

平成 17 年度畜産物安全・安定供給相互理解体制推進事業

# 生産・流通・消費の相互理解のために

平成 18 年 3 月

社団法人 三重県畜産協会

# 目 次

畜産物安全・安定供給相互理解体制推進事業の実施について……………1

研修会より

(1) 挨拶……………2

社団法人 三重県畜産協会 山下専務理事

(2) 講 演

演 題「今、問われる生産者の社会的責任」……………4

- 安全・安心の食料を安価に安定的に消費者に届けること -

講 師 全国消費者団体連絡会運営委員

特定非営利活動法人（NPO 法人）コンシューマーズ京都（京都消団連）

事務局長 筋（あざみ）祥子 先生

開催年月日

平成 17 年 11 月 25 日（金）

開催場所

三重県総合文化センター内 生涯学習センター中研修室

(津市一身田上津部田)

## 畜産物安全・安定供給相互理解体制推進事業の実施について

昨年度から三重県畜産協会で行った「畜産物安全・安定供給相互理解体制推進事業」も2年目を迎えました。本年度は、昨年度実施した研修会に加え、地域交流会等も開催することができました。交流会では、消費者の皆さんと生産者の皆さんが直接意見交換をしたり、畜産の現場を体験したりすることにより、相互からの理解も深まり強い結びつきが生まれようとしています。

さて、米国でのBSEの発生に伴い、日本は2003年12月に米国産の牛肉の輸入を全面禁止してきたところであり、関係各方面で食品の安全性をめぐる意見交換や勉強の場が設けられ、多くの消費者も非常に関心を持ってきた3カ年であったと思います。

こんな情勢の中で、2005年12月、議論に議論を重ねた結果、米国産牛肉の輸入再開が決定され、実施されたところではありましたが、全国展開する大型スーパーでも消費者の動向を見ながらの対応となったことは記憶に新しいところです。

しかし、輸入再開後1ヶ月も経たないうちに特定危険部位の脊柱混入が発見され、再度その輸入が全面禁止される事態となりました。米国のずさんな管理体制や対応にも当然非難の声は上がりましたが、同時に輸入再開を急いだ日本政府に対する批判も逃れられない責任を追求する世論が高まることと思われまます。

本年度、当事業で実施された研修会では、「今、問われる生産者の社会的責任」と題し、消費者から求める生産者のあり方について学んだところです。また、限られた消費者の皆さまについてですが、地域交流会では日常抱えていた質問や活発な意見交換がなされました。こういった事業の内容を一人でも多くの皆さまに紹介したいということからそのようすをお伝えするために、この冊子を作成することといたしました。

食の安全に対する不安の中で、この冊子が、食についての新たな発見につながり、あるいは、再度「食」について見つめなおし、生産サイドと消費サイド、さらにこれらを結びつける流通も含めた架け橋となり、お互いの思いをぶつけ合い、そこから新たな相互理解関係と強い絆が生まれ育っていくことを願います。

## 畜産物安全・安定供給相互理解体制推進事業研修会より

### (1) 挨拶

社団法人 三重県畜産協会 山下専務理事

開会にあたりましてご挨拶を申し上げます。

本日は畜産物安全・安定供給相互理解体制推進事業にかかる研修会を開催しましたところ、皆様方に置かれましては何かとお忙しい中、多数ご出席をいただき誠にありがとうございます。また、本日の研修会の講演をいただきますあざみ先生におかれましてはご講演をいただきたいとお願い致しましたところご多忙中にも関わらず、本県の消費者、生産者、関係者のためにご快諾いただき誠にありがとうございます。本日はよろしくお願い申し上げます。

ここで、本日の研修会を主催させていただいております社団法人三重県畜産協会について少し紹介をさせていただきます。三重県畜産協会は三重県の外郭団体であり、県の畜産分野の振興事業を補完させていただいている団体であります。畜産技術、経営技術、畜産物価格安定業務、家畜衛生等の支援指導などをさせていただいておりましたが、社会的ニーズの変化もあり、生産から消費まで総合的な事業、生産者と消費者の橋渡しも務めさせていただいている団体となってまいりましたので、今後ともよろしくご活用をしていただければと思います。

さて、今回の研修会についてでございますが、昨今の日本の消費者の方々の大きな関心ごとであります命を支える食の安全性への訴求は強く、安全で安心できる農畜産物の供給や流通段階での安全確保の要望は強まるばかりです。一方、日本は飽食の時代といわれて久しく、多様化する食材へのこだわりは止まることなく、あらゆる国々から食材が輸入されております。日本経済の繁栄とともに世界との交易が進み、人や物の交流等を含め、全てにおいてのグローバル化が今後も一層進むものと思われまます。そのグローバル化とともに、畜産業界においては国際的価格競争やご案内のBSE、鳥インフルエンザなど、国境なき家畜伝染病の発生や蔓延、輸入農畜産物の氾濫的流入による農薬、動薬使用問題等々のように見えない脅威が「食料」を通して私達に忍び寄ってきているように考えます。

では、国内産畜産物はどうなのかと振り返りますと、国内の畜産経営者は責任を持って安全で美味しい物を消費者へ届ける義務を果たさなければならないことを十分に承知してはしているものの、畜産物価格の国際競争、国内間産地競争に打ち勝ち、経営を維持発展させるために、規模拡大による低コスト化や生産の効率化を進めざるを得なかった面や、家畜排せつ物法への対応や環境に配慮した循環型農業への取り組みや生産物の正確な履歴開示など手間や経費等を自分で負担し経営を維持継続していかねばならない切迫した状況が続いているように思います。

しかし、消費者ニーズは品質やコストに対するニーズはもちろんのこと、安全安心志向の高まりに連動して、給与飼料内容、疾病罹患・治療履歴などの生産履歴情報のほか、

加工・保管・販売に関わる管理情報までを求められています。このような消費者ニーズへの対応の遅れや現在のフードシステムの構造が、食品の安全性が社会問題化した背景にあったと考えられます。

今後、畜産経営者や関係者には、これからの社会のニーズの動向を読み解き、取り組むことが求められると思います。経営者としては「それは、よそのお宅は出来るでしょうが、うちでは・・・」ではなく、「やっていく気」があるかないかが今後の経営の行き先を分けることにつながると考えます。

本日は、「今、問われる生産者の社会的責任」と題して講演をいただきます。これは今望まれている安全・安心供給等のあり方について、先生が消費者の方々と幅広い活動・指導を通して得られた豊かな経験から「食の安全」にスポットを当て、ご講演いただきます。今後の生産のあり方等を研修いただき、皆様方の経営に生かしていただければ幸いに存じます。

まだまだ、生産・流通側と消費側の相互理解には乖離があることは確かだと思いますので、このギャップを埋めるために、私達、畜産振興を補完すべき団体としてもっと消費者の皆さんの声を聞かせていただき、生産・流通に反映できる機会を創り、食の安全情報、特に畜産物の安全情報を発信していかなばならない責務を痛感しております。

