

< 亀岡行政区委員会 > 産直鳥取牛出前試食学習会

2011. 1. 31(火) 10:00~12:00 ガレリアかめおか調理室

☆鳥取県畜産農協さんより、橋本専務、岡本さん（営業部）

☆京都生協 地産地消推進担当 福永さん

☆参加者⇒20人（総代4人、ひろば6人、行政区委員7人、南丹支部職員2人、事務局1人）

10:00~10:05 はじめのあいさつ&鳥畜さんの紹介

10:05~11:05 ①福永さん⇒日本の食をめぐる現状と産直鳥取牛の取り組み

②橋本専務⇒鳥畜さんの取り組み、なぜ産直鳥取牛を生産しているのか？

飼料用稲や資源の再利用(TMR)、「耕畜消」の連携を、等。

11:05~11:20 牛肉の「まずい焼き方」と「美味しい焼き方」デモンストレーション

11:25~11:55 試食&交流（質疑応答）

※かめおか作業所のお漬物(福神漬け、ビール漬け、ゆず大根)も試食

11:55~12:00 アンケート記入して終了

★参加費+カンパ合計『2,100円』は震災支援カンパとさせていただきます。

感想のまとめ

♪学習会の感想は？

- ・自給率を向上させるって、とりとめもなく大きなことで、何をしたらいいの？って感じてましたが、“ごはんを食べる”“食糧廃棄をしない”“加工食品を使わない”“外食を控える”等、日常、あたりまえの生活をしたらいいということ、教えられた気がします。京都生協も、そんな視点から商品の提供をお願いします。
- ・鳥取畜産農協さんの体制、取り組みが良くわかりました。飼料を作り出す取り組みを、ぜひ続けてほしいと思います。組合員として協力できる事をしたいと思います。日本の農業の危機的状況を再度、認識しました。
- ・大変勉強になりました。「食糧を廃棄しない」「お米を食べる」「1週間に200グラム食べる」消費者としてこれからもがんばっていきたいと思いました。日本人は危機感がないですね。生協の組合員の小さな力が、大きな力になることを願っています。ありがとうございます。
- ・以前の学習会で、鳥取牛の取り組みについては知っていましたが、日本の未来を見つめた畜産のやり方に改めて「すばらしい！！」と感動しました。もっとたくさんの組合員さんにも知って欲しい事だと思います。子ども達にも伝えていきたいなとも思いました。
- ・あらためて日本の酪農・農業の現状を考えると、未来はとても心配になります。今、私の出来ることは何か、考えて行動に移していけたらと思いました。子どもたちにもわかりやすいので、話を聞かせたいです。
- ・本当に日本や世界の10年後~を考えると暗くなります…。自給率の低さと廃棄率の高さは、本当に危機感をおぼえますが、外国との政治の問題、利害関係などから、一筋縄ではいかないのでしょうか…。もっともっと、この日本の現状を多くの日本人に知らせるべきだと思います。日本人はなんにせよ、のんびりしすぎです。(私も。) 知ることができたので、意識的には出来ることをしようと思います。福永さんのお話、わかりやすいですね！！小学校とかでもしていただきたいです。
- ・自給率が40パーセントというのは知っていたけど、そのうちお金を出しても食料が入ってこなくなるという話は、正直こわい感がある。自給率をあげるには、放棄地や休耕田を使えば、かなりあがると思っていたのに、それだけでは足りなくて耕地を切り開かねばならないと聞いてびっくり。「耕・畜・消」の取り組みは本当にいい事だと思う。1週間に200グラム食べるというのは、できそうなので努力したい。

