}として保管^{ほかん}しているのだそうです。まるでワインのようです。ちなみ
に、2億円分くらいの肉塊^{にくかい}が、常時保管されているのだそうですよ。まるで金庫^{きんこ}のよう
ですね。



以上が、食肉センターで見たり聞いたりしたこと。ただ、こうやって字を追っても
わからないことがあります。実際、帰りに牛の皮を何十枚も重ね、塩をまぶした光景^{こうけい}を初
めて見つけ「この一部が太鼓の皮として運ばれて行くんか」と思うと、なぜか感慨深いも
のがありました。それに、中華料理^{ちゅうかりょうり}でよく聞く「豚の足」とか「豚の頭」が山積みになっ
ているのを目の前で見ると、それはもう気持ち悪いとかいうものではなく、「すごい！」
以外の何者でもありませんでした。やはり、実際に見たり聞いたりして、初めて実感とし
て湧^わいてくるってものです。私たちには、もしかすると食べる以上に、そういう現実を見
る義務^{ぎむ}があるのかもしれませんが。まあ、今回の経験をもとに、皆さんからの要望^{ようぼう}があれ
ば、ぜひとも、1年に1回くらいは希望者を募^つって見学に行ければと思います。その時は、
ぜひとも多くの方みなさん！参加してください！

最後に、センターから2種類の薄^{うす}めの本と、2種類の絵本^{えほん}をもらってきました。絵本は
アツと言う間に読めます。そのうちの1種類を、この裏^{うら}に載せておきますので、ぜひとも
読んでみてください。現物^{げんぶつ}が見たい人は、私のところへ来てください。若干余分^{じやつかんよぶん}がありま
す。それと、薄^{うす}めの本の方ですが、これも余分^{よぶん}にもらってきてますので、興味^{きょうみ}のある方は
ぜひとも読んでみてください。特に、そのうちの「肉食と食肉センターの歴史」は、部落
問題を考えるうえで、大変参考^{さんこう}になると思います。全18ページと読みやすいので、ぜひ
手にしてみてください。ちなみに、参考までに「はじめに」を抜き出しておきます。それ
と、その後に、今回参加した人の感想文を、一つだけ載せて、食肉センターのレポートの
まとめにかえたいと思います。

おわり

はじめに

飽食^{ほうしょく}の時代といわれる今日^{こんにち}、食肉は私たちの生活に不可^ふ欠^かなものになっています
と畜場は動物性タンパク源としての食肉を、消費^{しょうひ}者に提^{てい}供^{きよう}する施設であります。と
ころが食肉が、私たちの食生活に不可欠^{ふか}の食品であるにもかかわらず、食肉を生産す

ると場に対するイメージは、前近代的イメージであり、そこに働く人々に対しても差別意識は根強く、今なおと畜場のある地域全体を差別する現状があります。

この小冊子は、私たちの精神的風土の形成や、徳島市立食肉センターの歴史を概略的に、平面的に記述しましたが、その奥深く横たわる不合理、矛盾などをそれぞれの立場でくみとり、差別解消の一助になればと願っています。徳島市立食肉センター

今日は食肉センターに行ったけど、やっぱり働いている人は殺すとかで、気分的や体力的に重労働と思いました。人間は生きているものを食べていかななくては行けないから、もっと食べ物を大事にしていかなければいけないと思う。

僕がいろいろな人から聞いた話によると、江戸時代にけがれていると言われていた肉を部落の人がそういう仕事につかされていたと聞いていて、だからやっぱビデオで見たように、部落の人と関係してくるから、もっと考えないかんと思いました。

