

< 論文（経済政策） >

消費者主権からみた B S E 感染牛問題について

鶴 岡 詳 晃

要旨

2001年9月にわが国ではじめて B S E 感染牛が発見されて以来、食品行政の失態もあって、消費者の安全・安心感の喪失から国産牛肉のみならず輸入牛肉も含む牛肉全体の需要も減退した。その後、牛肉の需要も回復しつつあった矢先の2003年12月に安全かつ安価な牛肉の供給国である米国で B S E に感染した牛が一頭発見されたとの一報をうけて、わが国は米国からの牛肉の輸入禁止措置をとった。

このため「安い、早い、うまい」牛どんが早晩なくなるという報道に煽られて、牛どんが2004年2月中旬までに飛ぶように売れた。また、1月には鳥インフルエンザの発生まで加わって、食料品の品質や供給に対する不安・不信感が高まった。

本論は、2004年6月10日現在、日米間で牛肉の安全基準に関する見解の差異から米国からの牛肉が禁輸されたなかで、米国に代わる供給国としての豪州などからの牛肉輸入の増加や代替財としての豚肉、鶏肉などの需給動向を客観的に分析したものである。

今後の動向については、牛肉の安全基準に関する対応策の如何によって、外食産業の食材の調達先は転換せざるをえない状況にある。

キーワード

B S E 感染牛 国産牛肉 輸入牛肉（米国、豪州）

安 全 安 心 消費者主権

目次

- 1 はじめに
- 2 牛肉消費の推移と現状
- 3 米国からの牛肉の輸入禁止による国内の動き
- 4 日本と米国政府間のBSE問題の協議
- 5 消費者の消費態度と行政への信頼感
- 6 むすび

1 はじめに

2001年9月にわが国で、はじめてBSE（牛海綿状脳病、狂牛病^{（注1）}）に感染した牛が発見されて以来、日本の食品行政は失態を繰り返してきた。食の安全について、行政への信頼は地に落ち、2003年7月に食品安全委員会が設置され、同委員会が関係省庁から独立して、科学的知見に基づき客観的・中立公正にリスクの度合いを評価することになった。

農林水産省は世界でも例のない全頭検査という厳しい措置を講じて、ようやく消費者の信頼をとり戻しつつある。また、消費者の牛肉需要も回復しつつあった矢先の2003年12月にこれまで安全で安価な牛肉の供給先とみていた米国でBSEに感染した牛が一頭発見された。これをうけて、わが国は即座に米国産の牛肉の輸入禁止措置をとった。

この小論文は、食の安全・安心の確保および消費者の選択の拡大という消費者主権の観点からみた米国産牛肉の禁輸以降の日米の「安全・安心」性についての見解の差異や牛肉の需給の動きや、国産牛と米国産牛ないし豚肉・鶏肉などの代替関係について考察し、2004年6月10日現在までの情報をまとめたものである。

2 牛肉消費の推移と現状

今日、日本人の牛肉の消費量は、国産牛肉と、豪州産および米国産の輸入牛

肉がほぼ半々になっており、BSE騒動が発生した米国産牛が全消費量の3割近くを占めている。

このように輸入牛肉が多くなったのは、輸入の自由化が実施された1991年4月以降のことであるが、まず過去20年間とその後の状況を対比してみるとする（以下の数値は農林水産省「加工食品流通統計調査」などによる）。

わが国の牛、豚などの食肉需要量は1970年から90年の20年間に約187万トンから500万トンの2.7倍に増加した。このような高い伸びを示した農産物は食肉以外にはない。これをこの20年間の国民1人当たりの供給純食糧の動きでみると、米は95.1kgから70kgへ、野菜は114.2kgから107.2kgへとそれぞれ減少しているのに対して、肉類は13.4kgから28.5kgへと2倍強も増加している。

この食肉需要量について牛肉、豚肉、鶏肉別の構成比をみると、牛肉の割合は1970年の16.6%から90年には22%に高まった。そして、91年4月に牛肉の自由化が実施された直後の93年には牛肉の割合は24.9%に高まり、わずか3年間に牛肉需要量の構成比は2.9ポイント上昇しており、一方、豚肉や鶏肉の需要量の構成比はそれぞれ2.2ポイント、0.4ポイント低下した。

また、国内牛肉需要量に占める輸入牛肉の割合は、1984年の28.5%から徐々に上昇して、牛肉自由化の前年の90年には49.1%になった。さらに輸入自由化に際して、国内の酪農家を保護するために関税率をそれまでの23%から91年度は70%、92年度は60%、93年度は50%という高い関税率に引き上げられたが、国内の消費者の所得の増加や円高から需要は増加し、93年度の輸入牛肉の需要量の割合は55.3%とほぼ半分に達した。

その後、2004年の今日まで、輸入牛肉は全需要量の5～6割を占めるようになっている。

後記のように牛丼などの外食の動きを見るために、ここで牛肉、豚肉、鶏肉の業態別の消費構造をみると、1975年頃の牛肉の家計消費（内食）が約70%、業務用・外食等仕向が約17%、加工仕向が約13%であった。なお、豚肉は家計消費が約60%、業務用・外食等仕向および加工仕向がそれぞれ20%であり、鶏肉は家計の消費が52%、業務用・外食等仕向が45%、加工仕向が約3%であっ

