

はじめに

オーストラリアでの演習では、本当にたくさんのことを学びました。ここには書ききれませんが、オーストラリアで過ごした1週間で、肌で感じたこと、学んだことを少しご紹介します。

8月26日

メルボルンでトランジットし、アデレードに向かいました。香港からメルボルンへ向かう飛行機では、窓からオーストラリアの広大な砂漠や、農地を見ることができました。上空から見ていると、メルボルンには住宅街、アデレードには農地が広がっていることがわかり、農地の違いも見えました。アデレードは、メルボルンに比べて田舎の雰囲気があって、のんびりと時間が流れている印象を持ちました。この1週間でアデレードの伝統にたくさん触れて、この町のことが大好きになりました。この日の夜、スーパーに向かいました。日本のスーパーとは違って、沢山の種類、そして大きなサイズの乳製品が販売されており、チーズやヨーグルトの種類の多さに驚きました。肉売り場には、当たり前のようにラム肉やカンガルー肉、エミュー肉が並んでおり、日本との文化の違いを目の当たりにしました。



飛行機からの農地の風景



沢山の種類のチーズ（スーパー）



ラム肉（スーパー）

8月27日

車で大規模農業を見学しながら、現地の園芸店に行きました。日本の園芸店とは異なり、とても広い敷地の中で多様な植物が販売されていました。トマトの苗だけでも20種類ほどあり、ユーカリはもちろん、カンガルー・ポーというカンガルーの爪に似た花など日本では見たことがない植物も沢山並んでいました。一方で桜や梅の木、竹も売っていて、どこか日本の園芸店と似た雰囲気も感じられました。個人的に今回の実習で一番記憶

に残っているのが、大規模農業です。道路の周り一面に広がる農地が本当にきれいで息をのみました。車を降りて地面をよく見ると、乾燥で地割れをおこしており、オーストラリアの乾燥問題の深刻さを身に染みて感じることができました。土は赤みを帯びた茶色で、アルカリ性であるため、栄養をたっぷり蓄えられるそうです。広大な農地を目の前に、遺伝子組み換え作物の可否について考えました。地理の資料集でしか見たことがない、巨大スプリンクラーもあちこちで見ることができました。



沢山の種類のトマト



大規模農業の風景



カンガルーの手に似ています

カンガルー・ポー



巨大スプリンクラー

午後は、アデレード大学 Roseworthy キャンパスに訪問しました。ここは獣医学部のキャンパスで、広大な敷地に牛や馬、羊等の動物が沢山飼育されていました。集まってくださった生徒の皆さんとお話した後、アデレード大学の先生に講義をしていただき、キャンパスを案内していただきました。キャンパス内には動物病院や、キリンなどの大きな動物にも対応した手術室に加え、アクアポニックスの実験設備等もありました。日本の大学よりも動物に直接触れる機会が多く、実習が充実しているそうです。学生が中に入って実際の手術を見学できるように、手術室もかなり大きく設計されていて、充実した設備に驚きました。

8月28日

この日は、アデレード大学 Waite キャンパスに訪問しました。キャンパス内のプラント・アクセラレーターやワインの醸造研究所、食品開発施設等、様々な施設を案内していただきました。ここで衝撃的だったのがプラント・アクセラレーターという、オーストラリアを代表する植物表現型解析施設です。24時間ごとに各植物で決められた量の水が与えられ、重さ測定、複数方面からの写真撮影、そしてその写真を用いた背丈や葉面積等の解

析が全自動で行われる装置や、フィールドで簡単に植物の背丈を測定できる機器など、興味深い大規模な装置がたくさん開発されていました。食品の開発施設では、豆類を細かく破碎することでタンパク質を豊富に含む粉を回収できる装置の開発や、オーツ麦だけでつくるヨーグルト、サツマイモとオーツ麦でつくるパテ等、さまざまなアイデアに富んだ食品の研究が進められていました。消費者のニーズに合わせたアイデアと、そのアイデアを実現する技術の双方が求められていると感じました。