2年男子



◎どこまで知ってる？狭山差別事件

さて、狭山差別事件を、みなさんはどこまで知っているでしょうか？戦前戦後と引き起こされてきた、数ある冤罪（無実の罪）事件の中でも、疑問な点がいくつもある事件です。

1963年（昭和38年）5月1日、埼玉県狭山市で当時高校1年生だった中田善枝さんが、下校途中行方不明になります。その晩のうちに身代金を要求した脅迫状が届けられました。警察は、20万円の二セ札を、要求のあった場所へ、真夜中持って行かせます。当然、多くの警察が張り込んでいました。ところが、警察はここで大失態を演じてしまいます。つまり、犯人を逃がしてしまったのです。その2日後の5月4日、善枝さんの死体が発見されました。警察は、被害者を死なせてしまったことや犯人を取り逃がしてしまったことから、どうしても犯人を生きて捕まえねばならなくなってきました。

その時、目を付けられたのが、犯行の近くにあった西田養豚場でした。西田養豚場には近くにある被差別部落からよく仕事に来ていたのでした。つまり、「こいつならやりかねない」という世間に潜む被差別部落に対する差別意識を巧みに利用しながら、捜査を始めたのです。こうしている間にも、地元の間二人が自殺をしているのですが、このように実に奇妙な事件なのです。そして、23日まだ空が白みもしない早朝、突然の石川

かずお 一雄(当番24歳) たいほけき 逮捕劇が繰り上げられたのです。

その後石川さんは、厳しく巧みな取り調べの中「自分がやった」と、ウソの自供をしてしまいます。しかし、実はその裏では「自供をすれば10年で刑務所から出してやる」という警察側のウソを信じていたからなのです。死刑を宣告された石川さんは初めて目覚め、真実を訴えはじめました。その間にも、この差別裁判事件を描いた「真昼の暗黒」という映画が作られるなど、部落差別問題を考える多くの人々が、この事件に注目し、ともに闘ってきました。

そして昨年、ようやく仮出獄という形で、私たちの前に姿を現すことができました。しかし、あくまでも仮出獄です。無罪にはなっていないのです。私は「この事件の無罪が勝ち取れないということ＝部落差別をすることが社会で認められる」とも受け取れると思うのです。つまり、部落解放をしていくためには、この事件において無罪を勝ち取らなければならないということだと言ってよいと思うのです。

ところが、この事件の動かぬ証拠となっていた万年筆の見つかった鴨居が、つい先日火事で焼けてしまいました。

狭山事件の元被告

石川さん方

2棟全半焼

十八日午後十一時四十分ごろ、埼玉県狭山市富士見一丁目、石川一雄さん(金)の方から出火、木造平屋住宅約八十平方メートルが全焼、北側に隣接するプレハブ二階建て事務所(約二十六平方メートル)も半焼した。埼玉県警察山署で原因を調べている。

石川さんは一九六三年五月に起きた「狭山事件」の元被告で、無期懲役が確定していたが、昨年十二月二十一日に三十二年七月六日に仮出獄していた。無実を訴え続けており、焼けたプレハブは再審をめざしての現地事務所。出獄後は一人暮らしで、出火当時は不在だった。

近くの人によると、午後十時ごろ、石川さん宅には明かりがついていたという。向かいのマンション二階に住む男性は「妻が出火直前に『ガシャンガシャン』とガラスの割れる音を何度か聞いて、外を見たが何も見えなかったという」と話している。

↑ 朝日新聞掲載

↓ 徳島新聞掲載

狭山事件元被告 玉

石川さん宅全焼 埼

十八日午後十一時四十分ごろ、昭和三十八年の「狭山事件」で無期懲役刑となっていた石川一雄元被告(五十二)が再審請求中から仮出獄している石川一雄の埼玉県狭山市の自宅から出火、木造平屋建て約八十平方メートルが全焼、隣接する事務所を半焼した。

