

(近代食堂 8月号原稿 7月20日発売)

2006年6月20日

米国産牛肉輸入再々開決定で変わるお店の仕入事情

読者の方々にまず最初に質問しよう。

- 1) 米国人は日本人の約4倍(一人当たり約40Kg)牛肉を消費しているが、米国産牛肉を食べて変異性ヤコブ病(BSE由来と言われる神経性の病気)になったのは何人いるとお思いだろうか？
- 2) では、日本で牛肉を食べて変異性ヤコブ病になった人は何人だろうか？

答えは、どちらもゼロである。一人もいないのだ。

これが我が国で「安心できない」と騒がれている BSE 問題の実態である。(厳密には、日本では英国に滞在した人が1名、米国では米国滞在の英国人2名が変異性ヤコブ病になったが、すべて英国で感染したと報告されている)

ところが、政府主催の「リスコミ」つまり「米国産牛肉輸入問題に関する意見交換会」の報道について、新聞やテレビの論調を見てみると、「米国産牛肉輸入再開に慎重論相次ぐ」など、焼肉業界にとって安心していられる状況ではないと強く感じられている方が多いのでは無いだろうか。これは、消費者団体や政治団体等が多くの人員を動員して各会場でほとんど同じような反対論を展開したため、表面上数の多い意見が翌日の報道に反映された結果なのは明らかである。筆者が最も警戒するのは、この様な多数の声が最終的には消費者の総意として影響力をもつようになることである。

リスコミとは、政府が直接消費者に対応を説明するとともに「消費者の意見」を今後の施策に反映させるため開催する「意見交換会」で、今回の米国産牛肉のリスコミは、6月1日(仙台)から14日(東京)まで全国10ヶ所で開催された。焼肉業界やフードサービス業界の苦境をまのあたりとしている筆者としては、仙台・札幌・高松・広島・大阪・東京の6会場に取材をかねて参加し、全国焼肉協会やフードサービス協会の方々と積極的にいろいろと意見を述べてきたが、重要な事なので参考までにその一部を列記してみよう。

- ・ 日本の基準は世界で一番厳しい基準であるので、牛肉は、国内産はもとより今後輸入される米国産もすべて安全といえる。BSE発生以前を含めて日本で今後に変異性ヤコブ病にかかる危険性は総人口1億3千万人に0.1~0.9人だけであり、一人にも満たない。(さらに特定危険部位を除去後は、この百分の一の確率と報告されている)
- ・ もともと日本の基準20ヶ月齢以下は国際基準(OIE基準)の30ヶ月齢未満に比べて、厳し過ぎる。日本も国際基準に合わせても良いのではないか。

- ・ 国際的には特定危険部位（SRM）を除去すれば問題無いとの見解が、世界の専門家の間で大勢である。
- ・ BSE 問題を騒ぎすぎて政治問題化しているのは、世界中で日本だけだ。
- ・ 日本の BSE 事例の 8 例目（21 ヶ月齢）と 9 例目（23 ヶ月齢）で、マウスに接種させた確認試験で異常プリオンの伝達が認められていないとの事。すでに 2 年半にもなるので、そろそろ報告されるべきと思う。本当に BSE だったのだろうか？
- ・ 海外パッカーでは枝肉の洗浄が十分されているし、肉をパックする時に表面脂肪など掃除をしっかりとっているので、特定危険部位の付着は、まずありえない。
- ・ 安全と安心は別なもの。安全が確認されているのだから輸入して問題ない。安心は個人の感情であり、行政が過剰に関与すべきでは無い。 買うか買わないかは消費者個々の判断に任せるべきである

これらは、内閣府食品安全委員会（学者の諮問委員会）の答申や、実際に公表された事実に基づいて述べた意見であり、筆者の勝手な憶測では無いことをご理解いただきたい。日本は厳しすぎるくらい厳しい輸入制度で牛肉を流通させているのだ。

そうは言っても一部の「安心できない消費者」から「この肉はどこ産？」との質問が増えるかもしれない。なぜならば、リスコミでの消費者団体の発言の多くは、「加工品の表示やメニューでの原産地表示のあり方」にも言及していたからである。これに対応して「政府としては義務化までは考えていないが、積極的に対応する様に外食業界にガイドライン策定などで働きかける」との意思表示をした点に注意する必要がある。まずは自分の店で扱っている牛肉が「安全で安心できる原産地の物」「こう言う理由だから安全です」と自信をもって言えるようにしたい。

次に再々開後にどの様に価格が変動するかを簡単に予測してみたい。

第一に米国産牛肉が、いつからどれだけ入荷するかが問題である。筆者の予測では、1月に通関ストップされ保管された約 1000 トン強が最初に通関が切れて市場に出回るはずである。その時期は、順調に行けば査察が終わり通関再々開となるのが 7 月末。これが全箱検査されて販売可能となるのが 8 月上旬。従い盆休み前には間に合う勘定だ。また、新たに米国から新規で輸出されて来る物は、早くても盆休み中にしか到着しないと思うので、出回るのは盆明け後つまり 8 月下旬となる。輸入量は多くても当初の 1～2 ヶ月は月間 2～3000 トン程度で、ほとんどが冷凍牛肉であろう。

その内容は 7～8 割が焼肉、牛丼材料のチャックリブ、ボンレスショートリブ、ショートプレート、チャックアイなど、1～2 割がロインなどスライス・ステーキ用、そして 1 割程度がハラミ・サガリ・タン等の内臓になると予測する。ミノ（トライプ）は経産牛（主として 4 歳以上）からしか取れないので輸入は理論上ゼロである。従い米国産牛肉の輸入量は最盛期とは比較にならない程少なく、当初は思った程の数量にはならないはずである。

しかし、牛肉相場に与える影響となると話は別だ。 3月末の豪州フィードロットの飼養頭数は過去最高であり、それが4月以降の穀物肥育牛肉の相場を下落させる材料となっている上に米国産牛肉が輸入再々開で供給が多少なりとも増えるからだ。 また、米国産牛肉再々開が市場に与える心理的影響も無視できない。

前述のように焼肉材料の仕入価格については、ミノ以外は厳しかった高値相場を脱却してやっと安定した状態に戻ってくる事はまぎれもない。 あとは、最も大切な事だが、消費者の「牛肉に対する食の安心」を取り戻すためにお客様にきちんと説明するなど自らが積極的に行動する事が肝要ではなかるうか。

自分の城は自分で守らなければならないのである。

ミートジャーナリスト・コンサルタント

高橋 寛