

No.111 2019. 2. 3 <sup>あおじゅかい</sup> 会報「青樹会」 会報事務局 〒331 - 0825

中国内モンゴク沙丘・草原緑化研究会 さいたま市北区櫛引町 2-574-2 GA 大宮 111 号  
代表 押田 敏雄 押田 敏雄 方(青樹会事務局長代行)  
(Tel & Fax 048 - 664 - 5884)  
<http://www5a.biglobe.ne.jp/~aojukai/> e-mail:oshida@azabu-u.ac.jp

## 1. 「映画鑑賞会」と「新年会」が開催されました

去る1月19日(土)に「映画鑑賞会」+「意見交換会」と「新年会」が開催されました。映画鑑賞会と意見交換会は東京駅八重洲俱樂部で14時から、新年会は庄や八重洲口店で17時からそれぞれ開催されました。

今回の映画は中国映画・「桃さんのしあわせ」でした。内容は60年間、同じ家族に仕えてきたメイドの桃(タオ)が脳卒中で倒れてしまい、それまでごく当たり前に身の回りの世話をしてもらっていた雇い主の息子ロジャーは、桃の介護に奔走することになる。そのことをきっかけにロジャーの心境も変化していき、2人の中には実の母子以上の絆が生まれていく。桃役は11年ぶりの銀幕復帰となったデニー・イップで、中華圏の女優としては「秋菊の物語」のコン・リー以来史上2人目のベネチア映画祭女優賞受賞者に。なお、DVDを押田が所有していますので、ご覧になりたい方は、ご一報下さい。



映画鑑賞会と意見交換会には中村(千)、西、窪田(定)、窪田(誠)、窪田(恵)、立野、樋川、押田(明)、鈴木、野上、中村(民)、および押田(敏)の12名が参加され、映画が終わったからの意見交換会は各自の近況報告、今年の抱負などが披露されました。

次いで、場所を「庄や八重洲口店」に移動し、新年会が賑やかに行われました。



樋川

西

中村(民)



中村(千) 鈴木



窪田(誠)

窪田(恵)

窪田(定)



押田(明)



野上

## 2. 今年は亥年—みな様のご活躍の年に

明けましておめでとうございます!!

今年が平成最後の年となるとともに、干支は十二支の最後にあたる「亥(い)年」です。亥は、植物に例えると、草や花が枯れ落ちて、植物の生命が引き継がれて種(核)の中にエネルギーがこもっている状態、次の時代の発芽を準備している状態。亥の状態を人間や組織に当てはめると、「個人は知識を増やす、精神を育てる、組織は人材育成といったように、外に向けての活動ではなく、内部の充実を心がけると良い年」と言われています。新たな年を迎え、会員の皆様のご健康と、この一年のご活躍を祈念しております。



青樹会会長 中村民夫

さて、去る1月19日(土)に青樹会の新年会を東京八重洲倶楽部で開催され、恒例の映画鑑賞会(今回は台湾映画「桃(たお)さんの幸せ」を鑑賞)した後で、参加したみなさんから、近況や今年の抱負を語っていただきました。

長野市から駆けつけた青樹会の最長老の窪田さんは、窪田ファミリー3人(誠司さんとその嫁の恵利さん)で、春のタスマニア旅行を楽しみにしているとのこと。90歳を過ぎてもお元気で、旺盛な向学心と好奇心は私たちも見習いたいと思います。

名誉会長の西敬史さんは、亥年生まれの子男。84歳となりますが、今でも若い外国人たちに日本語を教えるボランティア活動を続けています。

かつて旅行会社日洋航空に勤務して青樹会の内モンゴル緑化ツアー開始から長年に渡り同行してくれた樋川さんは、最近、「空中ヨガ」を始めたとのこと(ハンモックみたいなものを使うヨガらしい)。樋川さんは、今年還暦を迎えるとのことでした。知り合ったころは樋川青年だったのですが・・・月日のたつのは速いものですね。

押田先生は、益々ご活躍です。雑誌に何本も論文を執筆し、1月末に徳島県で開催される「第5回日本ジビエサミット」で研究発表の予定で、今やジビエ研究の第一人者となっております。当日は、月刊誌「養豚会」掲載の記事「豚につながるイノシシ雑学(1)」の別刷を参加者に配布していただきました。