狭山署の調べでは、石川さんは一人暮らし。出火当時、関西方面に出掛けていたため、けが人はなかった。同署は十九日から現場検証し、火元や出火原因などを調べている。

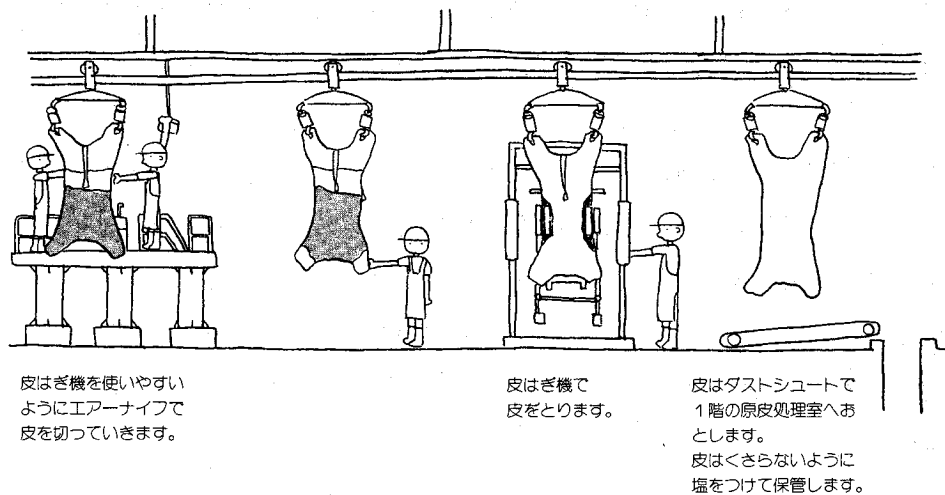
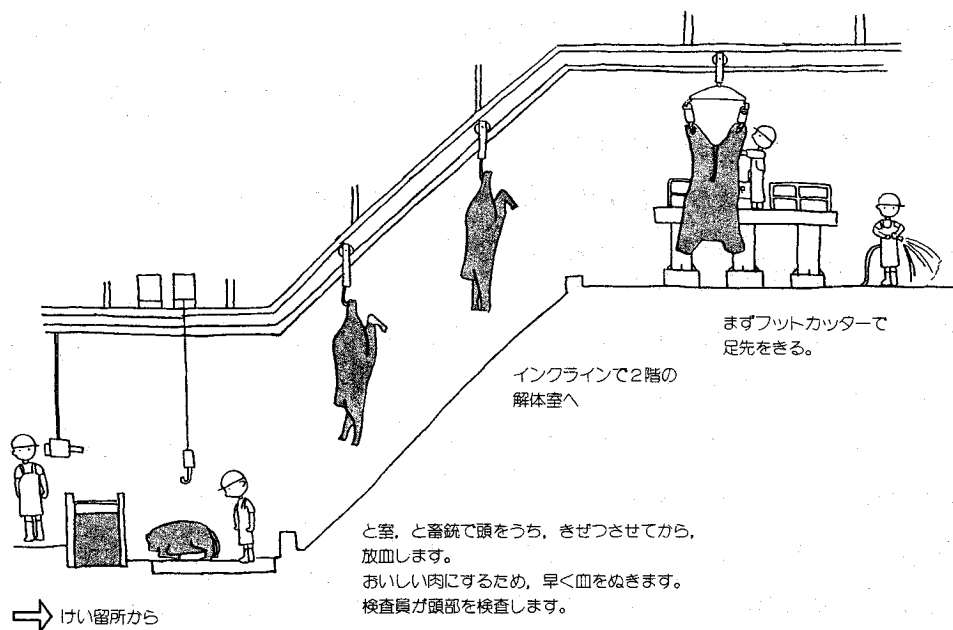
石川さん有罪の根拠の一つとなった、被害者のものとされる万年筆が見つかった勝手口の鴨居(かもし)も焼失した。

無実を訴えている石川さんは、東京高裁に提出している第二次再審請求の中で「最初の捜査では見つからなかった万年筆が、三度目の捜査で見えたりなど、捜査には不自然な点があり、事件は警察によるでっち上げ」などと主張していた。

