

鶏卵の輸出について

有限会社仁光園 代表取締役社長 島 哲哉

弊社は富山県にて採卵養鶏業を営んでおります。1947年(昭和22年)に現在本社・GPセンターのある高岡市にて祖父が孵化場として創業してから今年で70年目になります。

ここ富山県は日本海側にある北陸に位置し、毎日使う飼料は200km以上離れた太平洋側の名古屋から運んでおり、生産コストから考えると必ずしも生産に適した土地ではありません。また消費立地としても富山県と隣の石川県がそれぞれ100万人の人口を有するとはいえ、必ずしも大きなマーケットでないところに地元産はもちろん県外からも卵が運ばれて来ていて競争は非常に厳しいものがあります。

そんななか、農林水産省が2004年に「みどりのアジアEPA推進戦略」を策定、そのなかには「ニッポン・ブランドの農林水産物・食品の輸出促進」が盛り込まれ、その後今に続くいわゆる「攻めの農政」が方向付けられました。そのことで2000年には3,149億円だった農林水産物・食品輸出額は2015年は7,452億円となりました。そのなかでも殻つき鶏卵は2000年0.12億円、40トンから2015年6億円、2,335トンと50倍以上の伸びを見せています。

弊社は成鶏で7万5千羽を飼養する富山県内でも中規模の養鶏場ですが、2009年(平成21年)より農林水産省主催の商談会がきっかけで香港へ殻つき鶏卵を輸出しています。現在8年目になりますが、昨今危惧していることがあります。

日本の卵は生で食べることができる世界でも例を見ない品質を誇っていますが、1990年代から始まったシステム鶏舎導入による大規模化により卵内のサルモネラ菌汚染の可能性が高まり、その当時サルモネラ食中毒が多発しました。そのことを受け1999年(平成11年)に行われた食品衛生法施行規則の改定により“生食の”賞味期限を採卵日を含め21日以内で表示することで食中毒件数を大幅に引き下げることができました。しかしながら、そのことで積極的にサルモネラ対策を行っている生産者の卵も同じ基準での枠組みに縛られています。

そのため香港で「生食用」として販売するためには空輸するしかないのですがコストがかかりすぎるため、ほとんどの卵は海上輸送で運ばれ正式に「生食用」としては販売されていません。

しかし、日本の卵として生食できることを期待されて購入されるお客様も居られるなか、万が一「日本」の卵でサルモネラ食中毒が発生し最悪死亡事故となった場合、日本の卵のイメージダウンになる恐れがあります。

今後さらに輸出量が増えることが予想されるなか、卵業界としてサルモネラ対策済みの卵に対する新しい賞味期限の基準を検討する時期に来ているのではないのでしょうか。

(しま てつや)