

生まれて初めて、ニワトリを絞めました。祖父が卵をとるために飼っていたのが、あまり卵を産まなくなつたからです。

「食べよう」と意欲満々の妻。「無駄死にさせず、感謝していただくほうがニワトリのためよ」。都会育ちとは思えぬ手際の下さで、三羽をさばきました。私は恐る恐る残りの一羽を捕らえ、羽と足を縛り、けい動脈をナイフで。残酷です。胸がキューっと締め付けられる思いと野性に返るような興奮は、経験者に

きょうの 発 言

しか分らないでしよう。食卓には魚や肉をはじめ生き物たちが並びます。当然、だれかが殺してはじめて「食べ物」になっていきます。ところが今は、「食べ物」が作られる過程に触れる機会が極端に減っています。そのため「命」に関して、想像が及ばない若い世代も増えているようです。

命を「いただく」ということ

大津 耕太（農業）

また、食材がどこから来て、牧草やわらがひつきりなしに運び込まれています。が多い。例えば「国産牛」。食料自給率40%、飼料自給率25%の日本。統計では、外国で生まれた牛が輸入され、日本で育てられたら「国産」。外国で育つたものも、日本で肉にされれば「国産」です。これは、日本の

ならば「和牛」はどうか

農地の約二・五倍です。

といえば、「和牛」は種類であって産地とは関係ありません。しかも国内で生まれ育つた「純国産牛」もエサを見ると、大部分は外国産。JAの倉庫には、中国やアメリカ、カナダからの「いただきます」の意味もかみしめました。