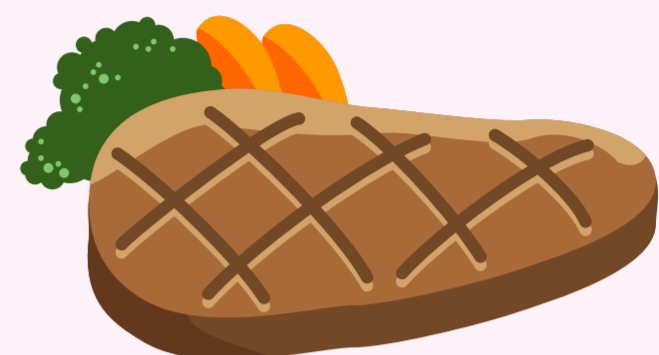




みんな大好き!
国産お肉の「ひみつ」!

おにく博士のクイズに

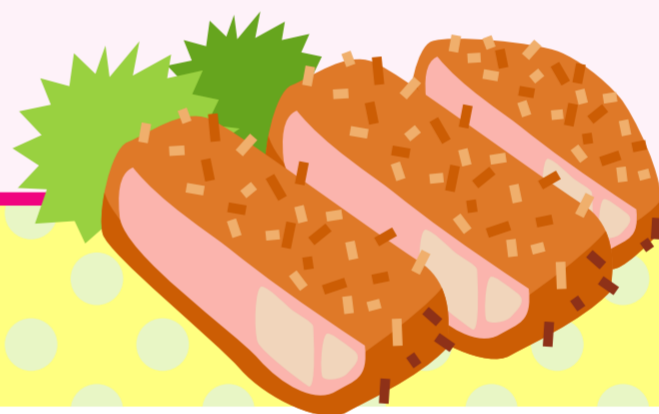
チャレンジ!



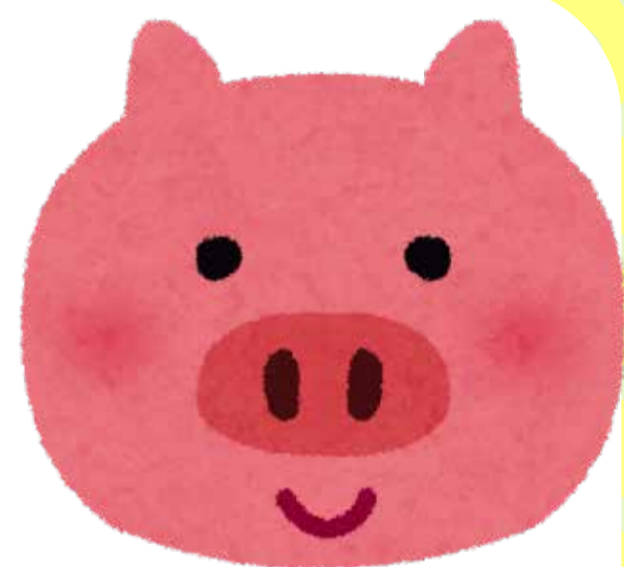
なぜ? 毎日おいしい

国産お肉を食べられるの?

その「ひ・み・つ」を解き明かせ!



キーワード!



お肉が食卓に届くのは

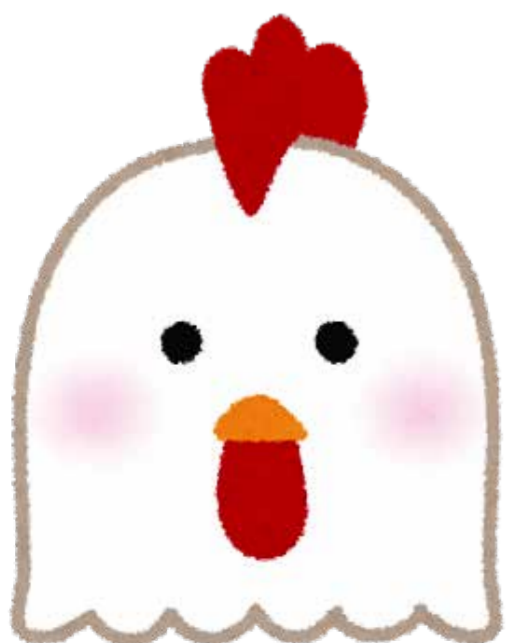
あたりまえじゃないぞ!