た。10年後の85年頃になると、牛肉は家計の消費が10数ポイントも低下し、その低下分は業務用・外食等仕向の増加となって現れた。さらに93年になると、牛肉は家計消費が約46%に低下し、一方、業務用・外食等仕向が約46%に上昇し、内食と外食がほとんど同じ比率となった。こうした消費の趨勢は、輸入牛肉の増加によるところが大きいと推測しうる。

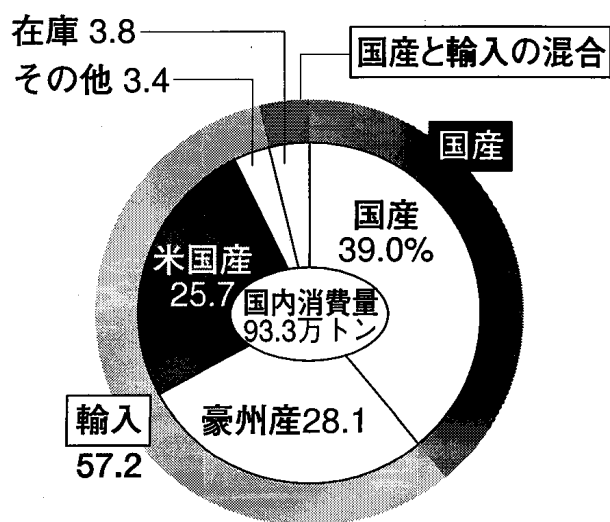
3 米国からの牛肉の輸入禁止による国内の動き

米国の農務省は、2003年12月23日夕刻（日本時間 24日朝）BSEの感染が疑われる牛一頭が米国内で初めて確認されたと発表した。

これを受けてわが国の農林水産、厚生労働両省は24日、米国産牛肉と牛肉加工品、生体牛の輸入を禁止した。また、国内に流通している米国産牛肉について「(BSE発症牛から人への感染が疑われている) 脳や脊髄などの特定部位が混入している恐れのある牛肉は回収を指示する予定だ」(注2)と福田官房長官(当時)は述べた。

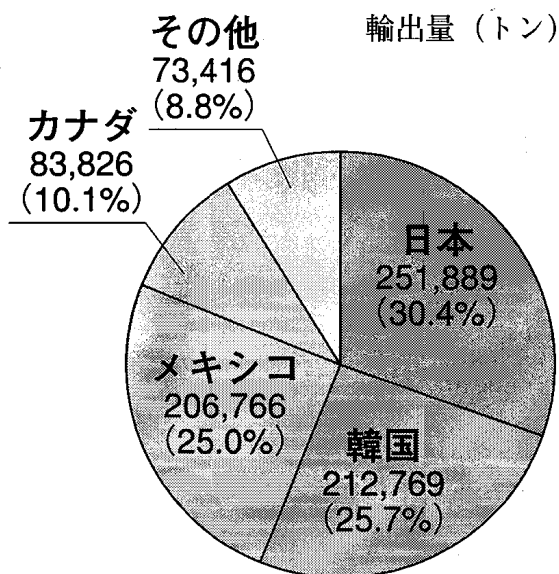
第1図 日本の国内牛肉市場のシェアと米国からの牛肉輸出

日本の牛肉市場の国産・輸入シェア(%)



(財務省、農水省資料) 2002年度

米国の牛肉の輸出仕向国別シェア



(米国商務省統計局) 2002年

資料出所 日本経済新聞 2003年12月25日付

ちなみに、日本国内の牛肉消費量は2002年度は約94万トンであった。供給面からみると、57%が輸入物で豪州産が28%、米国産が26%を占め、国産物は39%にすぎない。今回の米国産牛肉の輸入禁止という措置で国内での牛肉の3分の1を占める米国産牛肉が姿を消すという事態がおこったわけである。

こうした政府の対策に対応して、米国産牛を取り扱っている事業者の動きを通して消費者の行動を推測することにする。すなわち米国産牛肉の禁輸による消費者への影響について、小売業者や外食産業の動きをとおして分析することにする。

まず、家庭内で調理する牛肉は精肉店やスーパーから購入されているが、スーパーの対応をみると以下のようなになった。

2003年12月24日付の毎日新聞によると、『イトーヨーカ堂は「今回BSE感染牛が確認されたホルスタイン種は輸入していない。また、米国西部地域からの輸入も行なっておらず、現在店頭で販売されている肉は安全」と安全性を強調する。』、また、『マルエツは牛肉の販売量の48%が米国産。ワシントン州からの輸入はないが、「政府の判断を見て対応したい」と今後の対応に苦慮している。』

2003年12月25日付の日刊工業新聞によると、『スーパーでは突然の米国産牛肉禁止措置で対応に追われている。総合スーパーや食品スーパーでは少ないところでも30%前後、多いところでは50%近くが米国産を扱っているところもあり、影響は少なくない。』と報じている。