本日の機会を通じて、それぞれ立場は違えど生産・流通側は、消費者のニーズや正しい情報を的確に捉え、それに応えていく事が不可欠であります。消費者の方々には生産者の安心・安全・環境への配慮、コスト問題、苦労等を再認識していただき、理解していただくことが相互理解に繋がり、便益を生み、消費者・生産者・流通業者の顔の見える、近い存在から信用・信頼関係が造成されると考えますので、本日の研修会等の機会を通じて、よきパートナー関係が築かれることをご祈念申し上げご挨拶とさせていただきます。

## (2) 講演

演題 「今、問われる生産者の社会的責任」

- 安全・安心の食料を安価に安定的に消費者に届けること -

講師 全国消費者団体連絡会運営委員

特定非営利活動法人（NPO 法人）コンシューマーズ京都（京都消団連）

事務局長 筋（あざみ）祥子 先生

### 1 はじめに

こんにちは、筋祥子と申します。きょうは三重の津まで来させていただきまして、どうもありがとうございました。私は津市という所は初めてです。近鉄で乗ってまいりますと田園風景がずーっと、京都から来る間、広がっていきまして、本当にいい所へ来たなと思えました。日本という所は緑も豊かだし、そして四季折々の景色もいいし、本当にいろんな、まさに“うましくに”と言える所だなと思えました。

15 年ほど前になりますが、ブラジルから人が来られまして、日本へ降り立って、初めに言われたことが、「日本って、こんなに緑豊かな国なんですね。」と。で、「こんなに農地もたくさんあるし、山もたくさんあるし、いっぱいあるのに、なんで自分たちの山をこんなに切り刻んでいくんだ。うちのほうがよっぽど枯れた土地だよ。」と、憮然とされていたということがありました。

日本は確かに緑豊かな国だなと思えます。今注目の、地球温暖化防止京都議定書の中に、この森林が持っている CO2 を削減していく力、炭酸ガスを吸収する力を森林がどれくらい持っているかということをもとにして、自分たち企業やら生活の中で CO2 をずいぶん出していますが、その分を森林がたくさんあるということで、ある程度チャラにできるというような一項があります。確かにこれだけの緑豊かな国だと、地球温暖化に対して非常にいい面を持っていると思えますけれども、それが外国だとか、他の国の人たちの犠牲の上に成り立った“緑豊か”ということであるならば、そんなことでチャラにするというのは日本の社会としては非常におかしいなと、私は思います。他方、よその国では CO2 をそんなに排出しない国もありますよね、まだまだ先進国ではない国が出してもいい CO2 を日本が買いましょう、お金で買って、そして日本が排出を削減したということにしましょうというような、へんてこりんな条項をもちながら締結したのが、この前の京都議定書だったので、私としては忸怩たるものがあります。しかし、私たちはやはり、そういうことでごまかすのではなくて、私たちの手で地球温暖化防止をキーワードに自然を守っていかなければいけない、地球を守っていかなければならないなど、つくづく考えているところです。美しい自然を見ながら、そんなことを考えてきました。

### 2 京都消団連からコンシューマーズ京都へ

京都消団連といいますのは 1972 年ごろから出来ています。だから、もう 30 年あまりたっている消費者団体です。これをおとし、NPO 法人にしました。NPO にした理由と

というのは、消費者団体は、今のところあまり強くない、お金はない、情報はない、人材は足りないというように消費者団体というものの社会的な力がだんだん弱くなってきていました。その中で悩んできましたが、新しい時代を迎えるにあたって新しい消費者団体をつくってみたいよ、つくらねばならないということで、議論に議論を重ねて、一度 NPO という新しいものに挑戦しようと考えました。「消費者団体連絡会」というのは団体を組織していたわけです。その中には労働組合もありますし、生産者の団体もありますし、婦人団体なんかもあるわけですけども、そういう団体だけではなくて、団体の偉い人たちだけが集まってくるような形ではなく、一人ひとり、「私はこう思う。」とか、「私はこんなふうに考えてるんだよ。」というような生身の人たちが集まってこれるような、開かれた組織にしたいと思い、一昨年、NPO の法人化に踏み切りました。かといって、30年続いてきた組織が急に変わってくるということではありませんけれども、少しずつ新しいことに挑戦をしながらやってきております。まだまだ人もいませんし、お金もないしという中ですけども。私がおこの事務局長をしております。きょうはご満足いただけるお話になるかどうか分かりませんが、最後までよろしくお願ひいたします。前置きがすごく長くなりまして申し訳ありません。

きょう皆さんにお渡ししておりますのは、畜産協会が印刷してくださった資料と、当日配布のパブリックコメント関係の資料になっております。この2つの資料で、お話しさせていただきます。生産者の皆さんのところでお話しをするということで、生産者もちろん消費者ですのでどうなのかなと思ひながら、こういう表題をつけてしまいました。つけてしまいましたので、これに沿ひましてお話しさせていただきたいと思ひます。

### 3 BSE問題は日本の食の安全行政そのもの、正念場を迎えている

一番初めのところに「BSE問題は日本の食の安全行政そのもの、正念場を迎えている。」と書いていますけれども、まさにそのとおりだと思ひます。それで、別紙のほうに私の提出しようとしている食品安全委員会宛てのパブリックコメントを出しておきました。今回のBSEに関するパブリックコメントは、29日までということですが、きょう皆さんのご意見も聞きたかったので急遽まとめて持ってきました。パブリックコメントは、国民みんながこの問題をどう考えるのか、一般から意見を募集しているのです。どういう諮問に対してどういう答申をしようとして、こんなパブリックコメントを募集しているのかといひますと、今回の分は、アメリカから牛肉を再輸入することについて、それに踏み切れるかどうか、安全だといえるかどうか、ということです。諮問された食品安全委員会は答申を出したいが、これでよいかどうかを聞いてきているわけです。その前には、20カ月齢以下の牛は安全なのか、BSEという問題に関して安全なのか、ということをお諮問してきました。その20カ月齢という問題に関しましては、喧々囂々（けんけんごうごう）私たちもずいぶん検討しました。「20カ月齢といえども危ないから全頭検査をしてほしい。」という要求をずいぶん出しましたけれども、「全頭検査をしたからといって現時点ではBSEは判定できない。」という議論に対して私たちは論破できませんでした。したがって、現在では、20カ月齢以下の牛に対してはBSEの検

査をしなくてもいいということに法律上はなっています。これは、どう考えても、アメリカから牛肉輸入を前提として、その前に付けられた条件の緩和ということになると思います。現実には皆さんやっぱり不安があって、消費者のほうからもずいぶん声を出しましたので、日本ではそれぞれの府県で全頭検査を今もやっています。向こう3年間農水省も援助するということですので一安心です。日本の牛肉に対しては消費者は安心しました。しかし、今度は米国産牛肉を本当に輸入したいという問題に対してどう考えるかということが問われているわけです。

