

調査・研究ノート

デンマーク農業と食品衛生管理システム

一、本稿のねらい

今月号の本誌のテーマは「輸入農産物の増大と日本の農業」である。我が国の食料自給率四〇%（カロリーベース）が端的にあらわしているように、我が国の海外への食料依存度はきわめて高い。これまで自給の割合が高かった野菜も近年、中国、韓国からの輸入が急増しており、ネギ、しいたけ、薑表（イグサ）については国内生産が大きな打撃を受けているとして暫定セーフガードが発動された。こうした輸入増加を阻止しようとする政治的な動きはさらに強まっているようにも見受けられる。

筆者はこうした動きを否定するものではないが、併行して輸入急増を必然化する生産・加工・流通・消費等の多様な領域での構造的変化を明らかにしたうえで、その変化を踏まえた対策なくしてはせっかくの政治的措置も一時凌ぎ、時間稼ぎでしかない。むしろ構造的対策抜きにしては貿易政策全般への影響も大きく、事態のいつそうの悪化を招きかねないと、危惧するものである。野菜については『農林金融』六月号の拙稿「輸入野菜急増を招く構造変化と系統共販の対応方向」をご覧いただくことと

して、本稿では我が国に大量の豚肉を輸出してきたデンマークの農業生産構造と食品衛生管理システムについて紹介し、日本への豚肉輸出を可能にしている必要条件としての食品衛生管理・安全性確保にかかる仕組み等について概観してみることとする。

二、デンマーク農業の概要

国土面積に占める農用地面積の割合は六二%（二〇〇〇年）となっており、作付け面積のうち大麦、小麦を中心とした穀物類が五八%、牧草地・緑穀類を含む飼料用作物が二二%を占めている。農地の活用状況が端的に示しているようにデンマーク農業の中心は畜産であり、農業生産額に占める各品目の割合（いずれも九六年）は畜産物六六%（豚肉三五%、牛乳二二%、牛肉六%）、畑作物一六%（小麦五%、甜菜二%、大麦二%、馬鈴薯二%）、野菜・果実一六%（野菜九%、果物五%）、その他一九%となっている。

ところでデンマークで生産された農産物のうち国内向けは三六・六%、輸出向けが六三・四%（九九年）と、生産されたものの約三分の二は輸出に振り向けられている。我が国の農産物全体でのデンマークからの

輸入額は約八三〇億円（五、一一一DKr。一DKr＝約一六円）とかなりの金額にのぼっており、特に豚肉については我が国輸入豚肉の約二〇%を占めているのである。

こうした豚肉輸出を可能にしている一つが二番手主義での国別対応であり、もう一つが輸出にとつての絶対要件としての徹底した安全性確保である。前者はあくまでその国での豚肉調達は自国生産をメインとして位置づけ、そのうえでこれを補充するのがデンマーク産という考え方で、例えば日本への輸出も、テールミートは日本産に任せて、デンマークはハム・ソーセージ等の加工原料向けに特化して輸出しており、これに適した赤みの多い品種の開発・育成に取り組んできた。また、イギリス向けについては、イギリスでの家畜福祉への関心の高まりにもなう需要増に対応して、家畜福祉によって生産したものを重点的に輸出している。

三、食品衛生管理体制とシステム

デンマークは食の安全性確保、環境保全型農業の推進にはきわめて熱心であり、安全・環境対策には四〇年の歴史を有しているとしている。ヨーロッパでの狂牛病や口蹄疫の発生にもとめない、さらにこれを強化していくための体制整備を九六年に実行した。すなわちこれまでの農業省、厚生省、漁業省の三つを食品省（正式名称は「食品農業水産省」）に統合するとともに、ここに

獣医食品局を設置し、これまで一〇にもわたっていた食品衛生に関する部署を一つにまとめ、縦割りによる弊害を回避しトータルな対応を可能にした。

また、獣医食品局には行政官二〇〇名に対し、研究者は四〇〇名配置されるなど、安全性確保のための体制強化がはかられている。

これと併行してこれまで地方にある約一〇〇もの監督部署を、二〇〇〇年から全国をいくつかの地区に分けて、国がこれらの監督部署を直接コントロールできるようにするとともに、その地区にある養豚農家や食肉加工工場の数に応じて検査スタッフを再配分するなど、体制の再編整備が行なわれている。これにもなっており例えばデンマークで一番大きな食肉加工工場のある第九地区には五〇名ものスタッフが検査にあたり、食肉加工段階での徹底的な衛生管理を可能にしている。

こうした体制を構築していくにあたっての基本的な考えは、*farm to fork*（農場から食卓まで）に象徴されるように、食品の生産現場から消費者の口に入るまで、衛生管理を徹底すると同時に、農畜産物の素性、履歴を記録し、もし問題が発生した場合に、いつでもその流れをさかのぼって追跡ができるようなシステムづくり、すなわち追跡可能性（*トレイサビリティ*）の確保に置いている。こうした体制の下に、食品衛生法、家畜健康法とともに、飼料、疾病、抗生物質・

ホルモン・農薬・重金属・放射線にかかる残留物、食肉加工工場の衛生管理についての規定等によって安全基準が明確にされている。そして以下に見るような取組みが行われており、現状では家畜から病原菌、重金属等まで、「世界で唯一、生産の細部までカバー」していると自負するだけの体制が確立されている。

加えて今春の口蹄疫騒ぎでは、政府が口蹄疫の疑いがあるとして、検査・確認できるまでの間輸出を凍結したものの、結果的には口蹄疫発生の懸念はないとして凍結解除されたことに見られるように、政府のオープンで機敏な姿勢・対応も安全性確立や風評被害の防止に大きな役割を果たしているのである。

四、食品衛生管理の実態

生産現場で大きな役割を果たしているのが獣医で、家畜用の薬品は獣医の許可なくしては使用できないよう法律で規制されている。また、使用が認められている薬品でも、家畜の状態によって使用をコントロールしていくよう獣医によって指導されている。このため過去四四年間で、豚における薬品残留の量は半減しており、またホルモン剤の残留は、過去一〇年間、一度も確認されていない。

また、出荷された豚については、年間六〇万ものサンプルについて調査・分析を行い、サルモネラ菌等病原菌の量によって三

ランクに分けている。「まったく問題ない」とするものが九七・四%とほとんどを占め、これを除いたサルモネラ菌が「やや多いもの」については豚の基準購入価格の二%、多いものについては四%がペナルティとして価格から差し引かれる。そしてペナルティを課せられた生産農家の安全度を向上させるため、具体的な改善計画を織り込んだ行動計画書の作成とその実践とが義務づけられている。

さらに先に触れた食肉工場での徹底的な検査がおこなわれるにとどまらず、レストラン等では、厨房の衛生確保のために衛生管理プログラムの作成が求められており、獣医食品局にこれを提出し認可なくしては営業ができない仕組みとなっている。そしてこれを実行しているかどうかを確認するため年に四、五回もの抜き打ち検査が実施されている。加えて最近、検査合格証をレストラン等に掲示し、消費者が直接自分の目で確認できるシステムを導入している。

このようにまさに「*farm to fork*」で、きめ細かきで、かつ徹底したチェックにより安全確保がはかられているのである。

なお、スペースの関係から割愛せざるを得ないが、デンマークの畜産政策の重点は食品衛生管理から家畜福祉へと移りつつあるとされている。家畜福祉の考え方が有機農業とも一体的な展開をみせつつあり、品質保証の柱の一つともなっており、その裾野を着実に広げている。