

みんなにささえられている健康

宮竹小 四年一組

古谷 陸翔

健康でいるためには、食べる物が大切です。

とくに、バランスよく食べるのが大事です。

ぼくは食べ物でお肉が好きです。お肉には、

ほおや血を作るたんぱく質がたくさん

入っています。ぼくはお肉がどうやって作ら

れているのを知りたかった。なので今回「食肉市

場」へ見学に行きました。

食肉市場では食肉えい生検査所の人にお話

を聞いたり、牛のかい体を直せつ見たりしま

した。

検査所の人に聞いたことは、農家さんが育

った牛が食肉市場でお肉になるまでです。ま

ず農家さんから牛やぶたなどが運ばれてきま

す。次に、生体検査をおこないます。生体

検査では、生きている牛の歩行や神経しやう

じょうななどを見て食肉として合格か不合格か

か決められます。それから、解体前検査を

おこないます。解体前検査では、合格した牛

を殺した後に、体の表面や血えきなどを調
 ます。さいごに調べていいいもの
 解体後検査にまわされます。解体後検査
 では、解体された後、お肉だけじゃなく、内
 ぞうと頭も検査されます。い常があると思わ
 れるのは検査所に運ばれます。そして、けん
 びきょうで筋や色を見て病気があるお肉がそ
 うではないお肉にわけ、病気のないお肉は
 出荷されスーパーなどに送られます。

お話を聞いた後、じつさいに牛の解体を見

せてもらいました。びっくりしたことがそ
 あります。一つ目は、大きな牛がさがさまの
 ままが、かた足がつられていてクレールンが動く
 たびに、皮が切られ、内ぞうがとり出され、
 お肉になっていくところです。二つ目は、一
 頭の牛を解体するために、皮をはぐ人、頭を
 切り落とす人、内ぞうを取り出す人、検査を
 する人などに分かれ、力を合わせていたとこ
 ろです。

今回、食肉市場へ見学に行ってみて、ぼく

は、動物やたくさんの方の力で安全なお肉が
できていることが分かりました。ぼくが大好
きなお肉を食べられるのは、牛本人、農家さ
ん、牛を解体する人、牛を検査する人、お肉
を運ぶ人、お肉を売る人達のおかげだと思っ
ます。ぼく健康は、ぼくのカだけではなく
たくさんの方にササえられていることに気が
つきました。