- ・自給できない 5 つの理由に関して、今、自分はその中でも何が出来るのかを考えさせられた。日本国は 40 ~50 年前はノルウェーと並んで輸出をたくさんしていたのに、今は輸入ばかりして、自給率アップしようと目標を立てているのに、何もしないのでは頑張っても、このままだと難しい。「コントラクター」（農家の方でなくても良い。教えてもらいながら管理する）⇒田んぼを持つてる人の代わりに作業をし、そして作業料としてお金を貰う。とても重要だと思いました。今回の学習会では、前回は勉強をしましたが、飼料用稲の事もよくわかり、とても努力をされている事がわかりました。
- ・日本の食料事情をもっと真剣に考えないと、食べられなくなるかも？危機感を持って、食べる物を選んでいきたい。食べる物を捨てる事を、まずなくそう。11 兆円にビックリ。
- ・日本の農・自給率の危機的状況がよくわかりました。また、日本人の主食がお米ではなく「トウモロコシ」にすりかえられていた事に驚きました。本当によいお話でした。ひろばの仲間、友人にもお伝えしたいと思います。
- ・葉っぱものやカロリーの高いものを食べても、自給率が上がらないのにはビックリでした。やはり、食べ残り、作りすぎ等をなくすように努力しようと思いました。1 週間 200 グラムなるべく協力しようと思います。
- ・自給率の事で、色々と考えさせられました。まず出来る事として、廃棄を減らし、食べれる分だけの購入と、出来るだけ地産地消をと思いました。
- ・自給率の問題、日頃、食べ物を口にする事で苦労することがないため、改めて考えることなくいました。学習することにより、日本の食糧危機、世界の食糧危機を考える機会を得ました。焼き方で、お肉の味があんなに変わるとは驚きでした。実演の力は大きいと思いました。
- ・食糧自給率を上げる目標を掲げながら、参加すれば 13%に下がると農水省が試算している TPP 協議への参加を表明した日本政府には不安を感じます。世界の人口 70 億人のうち 10 億人がすでに飢餓状態なのに、世紀末には 100 億人に増えるという話には、誰もが危機感を持つはず。様々な困難がある中で、「食べものを作る耕地を確保しよう！」と、資源循環型の農畜産業に取り組んでおられる鳥畜さんとの産直が 31 年も続いていることに、京都生協組合員として誇りを感じました。消費者は利用すること、その良さを広めることで、生産者の皆さんを応援できます。組合員の力を結集したいです。
- ・以前にも学習会を開きましたが、何度きいても、うなずけることばかりで、これからの日本のことを考えるとこわい！？ですが、少しでも力になればと思いました。
- ・知らない事がまだまだたくさんあります。学習会は大切です！！まずは 200 グラムから始めて、周りにもどんどん広めて自給率を上げたいと思います。
- ・現状がわかり、とても勉強になりました。これほど他国に食糧依存しているとは思っていませんでした。特にトウモロコシが主食になっていたとはショックでした。
- ・お肉の扱い方、焼き方、勉強になりました。

♪試食はいかがでしたか？

- ・お肉の焼き方で、こんなに違うのかというほどの違いがあることがわかりました。上手に焼けばジューシーなんですね。鳥取牛はいつも「ちょっと堅いな」と思っていたのですが、理由が「ホルスタインのオス」ということにある、ということがよくわかりました。納得しました！！
- ・焼き方で、こんなに味が違うのか、おどろきました。おいしいはずの肉を、おいしくなくして食べていたと反省しました。焼き方のレシピなどあれば、組合員さんはもっと利用されると思います。
- ・誤ったお肉の焼き方をしていました。とてもおいしかったです。お漬物、特に福神漬けがおいしかったです。ありがとうございます。
- ・美味しい焼き方で、全然味が違って来るのがよくわかりました。いつも焼いているやり方を、今後変えていきたいです。肉もとても美味しかったです。やわらかくて中味しっかり焼かなくても良いという事もよくわ

かりました。

- ・はじめの、おいしくない焼き方でも「充分おいしい」と思っていたいただきましたが、次のおいしい焼き方を食べて「全然違う!!」とびっくり。本当においしかった。もっと食べたかった。お漬物もおいしかった。
- ・お肉の焼き方で、こうも違いがあることに驚きました。おいしく食べたいので、家でもしてみようと思いました。
- ・同じお肉でも、焼き方次第でおいしさがちがうという事がハッキリした。
- ・おいしいお肉の焼き方と、普通の焼き方がたいへん勉強になりました。焼き方でおいしくなることを、みなさんにも宣伝すればと思いました。
- ・お肉には中まで火を通したくて、つい焼き過ぎていたようです。焼く前にお肉を常温に戻す、これは全くできていませんでした。その時のドリップを丁寧に拭き取ってから、フライパンを十分に温めてから強火で焼く、お肉はあまり触らない…、裏返したらすぐ火を止めていたのにはびっくりでした。
- ・シューシーに焼くのはへただけど、勉強になったので調理に役立てたいと思う。おいしかった。
- ・焼き方によって、お肉がすごくやわらかくなり、おいしかったです。
- ・おいしい♡かならず購入します。焼き方も簡単なコツを知れば、おいしくできるのですね!!
- ・今まで、おいしいお肉を、どんなにもったいなくマズくお料理してたか気付かされました。おいしい焼き方を知ることができて、よかったです。
- ・焼き方で味が変わるのに驚きました。とてもおいしかったです。家でもぜひ試したいと思います。
- ・今まで自分から味を落としていたことがわかりました。ムチャクチャおいしかったです。
- ・やわらかく、おいしかったです。焼き方の違いがよくわかりました。
- ・おいしかったです。
- ・今までの焼き方はなんだったのか…。とにかく美味しかったです。

