

外国から安い牛肉が輸入ゆにゅうされるようになり、牛を育てる農家は、それに負けない和牛を育てる工夫をしています。牛を育てる費用をできるだけ安く、また肉質のよい牛を育てるため、ちいきのうぎょうふ地域農業普及指導きゅうしどうセンターなどとも相談しています。

岡山県の和牛飼育は、けんほくいったい県北一帯でさかんです。「おかやま和牛」として、けいはんしん京阪神でもよく知られるようになりました。

### (3) にわとりをかう農家

高梁市の岡さんは、にわとりをかう農家です。

おか小高い丘の上に、岡さんのけいしゃ鶏舎が見えてきました。



外から見ただけでは、そこそこでにわとりがかわれているとはとても思えません。まるで、大きな倉庫そうこのようです。

一つの鶏舎は、たて100メートル・よこ12メートルもあり、中には約2万羽のにわとりがかわれていました。鶏舎は全部で5つあり、合わせて約10万羽のにわとりがかわれています。鶏舎の中に入って



自動給じ機によるえさやり

みると、とてもきれいなことにびっくりしました。

毎朝の仕事は、一羽一羽のにわとりの健康をかんさつ観察することからはじまります。えさや水がきちんとにわとりにとどいているか確かめることが、特に大切な仕事です。

にわとりのえさは、すべて自動給じ機を使って行われます。

にわたりの飲み水も、にわたりがくちばしでつつけば自動的に出るようになっています。自動給じ機は、朝4時には動くように、また自動的に鶏舎の中に照明しょうめいがつくようになっています。



たまごの仕分け

にわたりが産んだたまごは、ベルトコンベアで集められ鶏舎のとなりの仕分け場に運ばれます。そこでは、たまごがよごれていないか、われてい

ないか点検てんけんされ、大きさで仕分けされます。

毎日、約8万個のたまごが笠岡のGPセンター（鶏卵処理場けいらんしりじょう）に送られ、そこでパックづめされ、大阪などへ出荷されています。

## 岡さんの話

高梁市など岡山県の西部は、昔から養鶏ようけいがさかんなところ  
です。わたしのうちでもおばあさんの代から、にわたりをか  
っていました。そのころは、100羽ぐらしかっていたそうです。  
えさをやるのも、たまごを集めるのもすべて人間がやってい  
たのです。今では、パソコンを使い、にわたりの健康管理かんな  
どに役立てています。

やはり一番気になるのは、にわたりの健康しよくのことです。食  
欲よくのないにわとりは、すぐ次の日にはたまごを産まなくなっ  
てしまいます。特に夏は、暑さのため食欲が落ちるので、換  
気扇きせんを使い鶏舎しんせんの中に新鮮な空気を入れ、またビタミン剤ざい  
を与えて、夏ばてを防いだりもするのですよ。健康なにわとり  
を育てること、それがわたしの仕事です。