

消費者レポート

第1173合併号 2001年12月27日

〒152 0002 東京都目黒区目黒本町1 10 16

電話03(3711)7766 ファックス03(3715)9378

E-mail:nishoren@jca.apc.org

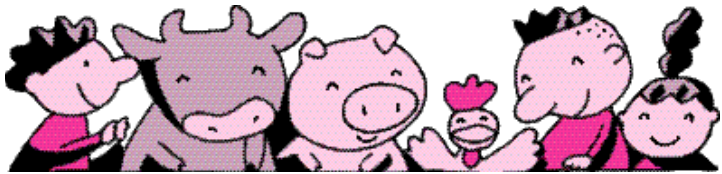
http://www1.jca.apc.org/nishoren/

発行責任者 富山洋子
発行所 日本消費者連盟

会費 年間7,000円 前納制 郵便振替00130-0-22957

安全な肉が 新春大特集 食べたい!!

食肉の産直・共同購入から安全な畜産を考える



年のはじめのご挨拶を申し上げます。21世紀の1年目は、世界中を震撼させたテロと、引き続き起こされた戦争によって、多くの市民・子どもたちが犠牲となりました。新しい年は、戦禍に巻き込まれている人々に一日も早く平和の訪れることを願って止みません。私たちの食卓を困惑させたBSE

(牛海綿状脳症)の問題も、

解決の糸口が見つからないまま年を越してしまいました。さて、会員の皆様のお正月のごちそうに牛肉は? たぶんいろいろな深慮が、それぞれ牛肉に対してあったのではないだろうか?と推察しております。

このBSE対策については2001年12月3日、緊急シンポジウム「BSE発症の責任と明日の畜産・酪農を考える集会」を開き、その後多数の国会議員と農林水産省、厚生労働省の担当者を招いた緊急院内集会を持ちました。主催は生活クラブ連合会、グリーンコープ連合、大地を守る会、日消連で、北海道はじめ各地の200を越す生産者市民が参加。行政の本質的怠慢と判断ミスの責任を明らかにする、畜産から食品衛生に至る総合的な新しい部署を設けて感染拡大を防止し、情報公開に徹する、日本の畜産振興のあり方を抜本的に

見直し、5年、10年後のビジョンを構築する、などを求めた。安全な肉が食べたい、という声が届けられています。安全な肉をどこでどのように求めるのか、そのためには私たち消費者の、安全な農への積極的な参加が求められるのではないのでしょうか。

今号では、食肉の産直や共同購入に取り組み信頼できる生産者のうち、3例をご紹介します。それぞれ独自の立場から、安全でおいしく、環境と調和した畜産に取り組み個性的な生産者です。その姿を知ること、畜産とは何か、食とは何かを考える助けになれば幸いです。(水原博子)

おもな記事

- 阿蘇グリーンストック……
- 三輪農園……
- 米沢郷牧場……
- 食べ方の改革を……
- 肉の抗生物質耐性菌汚染……
- 危うい土壌汚染対策……
- 原子力教育予算……
- 連載・こみ減量策……

ファイルしておいて下さい。後でお役に立つと思います。コピー・転載の時はご連絡ください。

今号は合併号ですので、次号は1月17日発行です。

特集「安全な肉が食べたい！」生産者リスト

草地畜産の振興を目指す 阿蘇グリーンストック

久保田一郎



した。また、サシ(網目状の脂肪沈着)を基準とする牛肉の相場決定システムは、高カロリーと変質させ、草地畜産を衰退させてきています。このため、阿蘇の草原に牛が少

なくなり、また採草されない草原も多くなり、草原の荒廃につながっています。

草原保全と草地畜産の振興

年間1000万人を超える観光客が訪れる阿蘇の素晴らしい景観は、広大な草原がそれを創り出しているといわれています。この美しい草原は、地元の人々の牛の放牧や採草、そして野焼きという営みによって維持されてきた「人文景観」なのです。

