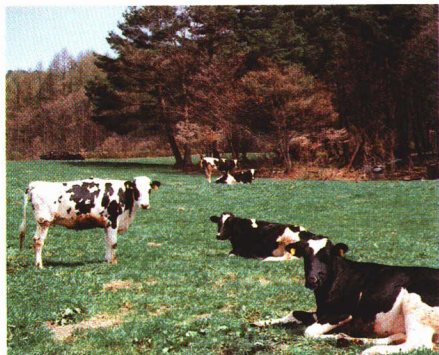


#### (4) <sup>か</sup>家ちくをかう仕事



ほくじょう  
牧場の乳用牛

塩川町では、<sup>か</sup>家ちくとして、<sup>にくようぎゅう</sup>肉用牛（<sup>おも</sup>主に姥堂地区）、<sup>にゅうようぎゅう</sup>乳用牛（<sup>おも</sup>主に駒形地区）、<sup>おも</sup>ぶた（<sup>おも</sup>主に堂島地区）、<sup>おも</sup>にわとり（<sup>おも</sup>主に駒形地区）などがかわれています。

<sup>にくようぎゅう</sup>肉用牛は、<sup>やく</sup>約20カ月くらいかけて大きくし、<sup>よこはま</sup>東京や<sup>か</sup>横浜の<sup>いちば</sup>家ちく市場へ送り出しています。

<sup>にゅうようぎゅう</sup>乳用牛は、<sup>ちち</sup>乳をしぼって<sup>ちち</sup>乳を売る牛と<sup>ちち</sup>子牛を大きく育てて売る牛とがいます。

<sup>おも</sup>えさは、<sup>がいこく</sup>主に外国から<sup>ゆにゆう</sup>輸入したものを使っています。病気になるように大きくするのと、<sup>しゅるい</sup>えさの種類や<sup>りょう</sup>あたえる量を考えています。

また、<sup>か</sup>家ちくの<sup>にょう</sup>ふん尿は<sup>ひり</sup>田や畑でたい肥として利用しています。



<sup>か</sup>家ちくの<sup>いちば</sup>市場



#### <sup>にくようぎゅう</sup>肉用牛をかう<sup>のうか</sup>農家のおじさんの話

どこの牛にもまけないおいしい肉にしようと、えさをあたえる時に、牛に話しかけるようにしています。えさを毎日やらなければならないのが大変です。

子牛とえさ代にお金がかかることと、育った牛のねだんがあまり高くないのがなやみになっています。