また、2004年5月14日付の日本経済新聞によると、『イオン、ダイエー、西友が豪州産牛肉の調達を拡大する。(中略) 豪州では牧草飼育が中心だが、大手スーパー3社は菌ごたえや風味を考慮し穀物飼育牛に絞る。成長ホルモン剤、抗生物質、遺伝子組み換え飼料を使用していない(一部の加工肉を除く)ため、安全という。

ダイエーの輸入牛肉は米国産が中心だったため、昨年末に米国でBSEが発生した後は国産中心に切り換えていた。豪州産はもも肉で百グラム290円前後と国産よりは割安で、「米国産がなくなった穴を埋められる」としている。

豪州に直営牧場を持つイオンは米国でBSEが発生した直後から増産。もともと輸入牛肉の大半が豪州産だったが、さらに売り上げを伸ばせるとみている。

西友は豪州産のほかに、ニュージーランドからもひき肉や加工用として480トンを入力する計画だ。』

なお2003年12月25日付の工業新聞によると、『一方、百貨店が扱っている精肉は大半が高級国産牛だが地方店舗ではスーパーとの競合上、米国产を扱っている店舗もわずかだがある。三越と高島屋は全国の店舗に対して米国产牛肉を売り場から撤去するように指示を出した。』。

つぎに、家庭の外で食する外食産業について、(1) サラリーマンが平日の昼食とする牛丼と、(2) 休日や夕食に家族で食するファミリー・レストランに分けてそれぞれの業態の対応をみてみよう。

(1) 牛丼業界

2003年12月24日付の朝日新聞によると、『牛丼業界では、大手チェーン店の多くが米国产の輸入牛を9割以上使用しているという。99%を米国产に頼っている「吉野家」の広報担当は「米国产牛肉がほとんどだが、プリオンに感染していないと言われるバラ肉なので大丈夫。安全性をPRする張り紙を店頭に出す方向で検討中」と話す。』。

『松屋フーズ総務部は「原料の牛肉はすべて米国产だが、米国食肉輸出連合会の検査体制がしっかりしているので安全と認識している。しかし輸入の禁止期間がどの程度になるのか、決まってみないと何とも言えない」と当惑している』。

「安い、早い、うまい」でビジネスマンから学生やフリーターまで低所得層を中心に幅広い支持層をもつ牛丼は、いまや国民食であると云われている。その牛丼は、国際的にみると世界一高価な日本の米飯のうえに、米国から50%ないし38.5%という高い関税を賦課されて、輸入された「バラ肉」を日本人の口にあうように味つけされてできたもので、一杯280円と最も安価な昼食である。

しかし、2003年12月に米国からの輸入が停止したために、在庫も取り崩しせざるをえなくなった2004年2月中旬以降は各社とも豚肉などを利用した「どんぶり」物を提供しているが、第2表のように牛どんチェーン大手4社の2003年度決算は3社が前年を下まわり、1社は赤字に転落した。

最大手の吉野家は、牛どんの販売を停止してから客離れが加速して、二期連続の減収となった。

第2表 牛丼チェーン4社の2003年度決算

	売上高	経常利益	最終損失
吉 野 家	141,054 (▲ 3.4)	12,434 (▲17.3)	5,691 (▲33.8)
松屋フーズ	54,235 (6.9)	5,697 (0.3)	2,714 (2.9)
ゼンショー	112,115 (51.0)	3,324 (▲35.4)	162 (▲91.2)
な か 卯	17,457 (12.7)	11 (▲97.2)	▲ 266 (ー)

(注) 吉野家は2月期、それ以外は3月期。単位・百万円。
カッコ内は前期比増減率%。▲はマイナスまたは赤字

資料出所 東京新聞 2004年5月22日付

2004年4月18日付の毎日新聞によると、『吉野家の牛丼は、原料の99%が米国産牛肉の「ショートプレート」と呼ばれるあばら部分のバラ肉。一頭から10キログラムしか取れず、吉野家の年間3万頭の需要を満たすには300万頭もの牛が必要だからだ。代替肉の最有力候補は年間800万頭を出荷する豪州だが、えさのほとんどは牧草で、「穀物がえさの米国産と違い、においや味が牛丼には向かない」(吉野家)という。』

このように吉野家の牛どんは、米国産牛肉の安い「バラ肉」が輸入されてこそ質量ともに充実できるが、代替せざるをえない豪州産牛肉では数量は確保できても質の面では代替できないとしていた。しかし、米国産牛肉の輸入再開の目途がたたないためか、5月21日付の毎日新聞によると、『吉野家は、20日、豪州産牛肉を使ったメニューの開発を進めていることを明らかにした。』と報じて

いる。

(2) ファミリー・レストラン

2003年12月24日付朝日新聞によると、『レストランの全国チェーン「ロイヤルホスト」(本社、福岡市、341店)は主に豪州産牛を使っているが、9月からは牛肉の8品目のメニューのうち、3品目に米国産牛を使用している。

同社広報室は「年末年始を控え、外食自体を避けるのか、(牛肉以外の)メニューを選ぶのか、お客様がどう動くのか読めない。現在は生産地の表示をしていないが、それを含めお客様に安全性をどう説明するかなども検討している」と話している。