ところが、乳脂肪率を基準にする乳価決定のシステムは阿蘇の大草原を活用した草地酪農を急速に崩壊させてきま

阿蘇の大草原は畜産の基地であるだけでなく、癒しの場であり、九州の水瓶でもあり、多様な動植物の生命を育む重要な空間です。このため、私たちはこの貴重な生命資産を守るために、1995年、財団法人阿蘇グリーンストック

を設立し、野焼きボランティアの参加・育成などに取り組みできました。また、その取り組みの一貫として、株式会社緑の資産を設立し、阿蘇町あか牛産直生産組合と産直契約を結んで、阿蘇町あか牛の利用普及に取り組んでいます。この産直は、草地を利活用し、それを保全していくことを目的としていることから、草地畜産の再構築を目指しています。

粗飼料多給のヘルシービーフ

グリーンストックあか牛は7人の生産者が次に挙げる産直基本契約に基づいて生産しています。

生後14か月までは現地で生産された乾燥した牧草で飼育し、15か月以上はワラに切り換え飼育する。

肉牛の生理に合った、ストレスを除く飼養管理を行なうことを基本とする。

衛生管理に注意を払い、ホルモン剤、抗生物質は使用し

ない。

そして、取引牛は阿蘇郡内で粗飼料を主体に放牧・肥育された健康牛の牛肉を対象とすると定め、取り引きされてきています。また、飼料も指定されていることから、肉骨粉が混入することは当初から排除されてきています。したがって、BSE感染の心配は必要ありません。

グリーンストックあか牛の「利用」!

自然の摂理を冒した飼育がBSEを引き起こしたと考えます。その意味で、BSE問題を契機に、牛は草食動物であるからこそ、その牛肉がヘルシーであり、また食料不足の時代でも草食で飼育できることを再確認する必要があります。グリーンストックあか牛は宅配便で全国にお届けすることができず。あか牛肉をぜひご賞味下さい。

牛は草食動物です。しかし従来の畜産では生産性を上げるために、濃厚飼料にとどまらず肉骨粉まで与えてきています。このような

【データ】

社名・団体名 阿蘇グリーンストック(販売部門は緑の資産)

所在地 熊本県阿蘇郡阿蘇町赤水695-100967(35)0313

FAX 0967(35)0344

ホームページ <http://www.aso.ne.jp/~green-s/>
E-mail: green-s@aso.ne.jp

生產品・商品 *価格は税・送料別
阿蘇あか牛カルビー焼肉 1400円(500g・冷凍)

阿蘇あか牛すき焼きセット 1540円(500g・冷凍)

阿蘇あか牛サーロインステーキ 4600円(200g×3枚・冷凍)

入手方法・販売場所 通信販売あり(ホームページからも可) 上記事務所でも販売

特集「安全な肉が食べたい！」生産者リスト

地域自給型養豚を目指す 三輪農園

三輪 豊



ベストフリー)

コーンを主体に輸入の大麦や大豆粕などの自家配合飼料を使っていますが、GMコーンの輸入が始まったのを機会に、5年ほど前から以前から考えていた地域

自給型の養豚に切り替えました。

地域自給型の養豚とは輸入

茨城県の八郷町で地域自給型の養豚をしている三輪農園です。養豚を始めて22年になります。養豚を始めたときから飼料の安全性と豚の健康と肉のおいしさにこだわってきました。規模は、種オス1頭、母豚7頭、肥育豚100頭、草地50アール、水田45アール、畑30アールです。

輸入コーン・大豆は使わない

当初は、PHF(ポストハ-

とができました。その他にも

酒造会社から出る酒糠(日本酒用の米を精米するときに出る糠)、国産大豆だけを使うている豆腐屋さんのおから、茨城名産の乾燥いものくすなど、探してみると身近なところいろいろな材料が見つかり、おかげでほとんどの飼料を地元産に切り替えることができました。魚粉だけは北洋ミールを使っています。

