

5. 作業内容

今日の作業内容は、主に牛舎の管理です。十和田農場では、毎朝夕に給餌と牛房の除糞を必ず行います。これは年中無休、365日休まず行います。そうしなければ、牛は餌を食べられず、不衛生な環境に侵されることになります。牛の健康管理のためには一番大切な仕事なのです。

6. 手順

- ① 飼槽を掃除する 食べ残しや水などで汚れている時に、ほうきで飼槽を掃ききれいにします。
- ② 濃厚飼料を与える 特に栄養を必要とする妊娠牛や子牛などに栄養価の高い飼料を与えます。
- ③ 牧草を与える 牛の主食である牧草を与えます。牛の状態や大きさによって量が変わります。
- ④ 通路を掃除する 牧草を配った後の通路をほうきで掃き、畜舎をきれいに保ちます。
- ⑤ 牛房の除糞をする 牛房にたまった糞をスコップと一輪車で片付けます。
- ⑥ 道具を洗う 使い終わったスコップと一輪車は水で糞を洗い流し、きれいに保ちます。
- ⑦ 長靴を洗う 長靴についた糞をきれいに落とし、ほかの場所へ持ち出さないようにします。

【主な道具】

- ・ フォーク : 牧草を与えるときに使います。人や牛に刺さらないように注意しましょう。
- ・ スコップ : 除糞の際に使います。糞を集めてすくい取ります。
- ・ 一輪車 : 除糞の際に使います。スコップですくい取った糞を集め、堆肥場へ運びます。

7. 注意点

- ※ 牛はとても繊細な動物なので、大きな声や動きで驚かせないようにしましょう。牛が驚くと、暴れたり蹴ったりして牛も人間も危険な目にあいます。
- ※ 除糞の際は牛の背後に回ります。声をかけて牛を驚かせないようにし、牛の足やしっぽが飛んでこないように周りをよく見ながら作業をしましょう。
- ※ 牛や糞の状態をよく観察しましょう。日常の管理を行いながら、牛の健康管理も行います。牛に変わった様子はないか、けがをしていないか、糞はやわらかくないか、など管理作業中も周囲の状態に気を配りましょう。

北里大学獣医学部 附属フィールドサイエンスセンター 十和田農場

〒034-8628 青森県十和田市東二十三番町35の1番地
TEL 0176 (23) 4371(代) FAX 0176 (23) 8703
URL <http://www.kitasato-u-fsc-towadanojo.skr.jp/>



blog



Instagram

十和田農場体験学習手引書

1. 十和田農場とは

十和田農場には、たくさんの動物が飼養されており、広い敷地内では牧草の生産もしています。十和田農場で飼われている動物は産業動物（家畜）といって、ヒトの暮らしに密接にかかわるものです。例えば、牛、豚、羊の肉や牛・ヤギの乳は我々の食卓に欠かせないものも多く、羊の毛はセーターなどに、牛や豚の皮はカバンなどに代わります。

2. 農場の役割

では、なぜ北里大学には農場が設置されているのでしょうか。農場の主な役割は、学生の教育研究支援です。獣医学部では獣医や畜産、それらを取り巻く環境について勉強し研究しています。そのために、農場では実際に産業動物を飼養し、現場での教育研究を可能な限り支援しています。

3. 農場の仕事

農場の仕事は多岐にわたります。基本的には動物たちの飼養管理、粗飼料（牧草や飼料用トウモロコシ）の生産、動物の排泄物の処理、周辺環境の整備などを日常的に行い、その他にも実習や研究の準備・補佐、学外からの見学や体験学習などの受け入れも行っています。

【気を付けていること】

① 動物への配慮

動物の健康管理は一番気を使っていることです。特に分娩時の事故防止や赤ちゃんの体調管理は人間と同じように注意が必要です。

② 環境への配慮

化学肥料や農薬などを控えた圃場管理に努めています。動物の排泄物から堆肥を生産し採草地に還元することで、資源を循環させ、ヒトにも動物にも優しい環境を整えています。

③ 学生や来場者への配慮

安全かつ衛生的に農場を利用できるように気を付けています。大動物は力も強くとても危険です。動物も人間もけがをしないように細心の注意を払っています。

▶十和田農場の飼養動物と面積

- ・ 牛 : 約20頭
- ・ 豚 : 約100頭
- ・ 羊 : 約30頭
- ・ ヤギ : 約10頭
- ・ 採草地・畑 : 約11ha

4. 動物のあれこれ

十和田農場には様々な品種を飼養しており、国内では珍しい品種も多いです。よく観察して特徴を見比べてみましょう。

【 牛 】

十和田農場には5品種の牛が飼養されています。すべて肉用種（肉牛）といって、主に牛肉生産のために改良された牛です。皆さんお馴染みの、牛柄をした牛は十和田農場にはいません。あの品種はホルスタイン種といって乳用種（乳牛）、乳生産のため改良された牛です。乳用種を専門に飼養し乳や乳製品を生産することを酪農といい、肉用種を生産する農家さんとは区別されます。しかし、乳用種だからといって牛肉にならないわけではなく、多くの乳用種は高齢になり生産力が落ちたり、乳を生産できないオスが生まれたりすると牛肉として出荷されます。実はスーパーなどで「国産牛」と表示されているほとんどの牛肉はホルスタイン種やその交雑種なのです。皆さんが期待している高級な黒毛和種は、「国産黒毛和牛」と表示があるはずです。

memo

では、十和田農場にいる5品種の牛を紹介します。

① 黒毛和種

日本には、在来種が4品種存在し、それらを和牛と呼びます。黒毛和種は日本で飼養されている和牛の約9割を占める品種です。体は大きくなりにくいですが、肉質がよく、赤身に脂肪がきめ細かく入るのが特徴で、「霜降り肉」として高く評価されます。

② 褐毛和種

九州や四国に多い牛で、褐色の体の色から「あか牛」とも呼ばれます。肉質は黒毛和種ほどよくはありませんが、大きく育つ牛です。熊本県と高知県在来の牛からの改良種で、褐毛和種の中でも熊本系と高知系では特徴が異なります。それぞれブランド牛として売り出されています。

③ 日本短角種

北東北に多い牛で、サシは入りませんが牛本来の赤身の味が楽しめる牛です。足腰が強く、放牧に適しています。北里大学八雲牧場では、この品種の交雑種をブランド牛として出荷しています。近年、食の安全と健康が注目され、無理に太らせてサシを入れた最高級黒毛和種よりも、放牧してストレスフリーに育てた赤身の日本短角種が注目を集めています。

④ ヘレフォード種

イギリス原産の牛です。全体の毛は赤褐色ですが、顔から胸、腹にかけて白くなっているのが特徴的です。決まってこの部分が白く生まれます。とても丈夫で飼いやすいことから、世界に最も広く分布していますが、日本では肉質が好まれないためほとんど存在しません。日本には戦後まもなくアメリカから輸入されました。

⑤ シャロレー種

フランス原産の牛です。全身クリーム色の大型の牛で体をきれいに洗うととても美しい色をしています。サシが入らず淡泊な味なため、フランス料理に用いられることが多いです。日本にはほとんど存在しておらず、なかなかお目にかかることはできません。

