

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

考えよう

今日の1日、あなたが会社でやるべき仕事、こなしていくスケジュールを考えよう。ご注文などの最新のデータのチェック、御客様への納品、商談、スタッフ間の連絡と調整、関係文書の整理、明日の仕事へのスタンバイ、どうでしょう。忙しく働く毎日の中で、新しい企画、提案を生み出すために、じっくりと考える時間は、はたしてどれくらい取れるのか。今の時代、三井にとって個性ある優れた提案力は、もっとも大切な武器です。そして、それを生み出す社員一人一人の創造性こそが、会社の生命であります。ひと昔前に比べますと、社会は飛躍的に効率化され、便利になりました。しかし、私たちはその力を十分に発揮しているだろうか。まだまだ不十分だと思います。

そのままだの問題は、生のコミュニケーションを高めるところに在ります。会議や打ち合わせで直接、生の意見を戦わせることや、仲間との何気ないおしゃべりが、新しいアイデアを生み出します。兎に角、三井は社員一人ひとりの創造性を重視します。(適莫)

和牛の話(4)

牛肉の話と申しますとどうしても、国木田独歩の短編小説『牛肉と馬鈴薯』の話を思い出します。この本は、国木田独歩 1905 年(明治 40 年)独歩集に発表されました。独歩における思想小説です。そしてかれの哲学小説の代表作です。東京・芝区桜田本町の明治倶楽部に集まった友人たちと、現実主義は『牛肉』に、理想主義者は『馬鈴薯』にたとえて、論議を交わしています。独歩は、佐久間象山の影響を非常に受けております。佐久間象山にこころから信服しておりましてその言動、行動のすべてが佐久間象山です。その捉え方の可否は小生、一步(雅号)には判りません。そんな言動はあったのでしょうか。

下記に佐久間象山の一句を紹介しましょう。

「誇る者は汝の誇るに任せ、嗤う者は嗤うに任せん。天公もとわれを知る。他人の知るをもとめず」いいですね。独立独歩の生きがいです。

本の中では、独歩である岡本が、牛肉にも、馬鈴薯にも賛同しかねるとして、独自の驚嘆すべき思想を展開しています。宇宙の不思議を知りたくて、古い習慣(カスタム)の圧力かた脱して、素直に宇宙の不思議を驚きたいという切実なる願いです。これは、国木田独歩が生涯かけて目的としてきた「人間とは何か」を究明する驚きの哲学です。しかし、ご一読を宜しく願います。考えてごらん下さい?。何が人生と牛肉の関連に何があるか?冗談でしょう!牛肉のうまいものはうまい。それでよいのです。それが正解です。三

井の牛肉はうまい。それでいいのです。

その点、夏目漱石は。アツケラカンです。女房や家族にやかましく追い立てられていました。そのため彼の日記は、家族、女房批判がいろいろなところで見受けられます。しかし、彼は、牛鍋、今のすき焼きの開発者であったことは、われわれは念頭においておく必要がある。牛鍋、すき焼き礼賛は、いたるところの文章に見受けられます。現今の総料理長以上の蘊蓄を持って、すき焼きのレシピ、美味しさを語っています。

当時の文人、思想家、事業家、の多くに見られる『牛肉礼賛』の声は非常にインパクトを持って帝都を席卷しました。もともと、牛肉を好むのは、最近まで日本では関西人といわれていますが、帝都・東京にも関西にまけず、明治時代後半には牛肉の消費が盛んになりました。

それ以前の話に戻りますが、幕末の真田蕃（信州）佐久間象山が、勝海舟の妹の嫁取りの前、佐久間象山邸で、勝の奥さんが娘との結婚の了解に訪れた節、ステーキで食事をしようとして牛肉のステーキを焼いていた姿です。つい先日 12 チャンネルの『親子鷹』で放映されていましたが拝見した方も多くあったのではないかと思います。彼は言う。外国人は「牛肉」を食べる。そのために体力、気力、精力、知力が盛んである。かれ佐久間象山はそう信じていました。そのため明治政府は、国家の方針として肉類の消費を国民に奨励しました。今とは様変わりです。

現今は栄養のバランスということが、必要以上に重視されています。そして肉類の消費を控えさせる方向にあります。『うまいものは、うまい！』『食』とはそういうことです。肉類は良質な高級な蛋白源であります。知恵と力はココから生まれると三井は考えております。

しかし、現今栄養学的には、これも大事な問題があります。しかし、パワーは肉にありとしますが。このパワーの秘密を私は、その食肉の成長時間と関連があるのではないかと想像しております。たとえば、鶏肉の場合、3 ヶ月の飼育期間、豚肉は6 ヶ月、牛肉は2年。この飼育期間とわれわれが享受する精力との関連に注目しています。パワーを溜める。このことがこの期間の重要なファクターにあるような気がいたします。一緒に研究しましょう。牛肉料理の代表的なものは、ビーフステーキ、ローストビーフ、ビーフシチュー、すき焼き、しゃぶしゃぶ、焼肉です。肉そのものとその内臓、すべてが美味です。（一歩）

このコーナー次回より記者が代わります

米国産牛肉輸入再開条件 国内対策と同等に / 農相、厚労相

牛海綿状脳症(BSE)の発生で輸入を禁止している米国産牛肉の輸入再開問題で、亀井善之農相と坂口力厚生労働相は18日の閣議後会見で、全頭検査や特定部位の除去を柱とした日本と同等の安全対策が不可欠との考えをあらためて明確にした。また、政府が若い牛に限って輸入を再開する方向で検討している、との一部報道を全面的に否定した。

輸入再開の条件は、日米の専門家による作業部会で技術的に協議した上で、8月にも局長級協議で結論を出すことになっている。第2回の作業部会が米国で28日、第3回が東京で7月21日開かれる予定。ただ、5月中旬に開かれた1回目の協議では、BSE検査の科学的な根拠や目的などで対立し、打開の糸口は全く見えていない。

この問題で亀井農相は「内外無差別の原則は守らなければならない。(日米協議は)全頭検査と特定部位の除去(が基本との考え方)で進めている」と強調。政府が米国産牛肉の輸入を段階的に再開し、当面は若齢牛の肉に限って検査なしで輸入するという一部報道について「全く考えていない」と否定した。

坂口厚労相も「(輸入再開には)全頭検査をやっていただくしかない」と述べ、一部報道には「国として現在、そういう方針はとっていない」と否定した。若齢牛に限って輸入するとの考えには「現段階では(米国で月齢を)区別する方法がないため困難だ」との認識を示した。

この問題で厚労省は同日、「段階的輸入再開の具体的な条件を検討している事実はない」と文書で同省の見解を表明。同省監視安全課は「若齢牛だけの輸入を認めることは、(全頭検査を行う)国内体制と比べてバランスがとれず、将来的にもあり得ない」と、輸入再開の条件として日本と同等の検査体制を引き続き求める方針を示した。