

照来小新聞

学校概要



【学校名】新温泉町立照来小学校
 【所在地】兵庫県美方郡新温泉町桐岡374
 【校長名】田中 豪士
 【児童数】47人
 【学校教育目標】
 心豊かな子どもを育て、こころ豊かに未来を創り出す

【沿革】
 1874(明治7)年創立。照来村立の簡易小学校、尋常小、国民学校などを経て、町村合併に伴い、1954(昭和29)年に温泉町立照来小、2005(平成17)年に新温泉町立照来小学校に改称。2021年度より、「コミュニティ・スクール制度」を導入し、地域との連携を深めた学校運営を進めている。本年度、創立150周年を迎えた。



昭和49年につくられた「てらぎっ子の像」。制作者は鳥取県岩美町出身の山本兼文氏



但馬牛支えた人物

照来っ子フェスティバル 歴史を発表

私たちは、昨年の11月16日に開催された「照来っ子フェスティバル」で、但馬牛の歴史について発表した。但馬牛は、昔から人々の生活に無くてはならない存在だった。そんな但馬牛を支えた重要人物について学習した。

と 前田周助 田尻松蔵



照来っ子フェスティバルで小代の前田周助と田尻松蔵を熱演

1人目は、前田周助とス牛の集団「つる牛」を作った。前田周助は、り出した。みんなはそれを「つる牛」と呼ぶ。周助は、つる牛の歴史について発表した。田尻松蔵の代表の牛で「田尻号」という牛がいる。田尻号は、健康な牛を持っていて、肉質に関する遺伝的能力が優れている素晴らしい牛だ。実は、この田尻号には、照来牛の血も入っていることが分かった。そして、現在の但馬牛には、この田尻号の遺伝子が100%入っている。但馬牛の歴史について学んで、但馬牛は、たくさんの人に支えられ、愛されてきたことが分かった。

(中井愛矢・長谷阪柁衣)

照来の宝 但馬牛を学ぶ



但馬牛のブラッシング体験

おっかなびっくり ブラッシング挑戦

昨年の6月26日、県立但馬牧場公園で牛舎の見学をさせていただいた。牛舎の中を見ると、そこには大人の牛だけでなく子牛もいた。牛のエサは何種類かあり、細かくして、食べやすいように工夫されていた。干し草、トモモロコシ、大豆、麦などを混ぜた物を約2〜3キログラム、大きい牛だと、計10キログラムほど食べている。水は、20〜40分飲むとのこと。子牛には、食べやすい甘いバナナを与えることもある。

次に、牛のブラッシングに挑戦した。大きいブラシを使い毛並みを整えていくと、黒いつややかな毛がきれいだった。体験した人からは、「牛が気持ちよそだった」「緊張した」などの声があった。ブラッシングには、皮膚の汚れや菌を取り除いたり、血の巡りを良くしたりする効果があることを初めて知った。但馬牛は、愛情をたくさんもらって、大切に育てられていることが分かった。



「照来っ子フェスティバル」がんばりました!

見学で多くの情報知る

但馬牧場公園 但馬牛博物館



但馬牛博物館で但馬牛について学んだ

昨年6月26日、兵庫県立但馬牧場公園で但馬牛について学習した。博物館副館長の野田昌伸さんに教えていただき、難しい内容も僕たちにも分かるように丁寧に教えてくださった。博物館では、但馬牛の歴史や飼育に必要な物、おいしさの秘密などについて学ぶことができた。館内には、但馬牛に関する情報がたくさんありとても面白かった。一番印象に残っていることは、「つる牛」のことだ。優れた牛のつなぎのことが「つる牛」と言うそうだが、それを長い年月守り続けていたことに驚いた。地域ごとに特徴のある「つる牛」が作られ、新温泉町にも「ふきづる」があったことを初めて知った。たくさんの方が但馬牛について詳しく学べる牧場公園に、ぜひ行ってほしい。