ステーキハウスチェーンのフォルクス(本社、東京都新宿区)は「米国産と豪州産を半々で使用しており、メニューには原産国を表示している。不安だと言うお客様には豪州産を勤めるよう全国132店舗に連絡をしたところだ。だが、米国産牛が輸入停止になると、国産牛を検討せざるを得ない。そうすると値段も高くせざるを得ない」と頭を抱えている。

一方、豪州産の牛肉のみ使用している「日本マクドナルド」でも、広報担当者は「今回のことで輸入牛がすべて危ない、控えようとする人が増えると改めて対応を考えなくてはならない」と話した。』

4 日本と米国政府間のBSE問題の協議

ここで日本政府と米国政府の間で行なわれたBSE問題に関する協議のなかでの主要な対立点を考えてみよう。

(1) 日本政府の現地調査の結果

まず、2004年1月19日に政府が公表した米国でのBSEの実情を調べた現地調査の結果をまとめてみよう。

○BSE感染牛はカナダで感染した可能性が高い。

○感染牛とカナダで同居していた牛や、感染牛でカナダで供与されていた肉骨粉が米国へ輸出された可能性がある。

○米国とカナダは肉骨粉を含む飼料や家畜等を相互に流通させている。

○肉骨粉の鶏や豚への供与はいまだに禁止されておらず、レンダリング（肉骨粉）工場や飼料工場等で交差感染の恐れがある。

こと等を指摘し、今後も米国においてBSEが発生しないという保証はないと結論づけいる。

第3表 日米BSE問題の経緯

【2001年】

- 9月 農水省が国内初のBSE感染牛を確認
- 10月 日本が特定部位の除去と全頭検査を実施。国内での肉骨粉の流通・使用を全面禁止

【2003年】

- 10－11月 日本で生後23カ月、21カ月の牛の感染を相次ぎ確認
- 12月23日 米農務長官が初の感染牛の発見を発表
- 24日 日本が米国産牛肉の輸入を停止、亀井農相が輸入再開に全頭検査を要求
- 29日 日米事務レベル協議を東京で開催
- 30日 牛丼店最大手「吉野家」が輸入停止長期化の場合、牛丼販売中止の可能性を表明
- 同日 米国が歩行困難な牛の食用全面禁止など追加安全対策を発表

【2004年】

- 1月6日 米国のDNA鑑定で感染牛がカナダ産と確認
- 7日 中川経産相ベネマン米農務長官と会談、米側が輸入再開を要求
- 15日 亀井農相とベネマン農務長官が電話会談
- 19日 政府調査団が、米国で「今後、BSEが発生しないという保証はない」との報告書を発表
- 21日 ベネマン農務長官が全頭検査を「科学的原則に基づいたものでない」と導入を否定
- 23日 東京でBSEに関する日米会合開催

(注) 日付けは現地時間

資料出所 東京新聞 2004年1月24日付

(2) 日米協議の対立点

(日本側の主張)

日本は国内でBSEに感染した牛が発見された2001年9月以降、食肉処理される牛の全頭検査や脳など危険部位の除去を徹底的に行なってきた。これにより、一時は発生前の4割に落ち込んだ牛肉消費が9割近くまでに回復した。

第4表 BSE対策に対する日米の認識の溝

	日 本	米 国
安全対策	全頭検査で感染を必ず発見	厳格な予防と検査体制の強化で発見
米国の肉骨粉禁止	小規模農家など順守不十分。工場でのえさに混ざる危険あり。日本の禁止は2001年10月	小規模農家はほとんどない。禁止は厳しく実施。米国の禁止は1997年8月
米国の感染牛再発	否定できない。米国とカナダの市場は一体	可能性は極めて低い。感染牛はカナダ産、01年9月輸入
全頭検査か同等措置	万全を期すために必要	科学的根拠ない。人、費用は追加対策の強化
消費者の信頼	日本国民は全頭検査を信頼	米国国民は安全性に自信

資料出所 東京新聞 2004年1月24日付

また、全頭検査の結果、2003年に従来は安全とされていた2才半未満の牛2頭が感染しているのを発見した。このこともあり、政府は、若い牛にも全頭検査、危険部位の除去徹底が必要であると主張した。

つまり、米国産牛肉の輸入の再開には全頭検査と同等の対応が必要であると主張したわけである。

(米国側主張)

若齢牛では感染があまり見られず、効率性からも全頭検査は必要ないと主張

した。牛一頭当たり50ドル程度かかるとされる検査費用がコスト増となることも全頭検査をすることに消極的となる理由とみられる。

つまり、全頭検査は科学的根拠がないと主張した。

なお、年間3,500万頭も屠殺する米国では、足がふらつくなどの症状がみられる牛を中心に46万頭だけが検査されている。

日本と米国の政府の主張を並べてみると、全く並行していて妥協の余地がないようである。

ここで両国政府の立場とか国内の動きをみてみよう。

まず、日本政府としては、米国からの牛肉を輸入解禁するにあたっては、国民の食の安全と安心を確保することが重要であるという立場である。この観点から、前記のように国産牛にBSEが発生した時に全頭検査を義務づけた。それ故、米国に対しても日本が輸入する牛肉については全頭検査、危険部位の除去を義務づけなければ国内のコンセンサスが得られない。

