

「de mano(でまあの)」は、牛豚肉を加工する「まあの」が発行するミニコミです。生産地の様子や生産者の声、「まあの」からのお知らせや小村の個人的な関心事などを掲載しています。

「mano」はエスペラント語で「手」の意味です。生産と消費が「手」つなく肉流通を作り、「手」作業主体の職人の技術で肉を加工するという意を込めています。

まあのから
de mano
エスペラント語で「mano」は「手」、
「de」は「〜から」という前置詞です。

発行:まあの 【火曜定休】

兵庫県尼崎市戸ノ内町5丁目8-6

☎ 06-6495-2546

☎ 06-6495-2900

✉ mano0298@snow.plala.or.jp

HP で検索!

安全農産供給センターから、まあの見学へ 7月25日

まあの見学とは何年ぶりになるのでしょうか。まあのにとっても、安全農産供給センター（以下、センター）にとっても、ましてやセンターから来てくれた荒木さんはコロナと同時に入社したので、まあのどこか生産地のどこへも直接行けていなかったのです。

今回はセンターの会員であり、大鹿村にも何度も来てくれている池村さんからのたつての要望で、実現しました。スタッフ不足で、人のやりくりが大変なセンターから貴重な日曜の一日を割いて、まあのへ来てくれました。

朝 10 時にお二人が来られて、午前中は牛肉のパーツの整形を見ていただきます。お昼までに整形が終わり、お昼に食べる焼肉をカットします。

自分でお肉を食べる機会があまりないので、カットした上焼肉やモモミニステーキと一緒に食べながら、「このスジは固い」とか「ここのサシは見事ね」などいろいろな感想を聞けるのも、貴重な機会でした。

「午後も時間があればスライスやパックも見てみてください」と言っていたのですが、結局夕方 4 時半にあらかた仕事片付くまでずっと熱心に見学していただきました。

お二人と話し込んでみると、これほど何のわだかまりもなく、心から打ち解けて気兼ねなくいろいろなことを話せたのは、全く久しぶりのことでした。お二人は私にとって“仲間”です。

仲間の池村さんから感想をいただいています。

命をすべて頂く

池村奈津子

念願かなって、まあのさんの作業場見学が実現し、貴重で楽しい経験が出来ました。毎日、長時間の作業を室温 16℃の中でされているということで、先ずは身体に負担はないのだろうかと気になりました。見

学の私はたくさん着込んでいるのにジンジン冷えてきて、途中で暖まりに外へ出たくらいです。

いろいろな部位の大きな塊肉をよく切れる包丁でサ〜ッと小さな塊にしていく。脂の部分もス〜ッと切り取る手さばき、普段ジコジコと包丁を動かしている私は、素晴らしい切れ味に目を見張ってしまいました。ちょっと切ってみたい気にもなりましたが（冗談）。



肉の部位の多さにもびっくりしました。ロース、肩ロース、モモ、バラ、ヒレなどは肉屋でも見かけますが、ランプなんて名前で売っているのは肉の専門店



に行かないと見かけません（と思います）。今回はミンチの作業までは見ることは出来ませんでした。ミンチって、どこでも端肉が出たらミンチになるのかと思っていましたが、量が少ないネックやスネ肉がミンチになる、注文が多いと他の部位もミンチにしなければいけない時もあるということで、一頭買いの複雑な肉屋事情も知りました。

以前、大鹿村の牛舎を見学させていただきましたが、そこから年に 17~8 頭の牛を買われているということで、その数はちょっと想像できません。大鹿村に行った時、青木さんが「今度、出荷する牛です」と言われたことがありましたが、それが、屠畜され、カットされ、部位ごとにパックされて、まあのさんの所へ届き、そこでスライスされ経木に包まれて、安全農産などを経由して消費者に届く。一連の道筋がよく分かりました。

屠畜の場面は10年前の映画『ある精肉店のはなし』で強烈な印象を持っていますが、家族で屠畜から精肉まで行き、皮を太鼓に使うという、一頭の牛を余すことなく大切に使うというお話に感動したものです。まあのさんでも、届いた肉を無駄にすることなく命をすべて頂くという作業を見せていただきました。

時折、お連れ合いの幸子さんに声をかけながら、何とも息の合ったお二人の作業風景は、ほんのりと温かみのあるひと時でした。

小村さん、幸子さん、お世話になりました。貴重な経験をさせていただき有難うございました。



過ごしやすい日々

希望農場 6月農場たより

清野 光弘

5月は、暖かな日が続き、雨もそれなりに降って、過ごしやすい月になりました。農家さんたちも農作業が順調に進んで田植えも終わり今は一段落しています。

ただ、ニュースを観ていると全国的には雨が多くそれも大雨や雷が降って災害まで起きています。世界的に見て大きな国ではありませんが、この日本全国、場所によって気候が違うものかと考えています。また、大きな地震も多く、ふと、4年半前の大地震を思い出してしまいました。

ロシアとウクライナの戦争はいつ終わるのか先が見えない状況です。早く平和に終結して、これまで苦しんでいた人たちが、以前と同じ生活ができるよう祈るばかりです。

放牧豚たちにとっては五月晴れの下、過ごしやすい気候で、元気に農場を走り回りスクスク育っています。遊び疲れると、餌と水を飲んでお昼寝です。このことを繰り返して日に日に、その身体が大きくなっていきます。雨が降ると、水たまりができて、泥を身体中に付けて身体を冷やしています。豚は、人間とは違い皮膚呼吸ができないため、そうするしかないのです。私たちにとっても、この気候で仕事がかどります。

皆様のところはいかがですか？ 蒸して気温も高

く不快な季節となるとと思いますが、お身体、特に最近、また、増えてきている新型コロナウイルス感染には気を付けてお過ごしください。

これからも皆様に安心して食べていただけるお肉を提供していくために努力いたします。

山の記録

深山(兵庫県宍粟市) 7月2日

相変わらず右膝の痛みと腫れはひきません。長時間歩行の自信なく、今回も低山です。2年前に一度途中まで行って雪のため断念した深山です。

道は覚えていて、R429から小さい「深山」の表示に従い林道を上っていきます。舗装路から砂利道に、だんだん道が荒れてきて、もうやめようと空き地に車を置いて少し登ると登山口でした。

登山道は歩きやすく良く整備されていますが、雨の翌日で草丈が高く、ズボンがびしょぬれになりました。早目にスパッツを付けるべきでした。岩場のあたりに群生しているジキタリスもちょっと時期を過ぎていました。1時間足らずで頂上です。朝9時08分に標高908mの深山に登りました。

下山し、まあのまで戻って靴を脱いでびっくり！右足裏にヒルがついて靴下も血だらけになっていました。ヒルの怖さはよく聞きますが、これほど見事に血だらけになって、しかも全く気付かないとは！72歳にして初めてのいい経験でした。



ニクヤノツブヤキ

- ◇ 4ヶ月に一度歯の検診を受けています。小さい頃から虫歯だらけでしたが、抜いた歯は3本だけで25本残っています。「優秀ですよ」と医者にはめられました。(幸治)
- ◇ 会計ソフトは今後、簿記の知識がなくても簡単な入力をするだけで税制にあった仕訳ができる方向に進化するらしい。そうやってどんどん人工知能に任せていった先で、はたして人間は心豊かに生きられるのかなあ？(幸子)