(村尾和真・上坂剛輝)

但馬牧場公園牛舎でふれあい

(田中隆暉・野田星怜)

香ばしく柔らかい 試食

昨年の7月8日、5、6年生で但馬牛を試食した。焼く前に肉の表面を見たり、匂いを嗅いだりした。匂いはなく、サシがたくさん入っていることが分かった。次に、焼いた肉を味わった。食べた感想を5年生の岡田笑さん、6年生の田中隆暉さんと村尾和真さんに聞いた。それぞれ「香ばしい匂いがして、良い焼き加減でとてもおいしかった」「脂っぽくなく、あっさりしていて食べやすかった」「サシが入っているけどさっぱりしていて、とても柔らかい」と話していた。



但馬牛の試食

また、実際に食べた但馬牛を但馬牛血統証明システムで調べた。安心して食べられる工夫がされていることも分かった。

(羽田結花・村尾紗空)



おいしさの秘密は 但馬牛の試食をして、そのおいしさを実感した私たちは、但馬牛のおいしさの秘密について調べることに

きめ細かい「サシ」が特徴

但馬牛は、「サシ」と呼ばれるきめ細かい霜降りが特徴で、赤身とのバランスが絶妙だ。口に入れた時のとろけるようなまろやかさの理由は、他の牛肉と比べてサシの融点が高いためだ。但馬牛の良いところは、骨が細く、皮下脂肪が少なく、良質な筋繊維を持っていることだ。長年、但馬の生産者によって大切に育種改良された但馬牛は、肉の味を決める食感、甘味、香りのすべてが絶賛されている。日本だけでなく、世界的にも認められている但馬牛のおいしさをもっとたくさんの人に知ってもらいたいと思った。

(北川晏慈・山本芽紗・西沢友彩)

専門家から話を聞いて

牛の健康や 出産支える

獣医師 中井亮太さん



獣医さんから話を聞いた

よりよい種雄牛へ日々改良

北部農業技術センター 杉岡憲正さん
 昨年の10月18日、兵庫県立農林水産技術総合センター 北部農業技術センターの杉岡憲正さんから種雄牛について話を聞き、種雄牛の特徴や管理方法等について教えていただいた。種雄牛の体高は、145から155センチほどで、体重は800キログラム以上も及ぶことがある。新温泉町照来地区にも、優れた種雄牛がいることが分かった。



種雄牛について学ぶ

は280日前後で、お腹の中の子牛の体勢が良くない時に難産になるそう。前足をそろえて背中が上向きで頭から出てくる姿勢が生まれやすいが、それが反対になってしまうという場合があるとのこと。その場合は、直接手を入れて子牛の体勢を変えて、生まれやすいようにするそう。但馬牛が健康に育つためにも、子牛が無事に生まれてくるためにも、中井さんのように支えてくれる人が大切なのだと思った。

(岡田笑・赤坂柁衣)

但馬牛博物館に展示されている「牛籍簿」



美方地域の伝統的但馬牛飼育システムが2023年7月6日に「世界農業遺産」に認定された。世界から認められた理由の一つが循環型のシステムだ。牛のふんを、田んぼの肥料として使い、その肥料を使ってできた稲わらを、牛の飼料にするというものだ。これによって優れた但馬牛を育てるだけでなく、自然環境を守ることにもつながっている。

もう一つが「牛籍簿」を守り続けてきたことだ。「牛籍簿」とは、牛の血統を守るために作られたもので、名前や生年月日、父母牛等の情報が一頭一頭記録されている。但馬牛の牛籍簿は、日本で一番最初に作られたと聞いてとても驚いた。昔から照来地域の人たちは、牛を家族のように思い、愛情を込めて大切に育ててきた。その思いも世界農業遺産に選ばれた理由に深く関わっていると思う。

(西村実歩・宮脇那弥・中井杏奈)

5、6年生が作った新聞です