アメリカも BSE が発生した国ですから、アメリカからの輸入に関しては条件が付けられました。その一つが20カ月齢以下の牛であること、です。非常にリスクの高い20カ月齢以上の牛は輸入しませんよ、20カ月齢以下の牛であること、というのが1つの条件です。もう1つの条件が、BSEのプリオンがたまりやすい特定危険部位といわれる所が完全に除去されていること、です。この2つの条件を付けて輸入したいということになりました。それで食品安全委員会は「これで安全性は日本といっしょですね、輸入してもいいですね？」という諮問をされたわけです。それに対して、この食品安全委員会のプリオン研究会（注：正式名称「プリオン専門調査会」）という所は、「もし本当に20カ月齢以下の牛しか入ってこない、そして、きちっと危険部位といわれるものを全部取り除いていることが証明されるのだったら、日本と同じように安全かもしれませんね。」という答申をしたわけです。

なぜそういうことになったかといいますと、私たちもアメリカから人を呼んで少し勉強させていただきました。そうしますと、「アメリカでは20カ月齢以下の牛であるよという証明なんて、なかなかできない。」と言われるのです。要するに、広い牧場で放し飼いまいたいな形で飼っているの、いつ生まれたかというのがほとんど分からない。いつどういうふうな形で他の群れに紛れ込んでしまってもなかなか分からないということです。そういう生産状況ですから、屠畜された後の肉を見て、これは20カ月齢以下ですよとか、若い牛ですよということを証明することになるのですが、本当に証明できるのかというと、アメリカの人たちも「いささか不安があります。」という内容の講演をなさいました。ですから20カ月齢以下ということはなかなか証明できないということ私たちは心配しています。そんな実情を食品安全委員会の人たちも分かっているということが1つですね。

それから特定危険部位の除去についても、アメリカはたくさんの牛を屠畜（とちく）していくわけです。日本とは違ったやり方をやっている。さらにそれぞれの所で、州などによっていろいろやり方が違う。それを見に行ったら人からその手続きややり方の違反が何件も出てきていると聞いていました。そういう情報はアメリカ農務省の発表としても聞いています。こういう中で食品安全委員会は、「日本向けの輸出プログラムというのがちゃんと守られるのだったら安全です。しかし守られないのだったら、これはいったん輸入を再開しても、やっぱりもう一度禁止ということがあってもおかしくないですよ。」と、そういう答申をしようとしているのです。そんなあいまいな答申を本来、食品安全委員会というようなところがしてもいいのかな、と思います。



そもそも食品安全委員会が出来たというのは、この BSE がきっかけです。食品安全基本法と食品安全委員会が出来ました。これは、BSE が日本で発生した 2001 年です。そのとき生産者はもちろん、多くの消費者も怒りました。政府は何をやっていたんだと。本当にいろいろな情報があつたにもかかわらず、日本では全然対策がとられていなかったじゃないか、政府はいったい何をしていたのかと大変なさわざでした。そこで BSE に関する検討会というのが出来て、さらにいろいろなことが指摘されたわけです。指摘されて、こんなことでは食品の安全は守れない。だから、きちっと、考え調査する機関をつくってほしい。そして、しっかりと科学的な検証をしてほしい、ということで、鳴り物入りで食品安全委員会というのが誕生しました。当初私たちは、委員会に消費者の代表も入れてほしいという話をしたのですけれども、「これは科学的に判断をする所であって、ちょっとやそとの消費者ではいかん。」というようなことがいわれ、消費者の代表は入れてもらえなかったのです。そのかわり、「消費者のニーズとか行動なんかを考える学者は入れましょう。」ということです。結局 7 人の食品安全委員が委嘱されました。しかし、その人たちだけで、すべてできるわけじゃありませんし、いろいろな検討会という委員会ができました。BSE 問題も、プリオン専門調査会という所で検討されてきました。普通は検討会の結論をそのまま、食品安全委員会の結論としてもいいのですが、今回は国民の関心が高いことであり、「皆さんの意見を聞いておかしいところがあるならば、食品安全委員会はもう一度考えましょう。」ということでしょうか、リスクコミュニケーションが開催され、パブリックコメントに付されています。今「リスクコミュニケーション。」という形の、いろいろな意見を聞く機会が設定されています。その上で、さらにこうしたパブリックコメントを募集しています。電話は駄目ですけどもどんな形でもよろしいということで、FAX であれ何であれ、自分たちの意見をそこへ持っていくことができますのでしっかり意見をあげていきましょう。BSE 問題では今ものすごく大切な場面になっています。私たちにとっては本当に食の安全が守られるのかという問題です。また、食品安全委員会については、「もし守られるんだったら安全。」「もしうまいこといかなかったら、こうしましょう。」というような、「……たら。」とか「もし……。」とか、そういうものを付けたような、仮定の上に立った答申の文言になっていますが、それが本当に科学的なのか、そんなことをしていいのか、ということも問われていると考えます。

おそらく、牛肉を入れてほしいというアメリカからの要求が非常に強く苦慮しているということでしょう。農水省にしても厚労省にしても結構苦労しているんだろうと思います。ただしかし、一遍入れてしまってもし本当に危険であったならば、どうするのでしょうか。私たちはやはり BSE のあの病気にはかかりたくないですよ。誰もなりたくない。本当にそう思います。だから、それを何とかできないものが、今ここでやめることができるならばやめさせておきたい、というのが私たち消費者団体の強い要望です。そういう思いを込めまして、そのパブリックコメントを書きました。

この中では、食品安全委員会に対しては、「データが不足であるならば、あるいは疑義が残るならば、予防原則に立ってもっと慎重にしてほしい。」と言っています。「今は

評価できません。もっとデータがそろった段階でもう一度ちゃんと検証します」というべきではないかと言っています。そして一方では、消費者は今そんなに牛肉に困っていませんし、食生活で牛肉がなくて非常に困っているという人もいません。輸入肉は安いかもしれませんが、国産牛肉が今の市場でけたはずれに高いかといえばそうでもありません。量的にも不足していません。「国産で充分間に合う、間に合ってきたじゃないか。」という思いが私たちの頭の中にあります。だから、輸入が再開され、外国産牛肉が非常に安く輸入されて加工品などに回されることによって、むしろ国産の生産現場がまたまた圧迫されるのではないかと考えたりしています。しかし、事態は、輸入再開に向かっていると私たちは考えます。生産者の人たちも、もっともっと声を上げてください。アメリカから安い牛肉が来て、そして自分たちの生産現場が圧迫されるというようなことが起こらないように、ぜひ皆さんも一緒に「輸入反対」という言葉を、政府にもっともっとぶつけてほしいなと思います。

この間、大阪で開かれたリスクコミュニケーションの会場では、流通業者の人たち、スーパーの人たちも「そんなに簡単に売れません。」という発言がありました。「消費者がこれだけ不安がっている中で、なかなか自分たちもすぐ取り入れて売ろうとは思いません。」ということですね。ただ本当に一番心配なのは、加工品になって出回ることです。加工品になって出回るというのは、どういう人が食べるかといいますと、こだわり派の年を取った私のような者ではなくて、もしかしたら私の息子たちです。お金もないし、健康もまあまあ自信を持っています。食べることにそれほどこだわっていないし、お金がないから、できるだけ安いものをさがします。そういうものを食べるのは、みんな、私の息子やら娘たちの世代です。そういうことになっていくと、彼らが犠牲になるのではないのでしょうか。イギリスなどで BSE にかかった人は、どちらかという若い人です。だから、本当に若い人たちが犠牲にならないように、今回の輸入再開問題についてはもう少し慎重であってほしいと私たちは切に思っております。