♪生産者の皆さんへメッセージをどうぞ。

- ・鳥取牛・大山牛乳、もう30年以上いただき続けています。資源の循環、安心・安全の取り組みなど、究極的に日本の農地を残すという目的は、素晴らしい取り組みだと思います。
- ・「出来ることから」少しずつしていく姿勢に、ただただ「すごいなあー」と感心するばかりでした。つつい見て見ぬフリしてしまう毎日、アンテナをしっかりと立てないと!!
- ・100年後を見ずえた事業内容がわかり、とても勉強になりました。—消費者として、これから協力させて頂きたいと思いました。ご苦労は多いと思いますが、頑張ってくださいね!応援していきます。
- ・今食の安全・安心を求めている消費者が多い中、全てが見える生産システムはとてもうれしいです。子どもたちの明るい未来のため、農業のため、今私たちができる“鳥取牛を食べること”で協力していきたいです。
- ・TPPなど大変な影響があるだろうと予想されますが、農協の皆さんのすばらしい取り組みは、日本を救うと思います。私たち消費者を守ってください。私たちも応援しています。
- ・がんばってください。応援しています。「耕畜消」で団結して取り組めることがあればよいと思います。牛乳は絶対、大山のせいきょう牛乳です。冷蔵庫になくなると店舗へ買いに行ってます。でも牛肉も消費しなければいけない、この話は、今日来てない人にも伝えたいと思います。(1週間200グラム)
- ・一生懸命頑張っておられるのに、広い範囲にわたって話がまだまだ伝わっていない事が残念です。今回の話で、コントラクターのお話が出てきましたが、とても良いお話ですので、これからも応援させていただきます。1家族1週間200グラム以上目標にしていきたいです。
- ・本当においしいお肉をありがとうございました。本当にこれからの日本が心配ですが、畜産農家さんたちと消費者と、うまくまわっていただけたいと思います。1週間200グラム、できるだけ気を付けていきたいです。
- ・日本の食の安心安全、自給率を守っていくため、私達にできるコト、1週間、鳥取牛200グラム食べる。ま

すそこから始めます。

- ・「産直鳥取牛・食料自給率」に対する、みなさんのあつい思いが、ひしひしと伝わりました。私も鳥取牛を今までより少し多めに買いたいと思います。
- ・これからお肉を買う時は産直鳥取牛にさせていただきます。これからも、安心でおいしいお肉を作ってください。
- ・安心・安全なお肉をいつもありがとうございます。これからもよろしくお願いします！
- ・1週間に家族200グラムと言わず、一人200グラムを購入してきたいと思います。いつもおいしくいただいています。
- ・お肉の焼き方でちがうのがわかった。おいしかった。生協でも冷凍じゃないのが買えるといいのにと、より思いました。種類がちがうということで、食べる時の感じ方がかわりました。
- ・『鳥取牛使者』のお役目、お疲れ様でした。また亀岡にお越してください！！
- ・大変さもよく分かりました。今後も頑張って、おいしいお肉を届けてください。
- ・鳥取は雪深いですか？私も広島北部出身です。今日のモモ肉すごくおいしかったです。今日、味を知ることができてよかったです。また利用、必ずします！！
- ・福島県いわき市出身です。鳥畜さんが東北被災地への震災支援活動に取り組んでおられることに、心から感謝いたします。さくらこめたまごは1円の応援金で、支援が実感できます。産直鳥取牛も「1週間に1家族200グラム食べて、100年後の日本の食・日本の農業再生に参加しよう！」を合言葉に、まずは自分が継続して利用することから始めたいと思います。

以 上