

肉の三井NEWS

発行者 株式会社 三井 編集者 三井 猛 電話 03-5621-1129 FAX03-5621-1130



平成16年3月20日、お得意様のお蔭様をもちまして三井は創業46年を迎えさせていただきました。ありがとうございます。これも多くのお引き立てを頂きました方々の大きなご好意と心から感謝申し上げる次第です。「三井ニュース」の創刊もこれに祈念しまして発行いたしました。末永くご購読をお願いいたします。

株式会社 三井 代表取締役会長 三井 正巳

トピックス

4/15)食品安全委、BSE問題で「全頭検査」見直しに着手

内閣府の食品安全委員会は15日の会合で、BSE(牛海綿状脳症、狂牛病)対策として日本が取り組む「全頭検査」の見直しに着手することを正式に決めた。BSEの検査基準を緩和し、検査の対象を「生後20カ月以上の牛」に限定するなどの案を軸に検討する。BSE発生で昨年末から輸入禁止が続く米国産牛肉の解禁につながる可能性もある。

同日の食品安全委には、家畜などの安全問題を扱う国際獣疫事務局(OIE)の小沢義博名誉顧問が出席し、全頭検査について「精度に限界があり、多くの感染牛が検査をすり抜ける恐れがある」と指摘した。牛肉の安全対策としては「頭部や腸などプリオンが蓄積する特定危険部位(SRM)の除去が最も重要な手段だ」とも述べ、全頭検査は必ずしも有効ではないとの認識を示した。

食品安全委は「日本におけるBSE対策を検証する必要がある」という意見で一致し、全頭検査を含めた安全対策の見直しを決めた。22日にBSE問題を話し合うプリオン専門調査会(座長・吉川泰弘東大教授)を開いて検討を始める。 日本経済新聞(NIKKEI NET)より

和牛の話(2)

また、牛肉は世界的な視点から見ると、かなり古くから食べられてきたものであります。紀元前3000年から前2000年のエジプトで、すでに牛肉が食べられている様子がピラミッドの壁画にあるという。日本では古く大国主命(大地主神)が農民にウシを食べさせたとの伝説があり、時の天皇の供御にも供されたという話もあります。しかし、676年仏教伝来によって、天武天皇の殺生禁断の令で他の肉とともにタブーとされました。この種の禁令はその後も何回も出され、特に牛馬は有用な家畜であるため厳しく禁じられました。しかし、幕末に近いとき、この禁令を破って彦根藩は、薬用と称して牛肉を食べ始めました。これはごく限られた例外であったのです。

維新後、外国人が日本に住むようになり、彼らの食習慣から牛肉の需要のため、牛を上海、アメリカから輸入していました。これは、幕末に日米修交通商条約を結ぶために来日し下田に滞在した

タウンゼント・ハリスの要求からです。日本と外国との食生活パターンの違いが歴然としていて頓珍漢な話が、幕府に報告されています。1856年9月、ハリスと幕府の通訳森山多吉朗との問答です。ハリスから牛乳と食用肉の要求があった。

- 森山「このほど当所勤番の者へ、牛乳の儀申したてられ候趣を持って、奉行へ申し聞け候ところ、右、牛乳は、国民一切食用いたさず、殊に牛は土民ども耕耘、そのほか山の多き土地柄ゆえ、運送のため飼いおき候のみで、別段蕃殖いたし候儀更にこれなく、稀には仔牛生まれ候儀これあり候ても、乳汁は全く仔牛に与え、仔牛をおもに生育いたし候ことゆえ、牛乳を給いし候儀一切相成りがたく候間、お断りにおよび候。」
- ハリス「ご沙汰の趣承り仕候。さよう候はば、母牛を相求めたく、私手許にて牛汁を絞り候やうに仕るべく候。」
- 森山「只今の申し入れ候通り、牛は耕耘その他運送のため第一のものゆえ、土人ども大切にいたし、他人に譲り渡し候儀、決して相成りがたし候。」
- ハリス「ヤギは当地にこれあり候や。」
- 森山「当表は勿論、近国にも一切これなく候。」
- ハリス「左候はば、香港より取り寄せ、この辺の野山に差し置き候にて、いかがこれあるべきや。」
- 森山「山野へ放し飼いの儀は相成りがたく候。」
- ハリス「構内に差し置き候儀は、いかがにござ候や。」
- 森山「豚同様のものゆえ、構内に差し置き候儀はくるしかるまじく、放し飼いは相成りがたく候。」……………(ハリス著「日本滞在記」)

その後上海やアメリカからの輸入が始まります。

しかし、関税が高いもので、日本は地場(彦根藩)の但馬牛を神戸から横浜に運ぶことになり、これが好評を博して、今日の神戸牛の名が高まります。

訂正

創刊号の和牛の話の中で

牛の進化を考古学的にみると、紀元前約7百年前の縄文後期に牛の共通の祖先がまた、4行下の、更新世は、更新期の誤りでした訂正いたします

相場

アメリカ産牛肉が禁輸になってから、約三ヶ月がたち、アメリカ産牛肉の日本国内在庫も殆ど無くなりました。ゴールデンウィーク前の量販店の仮需要や焼肉需要が国産牛肉へシフトしたため、ホルスタイン牛や交雑牛の相場が又高騰しています。特に焼肉商材が不足しており、これが相場の上昇要因の一つと考えられます。国産牛では、カタロースが各部位の中ではまだ使いやすい状況であると思いますので、カタロースの使用を早めに考えられては如何でしょうか。しかも例年とは違って、カタロースも夏場は余らなくなると思います。ただし、この状況は、アメリカ産牛肉が解禁になれば、一転すると思います。