

## 松阪牛文化ミュージアム

○山本友美<sup>1)</sup>、中井康博<sup>1)</sup>、森岡眞理<sup>1)</sup>、村田耕一郎<sup>2)</sup>、上浦里香<sup>3)</sup>、庄司正<sup>4)</sup>

<sup>1)</sup> 三重県松阪食肉衛検、<sup>2)</sup> 三重県津保健福祉部、<sup>3)</sup> 三重県業務食品室、<sup>4)</sup> 前三重県健康福祉部総括室長

### 【はじめに】

松阪牛は、和牛の最高級ブランドとして全国はもとより、世界にその名が知られている。そして、その名声は多くの人々の長年の苦労によって培われ、多くの人々の関わりによって成り立っている。しかし、平成13年のBSE発生以降、牛肉の販売不振は大きく拡がり、松阪牛においても深刻なものとなった。三重県松阪食肉衛生検査所（以後検査所）と、株式会社三重県松阪食肉公社（以後公社）では消費者の不安を払拭するため、平成14年から見学者受け入れ事業を実施して成果を上げてきたが、今回、これまでの見学者受入事業を再編し「松阪牛文化ミュージアム」として新たな活動を始めた。

### 【材料及び方法】

見学者は学校、一般消費者、その他希望される団体等であった。関係機関は検査所、公社、松阪市役所、松阪牛研究機関、松阪牛生産者、松阪牛販売業者とした。「松阪牛文化ミュージアム」は、従来の博物館のイメージにとらわれない、実際の現場を展示物とする行動展示で、松阪牛の生産から消費に至る全てのフィールドをエリアと捉え、それぞれのフィールドで、語り部（インタープリター）が松阪牛の文化等を紹介するものである。見学者受入事業の拡大と、関係機関の絆づくりを目標に、平成19年12月「松阪牛文化ミュージアム」を立ち上げた。検査所を食肉の安全安心システムと松阪牛の文化・歴史について学ぶ「文化科学館」、公社を松阪牛が松阪肉になるプロセスと命の大切さを学ぶ「生命感動館」と名付け、見学者を受入るとともに様々な活動の拠点とした。見学は①検査所での講義②公社施設見学（検査所職員と公社職員）③検査所での質疑応答・アンケートの流れで実施し、小学生の場合は、事前に学校側との打合せを入念に行い、検査所職員が小学校を訪れる出前授業や、公社施設見学の後にディスカッション顕微鏡によるルーメン微生物の鏡頭と、心音聴取等を実施することで、命について考え感謝の気持ちを持って見学に望めるような内容を準備した。見学終了後はアンケート結果を公社にフィードバックし、見学者の意見や感想を共有した。松阪牛文化ミュージアムの看板、パンフレット、松阪牛関連の写真パネル、「お肉が出来るまで」「ホルモンを食す5つの鉄則」等を盛り込んだA4サイズの紙製下敷き、紙製手提げ袋、インタープリター用名札、テキストを制作した。また、各関係機関から希望者を募り、インタープリター養成講座の開催やインタープリター学習会、施設見学会等を実施し、見学者受入施設の拡大を図るため様々な活動を行った。

### 【成績】

(1) 見学者の受入：平成21年度は600人弱人の見学者があった。

見学者数	21年度	20年度	19年度	14～18年度
全体	582	628	726	3145
内訳				
一般	262	343	621	2429
高校生	109	90		
小学生	211	195	105	716

(2) 出前型松阪牛文化ミュージアム：出前授業は4回3校で実施。松阪牛まつりに松阪牛文化ミュージアムと

して公社とともに出展し「お肉ができるまで」と「食肉の安全安心確保システム」について説明した。

(3) イベント開催：12月の第2土曜日を一般見学者に解放する松阪牛文化ミュージアムの日とし、大人から子供まで20名にご参加いただいた。インタープリター養成のため当所職員、公社、薬務食品室、松阪牛生産者、松阪市役所、畜産研究部、中央普及所、松阪肉販売店などから総勢49名が、外部講師によるインタープリテーション講座を受講した。インタープリター研修会として、畜産研究部を約20名で訪問。松阪牛研究の最先端技術に触れた。職業体験として中学生4名の受入を行った。

(4) 啓発資材等制作：松阪牛文化ミュージアムの看板、パンフレット、松阪牛関連の写真パネル、「お肉が出来るまで」「ホルモンを食す5つの鉄則」等を盛り込んだA4サイズの紙製下敷き・紙製手提げ袋、インタープリター用名札・テキストを制作した。予算の都合上、構成、デザイン、印刷の多くを手作した。

イベント等開催・	21年度	20年度	19年度	14～18年度
参加回数				
出前授業	4	3	1	2
職業体験	1	0	0	0
イベント参加	1	1	0	0
イベント開催	1	0	1	0
養成講座・研修会	2	2	1	0

#### 【考察】

従来行ってきた見学者受入事業を「松阪牛文化ミュージアム」としたことで、食肉の安全・安心PRや、学校や消費者のニーズに応える為の、積極的な活動が出来るようになった。見学者から意見や感想を頂く事で、衛生や品質、更には施設環境に至るまでの意識が向上し、様々な改善が行われるようになった。また、他フィールドの業務を理解する事で、それぞれの思いを共有できるようになり松阪牛を中心とした絆づくりの一步となった。今後は、より一層の連携強化と見学者受入事業の拡大を図り、食肉の安全安心の輪を広げていく事を目指す。