



せいにくてん うちは精肉店

もとはしせいいち
本橋成一作

のうさんぎょそんぶん か きょうかい
農山漁村文化協会

北出精肉店は、仕入れた子牛をりっぱな肉牛に育て、屠畜して、切り分けて売る仕事までを、すべて家族だけで行うお肉屋さんです。江戸時代から続く北出家の仕事は、現在で七代目になります。しかし、育てた牛を食材の肉にする屠畜の仕事は、きょうがさいごになりました。

この本は、牛を屠場に連れていくところや、手作業で解体する様子など、そのさいごの一日を、白黒の写真で伝えます。

いのちをいただき、そのいのちを生かす仕事。それが、屠畜なのです。