本当に部落問題を学習する中で、狭山事件に触れずして部落問題学習はあり得ないと思います。このほかにも部落差別事件はたくさんあります。これらの学習をしていく中で、事実を見つめ、何に対して怒らなければいけないのか。そして、今の社会を少しでも変えていくために、自分は何をしなければいけないのかが見つけれられるのではないかと思います。

興味ある方は、ぜひとも自ら学んでみてください。マンガ版を含めた狭山の本は、私の

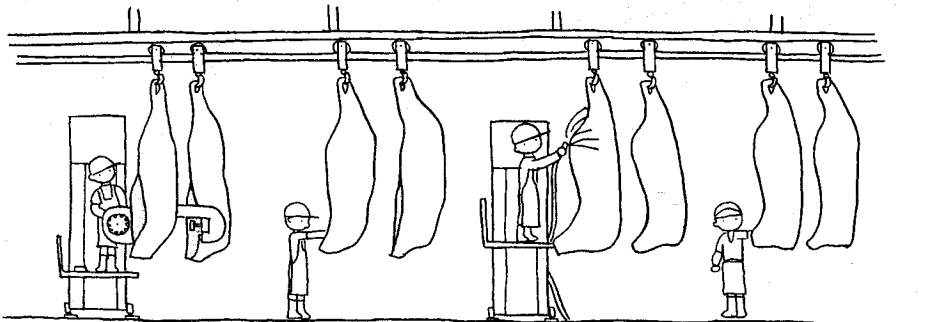
1) 牛の解体処理





内臓をとります。検査員が内臓の検査をします。
内臓の検査にとおらなかった肉は廃棄になります。

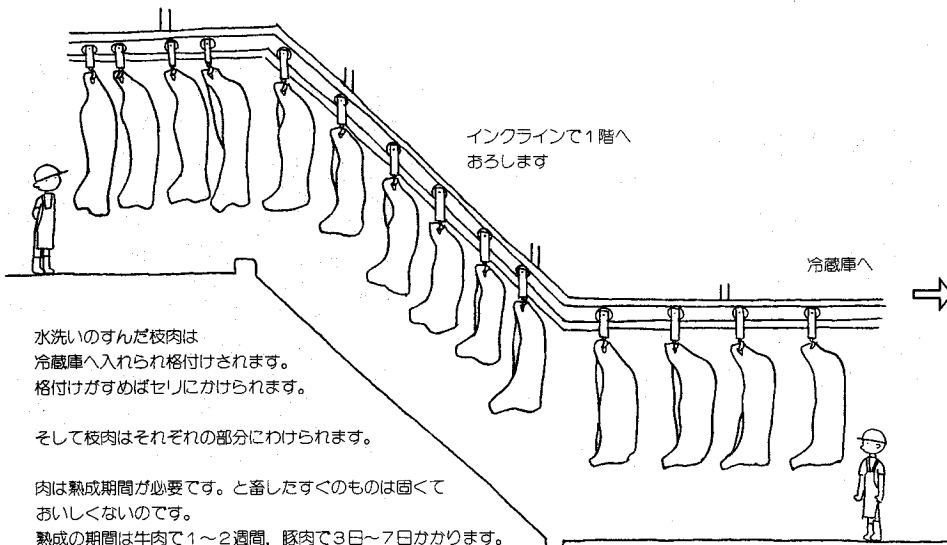
内臓はダストシュートから1階の内蔵処理室へ送られます。
そこでそれぞれに仕分けされてホルモンとして肉屋さんで売られます。



せほねのところから2つにわる。
2つにわった肉を枝肉といいます。
この仕事をせわりといいます。
ほねのまん中をずれないように切っていきます。
ずれると肉がいでんでしまいます。