お肉の自給率(食料国産率)?!

食べて応援!!

さあ、みんなでクイズに答えて、

国産お肉について考え、学ぼう!



もん だい ぜん ぶ もん 問題は全部で6問

もん だい
問題① 牛が出荷される時は何kg?

もん だい
問題② 牛の耳に付いてる黄色のタグは何のため?

もん だい
問題③ 国産牛がお肉になるまで、
どんな管理がされてるかな?

もん だい
問題④ 牛肉は国内でどのくらい生産されてるかな?

もん だい
問題⑤ 輸入のお肉が増えて、
国産お肉の生産が減ると、
何が問題になるかな?

もん だい
問題⑥ 「いただきます」「ごちそうさま」は
どんな意味かわかるかな?



さあ、国産お肉の「ひみつ」を
と 明かそう!
と あか

もんだい
問題

1

こくさんにくしよくたくとど
国産お肉が食卓に届くまでの
ひみつを探ってみるのじゃ!

たと
例えば、ギユウ肉は

うしにく
牛のお肉ってしっておったかな?

ぎゅうにく
この牛肉、

うしう
牛が生まれたときの

たいじゅうやく
体重は約35kgじゃ。

しゅつか
では、出荷される(お肉になる)

なん
ときは、何kgじゃろう?



した
下の3つから選ぶのじゃ

1 150kg

2 350kg

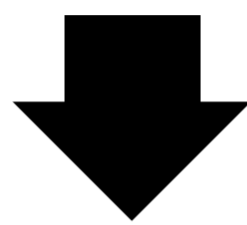
3 750kg

もんだい
問題

1の

こたえ

うし う たい じゅう やく
牛が生まれたときの体重は約35kgじゃ。
では、しゅつ か にく
出荷される(お肉になる)ときは、
なん
何kgじゃろう?



3

うま やく か けつ
生まれてから、約20~30ヶ月かけて、

やく
約750kg
にもなるんじゃ!

たい せつ おお
大切に大きく
そだ
育てられているのじゃな!

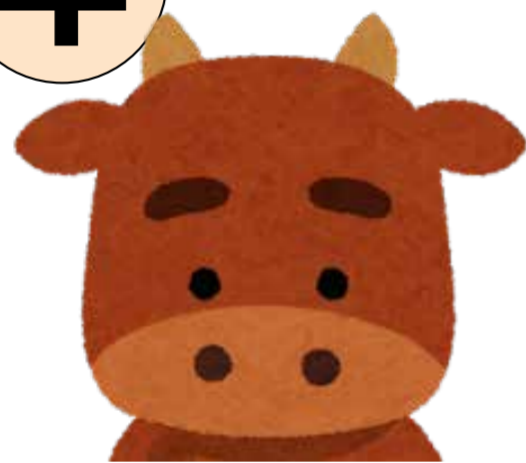


小学5年生
約20人

しょう がつ こう ねん せい
小学校5~6年生の
へい さん たい じゅう やく
平均体重が約35kgだから
やく じん ぶん
約20人分の重さになるんじゃ!



牛 うし



うま
生まれたとき

やく
約35kg



やく か けつ こ
約20~30ヶ月後*

しゅつ か じ
出荷時

やく
約750kg

豚 ぶた



うま
生まれたとき

やく
約1.5kg



やく か けつ こ
約6ヶ月後

しゅつ か じ
出荷時

やく
約110kg

鶏 にわとり



うま
生まれたとき

やく
約0.06kg



やく にち こ
約40~50日後

しゅつ か じ
出荷時

やく
約3kg

※品種によって乳用種(ホルスタイン)が約20ヶ月、黒毛和牛が約30ヶ月で出荷されるのじゃよ!

かくちょうげんじつ み
牛のAR(拡張現実)*を見てみよう!!

スマホやタブレットで
右のQRコードを読み取ってみよう!
じつぶつ たい 牛 あらわ
実物大の牛が現れるぞ!!