#### 4 鳥インフルエンザの問題提起

次にお話しするのは、鳥インフルエンザの問題です。

BSE 問題は、最初に肉骨粉を牛に与えたことから始まったのではないかといわれています。これは、リサイクルという感覚なんですね。内臓を捨てるよりも、もったいないから食べさせてやるという考え方から出発しているようです。今はリサイクル社会というふうに考えるならば、ああ、そうかとも思いますが、牛に牛を、共食いさせた訳ですから、やはりそういうようなことをしたことに問題があったのではないかと私は思っております。又その後の、農水省をはじめとした対策の問題です。イギリスだとかヨーロッパで BSE が発症しているにもかかわらず、それを日本は消費者に知らせなかったという対処の問題です。これらはどちらも、かなり人為的なもの、政策的な失敗です。だから、何とかして止めようと思えば止められる、止められていたはずというような話だと思います。徹底して、これは行政的にも政策的にも安全な方向へみんなを持っていきたいと思います。

しかし、この鳥インフルエンザの問題というのは、「いったいこれは誰が悪いんだ。」という問題が出てきます。京都は今年の2月に鳥インフルエンザ発症で、大騒ぎになりました。騒ぎはまず丹波の養鶏場から始まりました。丹波町は私の出身地です。だから丹波町と聞いたときに、「えーっ。」とびっくり、絶句しました。鶏は2～3日前から死んでいたという事でした。それを言わなかったという話を聞いたときに、「うーん、あの人たちはなんで言わなかったの？」とかなしく思いました。しかし言わないということもあり得るなあという気持ちもあります。あのあたりの農家さんやらの気持ちもよく分かるものですから、ついつい、忸怩たる思いをしながら同情してしまいました。やっぱり、「人に迷惑を掛けられへん。何とか自分でやれへんやろか。」と、そんなことをぐじぐじ考えていたようなんですね。「こういうときにはどういう対応を一番初めにやらなければならないのか。」というようなことがパッと発想できないというところへんが、かわいそうに感じました。そのあとの人たちは、教訓がありますから、「ちゃんと通報しないかん。」と考えますけれどね。

そういうことがありまして、消費者団体としては、言わないのが悪いとかそういうレベルじゃなくて、インフルエンザというのは災難だととらえるべきだと思いました。本当に降ってわいた災難みたいなものです。何もそれは京都が悪いわけではありません。京都府であれ、他の所であれ、ウイルスが飛んできちゃったんだからしょうがないんだということです。ただ、それに対して徹底して、食い止めることと、大騒ぎになって困ったことが起こらないように、その対策をいち早くやってほしいということです。だから消費者団体は生産者を応援しました。京都府行政に対しても応援しました。行政がいち早く何かをやってくれたときには、「ありがとう。やっぱりそれはいいことですよ。」というような形でのコメントを発表し続けました。それから、政党の人たちにも「これは一つの地方自治体ではやれない。ちゃんと国が補償するようにやってほしい。」というようなことを言っていました。消費者団体は生産者の皆さんに対して応援をし、行政に対しても応援をした、という事になります。

しかし、その中で、消費者には何が知らされていたでしょうか。「食べてもあなた方がインフルエンザにかかることはありません。」「だから、はい、食べなさい。はい、食べなさい。」というような事です。流通段階で止められている卵は買おうと思っても買えないから仕方ないんですが、流通している卵にも影響が出ます。卵の消費も減りましたし、鶏肉も売れなくなったわけなんですね。その間、「消費者はすぐに風評被害に影響されて、もう鶏肉は食べられない、卵は食べられないと対応をしてしまう」ということで、ずいぶん悪者にされてしまいました。

しかし、私たちにもたらされた情報はそれだけです。一方で、連日のように、テレビは白い防御服を着てそして鶏を殺している風景を見せました。それを連日テレビで見ている。それから新聞でも見る。さらに、関連記事のようにベトナムではこんな患者が出たとか、死んだとかの記事が載る。で、私たちの頭の中では、それがピシャッと一緒になってしまいます。だから「丹波から来た人には、あんまり近づかないほうがいい。」とかいわれました。私が東京へ行ったときも、「よう京都から出てきたわね。」とか言わ

れて、丹波も京都も遠くから見ればみんないっしょ、みんなが動けなくなっているように思われていたのですね。

しかし、厚労省から言われている情報というのは、「これを食べても、あなた方はインフルエンザにかかることはありません。」と、ただそれだけです。その上「ご心配ならば加熱して食べてください。」こういうふうに書かれているんです。そうすると、私たちのところへどういう問い合わせが来るかということ、「70 度以上加熱してください、という話になっていますが、目玉焼きというのは、あの真ん中の辺り、70 度になっているのでしょうか？」というような問い合わせ。「もしなっていないなら、固ゆでにでもして食べなあかんね。」というような話になっていました。私たち市民に与えられた情報はその程度です。

あの時に鶏をケージで飼っているのを見て、うちの夫も「えーっ、鶏ってあんなふうにして飼ってるのか。」と言ったぐらいです。消費者は鶏の飼い方なども分かっていなかったわけです。鶏は庭でヒョコヒョコと歩いているものだというぐらいに思っている人も多い中で、私なども、ああいう飼い方で本当にいいんだろうかというふうを感じる場所がありました。結局、ああいう飼い方、それから、食用の鶏肉として流通するために、どういう加工の仕方、どういう検査を通ってくるか、卵に関しても、どこで洗卵されて、どういう格好で安全な卵として店に並ぶのか、そういう過程を消費者は知らない人が多いということなんです。「ちゃんと消毒してあるんですよ。」と言われて、どういう流通をしているのかあちこちに問い合わせた末「ああ、そうですか。」と納得するような場面がいっぱいありました。

消費者は生産現場とか生産地で何が起きているのかということを知っているつもりでもあまり知らない、ということがよく分かりました。それと同時に私たちも、こういうときにはどういうふうにして食べたらいいんだということを、お互い伝え合うような、そういう機会もあまり持っていなかったと思いました。その後一年間、私たちの消費者団体は、鶏の飼い方の話だとか、鶏を飼っている現場を見に行くとかいう学習を深めていきました。そしてやっぱり現場を知っておくべきだと思いました。例えばお魚をとってみても、頭が付いて、しっぽが付いているというようなものをあまり見ていないのです。ことに京都は、今は新鮮なお魚も手に入りますが、切り身にしてお魚が中心という文化でもあります。尾頭付きの新鮮なお魚というのは、基本的に京都の文化の中にはなかったわけですから、食べ方をみんな知らないし、その現場を知らないということが起こっていました。

そんな中で、京都は、鳥インフルエンザの鶏を殺して、埋却しました。あれは3年後に開けて改めて焼却するんだそうですけれども、どうなっているだろうと思います。本当に痛ましいと思いました。生産者も本当につらいだろうなと、補償だけの問題ではなくて、本当につらいだろうなと思いました。またこうした処理をしたのは、京都府のいつもは背広を着ている多くの職員です。降ってわいた災難だから頑張ったということですが、本当につらかったと思います。何とか、このまま終焉してほしいなと思っていました。幸いにして、その後京都では出ていませんが、今年、茨城県、埼玉県でまた鳥イ