具体的には2004年2月3日付の日本経済新聞によると、『米国から日本への牛肉輸出はバラ肉や牛タンなどの部位ごとが原則。一つの部位でも日本に輸出している牛を全頭検査するとなると、対象は年間2,400万頭程度と米国で食肉処理される牛の頭数の約7割に相当する。

このため米側は全頭検査を輸出分に限定しても年9億ドルの負担増につながると反論している。』

つぎに、米国国内での「全頭検査」をめぐる動きをみてみよう。

2004年3月13日付の朝日新聞によると『カンザス州の田舎町の小さな食肉会社が全頭検査を自主的に行う方針を明らかにした。同社の食肉処理量は一日約千頭。大手と比べて規模は小さいが、高級牛肉を手がけているのが特徴だ。禁輸前は、毎月の出荷量の2割が輸出向け。輸出できなかった牛肉は米国内で安く販売している。一頭当たり100ドル以上の減収という。一頭当たり20ドルかかる全頭検査を実施しても、輸出を再開できれば、業績はは上向く計算だ。』

『ただ、米農務省は今のところ、同省が一元的に検査する体制は変えない方針

だ。農務省の承認がなければ、たとえ業者が検査を始めても、日本側がその正当性を認めることは難しい。

農務省の主張の根拠は米国の法律に「検査権限は全面的に農務省にある」と解釈できる規定があることだが、背景には大手業者への配慮があるとみられる。一部の業者が自主的に検査すれば、検査していない牛肉は必ずしも安全ではない、と消費者に見られかねない。結局は多くの業者が追随せざるをえなくなり、業界負担が膨らむ。

日本への輸出が止まったままでも当面は困らない大手は自主検査に否主的。大手の影響力が強い業界団体も「政府が唯一の検査主体であるべきだ」（米国食肉協会）とする。現在の農務省には、食肉業界団体の出身者も目立つ。中小業者の声は届きそうにない。』

2004年5月20日付の産経新聞によると、『BSE発生に伴う米国産牛肉の輸入停止問題で、都内で行われていた日米の専門家と関係省庁の担当者による作業部会の初会合が（5月）19日終了した。会合では、BSEの検査方法、特定危険部位の定義・除去状況などについて双方が制度や考え方を説明。検査について、日本側は仮に感染の恐れが高い牛だけに絞って検査していた場合、日本で感染を確認した11頭中、2頭しか確認できなかったとして、米国側の検査体制が不十分だと指摘した。

作業部会は今後、6月に米国で、7月に東京で行った後、8月に高級事務レベル協議を開催し、輸入再開に向けた結論を出す予定。』

（3）国際獣疫事務局のBSE新基準

さて、BSEの失敗を教訓にして、2003年7月に内閣府に關係省庁から独立して、科学的知見に基づき客観的・中立公正に危険の度合いを評価する食品安全委員会が設置された。

同委員会は、厚生労働省や農林水産省などから要請されたリスク評価に忙殺されているようであるが、BSEをめぐる米国からの牛肉輸入再開問題についても、同委員会から科学的助言が発表されるのを期待していたが、2004年6月

10日現在、そうした発表はない。

ところで、2004年5月28日付の日本経済新聞によると、『家畜輸出入の安全対策をまとめる国際機関の国際獣疫事務局（OIE、本部パリ市）は5月27日に開いた総会で、BSEに関する安全基準を改定した。

腸全体の輸出入を原則的に禁止することなどが柱。

農林水産省によると、日本の安い牛もつは豪州産などの輸入に頼っている。OIE基準は国内産の消費や二国間の合意などに基づく貿易に関しては拘束力はないが、国際的に安全が確認できなかったことは牛もつ消費に逆風となり、牛もつ料理店など日本の関係業界に影響が及ぶ恐れがある。

日本政府は総会で「腸の一部でなく全体が危険だとの科学的な根拠は薄い」と主張したが、多数決で否定された。

記者会見したベルナール・パラトOIE事務局長は「腸の一部の安全な部位だけを取り分けるのは技術的に難しいとの意見が多かった。科学的な問題というよりも、安全管理上の判断だ」と説明した。

国内産も含め、食用牛もつの安全性に関しては今後、厚生労働省や食品安全委員会が精査する。

また、総会ではBSE感染したかどうかを調べる検査を「生後6カ月以上」から「生後1年以上」に緩和する案を採択した。日本は「6カ月以上1年未満でも感染の可能性がある」と主張したが「圧倒的な多数」（パラト局長）で退けられた。

家畜の国際的な安全基準を決める国際獣疫事務局（OIE）が牛の腸全体を特定危険部位に指定する方針を決めたことで、日本の牛肉業界に影響が及ぶのは必至だ。日本は牛の腸を「牛モツ煮込み」や「ホルモン」として食べる習慣がある。今回の国際機関の決定によって、消費者が牛モツ料理を敬遠する動きが出てくる恐れもある。