かくちょうげんじつ たんまつ
※AR(拡張現実)とは、スマホやタブレット端末
が ぞう づつ げんじつ
に画像を映すと、現実のように目の前に現れる
という技術です。

もんだい
問題

2

牛は約1年半～2年半かけて、
育てられて出荷されるのじゃな。



じゃあこの写真で、
牛の耳についている
黄色のタグ

何のためについておるのじゃろう？



下の3つから選ぶのじゃ

1 耳にイヤリングで、牛のおしゃれ！

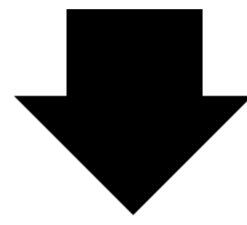
2 牛が生まれてから、食卓に届くまで、
一頭一頭、番号をつけてしっかり管理をするから！

3 牛に蚊が止まらないように、虫よけになっている！

もんだい 問題 **2** の

こたえ

うし なが き かん たい せつ そだ
牛は長い期間かけて、大切に育てられ
しゅつ か みみ
出荷されているのじゃが、耳についている
き いろ なん
黄色のタグ、何のためについておるのじゃろう？



2

うし う しよく たく とど
牛が生まれてから、食卓に届くまで、
いっ とう いっ とう ばん ごう かん り
一頭一頭、番号をつけてしっかり管理をしているのじゃ！
この管理体制を「トレーサビリティシステム」と
いうのじゃよ。



こく さん にく あん ぜん あん しん
国産お肉が安全・安心な「ひ・み・つ」は…

てつ てい えい せい かん り
「徹底した衛生管理」にあるのじゃよ

にっ ぽん しよう い か ちく うし ぶた にわとり たい せつ えい せい かん り
日本では、飼養*と言って家畜(牛・豚・鶏など)を大切に衛生管理して
そだ さだ
育てることが定められているのじゃよ。

しよう えい せい かん り きじゆん か ちく だん せん びよう よ ぼう ぼう
*飼養衛生管理基準(家畜伝染病予防法)とは、

ちく さん のう か か ちく うし ぶた にわとり てつ てい えい せい かん り そだ さだ
畜産農家が家畜(牛・豚・鶏など)を徹底した衛生管理のもと、育てることが定められているのじゃ。
か ちく あた しりよう どう ぶつ やく あん ぜん きじゆん さだ
家畜に与える飼料や動物薬も安全のしっかりとした基準が定められているのじゃ。

とく うし
特に、牛については「トレーサビリティ」で、

いっ とう いっ とう せい さん ほん ばい さき かん り
一頭一頭、生産から販売先まで管理されているのじゃよ。

うし みみ つ ふた じ ひよう こ たい しき べつ ばん ごう か
牛の耳に付いている札(耳標)には、10ケタの「**個体識別番号**」が書
かれておるのじゃ。番号は牛肉になったときのラベルなどにも記載
され、牛の品種や、いつどこで生まれ育ったかなどが分かるのじゃ。

こく さん ぎゅう にく
国産牛肉の
しょう びん
商品ラベルに、
こ たい しき べつ ばん ごう
個体識別番号が
き さい
記載されておるぞ！



トレーサビリティ
を調べてみよう！

出典：農林水産省



おし
教えて！
おにく博士



もんだい
問題

3

国産牛は「徹底した衛生管理」のもと、
750kgまで育ち出荷されるので、
安全・安心なお肉が食卓に届く
「ひ・み・つ」はわかってきたかな？
では、国産牛が、畜産農家から
食肉センターに出荷され、
お肉になるまで
どんな管理がされておるのじゃろう？



下の3つから選ぶのじゃ

1 「生体検査」といって、お肉に加工する前に、病気がないかなど検査をし、病気にかかっていた場合はお肉に加工しない。

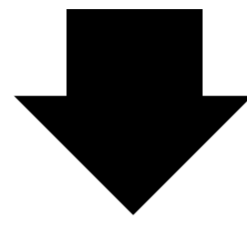
2 「解体前検査」といって、触診や血液検査などをして異常がない牛だけをお肉に加工する！

3 「解体後検査」といって、牛をお肉に加工した後、内臓や枝肉などに異常がないか検査をして出荷をする！

問題3の

こたえ

国産牛が、畜産農家から食肉センターに出荷され、お肉になるまでどんな管理がされておるのかな？



1 2 3 全部正解じゃー!



畜産農家で大切に育てられ、出荷された牛や豚は、食肉センターで検査加工され、徹底的に衛生管理され、お肉屋さんへ届き、さらにより細かく精肉にされて衛生的に販売されたお肉が食卓に届くから、毎日安全で美味しいお肉を安心して食べられるというわけなんじゃ。



たくさんの方が関わって、安心、安全な美味しいお肉を届けているのじゃ!