ンフルエンザが出ています。

こういった状況の中で、私も早くから「ワクチンみたいなものはないんでしょうか。ワクチンみたいなものを作れないのですか。」という話をしていました。ほかの人たちに聞きますと、「鶏に対しては、ワクチンは難しいよ。」ということです。私にはまだよく分かりませんが、しかし、生きている鶏を、処分していくというのは何とかできないかと思います。同時に、ウィルスが変異し、人間に爆発的に感染・流行する可能性がある、世界の学者が指摘していますが「これに対して日本はどのような対策を取るのですか。」という質問と共に、パブリックコメントも何回も出しています。あんまり大きい声で言いますと、片方で、みんなが必死になって鳥インフルエンザの封じ込めやっていると、これこそ別のパニックを起こしてしまいます。だからあまり大きな声では言えませんでした。

しかし、ここ何日間か、鳥インフルエンザの爆発的な流行が起こる恐れがあるということがいくつかマスコミに発表されています。10月22日の新聞では「インフルエンザが世界中にまん延したら最大75万人が死亡するのではないか」というような記事が出ています。かつてのスペイン風邪に匹敵するようなインフルエンザの可能性が非常に高いということです。これに対する治療薬は、スイスのある1社の治療薬に頼っているらしく、しかもその、大方を日本が買い占めているというような状態だそうです。量が限られると、必要な人みんなにこの薬が行き渡らないかもしれませんね。「行き渡らないままに、もし大流行すれば、誰から先にこの薬を渡すのか。」というような、そんなことも新聞に書かれていました。こんな恐ろしい話が現実になるかもしれません。薬が不足すれば、例えば行政の人とか、その道のお医者さんとか、そういう人たちが倒れてしまったら、みんなを助けることができないし、この人たちが最優先かなあとあったり、それから、子どもは弱いから、これもやっぱり未来の宝だし、ここかなあとあったりします。確かに、そういう優先順位も考えておかなければならないのですが、そんなことを言う前に、国のワクチンの備蓄とか研究というものを、もう少し先もって先もってやってほしい、というのが私たちの偽らざる感想です。ぜひ、このことは消費者団体として要求していきたいと思っております。

一方、ワクチンを投与された子どもが、タミフル脳症で死亡するというような事件も起こっています。適正な使用についても今後きちっと求めていかなければならないと思います。

この鳥インフルエンザ騒動に対して、京都の生協と生産者らが一緒になって、まだ終焉していない時でしたがいち早く「鳥インフルエンザなんかに負けないぞ集会」というのを開きました。これにはたくさんの生産者が集まりました。生産地では卵が山のようになり積み上げられ、鶏ふんも移動できないので、たくさんのふんが積み上げられていました。鶏は出荷できない、卵は返されてくるという状況では、大丈夫なのにとわれながら、売れない、買ってもらえないと非常に落ち込んでいた生産者の人たちに、「この移動禁止が解かれたら、私たち消費者は買い支えますよ、食べ支えますよ。」という意味を込めて、生産者の皆さんと一緒に大集会をもちました。この集会で、生産者の方は涙

を流して喜ばれました。「本当にうれしかった。」と言われました。

今までの出荷先が「丹波のものは要りません。京都のものは要りません。」という形で離れていく中でのイベントです。京都の生協としても、現場の商品は使えないですから、よその県と提携を結んでいまして私たち組合員のところには別の産地からの卵が届けられ、不足したというようなことはありませんでしたが、「大丈夫だ。」という安心宣言があったら、「私たちはまた、あなた方のところへ戻ります。」という力強い応援メッセージの集会をさせてもらったんです。

その背景というのは、やっぱり産直です。ずっと産直を続けてきて、そして、いつも生産者の皆さんと本当に顔の見える関係というのをつくり上げてきました。この関係があるから、すぐに「あの人たち大丈夫だろうか。」というような思いを持って、手紙を送ったりはげましたりしました。精神的に支えたということです。そういうことがあり、いち早いその対応を京都府も認めて、今、京都生協と京都府は大変親密な関係を築いています。築いていく中で、鶏の業者さんやら、生産者のみなさんと一緒に、トレーサビリティの新しい試みに取り組んでいます。そして消費者も、私たちも一緒に頑張ったということもあり、「食の安心・安全条例をつくろう」という大きな動き方が始まっています。ある意味で、大変な災難ではあった訳ですけど、これを機会に、生産者、流通、それから消費者、行政も、非常に近く歩み寄ることができました。信頼関係を日ごろからどのように築いておくかということが危機を乗り越えていく力になるのだと思います。

この時、国は古い法律に基づいた防疫対策であったということもあり、法の縦だし横だしの対策が迫られました。新しく法律を改正すると同時に補償をするというような対策にもつながりました。それから、鶏舎を建て替えるなら補助をするという政策も出てきました。それにはウィンドレス鶏舎に対して優先して補助をしますという一項がありました。しかしそのとき私たちが思ったのは「インフルエンザにかかったのは、鶏が弱いからなんじゃないの？」ということです。「強い鶏を育ててほしい。」と思いました。

「夜も昼もないというようなウィンドレスの中では強い鶏は育たない。もっと自然に鶏は飼育されるべきだ」という人もいました。鶏や卵は工業製品ではないし、生きているのだ、いのちなんだということを多くの消費者は思っています。だから本当は自然の健康な鶏から健康な卵を生むはずだ。そういう健康な鶏、健康な卵を食べたい、感謝しながら食べるからね、という思いです。

## 5 卵の日付け表示

本当に健康で新鮮なものが欲しいということなのですが、これも京都で起こったことで大変申し訳ないのですが、卵の日付の偽装問題が起こったのが、このインフルエンザのちょっと前です。ある人が私のところへ来て、「卵の日付について偽装問題があった。」と言いました。どういう内容かと聞きましたら、卸業者の人が6カ月前の卵を冷蔵庫の中に保管していて、それを12月になって、日付を変えて市場に出荷したということです。京都生協にも出荷したし、他の所にも出荷したという状態でした。京都生

協は誰に売ったかというのが分かりますので、組合員さんのところに「あの卵は食べないでください。返金します。回収します。」という連絡をすぐ回しました。一般のスーパーでは不特定多数の人に売ってしまっていますから、その辺は分かりません。そういう事件が起こりました。それを担当者の方が来て、「全部解決しました。」と、「卵を買った人のところにはちゃんと連絡が行きましたよ。連絡ができたので、これで大丈夫でしょう。」というような話をしていました。ある新聞がちょっと書きましたがそれきりお正月を迎え、この事件は収まったかのような様子でした。しかしその後年明け早々に、ある新聞が大きく取り上げたため、その後は卵の日付表示の問題で私たちの周辺は大騒ぎになりました。