水洗い
枝肉を水洗いします。

検査員が枝肉検査をします。
こうして感染症やその他の病気、寄生虫や抗菌性物質等の食肉検査に合格となった枝肉には検査合格印を押します。



インクラインで1階へおろします

冷蔵庫へ

水洗いのすんだ枝肉は冷蔵庫へ入れられ格付けされます。
格付けがすめばセリにかけられます。

そして枝肉はそれぞれの部分にわけられます。

肉は熟成期間が必要です。と畜したすぐのものは固くておいしくないのです。
熟成の期間は牛肉で1～2週間、豚肉で3日～7日かかります。

いただきます

これは地球です



～ 1 ～

そこにすんでいるのは
たくさんの生きものたち

ひと



どうぶつ



植物



むしたち



さかなや

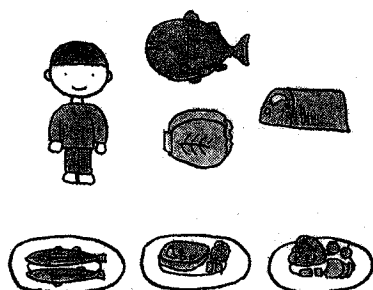


その他のものたち



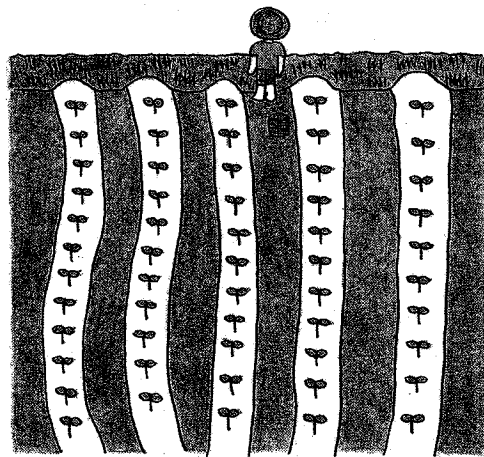
～ 2 ～

で、ほくはやさいを食べます
さかなを食べます
にくを食べます



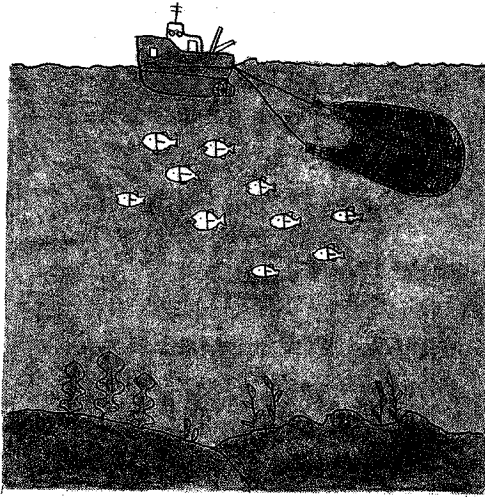
～ 3 ～

やさいは畑で たねをまき
ひりょうをやって育てます



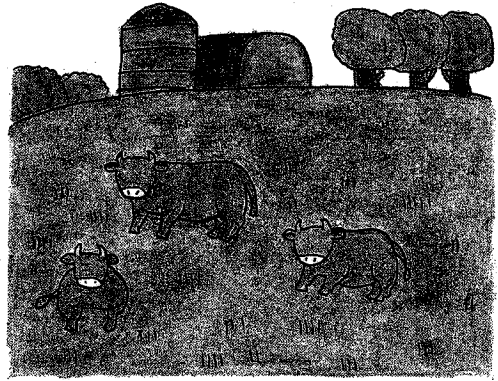
～ 4 ～

さかなは海で船からあみを
ひいてとります



～ 5 ～

にくは牧場で牛を育てます



～ 6 ～

— いただきます —

でも、食物を前にしていったい誰から何をいた
だくんだろう。

やさいはやさいをつくった農家の人に。

魚はあみをひいた漁師の人に。

肉は牛を育てた牧場の人に。

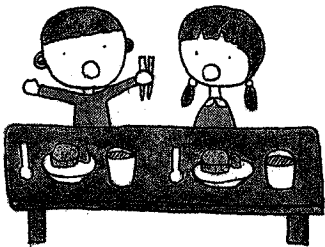
でも、それだけじゃないのです。

植物が大きくなるには、お日さまと大地の力が
いるし、魚が育つにも海とたくさんのプランク
トンや小魚たちが必要不可欠だし、牛が育つに
も、とうもろこしや牧場の草やあたたかい陽ざ
しや、そのほかの数え切れないほどのたくさん
のものの存在が不可欠なのです。