野上さんは、座間市教育委員会で地方史を編纂しており、中村(千)さんは、最近、歴史研究会に参加して古文書解読をしています。立野さんは、東京オリンピックでボランティアに応募して採用されたとの報告、鈴木さんは、外務省の仕事が終わるので、今年米国大学院(博士課程)進学を目指すとのことでした。

青樹会会員のみなさんは、それぞれの持ち場で目標に向かって頑張っておられますね。陰ながら応援しております。みなさんの活躍を年末にはお聞きかせください。



### 3. 会員からの便り

オーストラリア・タスマニア島の旅

<旅の目的>

イオングループ出身の神尾由恵さんの案内でタスマニア(オーストラリア大陸の南東にある島)に既に4回行き、今年3月に5回目の旅に行く予定です。

私は牧草を主体とした飼料の研究、肉の研究をし、今も信州eグループ事業協同組合(緑化記念誌112頁参照)で飼料の生産の仕事に従事していますので、タスマニアでの畜産を主目的とした旅を続けていますので、その概要について述べてみたいと思います。

なお、旅行に参加した者は、神尾さんに関係する者、私と仕事に関係のある長野県の者、2018年10月には87歳の妹と85歳の弟夫婦も同行いたしました。

<タスマニアの旅の行程>

タスマニアはオーストラリアの南に位置する島で、北海道よりも少し小さい牧場の島で、1/3は山ですが、2/3は放牧場です。



飛行機で日本からメルボルンに行き、トランジットで乗り換え、1.5時間でタスマニア島北部のロンセストンに到着です。

旅は肉牛や綿羊、乳牛の牧場、クレードル国立公園、ユーカリの樹



長野県・窪田定一



林、島にはたくさんのお花、動物(ウオombat、ワラビー)など、行くところ、みな美しいものばかり、本当の天国で、何度も旅行したくなる所です。



ユーカリの大木(78m)の前で



チューリップ畑で

<タスマニア・フィードロット (タスマニア肉牛牧場) >

私は、この牧場で肉牛や緬羊の研究が一番の目的です。牧場の概要は次の通りです。

経営主体はイオンで、イオンのタスマニアビーフの生産農場です。肉牛は常時 15,000 頭 (種類はアバーディアンアンガス)、緬羊 4,000 頭、従業員 38 名で、牧場長はイオンの肉屋さんの出身だそうです。

牧草地 2,534 町歩 (東京ドーム 540 個分) で、肉牛は 400kg になった牛を導入し、700~720kg まで肥育し、年間 18,000 頭を日本国内のイオン系列の店で「タスマニアビーフ」として販売している美味しい牛肉です。飼料は大麦と馬鈴薯の発酵ポテトが主体で、飼料添加物の使用は最低限とし、成長ホルモンは一切未使用で、安心・安全、美味しい肉となります。

畜舎は出荷直前に利用するだけで、ほとんどが舎外飼育です。一番の問題はふん尿の処理ですが、牛 1 頭はヒトの 20 倍もの量を排出するので、この処理や臭いが問題で、日本では 100 頭規模の牧場でも 1 億円も掛けて処理していますが、この牧場はオガコなどを 20~30cm 程度を床に敷き飼育し、これをローダーで集めて、堆積発酵させています。堆積された汚物は 60℃以上に発熱し、良質の堆肥と生まれ変わります。このふん尿処理を担当するのは 5 名で、効率的に運営されています。

この牧場はロンセストン市から南方 35km に位置し、ハイウェイ沿いにあり、牧場の中には大きな川が流れていますが、飲料水に使えるような綺麗な水で、牛の飲用になっています。

この牧場は汚水処理、排水設備を建設し、環境保全に努め、政府から評価され、16,000 頭の肥育許可を得ているそうです。

この牧場の肉は素晴らしく美味しいので、フィードロットの近隣にある世界文化遺産となっているブリケンドン牧場に移動し、一番美味しい肉をバーベキューでいつも戴いています。

場長の高田さんの奥様の美味しい肉料理で一切れ 180~200g ですが、一人で 2 枚は食べますが、一人で 4 枚も食べたヒトがいました。「外国の牛肉は硬くて美味しくない」と良くいわれますが、イオンのタスマニアビーフは非常に美味しいので、是非とも賞味下さい!!