なんでこんなことになったかということそもそも卵には「賞味期限はない」ということです。卵は農畜産物、生鮮品ということでそれまで賞味期限という概念は要求されていなかったそうです。しかし、現在ではパック詰めにされますから、加工食品として日付表示も要求されるようになり、社団法人日本養鶏協会の定める自主基準に一応従っているようです。保存状況、夏・冬で差が出るということですが、生食できる期間としてほぼ2週間です。法的規制は今もありません。あのときに「じゃあ、卵っていつまでもつもの？」と聞きましたら、「それはまあ、いつまでももつわな。」ということでした。自分で採ってきた卵を新聞紙か何かで包んで、家の中に置いておくと、1カ月ぐらいは結構もっていますよね。これを冷蔵庫に入れるとか、温度の違う所を移動させると劣化が早くなるということだろうと思います。やっぱり卵は生きていますからね。ゆで卵にすると5日か6日たつと腐敗してしまいましたが、普通の生卵というのはずっと生きていますよね。だから、今回6ヶ月前の卵を出荷した生産者というか、パック詰めをしている所の方は、冷蔵庫に静かに入れていたとか、入れてあったものを出してきて検査をしたけれども、これという腐敗したような様子もないし、検査にはきちっと通ったので出荷したとか言っていたということです。

ところが移動させて、そして皆さんの家の冷蔵庫に入った段階で、一挙に腐敗臭というのが出てしまったようです。腐敗ということまでは言ってなかったみたいですが、腐敗臭がして、調理した人からも「ゆで卵にしても変だ。」とか「ちょっと臭いがしますよ。」という苦情が来ていたそうです。

この苦情を元に京都生協は、買った人たちには連絡をしましたが、京都生協40万人の組合員さんみんなに「こういう事件がありました。」ということには言わなかったんです。言う必要をあまり感じていなかったのでしょうか。言わなかったということが後で問題になりました。京都生協の組合員は今もって、この業者、それから、この生協の取った態度というものを許していません。組合員としては、今回は直接の被害がなかったにしても、こういうことがあったということ、なぜ全組合員に言ってくれなかったのか。どうしてこういうことが起こったのか、どのような対応をしたのかについて生協は全組合員に報告する義務があるということです。どうしてそのような業者を信用したのか。その人たちとは長い間、産直関係を結んできた信頼していた業者の人だったものだから、生協の職員とその業界の人たちとの間が親しい中にも緊張感のある関係であったの

かどうかという辺りも問われました。組合員は今もって許していません。だから、この業者との付き合いはまだないんです。そういう問題が、卵の問題を中心にしながら、いろいろと起こってまいりました。

卵の表示については、きょうの資料の中に、「さくらたまご6個入り」というのがありますけれども、これが京都府下で初めて卵でデビューした卵の二次元コードシステム

早く言えば卵のトレーサビリティシステムのラベルです。この卵は11月22日に販売が始まりました。この識別記号とか、それからその下の、QRコードを携帯で見ると、生産者と採卵日と鶏種の3つの情報が入っているということのようです。さくらたまごは、どこの鶏舎で、いつ、どんな鶏が産んだのか、どういう人たちがどのような状況で飼っていたのか、採卵してから流通していく経過が全部分かるようにしようというものです。買うときに、携帯で検索するとすぐに分かるのだそうですが、そういうシステムを導入したんだそうです。こういうシステムを推進することでその後、卵とか鶏に対しての対策が、京都府を中心に進んでおります。

ただ、こういうシステムを導入するというのは、非常に高いお金が必要なんだと私は思います。今は試行的な、パイオニア的な事業ですから、国のほうからの補助金をいただきながらしていると思いますけれども、これは相当大きい業者、大きな所でないと、なかなかできないと思いますので、小さい業者だとか、有機農法なんかをやっている所だとかは、今後どういうふうにしていったらいいのかということも課題ではないかと思っています。これが、卵の事件の顛末です。卵だとか牛肉だとか鳥インフルエンザだとか、本当に京都もお騒がせをしましたけれど、私たちは、消費者としても食の安全にどう向き合うべきかを真剣に考えさせられた事件でもありました。

## 6 コンシューマーズ京都の食育セミナー

資料の5番目の所に書いていますが「コンシューマーズ京都の食育セミナー」をその後、04年では10回ぐらい開催しています。生産者の人に来てもらうとか、自分たちが行くとか、お互いに勉強するという形で開きました。まずは「卵は工業製品か？」というタイトルで、卵がどういうふうに飼われているかという学習会をやりました。それから鳥インフルエンザやSARSのような新しい感染症の問題もとりあげました。昨年12月ですがこの時は鳥インフルエンザもSARSもまだ流行していなくて、学習会としては不発に終わったかなと思っています。それから、養殖魚とか、わかめとか、チンゲンサイとか、チンゲンサイなんていうのは昔から京都にある野菜ではありませんが、今ではどこの食卓にもいっぱい並び始めています。こういうものがどこでどのように作られていて、どういうふうに取り扱ったらいいのか一般市民対象の啓発学習活動です。京都は海が近くにありませんので、わかめの生産地見学会は大盛況でした。「わかめの生産地を見に行こう」というチラシ1つでわーっと人が集まりました。やっぱり現場を知りたいということですね。養殖魚場見学も続いてやっていきたいと思いますがまずは先日学習会をしました。

そんなことをやりながら、最終的に『ふるさと産品わくわく再発見』という、大きな



シンポジウムを開きました。私たちにしたら、大きなシンポジウムです。生産者の人たちにいろいろなものを持ってきてもらって、そこでいろいろなお話をしてもらいました。チンゲンサイなら、チンゲンサイがどのような形で作られているのか、これをどういうふうにして食べたらいいいのか。生産者が一番よく知っていますから、その一番おいしい食べ方というのも話してもらいました。

『ふるさと産品わくわく再発見』の中で、じゃあ私たち消費者・市民は、一体何をすればいいでしょう。それは、このふるさと産品をいかにおいしく無駄なく全部食べきるかということではないでしょうか。それは京都のおばんざいです。『ふるさと産品わくわく再発見』を昨年2回開きましたが、京都の普通の家庭で作られているおばんざいというのはどんなものがあるかということで調べました。調べるというか掘り起こしです。結構掘り起こしたと思います。それをレシピ化し、このような場所で再現して食べくらべ、話し合いました。

こうした運動の続きを来る12月7日に、もう一度やろうというのが、きょうの資料の中にチラシを入れていますがシンポジウム&交流会『ごはんバンザイ 京のおばんざい~お米が支える京の食文化』です。これは、コンシューマーズ京都の一連の食の安全運動、それから消費者と生産者とをつないでいく取組みの一つと考えていただけたらいいと思います。私たち消費者団体はとにかくお金がないので、今回の分は「ごはん食推進国民活動支援事業」という補助を受けてすることにしました。この補助が100万円です。私たちは今までいろいろな事業に取り組んできましたが100万円の事業をやったことはありません。10万とか15万とか、その辺りですから安い会館を借りて、自分たちの手作りで、ボランティアでやってきました。農水省ではBSE問題以来、消費者のところにも少し軸足を置いていただいたようで、消費者が自分たちで企画したものでその企画が趣旨に合うならば一定の補助金を出すように政策が少しずつ変わってきましたので、今回はこういうところにも挑戦させてもらいました。しかし、これが大変でして、どう考えても100万円事業のために私たちが出すお金はたぶんその倍、人手は相変わらずボランティアです。それから、この補助金をもらうために申請書を出すわけですが、その手続きや、やりとりが大変。税金の一部ですから仕方ありませんが、私はこの1~2カ月、精根を尽き果たしております。