国内のBSE安全基準は厚生労働省が定めている。日本はこれまで腸の一部である『回腸遠位部』が危険部位であるとして、食肉処理場で除去して食用な

どとして出荷しないように求めていた。ほかの腸の部位はモツ料理などの材料として出荷している。

O I Eが定めるB S Eの国際的基準は加盟各国を拘束しないため、国内で生産する食用牛の安全対策は各国の判断に委ねている。しかし、世界的な安全基準と考えられているだけに、厚生省の幹部は「国内のB S E対策を見直さざるを得ない」としている。

同省は早ければ今秋にもB S E基準を見直し、牛の腸全体を食用として禁止するかどうか判断するとみられる。腸全体が食用禁止になった場合、日本から牛モツ料理がなくなる可能性もある。』

5 消費者の消費態度と行政への信頼感

ここで世論調査の結果から、消費者の現在の消費態度と行政への信頼感をさぐってみよう。

2004年5月8日付の読売新聞によると、同社が4月17、18日に実施した「全国世論調査」の結果はつぎの通りであった。

『食品の安全性に「不安を感じている」人は、「大いに」、「多少は」を合わせ79%。食肉偽装事件などが相次いだ2001年8月に行った前回調査（87%）より8ポイント減ったが、国民の不安はいまも根強い。

具体的に不安を感じていること（複数回答）では、「B S E」が最多で64%に。米国でのB S E発生で米国産牛肉の輸入がストップしているが、今回の調査では、輸入再開のためには、国産牛と同じ全頭調査を行うべきだという人が90%を占めており、B S Eにはなお強い警戒感がある。

次いで、「鳥インフルエンザ」57%、「輸入食品の残留農薬や化学物質汚染」55%、「原産地や賞味期限などの偽装表示」51%、「生鮮食品への農薬や薬品の不正使用」46%などの順。（中略）

安全性が問題となった食品に、どんな対応をとったか——では、「一時的に食べるのをやめた」33%、「食べる回数や量を減らした」28%、「食べるのをやめ、

今も食べていない」8%など、7割の人が何らかの対応をとっていた。「とくに対応しなかった」は28%だった。

食の安全に対する問題点としては、「食品の安全性を第一に考えない生産者やメーカーが悪い」が55%でトップ。生産者側のモラル低下を挙げた人が過半数を占め、関係業界への不信感の強さを示す形となった。(中略)

次いで、「健康への影響が心配な添加物や薬品が使われている」40%、「輸入食品に安全性の低いものが多い」39%——などだった。(中略)

食品の安全性を高めるのにどんな対策が必要か——を複数回答で挙げてもらったところ、「生産者やメーカーの意識向上」57%を筆頭に、「生産や加工から販売までの情報公開の促進」「法律違反への罰則強化」各51%が上位を占めた。国民は、生産者側のモラルとともに、安心して食品を購入できる仕組みづくりを求めているようだ。

BSE問題への反省から、2003年7月、内閣府に消費者の視点に立った食品行政を目指す「食品安全委員会」が設置されたが、その活動について国民はどれだけ知っているのか——を尋ねてみると、「知っている」は、「よく」「ある程度」を合わせても12%にとどまり、活動内容や存在そのものを知らない人が8割を超えた。(中略)

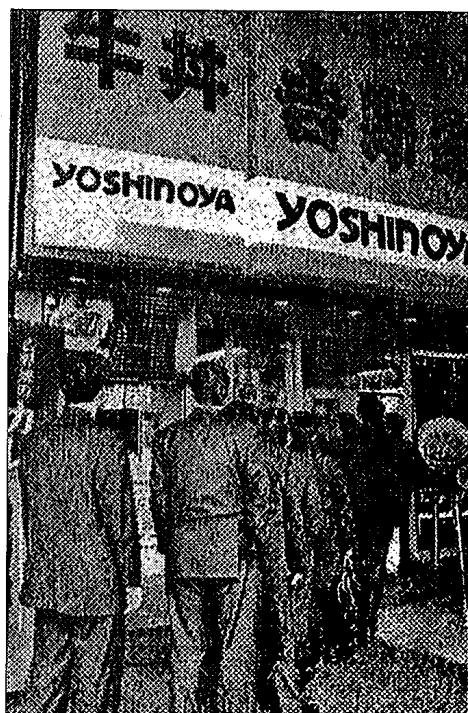
また、国の食品行政全体の信頼度を聞くと、「信頼していない」と「信頼している」が各49%と評価が分かれた。』

つぎに牛丼を昼食にしているビジネスマンは、どうしているのかをみてみよう。

都内のマクロミルという調査会社が4月下旬に全国の20才以上の会社員1,035人を対象とした調査結果によると、(第5表参照)まず、「牛丼がなくなって困っていますか」という質問に対して、「ほかのものを食べているので困っていない」が39.1%、「もともと食べない」が38.7%、「困っている」が17.9%となっていた。