畜産農家で育てられた牛・豚・鶏は食肉センター(鶏は食鳥処理場)でと畜・解体し、枝肉を大きく分解した後、骨や余分な脂肪を外してブロック状のお肉にするのじゃ。お肉屋さんでは、さらに精肉(スライスやひき肉など)にして衛生的に販売されておるのじゃ。

1頭ずつ3段階の検査を行い、すべてをクリアした安全・安心なお肉だけが食卓に届くのじゃ!!

多くの食料(魚や野菜など)の中で、1頭1頭、検査されて提供されるのは、お肉だけともいわれているのじゃ!

畜産農家

牛・豚・鶏が大きく育て、食肉センター(鶏は食鳥処理場)へ出荷



食肉センター (鶏は食鳥処理場)

牛・豚をと畜・解体し、枝肉を大きく分解した後、骨や余分な脂肪を外してブロック状のお肉にする。

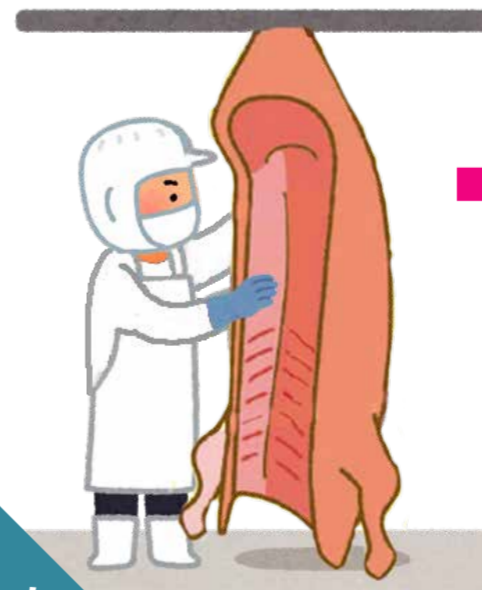
生体検査

解体前検査

解体後検査

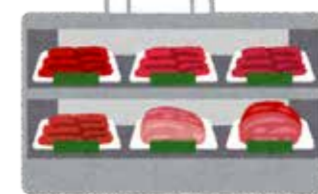
1頭ずつ3段階の検査を行う。

検査をクリアした安全・安心なお肉だけが流通!



お肉屋さん

お肉をさらに細かく精肉にして、衛生的に管理・販売。



食卓へ



もんだい
問題

4

こくさん にく あんぜん あんしん
国産お肉が安全・安心な「ひみつ」は
わかったかな？

では、みんなが大好きな

きゅう にく
牛肉じゃが、

こく ない
国内でどのくらい

せい さん
生産されているじゃろ？



した えら
下の3つから選ぶのじゃ

1 だい す
大好きなハンバーグやカレーライスに入っているお肉、
お肉屋さんやスーパーで売っているお肉は全部国産でしょ！

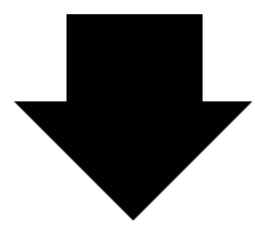
2 にく う ば さん さん
お肉売り場にはアメリカ産やオーストラリア産の
お肉を多く見かけるから国産は40%くらいでしょ！

