

# 食べ物の「いのち」を考えよう～「豚」から「豚肉」になるまで～

「いのちの食べかた」(DVD)は2008年に制作された、さまざまな「食べ物」を生み出している現場のドキュメンタリー番組です。今回は、その一部を視聴し、私たちが普段食べているものがどのようにして食卓に届いているのか、また、それらの「いのち」について考えてみましょう。

## 今回視聴するシーン

「豚がお肉になるまで」のシーン(40分15秒～48分42秒まで)  
「掃除」のシーン(1時間31分10秒～1時間32分35秒まで)

### この場面をみる前に知っておきたい予備知識(DVDより)

食用となる豚は、ほとんどが人工授精によって生まれる。何倍にも薄めた精液を母豚の胎内に入れることで、1頭の雄から何頭もの雌に効率的に妊娠させることができる。生まれた子豚は、肉の質をよくするためにすぐに去勢され、発達段階に応じて飼育施設を移動しながら育てられる。

今回見るのは、こうして育てられた豚たちが「豚肉」に加工される現場である。

豚の加工場で、作業はそれぞれ専門の担当者が従事している。衛生的に、効率よく作業が進められるシステムとなっている。つるされた豚の向こうに炎が見えるのは、湯でかき取った後に残った毛を焼いているためである。途中、従業員がナイフを研ぐシーンが出てくる。よく切れるナイフを使わないと負担が大きくなり、けがをすることもあるからだ。作業は、機械で行われる部分と、人間の手による部分に分かれ、それぞれの過程で食べられる部位と食べられない部位に分けられていく。

### 視聴のポイント

豚から豚肉への過程

機械化と人の手による作業の部分

働く人の様子

### 視聴メモ

### 視聴後の率直な感想を書こう