<ケン・ローレンス牧場(酪農家)>

イオンの牧場があるロンセストーンから西へ 50km にある平坦な牧場で、487ha のうち、放牧地 236ha、搾乳牛 910 頭でジャージーが主で、体重 450kg で乳牛としては身体が小さいですが、乳固形分が多いので、バターやチーズの生産に適しています。



ケン・ローレンス牧場のミルクパーラー

この牧場の特徴は、牧場の中に沢山の池があり、この水を牧草の栽培に利用していることです。牧草はライグラスが主体で、クローバーと混播されています。牧草には水分が必要なため、大きな灌漑機を 3 機所有し、長さ 100m 位で池の水を灌水して牧草を生産しています。このため、化学肥料の施肥量は通常の 1/3 程度でも充分だそうです。

灌水によって牧草の生育は特に良好となり、収量が多く、牛も喜んで食べているそうです。牧草は灌水によって多収になるので、放牧によって余った分はサイレージにして利用しています。

この牧場で一番良いことは、搾乳牛 150 頭を単位にして放牧していることです。1 日 2 回の搾乳がありますが、150 頭のうちにはボス牛がいて、搾乳の時間になると搾乳施設（ミルクパーラー）に帰ってきて、順次整列し、搾乳されます。牛は回転式のパーラーに順々に入り、穀類を食べながら搾乳されて、終了するとボス牛が先頭になり、再び放牧場へ帰り、草を食べるので、人手は殆ど不用です。このミルクパーラーでは乳量が測定され、それによって穀類の給与量が決められるように機械が操作し、搾乳も機械が操作するので、人手は極めて少ないです。

この牧場は池の水を合理的に使い、牧場の周囲に植林して環境保全に努めるなどで、「酪農環境賞」を受賞するなどモデル酪農家です。夫婦で乳牛飼育に従事し、奥さんは子牛の育成を担当し、成牛となつてからの乳量の増加に大きく貢献しています。

<羊のはなし>

オーストラリアに行くと、羊の牧場が沢山あります。羊は羊毛を生産し、セーターや服地に利用され、冬は暖かいので、何処に行くのにも必要です。

ところが、科学衣料の出現で、羊毛の需要が減少し、羊の飼育にも課題が山積しています。

羊は毛以外にも肉として利用されています。肉は大きく分けると、ラムとマトンになります。ラムは生後 3~4 ヶ月から 12 ヶ月以内の若い羊のことで、ラムの肉は美味しく戴いています。タスマニアに行くとラムの料理が沢山あって、どの料理方法が一番美味しいのか分かりませんが、ラムの料理はどれも美味しいので、是非、食べてみて下さい!! 私は 1 日 1 回はラム料理を食



羊の放牧風景

べるようにしています。マトンは日本ではジンギスカンとして利用されていますが、マトンは3~8歳程度の成羊のことで、羊肉としてラムに比べて臭いが強いので、タレにより臭いを少なくし、食べる人が多いです。

羊肉を長野県ではロウ麺として伊那市方面で良く利用されています。また、羊肉は宮中の晩餐会に高級肉として利用されて、外国の賓客を招く時にも利用されています。

長野県で400頭程度のサホーク種の羊を飼育している農家がありますが、飼料はアメリカから輸入したスーダングラスの乾草(写真・白樫)と穀類だけ(100%アメリカ飼料)で、2年程度肥育して、全量を東京のレストランに提供している例があります。

肉以外に、副産物として得られるラノリンのクリームはタスマニアのお土産として私は行く度に5~6ヶ購入して、喜ばれています。ラノリンのクリームは羊毛の毛根に付着している油分から抽出したもので、私も愛用

していますが、顔の艶が出て、若々しくなります。3月に出掛ける時にはラノリンクリームを希望しているヒトは6人もいるので、忘れずにお土産として購入する積もりです。



ラノリンクリームとラノリンソープ



ロウ麺(伊那市にて)



サホーク種(長野)

この他にラノリンソープは170gで5.5ドルで販売しています。顔の髭剃りに使うと泡立ちが良く、スベスベして気持ちが良いので顔そり以外に風呂でも使っていますが、日本の高級石鹸以上に良いと思っています。ラノリンクリームとラノリンソープはお土産にすると非常に喜ばれています。

#### 4. 会報の原稿を募集しています

最近、気になること、私の提案、中国情報、その他なんでも原稿をお寄せ下さい。あて先は押田(oshida@azabu-u.ac.jp)へ、メールで戴けると幸いです。なお、メールが困難な場合には fax(048-664-5884)か郵送で(331-0825 さいたま市北区榎引町 2-574-2 GA 大宮 111 号)押田敏雄までお願い致します。