3 こく さん きゅう たか い
国産牛のステーキは高いってTVで言ってたから
10%くらいしか生産していないでしょ！

問題4の

こたえ

安全・安心、そして美味しいお肉が、
いつも食卓に届くことに感謝じゃな。
牛肉はじめ、国産お肉の割合は、
どのくらいじゃろ？



2 おいしい国産のお肉の割合は、

牛肉が約40%、豚肉が約50%、

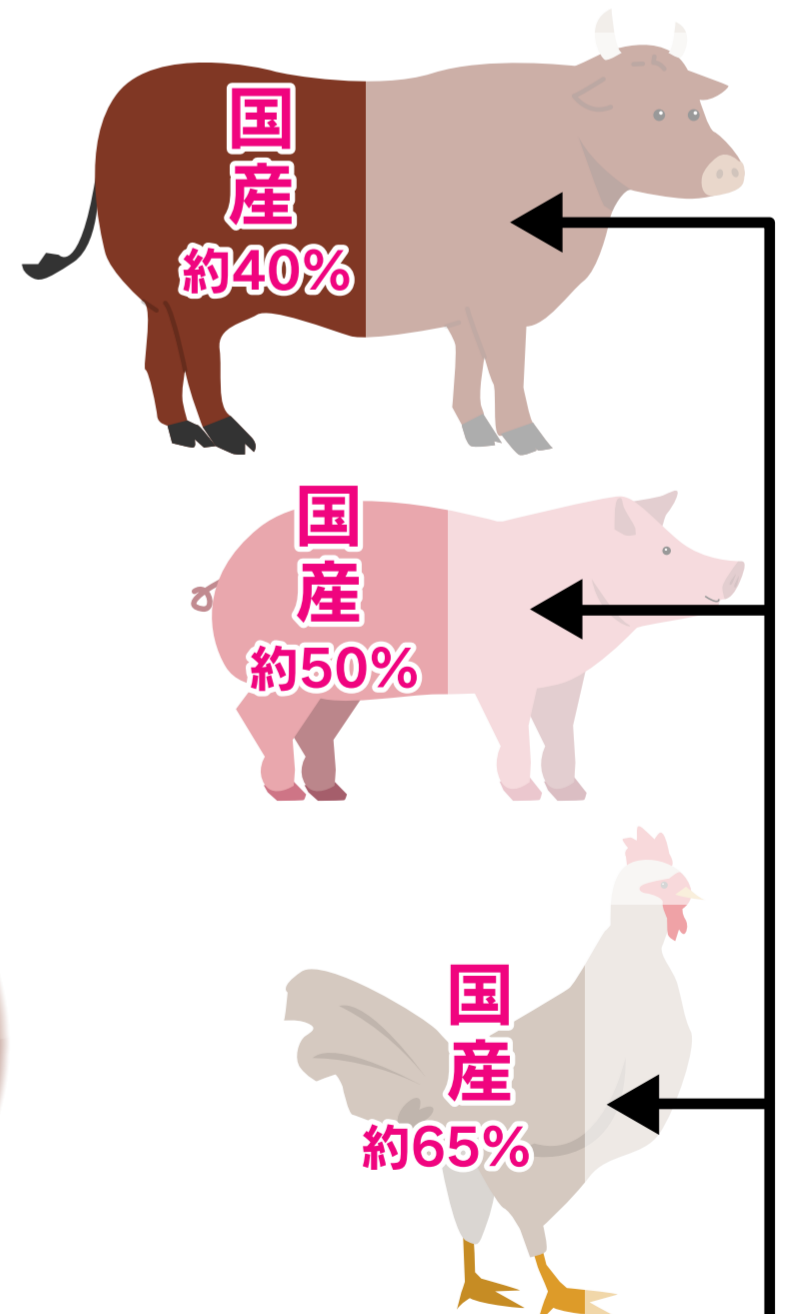
鶏肉が約65%、

全体では約半分が国産なんじゃ！



食卓に届くお肉の半分は、
国内で生産されているじゃ。

牛、豚、鶏の半分は海外からの輸入している
んじゃな。もし輸入が滞るようなことがあつ
ても、国産お肉が安定して食卓に
届くように、みんなで食べて
応援することが大切じゃな。



約半分を輸入に依存

国産お肉のお話し!
出典:農林水産省



教えて!おにく博士



もんだい
問題

5

お肉の約半分が国内で生産、
残りは輸入していることが
わかったかな？ では、

国産お肉の生産が減って
輸入が増え、
国産お肉の割合が減ると
何が問題になるのじゃ？



下の3つから選ぶのじゃ

1 お肉の生産や流通・加工に関連する産業が縮小し、
従事する人がいなくなるから！

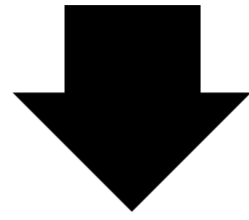
2 国内の畜産業(肉用牛、養豚、養鶏、酪農など)が衰えると、
たい肥など資源循環型の農業ができなくなるから！