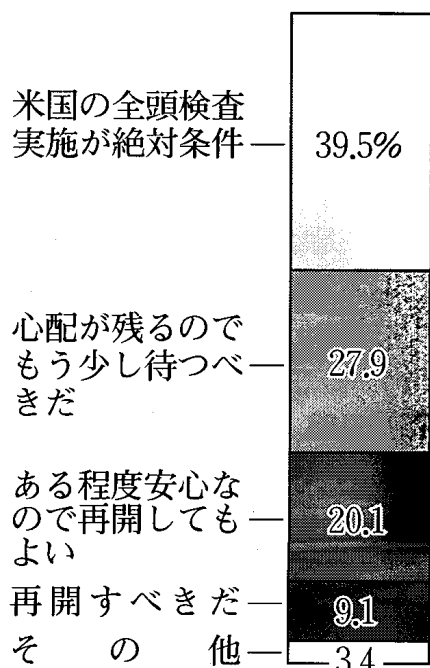
また、「牛丼販売の休止後、昼食で食べる機会が増えたのは？」(複数回答)

第5表 昼食として牛井を利用しているビジネスマン

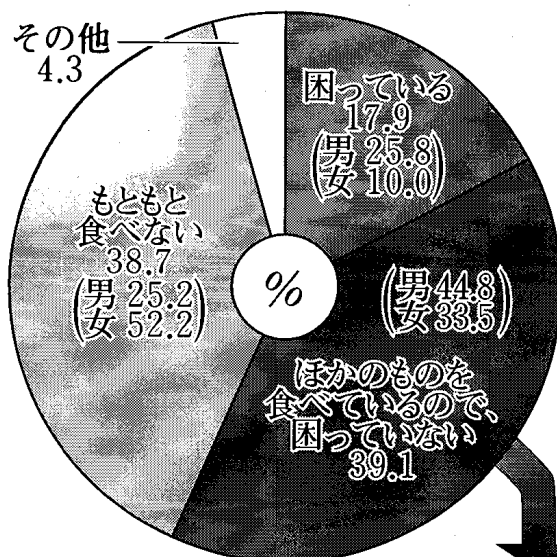


牛井の販売休止前には店頭に行列ができた(2月9日、東京・有楽町の吉野家)

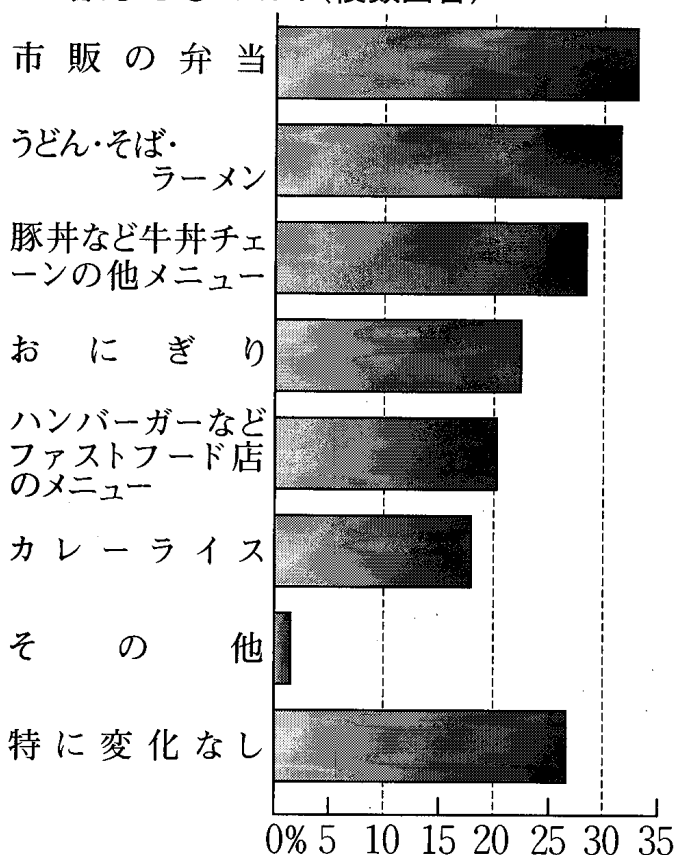
米国産牛肉の輸入再開
についてどう思う？



牛井がなくなって困っていますか？



牛井販売の休止後、昼食で食べる機会が増えたものは？(複数回答)



資料出所 日本経済新聞 2004年5月10日付

という質問に対する回答として、「市販の弁当」が30%強、「うどん・そば・ラーメン」が30%、「豚丼など牛丼チェーンの他のメニュー」が30%弱、「おにぎり」が20%強などとなっていた。

さらに「米国産牛肉の購入再開についてどう思う？」という質問に対する回答として、「米国の全頭検査実施条件」が39.5%、「心配が残るのでもう少し待つべきだ」が27.9%、「ある程度安心なので再開してもよい」が20.1%、「再開するべきだ」が9.1%となっている。つまり、「再開すべき」が3割に対して、「心配が残る」などが7割となっており、ビジネスマンは牛丼について「安全・安心」をもたらすような対応を望んでいるとみてよからう。

6 むすび

米国の故ケネディ大統領は、1962年に消費者は安全である権利や選ぶ権利や知らされる権利をもつという「消費者教書」を発表した。日本国憲法第25条では「すべて国民は健康にして文化的な最低限度の生活を営む権利を有する」とうたわれてはいたが、それまで飢えからの脱出のために日々自助努力しつづけるをえなかった筆者はこの教書ではじめて消費者主権という言葉を知った。