BSEの原因といわれている肉骨粉や肉骨粉が配合されているおそれのある飼料は一切使っていません。

ストレスのない豚

豚の健康管理では、いかに豚にストレスを与えないかを心掛けています。豚舎は十分に陽が入り豚がのびのびと走り回れる広さを確保しています。

4月から10月までは青草を十分に与え、11月から3月までは稲ワフを与えてビタミンや繊維質を補給しているのが家畜用の微量要素などを与えて

なくても元気でほとんど病気もありません。

じっくり育てた旨い肉

豚の品種は黒豚とその交配種です。肥育期間は9か月から10か月かけています。一般

的な豚は6か月ぐらいで出荷されていますから、それに比べると肥育の日数はかなり長いです。高カロリー配合飼料に比べれば小麦やいもに草中心の飼料では当然育ちが遅れますが、それが豚本来の成長の速度ではないかと考えています。

ているので肉の味は非常によいと思います。脂身は白く旨味があり肉はやわらかくくがある」と評判です。処理してから3〜4日で消費者の元に届くのでとても新鮮です。今後は遺伝子組み換えの米や小麦が国内で作付けされる動きに反対すると共に、小麦を自家生産し、安全な飼料を安定的に自給していきたいと考えています。

【データ】

社名・団体名 三輪農園

所在地 茨城県新治郡八郷町鯨岡183 1

0299(44)0644

FAX 0299(44)0644

生産品・商品

豚肉セット 2kg~(ブロックのロース、もも、ばら、肩、挽肉、各400~500gから4種類のセット。セットの内容はおまかせ)

価格は1800円/kg(税込)+送料

入手方法 電話またはFAXで注文後、町内及び近郊は配達。その他の地域は宅急便にて直送。配達は毎月2回。定期購入

特集「安全な肉が食べたい！」生産者リスト

自然循環農業を目指す 米沢郷牧場

阿部均



の活用、今年度より本ルクロツプサイレージ生産にも取り組む」と言わせて

素性の明らかな原料を使用しています。

牛は、それら粗飼料中心で、当然「肉骨粉」など使用していません。一部配

合飼料(防カビ剤不使用)を与えています。肥育の後半は非遺伝子組み換えの飼料体系となっています。もちろん

子牛は地域の飼育・飼料体系の明らかな会員農家より導入し、一部の牛種については自家繁殖で育てています。

鶏の飼料には、単体のみで購入したものを完全に自家配合して使用しています。原料

のトウモロコシ、大豆粕はホストハーベスト農薬を使わず、

遺伝子組み換えでないものです。また、鶏は全飼育期間、

抗生物質などの薬剤は与えていません。

自然循環農業

BMWシステムにより、生物活性水を添加することで、

牛・鶏の飲み水を改善しています。また、生物活性水を畜舎に噴霧することで、糞尿の

悪臭が抑えられ、健康な牛・鶏が育ちます。

これらの循環の中では、合成化学物質の使用は不要な

BMW技術とは

BMW技術は、自然界におけるB(バクテリア)、M(ミネラル)、W(ウォーター)による浄化システムをモデルにして生み出された技術です。

生物活性水は、BMW技術を用いて畜舎の尿または完熟堆肥を究極まで精製したもので、バクテリアの代謝物やミネラルが豊富に含まれています。生物活性水は、ともすれば公害の元凶となる家畜の糞尿を、BMW技術により有効な資源に変えたものです。つまり畜産と耕作を結びつけ、それぞれの地域における循環保全型農業を確立しようという観点から生み出されました。

牛の尿または完熟堆肥を生

物活性水に精製し、飼料・堆肥の発酵に利用しています。

完熟堆肥は、耕作農家へ還元することはもちろん、牛舎・鶏舎の敷料で戻します。

こうして作られた堆肥は稲作に使われ、そこで取れたイネからは、籾殻が敷料へ、ワラ・米糠が飼料へと、牛肉・鶏肉生産に利用されます。

これらの循環の中では、合成化学物質の使用は不要な

量の高い粗飼料の生産方法

のとなっており、薬剤に頼らない安全でおいしい食肉生産を実現しています。

おいしい食肉

生産された鶏は、消化器官がしっかりと長いものとなっています。健康に育っていますので、内臓(砂肝・レバー)がきれいで、安心して召し上がれます。

バランスがよく、栄養

量の高い粗飼料の生産方法

米沢郷牧場は設立以来、有機農業による有畜複合経営で、農家の自立と、より安全でおいしい農畜産物の生産を目指しています。さらに、BMW技術(下記参照)などの導入で、自然循環農業集団リサイクルシステムを、グループで地域的に展開しています。