3 海外からの輸入にはリスク(戦争・紛争や輸入先国での家畜伝
染病の発生など)があり、お肉の供給が不安定になるから！

もん だい
問題5の

こたえ

ゆ にゆう たよ
輸入に頼りすぎると、何が問題なんじゃろ？



1

2

3

ぜん ぶ せい かい
全部正解じゃー！

にっ ぽん ちく さん ぎよう のう ぎよう さん しゅつ かく やく わり し のう ぎよう ぜん たい
日本の畜産業は、農業産出額の約4割を占め、農業全体に
じゅう よう やく わり にな かい がい
とっても重要な役割を担っているんじゃ！それに、海外から
あん てい ゆ にゆう かぎ
いつでも安定して輸入できるとは限らんのじゃぞ！



たい せつ
ここが大切じゃ！！

こく さん にく た
国産お肉を食べることが、日本の農産物生産の安定供給を支えるのじゃ！

にく よう ぎゅう せい さん よう とん にっ ぽん ちく さん しりょう か ちく
肉用牛生産、養豚など日本の畜産は、飼料、家畜、
ひ じゅん かん がた のう ぎよう せい さん ぜん たい
たい肥の循環型のサイクルで農業生産全体にとつ
じゅう よう やく わり にな
ても重要な役割を担っているんじゃ！

か こ でん せん びよう
過去には、伝染病などで
にく ゆ にゆう と
お肉の輸入が止まったこと
があるんじゃ。

だから国産のお肉をしつ
かり食べて応援すること
が、あん てい きよう きゅう かん きよう
安定供給される環境
を守ることにつながるの
じゃ！



にく かぎ にっ ぽん せい さん しゃ おう えん しょくりょう じ きゅう りつ
お肉に限らず日本の生産者を応援することが、食料自給率アップにつながります。
ふ だん た 食べているものが「国産」かどうかを意識することから始めてみましょう。

もんだい
問題

6

こく さん にく えら
国産のお肉を選ぶことの
たい せつ
大切さはわかったかな？

では、感謝を込めた食事のあいさつ
「いただきます」と「ごちそうさま」は
どんな意味かわかるかな？



さいご
最後の問題じゃ！

した
下の3つから選ぶのじゃ

1
いただきます → ごはんを^た食べるあいことば
ごちそうさま → ごちそうになる、おごっていただくことへの
かん しゃ
感謝のことば

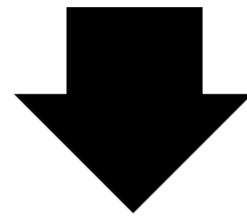
2
いただきます → 板を^{いた}抱きしめるくらい^{だい}大好きという^い意味
ごちそうさま → ごちそうという^{かみ}神様への^{れい}お礼のことば

3
いただきます → 感謝を^{かん}込めて、^{いのち}命をいただくことことへの
かん しゃ
感謝のことば
ごちそうさま → ご(ちそう)馳走は^{はし}走り^{まわ}回るの^い意味。
はし まわっ
走り回ってごはんを^{じゅん}準備してくれた^{ひと}人への^{かん}感謝のことば

もん だい
問題 6の

こたえ

「いただきます」と「ごちそうさま」は
どんな意味かわかるかな？



3

「いただきます」とは、食べ物を頭上に「押しいただく」感謝のことばじゃ！

「ごちそうさま」とは、ご(ちそう)馳走は走り回るの意味。走り回ってごはんを準備してくれた人への感謝のことばじゃ！



食事のあいさつは、食べもの、食に関わる人たちへの感謝を伝えることばじゃ。牛・豚・鶏の命、安全で美味しいお肉を食卓までとどけてくれる全ての人に感謝して日々の食卓で「国産お肉」を残さず美味しく食べるのじゃぞ！

いただきます

感謝の気持ちを込めて、食べものを頭上に「押しいただく」、家畜などの命を「いただく」という2つの意味があるのじゃ！



ごちそうさま

ごちそう(馳走)さまの馳走とは「走り回る」という意味じゃ。走り回ってたべものを準備してくれたすべての人への感謝を伝える言葉なのじゃ！



日本の食品ロス問題

日本では、まだ食べられるのに捨てられている食べ物「食品ロス」が1年間に約500万トンもあるのじゃ。これは国民1人1人が毎日お茶碗一杯分の食べものを捨てているのとおなじなんじゃ！

出典：消費者庁ホームページ「食品ロスについて知る・学ぶ」(2024年8月現在)



食品ロスを減らすことが自給率向上につながるのじゃ！