

## 牛肉は危険！

### 疾病廃棄率は実に 85%、消費者はもう安い牛肉を求めるのはやめろ！

2月8日に発売となった筆者の最新刊『じつはもっと怖い外食』（ワニブックス）の前書きで、「ココイチビーフカツ事件」のことを書きました。そこでは「これは本当に氷山の一角というべきものであって、同様のことがこれまではなかった、あるいは今後は起きないと明言できない」と述べているのですが、まさしくそのとおりとなってしまいました。同事件でビーフカツを横流した産業廃棄物処理業者ダイコーの倉庫からは、廃棄処分にすべきほかの食品が多数見つかっています。

行政もさすがに危機感を感じ、このまま看過することはできないと判断したか、再発防止策として食品事業者に「今後は廃棄する際に開封するなど、商品として転売できない形にしてから廃棄すること」を求めています。また監視体制を強化し、産廃処理業者に対して抜き打ち検査を行うことを決めました。実は、これを決めたのは環境省です。

「それは厚生労働省の仕事ではないのか？」と考える人が多いと思いますが、これは食品の問題ではなく産業廃棄物の問題として扱われているため、環境省の管轄なのです。

どうにもしっくりきません。縦割り行政の弊害が、こんなところにも出ているように思えます。国民にとって最も重要な食の安全を確保するために、各省庁が力を合わせて早急に対策を協議し実行してほしいところです。

丸川珠代環境大臣は、ダイコーについて「食品リサイクル法の登録取り消しの手続きを進めていく」と発言していますが、それだけで再発防止ができると考えているのならば、現状把握がまったくできておらず、大臣失格といえるレベルです。そもそも、廃棄する際に開封など食品業者がやるのでしょうか。監視体制をいくら強化しても、すべてを把握することは不可能です。何度抜き打ち検査をしても、産廃処理業者は次なる抜け道を考え出します。

ダイコーが横流した廃棄物を不正に転売していたみのりフーズのある岐阜県でも、再発防止のための有識者会議があり、会議後には「消費者は価格ばかりに目を奪われることなく、品質を見定めるようにしてほしい」というコメントが出されました。

#### ●疾病により廃棄された牛は 85.5%

ココイチのビーフカツは合成肉ですが、原材料の大半は当然、牛肉でしょう。その牛肉に関して、これは厚労省の食肉検査等情報還元調査で、全国での屠畜検査総頭数 117 万 5991 頭のうち、病気のため全部または一部を廃棄された数は 100 万 5141 頭と発表されています（平成 21 年度・厚生労働省生活衛生局乳肉衛生課調べ）。実に、その疾病廃棄頭数率 85.5%です。

一般の消費者で、この事実を知っている人は何%いるのでしょうか。このような事実を知らずに、消費者は正しく品質を見定めることができるのでしょうか。このような情報を知ることによって初めて、自分がどのようなものを食べているのかを考えることができるのではないのでしょうか。消費者が正しい判断を下し、正し

い選択をするためには、その基準づくりのための情報が必要ですが、それが適切に開示されているかどうかは甚だ疑問です。

筆者は、おいしくて安全な牛肉を生産するために、牛を育てている生産者の方々を数多く存じ上げています。そういう方々を尊敬もしています。だから、決して彼らを困らせようなどとは考えていません。むしろ、応援しています。要は、消費者がもっと自分が食べるものに関心を持つべきだと言いたいのです。牛肉の生産者の方々は、病気の牛を育てようなどとは誰一人として考えていません。しかし、消費者が安い牛肉を求めるから、それに応えるべく、必死でコストを抑えて牛を育てているのです。その結果の疾病廃棄頭数率85.5%なのです。

この数字を知ってか知らずか、糖質を制限して動物性たんぱく質をたくさん食べるなどと言っている人たちが数多いのには、あきれ果ててしまいます。ついでながら、屠殺された豚 1694 万 3135 頭のうち65.6%が疾病廃棄されています。

賢明なる読者諸兄諸姉におかれましては、正しい情報を元に、ご自分の判断基準を持って、ご自分やご家族が食べるものを選択していただきたいと願うばかりです。

(文=南清貴/フードプロデューサー、一般社団法人日本オーガニックレストラン協会代表理事)