今日、わが国は世界有数の高所得国となったが、低所得層の国民にとって「早い、安い、うまい」牛丼が文化的にして最低限度の生活を維持するための国民食となっている。しかし、この国民食は、米飯は国産ではあるが、この牛肉は皮肉にも米国産の安くて安全な牛肉を輸入しなければならない代物いや「どんぶり」物である。

さて、2004年6月10日現在、米国産牛肉の輸入再開の条件に「全頭検査」を求める日本と、「全頭検査には科学的な根拠はないし、費用対効果からみても意味がない」と主張する米国とは膠着状態にある。「全頭検査」といっても「全身検査」ではないので完璧な検査法とはいえないし、特定危険部位を除去すれば安全性は確保されているという獣医学の専門家が多いようだ。

こうした疫学的な見識のない筆者は、国際間で認められる安全性の基準が早

急にできることを望むしかないわけであるが、最後にひとつだけ疑問を呈したい。それは日本人が賞味しているフグ（河豚）についてである。猛毒があるというフグは危険な部位を除去したものであれば、安全かつ安心できる食料品となっている。BSEに感染のおそれのある牛でも腕のよい調理師に危険部位を除去してもらえば、安全で安心できる食料品となるのではないだろうかという期待をもっている。

(注1) BSE（牛海綿状脳病、狂牛病）

1986年に英国で初めて確認され、2000年には欧州大陸でも発生が相次いだ狂牛病は、正式には牛海綿状脳症（Bovine Spongiform Encephalopathy-BSE）という。

この病気に牛が感染すると、蛋白質の一種である「異常プリオン」が増殖し、脳の神経細胞を死滅させ、脳内にスポンジ状の空胞ができる。潜伏期間は2～8年とされ、牛は発病すると、立ち上がれなくなったり、よろよろ歩きしかできなくなったりするなどの神経症状を示し、死に至る。狂牛病（Mad Cow Disease）という俗称は、こうした神経症状から広まっていった。

家畜伝染病にすぎなかった狂牛病に対する認識が一変したのは、英国政府が96年に狂牛病が人に感染し、新変異型のクロイツフェルト・ヤコブ病を発症させる疑いがあることを公表してからである。

狂牛病が発生した国では、（1）これ以上狂牛病の伝染が拡大しないための対策と、（2）狂牛病が人間に感染することを防ぐための対策の両方が求められる。

日本には、2001年9月までは十分な対策がなかった。

しかし、狂牛病騒動が発生し、消費者の間に広がる不安と急激な牛肉離れをくいとめるために、短期間に基本的な対策の枠組みが整備された。

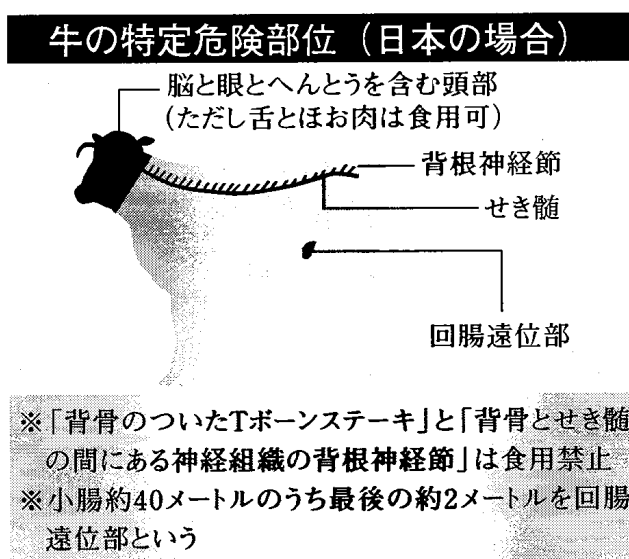
（1）としては、まず牛に対して肉骨粉を含む飼料を与えないように罰則のある法律ができた。

（2）さらに国民の間に肉骨粉の使用に対す不信感が増大したことから、肉骨粉輸入の全面的な一時停止に踏み切るとともに、すべての国内産肉骨粉の製造・販売の一時停止措置がとられた。

人への感染を防ぐための対策は、次のような経過をたどった。狂牛病に感染した牛の肉が人間の食用にまわらないよう、牛を食用にする際はすべて狂牛病検査を行なうことになった。全頭検査はEU並の措置である。30カ月以下の牛を検査

しなければならない科学的な根拠は薄い、日本には牛の出自や移動経路のわかる牛の戸籍システムがないため、30カ月以下を証明できない場合があることと、ともかく安全をPRしたいという思惑からこの検査態勢となった。

さらに人への感染を防ぐため、食肉処理方法の見直しのほか、感染の危険の高いとされる脳や脊髄、眼、回腸遠位部の4つなどの「特定危険部位」の食用禁止に踏み切った。食肉処理場で発生した特定危険部位は焼却処分とすることとし、すでに流通している特定危険部位を含む医薬品や食品は回収されることとなった。特定部位の禁止は、食肉処理場での解体方法の見直しとともに考えなければならない。



資料出所 毎日新聞 2004年5月23日付

(注2) 毎日新聞2003年12月24日付

(注3)

(つるおか よしあき 本学教授)