

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

<http://www.mitsui-meat.co.jp>

トピックス

牛肉トレーサビリティやアメリカ産牛肉の輸入再開について、いろいろと討論会が日本各地で行なわれておりますが、今回私が所属する組合で行なわれた勉強会について、書いてみたいと思います。

平成 13 年 9 月に発生した、国産初めての B S E (いわゆる狂牛病) より、国内の牛肉の生産者及び、流通業、消費者に多大な不安を与え、各関係者に多大な損害をもたらした。その後、政府は食の安心と言う観点から、牛の全頭検査をし、今日に至っている。そして、その全頭検査により、現在のところ 1 4 頭の B S E 感染牛が確認されている。また、牛肉に問題が発生した場合に、その牛肉の履歴を遡れるように、生産から、屠畜解体販売、消費にいたる流通経路を遡れるように、トレーサビリティを生産においては平成 15 年 12 月より、屠畜解体販売においては平成 16 年 12 月より実施する事になった。

一方、昨年 1 2 月にアメリカで発生した B S E により、アメリカ産牛肉が輸入禁止になっており現在再開の交渉が進められている。

牛トレーサビリティ

農水省

トレーサビリティの説明

生産から流通販売までの情報を遡って管理できる。それにより、品質表示の信頼性を高めることになる。品質表示により消費者に安心していただける。トレーサビリティは本来、任意であるが、牛肉に関しては、法律に基く。また、小売店で販売の信頼を得るために、屠場にて、サンプルを採取する。

販売業者

駅前以小売業をしているが、今回のトレーサビリティの対応のため、ハカリを購入したが、費用が 8 0 万円から 1 0 0 万円掛かったが、国からは何の補助もなく、小さな肉屋では、やっていけないと思う。また、対面なので、表示するだけでよいが、お客様に渡す商品にはすべて、耳標番号が印字されているラベルを発行している。また、帳簿の書き方や保存の仕方をもっと分かり易くして欲しい。

農水省

平成15年12月より牛については生後一週間以内に耳標を両耳につけることになった。また、平成16年12月より枝肉に耳標をつけることになった。ハカリ等費用が掛かる事に対して、畜産環境整備機構よりリースがあるが、補助金等はない。牛肉については法律に基いているので、義務であるから補助金はない。

消費者

トレーサビリティは牛肉だけなのですか。

鳥肉や豚肉はどうなのですか。

安全安心のためにいくらお金が掛かるのか。

小売店にハカリ等負担を負わずと販売価格に転嫁されるのではないか。

国産について厳しくトレーサビリティをしているが、輸入牛肉についてはどうするのか。耳標番号を見て消費者は本当に安心と思えるのか、疑問である。

農水省

トレーサビリティにかかわるコストは誰が負担しなければならないのか。販売者、消費者全体で負担していかなければならない。トレーサビリティは輸入牛については行なわれない。

生産者

トレーサビリティは、BSEのためか。不正の防止のためか。トレーサビリティは不要ではないか。

販売業者

アメリカ産についてはなぜ、トレーサビリティを要求しなのか。求めるべきではないか。

農水省

法律に基いて交渉しなければならないが、要求する法律がない。政府はWTO上アメリカに求めることは出来づらいとの立場。ただし、民主党、共産党、社民党は、その法律を提出している。

販売業者

消費者がどの店を選ぶのかは、信頼のおけるという点であると思う。

つまり「安全はお金で買わなければならない」

農水省

食の安心という点で、任意ではあるが、他に、JASトレーサビリティを豚肉や鶏肉等で行なっている。

アメリカのBSE

農水省

BSEは世界二十ヶ国で発生している。日本では14頭確認されている。又、発生国からの輸入はない。BSEの原因の異常プリオンは特定の部分に蓄積又発見されているので、その部分を特定危険部位と呼び、除去している。日本においては、全頭検査をしているが、

アメリカにおいては、月齢30ヶ月以上の牛を対象としている。年間20から27万頭検査をしている。アメリカの場合はBSEの広がりを監視することに重点を置いている。現在BSEによる病気(変異型クロイツヤコブ病)にかかっている人の人数は、イギリスで145人、世界では155人とされている。イギリスに多いのは、特定危険部位を混ぜて食べていたからではないかと言われている。日本を除く世界の各国では、BSE検査の可能な月齢より若い月齢の牛については、リスクが少ないという理由で検査していない。

販売業者

アメリカ産牛肉はオーストラリア産よりも物がよい。オーストラリア産牛肉は、赤身であり、現在スーパーでは、焼肉用でも赤身が多くなってきている。アメリカ産牛肉が輸入されていないので、更に国産牛肉の価格が、上がってきている。

農水省

アメリカ産牛肉が入ってこないのが困っている業種は、焼肉店、ファミレス、牛タン屋、内臓を扱っているところ。アメリカでは、特定危険部位を月齢30ヶ月以上の牛については、除去しているが、日本向けには、全頭について、特定危険部位を除去し、20ヶ月以下については、そのまま輸入を再開することになっている。アメリカでは、肉を見れば、月齢がわかると言っているが、日本はそれを拒否している。

農水省

東京大学の唐木教授の話によると、SRM(特定危険部位)を除去すれば、99%の確立で安全であり、フグ毒と同じように肝臓と卵巣を取り除けば、フグは食べる事が出来るのと同じであると述べている。したがって、消費者の皆様も、何が安全安心なのか、見て頂きたい。

相場

国産牛肉は12月に入ると尚一層価格が上昇するものと考えられる。早めの対応が必要です。

お勧め商品

牛ヒレロール

牛ヒレを一本2.3kgの大きさに円筒状に加工。牛脂を注入して柔らかく美味しく加工した冷凍品。価格変動が少なく扱いやすい商品です。ホクビバリューシリーズ

牛サーロイン

牛サーロインに牛脂を注入し柔らかく美味しく加工した商品です。価格変動が少なく扱いやすい商品です。その他多数ホクビのバリューシリーズがあります。

ハーブ豚

飼料(ハーブミックス)にこだわった、美味しい豚肉です。

イベリコ豚

アイスランド産ラムカーカス

佐賀牛

関西では前沢牛以上に有名な美味しい牛肉です。関東ではあまり手に入りません。

仙台牛

仙台の生産者が5等級を目指して、長期間飼育して育てた牛肉です。

エゾジカ

北海道の猟師さんが鉄砲で撃って獲ったエゾジカです。受注発注で承ります。また、天候により納品できない事もあります。