安全で健康な牛・鶏の生産

飼料自給率を高める努力(ワラ・米糠など未利用資源

【データ】

社名・団体名 米沢郷牧場
所在地 山形県東置賜郡高島町大字一本柳2713
0238(57)4225
FAX 0238(57)4230
E-mail: yonego@cocoa.ocn.ne.jp
生産品・商品 直接販売なし
入手方法・販売場所 首都圏コープ事業連合(東京マイコープ、神奈川ゆめコープ、生協エル、ドウコープ、ハイコープ、コープやまなし)、大地を守る会、WILLネット事業部(千里山生協、アルファコープ大阪、エル・コープ)などの生協・消費者団体を通じて購入可能。また店舗では、ファーマーズマーケットとらじろう(東京・葛飾)、土と水を作る人々の会(東京・小平)などでも扱っている

特集「安全な肉が食べたい!」

工業畜産が招いた悲劇 食べ方の変革 少しの肉を大切に食べる

日本有機農業研究会理事・有機畜産委員 白根節子

工業畜産 と言っても、現場を見ていない消費者には何を指して言っているのか理解しにくいし、「自分がかっているのが工業畜産なんだ」と気づいていない生産者も少なくないでしょう。暗いウインドレス畜舎で飼育されたブロイラーや無羽豚、多少日の当たる畜舎であつても横を向くこともできない枠に入れられた豚たち。ケージに入れられ、夜も昼もひたすら卵を産み続ける鶏たち。元は同じ鶏なのに、じつと動かない品種に改良されて柔らかい肉太りをするブロイラーとケージの幅を狭くするために小さく品種改良された採卵鶏に分けられてしまいました。もちろん飼料は、動物たちの

生理に合わないものでも、人間の都合に合えばよし...というわけです。

反芻動物の牛が何のために4つの胃袋を持つのかということも無視したあさはかな人間たちによって、濃厚飼料がどんどんと与えられ続けてきました。その究極のところ、肉骨粉だったのです。共食いさせることを「リサイクル」という美名にすり替えて、消費者を納得させようとする国の愚かしさが見えてきます。

この先どうなる 日本畜産

この事態になつても、国は工業畜産を改めようとはしていません。確かに改正JAS法で、「有機畜産」をするた

めの準備が進行中ではありませぬ。しかしそれは商品としての付加価値をつけるための一つであり、また輸入オメガニツク食品のためなのです。したがつて、畜産全体を、有機畜産の方向に近づけようということでもないので。

現在小泉内閣が推進している構造改革は、農業についても進行中です。しかし何のことはない、食料・農業・農村に関する新基本法の最大の目的は、「農業のさらなる規模拡大」ですから、「コストダウンを図れないからダメ」という理由をつけて中小農家の切り捨てを謀り、資本の参入をより一層進めようとするのです。

BSE出現といつこの事態

に至つても、政府には経済効率優先の農業を改めようとするつもりは毛頭ありません。学校給食に半ば強制的な使用をさせたり(牛肉を食材に使用開始していない学校を調査するのは強制的な行為)、肉骨粉の使用を全面的に禁止することに難色を示しています。どんなに狭い日本でも畜産物が大食できる政策は、これからも変わらず続けられるでしょう。

いずれにしても、BSEによつてひとたび姿を現してしまつた異常プリオンは、今後幾年も人間を含む動物たちに取りついて広がっていくでしょう。私たちは未来に対してどう責任をとっていくのでしょうか。

いまやるべきことは食の変革

この狭い日本で畜産物を多く食ってきたことが間違いであったのですから、私たちの体に

戻していくべきです。

日本人のたんぱく源は、主に大豆と魚介類でした。しかし、その大豆の自給率はたったの4%(平成11年度)しかなく、海もまた汚れています。この先、畜産物を大豆や魚に置き換えていくとして、自給率の向上を図る策と川や海を取り戻す策を、国を挙げて講じることを急ぐべきです。

そしてこれからは、残滓や雑草なども含めた餌を積極的に取り入れ、そのような餌の量に見合つて飼われたほんの少しの畜産物を、大切に食べる。食べ方の変革こそが次世代への救いとなるはず。

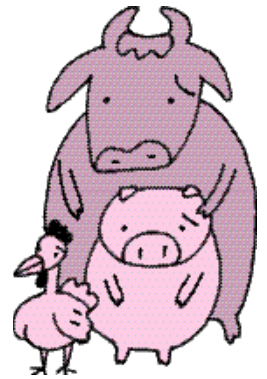


特集「安全な肉が食べたい!!」

輸入肉は安全か!