8月29日

午前に屠畜場、午後に Cleland Wildlife Park に行きました。屠畜場は、日本では獣医学専攻の学生でもなかなか見学させてもらえないと聞いており、この副専攻をとっていなかったら、きっと一生中に入ることにはできなかったと思います。私たちは昨年始動したばかりの最新の屠畜場である Thomas Foods 社のマレーブリッジ工場を見学させていただきました。特に印象的だったのは、アニマルウェルフェア（動物福祉）に対する細やかな配慮が随所に見られたことでした。消費者の中でもアニマルウェルフェアの考えが広まっているオーストラリアでは、いかにこの配慮がなされているかが取引においてもかなり重要だそうです。牛が最初に入れられる係留所では、綱でつないだりはずせず、できる限り牛に負担がかからないように様々な工夫が施されていました。牛が滑らないように、そして糞尿の掃除がしやすいように、地面が凹凸のあるタイルのような形状になっていたり、直角に曲がることによるストレスを軽減するためにカーブのついた形状の道にしていたり…不思議に思う設計のひとつひとつに意味があって感嘆しました。一頭ずつ流れてきた牛は最初、眉間に屠畜銃を撃たれて失神します。すぐに喉を切り裂いて失血死させ、後ろ足を縛ってレーンに吊り下げます。状態の悪い臓器や、舌を取り除かれた頭は鍵のついたゴミ箱に廃棄されて外からは取り出せないようになっていて、徹底した管理に感心しました。また内臓は、輸出先の国の文化によって食べられる部位が異なりますが、このような情報もすべて電子化されて正確に管理されていました。私たちが案内していただいたときも、衛生状態が高い梱包部屋からはじまり、最後に係留所になるようにまわったり、部屋が変わるたびに靴の洗浄及び手洗いが徹底されていたり、衛生状態が厳重に管理されていることが肌で感じられました。一方で従業員のマスクや手袋の着用には個々でばらつきがあり、日本人との感覚の違いを感じました。屠畜場での経験は私にとって衝撃が大きく、これから先忘れることがないと思います。案内していただく中で、目を背けたくなるような場面も多く、屠畜場を出るころにはかなり精神的な疲労がたまっていました。しかし、ついさっきまで生きていた牛が、普段見慣れた牛肉の形になっていく過程を実際に自分の目で見て、様々なことを感じる事ができ、本当に貴重な経験ができました。

午後に向かった Cleland Wildlife Park でもアニマルウェルフェアについて学ぶことができました。この公園では動物たちがかなり自然に近い状態で展示されていました。カンガ



ルーは園内を走り回っていて、小鳥も様々な場所で見られました。日本の動物園のように展示されている動物を見るというより、動物たちの世界に人がお邪魔しているような感覚でした。コアラの抱っこ体験も実施されていましたが、コアラに大きな負担がかかるため一定時間でコアラを交代して休ませながら行っているそうです。このように動物のストレスを軽減させる工夫が散見されて、アニマルウェルフェアの考え方を肌で感じる事ができました。



屠畜場の外観



Cleland Wildlife Park



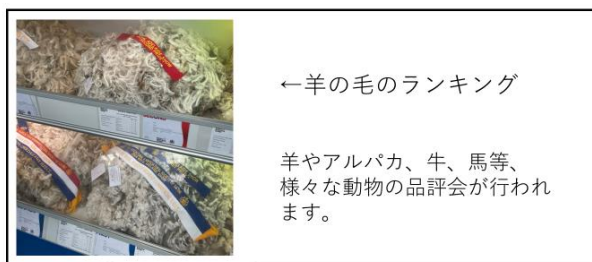
8月30日～31日

国立ワイン博物館やセントラルマーケット、ロイヤルアデレードショーという農業祭に行きました。この2日間でオーストラリアの中でもアデレードという土地の産業についてたくさん学ぶことができました。アデレードショーでは品評会だけでなく、大きな農業機械の展示や木こりレース等もあり、楽しみながら勉強することができました。

アデレードでは「シラーズ」という赤ワインが有名です



国立ワイン博物館



←羊の毛のランキング

羊やアルパカ、牛、馬等、様々な動物の品評会が行われます。



Royal Adelaide Show

さいごに

私自身今回初めての海外で、行きの飛行機からずっとワクワクしていました。オーストラリアについたときの感動は忘れられません。何もかもが初めてで目に入るものすべてが新鮮で、新しい学びに溢れていました。オーストラリアで案内してくださった方々、皆さん本当に親切で、私たちの拙い英語の質問にも真摯に耳を傾けてこたえてくださり、多くのことを吸収できた、充実した1週間になりました。

最後まで読んでいただき、ありがとうございました！