だから、そういったものすべてに対して、ふ
だんそんなことを意識していなくても、わたし
たちが、食事をするときに「いただきます」と
いう言葉がさりげなくてでてくるのかもしま
せん。

やさいや さかなや にくを食べて
げんきになります
だれでもそうだけど
石や土や鉄は食べられません
生きてるものしか食べれないのです

いただきます...



～ 7 ～

～ 8 ～

肉の種類

内臓は仕分けしてホルモンとして売られます。

頭	肉	カシラニク
舌		タ　　ン
心	臓	ハ　　ツ
肝	臓	レ　バ　ー
横	隔膜	ハ　ラ　ミ
第　一	胃	ガツ、ミノ
第　二	胃	ハチノス
第　三	胃	センマイ
第　四	胃	ギ　ア　ラ

小	腸	ヒ　　モ
大	腸	シマチョウ
盲	腸	モウチョウ
直	腸	テッポウ
食	道	ノドスジ
腎	臓	マ　　メ
子	宮	マブクロ
尾		テ　ー　ル
アキレス腱		アキレス

ホルモン料理というように使われるホルモンという言葉は、カタカナで書かれていますが、英語ではありません。大阪弁の「ほってしまうもの」、つまり捨ててしまうものの大阪弁である「ほるもん」が定着したことばといわれます。

かつては、と畜場で商品価値がなく、捨てられていた内臓、頭などを、と畜場で作業していた人達等がもらい受け、食していたものです。

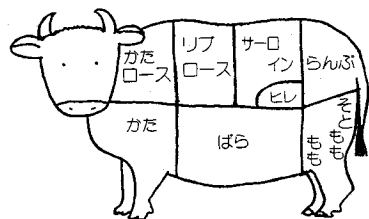
戦争中、英語を使うことが禁止されていたときも、ホルモンという言葉はつかわれていました。

内臓のことを関東ではモツ、関西ではホルモンといいますが同じものです。

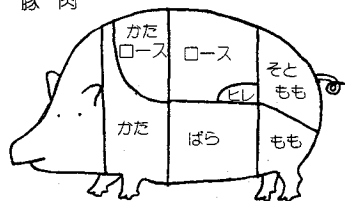
ところで、不動町固有の食文化のひとつにイリカスがあります。イリカスは内臓を適当な大きさに切り、2時間程煮いたため、脂をとります。その残りがイリカスとして売られています。

- ・肉は場所によって名前がついています。
- ・やわらかくておいしいところはステーキなどに使います。
- ・固いところや脂肪の多いところは、ゆっくり煮込んでやわらかくして食べる料理に適しています。

牛　肉



豚　肉



牛　肉	よく使われる料理	豚　肉	よく使われる料理
カ　　た	カレー、シチュー	カ　　た	豚汁、炒めもの
カタロース	焼　肉、す　き　焼 しゃぶしゃぶ	カタロース	トンカツ、焼肉
リブロース	ステーキ、すき焼 ローストビーフ	ロ　　ース	ソテー、焼　肉
サーロイン	ス　テ　ー　キ	ば　　ら	カレー、シチュー 煮込み
ヒ　　レ	ス　テ　ー　キ	も　　も	トンカツ、焼豚
ば　　ら	カレー、シチュー 煮込み	そともも	焼豚、炒めもの
も　　も	ステーキ、すき焼	ヒ　　レ	トンカツ、焼肉
そともも	コ　ン　ビ　ー　フ	足	長時間煮るとゼラチン状になる
ら　ん　ぶ	ステーキ、牛さし	耳	沖縄料理中国料理に使われる