その上、この事業『ごはんバンザイ』をすることによって、「お米を食べる人がどれくらい増えたかを検証すること」が必要なんだそうです。たくさん食べるようになったということをどのように検証するのでしょうか。大変難しい話ですね。私たちの「ふるさと産品わくわく再発見」の行事の流れでは、生産者と消費者を結び、食と農の広場をつくっていく、そして、食文化を伝えようという形のもので、ごはんをどのように食べるかというテーマに引き寄せ、まずおばんざいを再現し「おばんざいがあるから、ごはんを食べるようになるんだよ。」というコンセプトにしたいところです。しかしやっぱり宿題は残ります。ごはん食がそれでどれくらい増えたかというのをどうしてしらべたらよいのでしょうか。お知恵があったら聞かせていただきたいと思います。

この事業に先立って、日ごろどういうごはんを、どんな形で調理して食べていますか、

例えば炊き込みごはんとか、お寿司だとか、けの日・晴れの日いろいろありますけれども、その中でどういうごはんを食べているかを調べると共に再度おばんざいの掘り起こしをしようと思いました。そこで、自分の家で普段つくっているごはん料理を「我が家じまんのごはん料理」のレシピとして募集することにしました。60 例ぐらいは集めたいと思いましたがけれども、結果として 45 のレシピが集まりました。なかなか集まらないですね。“おばんざい”という言葉は重たいのでしょうか。“おばんざい”というイメージで応募をやめちゃった人や、おばんざいにあんまり変な、新しい、ちょっと奇をてらったようなアイデア料理というのはふさわしくないんじゃないかと思ってやめた人や、いろいろあったと聞きました。その中の 20 名を入選としました。これを 12 月 7 日のイベントで再現して、みんなで食べてもらい、何がおすすめか、どれがおいしいかというようなことも一緒に話をしようと思っています。そのために、生産者の人たちとまたいろいろと交渉しながら、一緒に話しあいをするようなことをやっています。遠くて申し訳ないですけど、無料ですので、ぜひ来ていただくと面白い企画ではないかなと思います。「あのとき話を聞いたから来ました。」とってください。ということで、100 万の事業ですけども、私たち消費者団体としては初めて、京都府とか京都府さんの後援名義を頂いたということもありまして、記念すべき行事になりそうです。

そういうことで、生産者と消費者がいかに密接に顔の見える関係をつくるか、というのが非常に大事だろうと思います。先ほどトレーサビリティの、携帯電話で QR コードを読み取るとかというシステムのお話ですが、大規模な所では、こういう形のトレーサビリティの仕方で、それもきちっと科学的に検証していく中で顔の見える関係を密にすることが必要なんだろうと思います。けれども、日本の農業はそんなに大きなものではありませんから、中農家、中生産者というのが圧倒的ですので、こういう所では、そういう機械に頼った関係だけでは駄目だろうと思います。

## 7 コンプライアンス経営と社会的責任

食の安全問題が初めてメジャーになって出てきた、私たちもそれで非常に気にするようになったというきっかけは、雪印乳業の食中毒事件ですね。腐敗している牛乳を店頭においてそれで食中毒が起こりました。又会社はその一報をもらいながら、ほかの人たちにすぐに知らせなかったために、その後に飲んだ人たちも合わせて 1 万 3000 人が食中毒を起こしてしまいました。食中毒の当事者に聞きましたら、食中毒というのは大変ですね。ものすごくしんどいのと、下痢と吐き気があり、つらい思いをしているのです。食品を扱っている所では、食中毒ということはあってはならないものです。しかし、あるわけですよ。これが宝石か何かを作っている会社だったら絶対に食中毒というのはありません。食品の仕事をしている所の特有のリスクです。だから、食品会社は食中毒の危険をいかになくすかが、最大の仕事だと思います。

今この雪印は、本体の牛乳の所が別会社になってしまっています。だから、「これをもって会社はつぶれた。」とほとんどの人は言います。「いやいや、これはそうではなくて、手足を切り離しながら、それなりに再生したんだ。」とか、「非常にきちっと再生し

たんだ、非常に良くなってる。」という人やら、いろいろあります。ありますけれども、いずれにしても、非常に大きなダメージを受けています。この食中毒事件当時の対応というのが、また大変まずかったですね。ある人には「ごめんなさい。」とか、そういう言葉だけだったようです。また、中毒事件に巻き込まれた人はまず、会社に言いに行きますね。それに対して、こっちの人には「すみません。」と言って3万円ほど渡したり、こっちの人にはわが社の雪印製品を渡したりとか、そういう違いもあったようです。消費者は分かりませんからね。隣の人がどのように対応してもらったか、どんなふう言いに行ったのかなど全然分からないわけですから、それぞれが苦しみ、個別に交渉してみ、非常に悔しい思いをしてみたり、ちゃんとやってくれたと思ったり、いろいろな人がいたわけです。最終これは裁判にもなりまして、そしていくらか補償して大方は決着がつかしました。ほとんどが和解になったと思いますけれども、裁判を起こした人の補償問題はそれなりに決着がつかしましたけれども、企業としての責任問題は続いています。当時、雪印乳業という会社は刑事事件として告訴されましたがその罰金がなんとたった50万だったんですよ。あれだけの事件を起こしながら、会社に向けられた罰金というのは50万です。5.6年前は会社の社会的責任とはそれぐらいにしか考えられていなかったということです。今は何億という形になりました。社会的責任が強く求められるようになりました。

その後雪印さんは消費者団体の元事務局長さんを社外取締役に入れたりしながら、企業のコンプライアンスとは何か、いかに社会的な責任を果たすか、どうすれば本当に社会に貢献できる会社として生まれ変わるかという再生事業に取り組んでいらっしゃるということです。しっかりと見守っていきいたいというふうには私も思っております。

ただ、そう簡単に体質というのは変わるわけではないですから大変ですね。社員一人ひとり見ていると、いい会社に勤めているいいところのぼんぼんだったり、非常に優しくて紳士的な人というイメージはありますし、雪印の会社としても、社会に貢献したい、またこういうことをしたいという高い目標も持っていますので、一人ひとりを見ると、どうってことはないのですけれども、いざ何かが起こったときにどう対応するか、規則はあるか、マニュアルはあるか、それが決めてです。同時にひとりひとりが、自分たちの仕事は食を預かっている、ひよっとしたら、この食が原因で人のいのちが奪われてしまうかもしれないということを本気で考えられるかどうか、この想像力が最終的には必要になってくるのではないかと私は思っています。あの雪印事件で一番初めに出しました私のコメントは、「あなた方、食を預かっているということを忘れていたのでしょうか？」ということでした。返されてきた、売れなかったミルクをもう一度攪拌（かくはん）して、その中に添加物の香料や保存料などを入れて、また加工品を作っていくわけですね。あれをまざまざと、しかも手作業でやっているのを見せられて絶句しました。しかも、この雪印は、ミルクの業界で初めてのハサップ（HACCP）（注：Hazard Analysis Critical Control Points = 危害分析重要管理点方式）を導入した会社なんですね。ハサップを導入しているということは、食の安心・安全に関してばっちり、自分たちは安心できるシステムを導入しましたよということを宣言した会社、という形になると思

