フードシステム

コーナーの設置にあたって

「フードシステム」という用語は、「食」と「農」を総体的に捉える概念として、近年さかんに用いられてきている。食料・農業・農村白書では「食用農水産物が生産され、それが流通し、消費者にわたるまでの総体」とされ、食料・農業を対象とする場合、不可欠の概念となっている。

当総研の設立母体である農林中央金庫は、系統組織の全国団体として国内農林水産業に基盤を置き、行政機構、系統団体、業界団体等との広範な接点を有する。さらに「フードバンク」として、食品製造業、食品卸売業・小売業といった流通業界、外食・中食産業との取引関係も深い。

本コーナーではフードシステムの視点にたって、主要な農畜産物に関する生産や流通、実需の動向、輸入品の動向、現行制度の仕組みや品目対策、産地の課題等について紹介をおこなっていく。

フードシステム的アプローチの必要性が特に注目されたのが、ＢＳＥの発生や一連の偽装表示問題を契機とした食品の安全性、トレーサビリティーへの関心の高まりである。今回は北海道での対策の事例を紹介する。

北海道における肉牛生産と安全対策

㈠生産段階

北海道は、肉牛飼養頭数四〇万頭を超え、わが国最大の肉牛生産基地となっている。飼養品種もホルスタイン種を中心に、黒毛和牛、日本短角種、アンガス種、ヘレフォード種など多様な肉牛が飼養されている。北海道における肉牛生産は、酪農生産基盤と深く結びついており、ホルスタイン雄去勢牛のウエイトが高い。

健康な牛を育て、トレーサビリティーを確認できることが安全対策の基本である。北海道では牛一頭ごとに、生産履歴が把握でき、給餌飼料やその後の移動など一元的に管理することにより、安全性を追跡できるシステムづくりに取り組んでいる。

㈡処理・加工段階

肉牛の食肉加工は、牛の徹底した健康診断からはじまる。出荷された肉牛は解体前に生体検査をおこない、健康状態についての臨床検査とともに、病気の有無、生産履歴のチェックをおこなう。

解体後は、内臓検査や枝肉検査をおこない、食用に適するかを確認する。また検査結果にかかわらず、特定危険部位（脳、脊髄、眼、回腸遠位部）はすべて焼却処分する。もちろんＢＳＥ検査は全頭検査をおこない、仮にＢＳＥに感染している牛が発見されても市場に出回ることは一切ない。

こうして検査に合格した牛肉が枝肉加工にまわされる。と畜・処理をおこなう北海道畜産公社の事業所の場合、ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理システムを導入している。牛肉は、枝肉を脱骨・整形し、各部位ごとにカットして部分肉で出荷する形態がほとんどになっている。カッティングされた部分肉は真空パックされ、最終作業として殺菌処理がおこなわれる。

㈢国産の価値

国産の価値は、トレーサビリティーが最も確保しやすい点である。安全対策や安定供給を確保する上でより実質的な意味での一貫体系の構築が必要で、生産、加工、流通をトータルに管理することが重要になっている。こうした中で、北海道の生産者団体は生産から、処理・加工、流通に至る安心システムの整備に取り組んできた。

例えばホクレンは、地区ＪＡとの共同出資で北海道畜産公社を設立しており、産地食肉センターを運営し、北海道産牛肉の最大の供給者となっている。北海道チクレンは、と畜から一次加工、二次加工、高次加工をおこなう施設を有し、特に生協との産直を通じ安定供給体制を整備してきた。

食肉関係については、偽装表示等も含め、一気に問題が噴出した感があるが、すべては消費者に安心して購入してもらえること、信頼を回復することが基本であり、逆に国産は、消費者に最も信頼させる要件を備えているといえる。

（鴻巣　正）