BSEだけではない食肉の危険性

名古屋大学理学部 河田 昌東



国内BSE(牛海綿状脳症)発生に乗じて、スーパーではアメリカやオーストラリア産の食肉が急増しています。しかし、これら海外の食肉には抗生物質耐性菌という別の大きな危険性が潜んでいます。

スーパーの食肉、抗生物質耐性菌で汚染

2001年10月18日号のアメリカ医学雑誌「ニューイングランド・ジャーナル・オブ・メデシン」にシヨッキンクな論文が3本発表されました。ワシントン州内のスーパーで買った鶏や豚、七面鳥牛などの肉のミンチ200検体を調べた結果、鶏35%、七面鳥24%、豚16%、牛6%から抗生物質耐性のサルモネラ

菌が検出されたのです。サルモネラ菌は食中毒の最大原因のひとつです。耐性があった抗生物質はテトラサイクリン、ストレプトマイシンなど人間の感染病治療にも使われるものが多く、病気になるっても抗生物質が効かないおそれがあります。耐性菌の53%は3種類以上の抗生物質に同時に耐性を示し、12種類の抗生物質に耐性を示す菌もありました。また別の研究では、最近増えているバンコマイシン耐性菌感染の治療用に新たに認可されたキヌプリスチン、ダルフォプリスチン(以下OPP、DP)と呼ばれる抗生物質に耐性の細菌を調べました。鶏肉407検体の82%にQPDPとその他の抗生物質

に耐性の腸球菌が見つかったのです。さらに、病院の外来患者の便334検体を調べた結果、23%にこれらの抗生物質に耐性の菌が検出されました。こうした事実は、アメリカ人の4~5人に1人はすでに体内に抗生物質耐性菌を持っていること、その原因が食肉にあることを強く示唆しています。

飼料中の抗生物質と遺伝子組み換え作物

原因は家畜飼料に添加されている抗生物質だと論文の著者らは指摘しています。アメリカでは年間1万1200トンの抗生物質が生産され、その80%は飼料用だからです。しかし、私はそれだけが原因ではないと思います。飼料へ

の抗生物質添加はアメリカでは半世紀にわたって行なわれてきましたが、遺伝子組み換え作物が飼料として使われるようになった96年頃から耐性菌が急増しているからです。遺伝子組み換えの際使われる抗生物質耐性遺伝子が関与している疑いがあります。

食中毒大国アメリカ 食肉の放射線照射へ

近年アメリカで食中毒が急増しています。疾病予防センターの報告書(99年)によれば、年間食中毒患者は7600万人、3人に1人は食中毒にかかっている計算です。食中毒による死者も年間5200人に上ります。厚生労働省の食中毒統計によれば、00年

度の日本の食中毒患者は3万5214人、死者は7人です。この違いは抗生物質耐性菌の蔓延と無関係ではありません。死者数を比較すればアメリカの食生活がいかに危険に満ちているかが分かります。食生活のアメリカ化は危険です。今年6月公表された疾病予防センターの論文は、こうした食中毒の増加を食い止めるために、食肉の放射線照射が有効だと提案し消費者の理解を求めています。アメリカではすでに生肉への放射線照射が認可され(97年食品医薬品局、00年農務省)、一部は実施されています。これをもっと大々的に実施しようというわけです。

私たちがBSEに目を奪われていくうちに、抗生物質耐性菌で汚れた肉が食卓に上っており、知らぬ間に放射線照射肉が食卓に上るかも知れません。政府は早急に実態調査を実施し対策を立てるべきです。