うのですがそれが機能していなかったということです。何をしようとして、あのハサップを導入したんだろうかというのが問われたと思います。

牛肉のトレーサビリティは、法律になりましたけれども、これからはトレーサビリティは大事です。お野菜とか、お米、今の卵も含めまして、やっぱり何かが起こったときに、どこからどのような形でやって来たものなのか、原材料、作り方、食べていた餌、あるいは品種だとか、そういうものはどんなものなのか、あるいは、お父さん、お母さんはだれか、そういうことを振り返れないと、複雑な工程をたどりながら食物が生産されてくるというこの時代では食の安全は守れません。トレーサビリティというのは絶対に必要だと思います。これは BSE を契機に生まれたわけですがけれども、しかし実際さかのぼることができるということは、どんな場合でも必要だと思いますね。生産者の人に見てみたら、トレーサビリティって、やっぱり記録していかなきゃいけないわけですから、単純に作ってあげればいいのか、そのときの勘でやればいいのかというわけにはいかなくて、きちっとした記録が必要になってきますから、大変だろうと思います。けれども、記録は日記みたいなものですから片一方では自分のためでもあるし、いざというときに、的確に原因を究明することができるので必要なものだろうと思います。

しかし、今国が推奨しているようなそういうシステム、ハサップとか、ISO とかいう一つずつの検証システムは大変難しく、お金がかかり、その現場にとって的確であるかどうかという問題もあって、なかなか難しいようです。例えば、卵に関するハサップとはどんなものでしょう。卵なら卵の業界の人たちの研究も始まっています。自分たちでできるもの、使えるもの、それから小規模の生産者の人たちだってできるものをシステム化していくことが必要だろうと思います。だから、京都では地球環境問題にからめて、「ISO の京都版 = KES」という簡単なものをつくったところ、それが全国的に波及しているんですけども、それに似たようなものですが、食の安全に関しても、簡易だけれど、こことこことこをきちっとやれば科学的なプロセスをつくり上げることができるという京都版を考えようとしています。そういうものがいろいろな業者のところにも自主的に広がっていったらいいなと、私は思っています。

最初に言いましたように、私たち消費者や消費者団体はそんなに知識もありませんし力も強くありません。業者の人たちがそれぞれに責任を持って一生懸命やってくださることを信頼するより手がないのです。昨日、ちょっと違う所でそんな話をしていたんですけども、そうしたら、「あなたがた消費者団体は、信頼するだけではなくて、そのシステムがちゃんと動いているか、あるいは、その中で悪いことをしている人はいないのか、そういうことをきちっと見る役割もあるんですよ」と言われてしまいました。そのためには、どのような形で自分たちの力量をアップさせていくか、今こそ私たちの社会的責任も問われているということでしょう。私たち消費者団体も学習し、力をつける機会、財政基盤、などいろいろ頑張らなければならないと思っています。しかし、まだまだそれは遠い話、というばかりでなく、私はそれだけではだめだろうと思っております。まさに顔の見える信頼関係の構築が必要ではないでしょうか。生産者のやること、しようとするのを本当に支援できる、あるいは、それと一緒に作り上げていくというよ

うな関係の中でしか私はきちっとした評価活動もできないだろうと思っております。これからも生産者と消費者との関係をもっともっと大事にしていく活動を広げていけたらなと思います。

養殖魚について最後のところに書いていますが、『養殖魚をもっと知ろう』というセミナーを開きました。消費者の中には「養殖魚」と聞いただけで、「そんなものやしません、私は絶対食べません。」とパーンとはね返すなど養殖魚に対してのアレルギーは大きいです。しかし、「お寿司のネタに、もうなってますよ。」といわれたり、お寿司屋さんで「これ養殖ですよ。」といわれてびっくりしたとか、そういうことを聞くことが結構あります。全国海水養魚協会の人たちと、ここ5年ほど交流会を持っていますが、初めはもう本当にぎくしゃくしてしまっていて、消費者のほうは「養殖は安全じゃない。」とばかり言うし、生産者のほうは一生懸命隠そうとするしというような雰囲気でした。けれども、そのうちに、ちょっと食べさせてくださるようになって、食べてみたら「意外とおいしい。」という話になって、「じゃあ、現場を見せてよ。」と。現場を見たら、「ああ、こんなに頑張ってる。」とだんだん親しく思うようになりました。

初めに行ったときは、その現場もそんなに感心したものではありませんでした。しかしそれが2回目3回目になってくると、やはり消費者にきちっと見てもらって評価してもらいたいという気持ちもあるんだろうと思いますし、また今の時代、食については安全ということが大前提ですので、餌の問題だとか、ワクチンの問題だとか、抗生物質の問題だとかどんどん話してくださるようになりましたし、改善されてきました。また、それを見て帰ってきた人たちは「あんなに養殖魚がおいしいと思わなかった。やっぱりこれから養殖の魚というものも大事にしていかなければいけない。天然ばかりではどうにもならない時代に来ている。」というような話をしたり、「じゃあ、これをどういうふうに捌いて、おいしく食べていこうか。」とかそんなことを話したりするようになりまして、養殖魚についての理解が少しずつ広がっています。うちの団体でも、今年度の終わりぐらいに団体の皆さんを引き連れて一度養殖漁場を見に行きたいと思っています。やはり知ることが大事だろうと思います。知って、交流して、食べてみて、そして感想を言い合う、というようなことの中から本当にいいものが生まれてくるのではないかなと思っています。

## 8 おわりに

一番初めに書きましたことばですが、「安心・安全の食料を安価に安定的に消費者に届けることが生産者の社会的責任ですよ。」と言いましたら、ある学者の先生が「安心・安全なものを消費者は今強く求めているので、安価とか安定的とか言わないほうが良い。」ということを言われました。しかし、やっぱり生産者としては、食べてもらわなきゃいけない。食べてもらわなきゃならないときに、高すぎたら駄目です。これはある一定のフェアな金額というのが必要になってきます。それから、いざ食べようと思っても、どこへ行ったら買えるのか分からないということで探し回らなければいけないとい

うのも、それでは生産者が責任を果たしているということにはならないだろうと思います。安心・安全は基本ですよ。しかしその上で、やっぱり安価で安定的に消費者に届けていただくことが生産者の社会的な責任なんだと思います。生産者も、企業もそれを自覚したときに、いろいろな工夫やら、交流やら新しいものの創造や見方なども出てくるのではないかと思います。消費者はそれら産物・商品をありがたく、おいしく食べることで支援をしていきたいと考えております。

とりとめのないお話をいたしました。それではこの辺で終わらせていただきます。

ご静聴をどうもありがとうございました。