

日本の養豚を考える有識者会議

実録
レポート

元気に養豚！ 豚肉を楽しく食べて 地球を守ろう！



日本養豚生産者協議会

日本に豚の文化を根づかせ花咲かせる……②

- ・牛と豚はどっちが偉い？ 脂の消費が45年で3.5倍に
- ・血の一滴まで無駄なく食べるドイツ人
- ・中国・東南アジアと豚肉文化の交流を
- ・小規模農家が起こした食の革命、スローフード運動
- ・と畜処理までオープンにして衛生レベルをアピールするデンマーク

健康に寄与する食、豚肉……⑦

- ・高齢者にこそ、良質な動物タンパクの豚肉は必要
- ・有名ホテルが参画する病院食“ドクターズレストラン”に学ぶ
- ・全世帯の36%占める55歳以上世帯が、飲食支出の52%を支払う

豚肉を食べれば地球を守れる!……⑩

- ・バイオエタノール政策は全面的に反対
- ・豚を食べることで地球を守れる!
- ・小難しい数字の説明より楽しいキャッチフレーズ
- ・温暖化ガス削減で日本が必要なたい肥が足りない

食料問題から国のあり方を考える……⑩

- ・自国で生産されたものを食べる、これ愛国心
- ・日本の農業がもつ“ものづくりの達人”としてのDNA
- ・輪廻転生につながる畜産と人間を結ぶリサイクル

ミニコラム

- ソウルの大衆食堂で食べた感動の豚肉料理……6
三國 清三(オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ)
- 駆け出し時代、鹿児島への赴任で触れた豚肉文化……5
合瀬 宏毅(NHK解説委員)
- 秘められた豚肉と焼酎の切っても切れない関係……10
小泉 武夫(東京農業大学 教授)
- たい肥を、エコフィードを地域で流通させる連携プレー……13
日和佐 信子(雪印乳業(株) 取締役)
- 農場からと畜場まで見せるデンマーク豚肉産業……15
大木 美智子(消費科学連合会 会長)
- 農業を前向きに捉え、消費者と対話できる担い手……17
生源寺 眞一(東京大学 農学部 部長)

■「有識者会議の進行役を務め終えての雑感」

塩田 忠((社)畜産技術協会 事務局長)……21

■「5種類の特徴ある豚肉を集めての試食会レポート」……22

■「冊子刊行のごあいさつ」 志澤 勝(日本養豚生産者協議会 会長)……巻頭



元気に養豚！ 豚肉を楽しく食べて 地球を守ろう！

実録 **R** レポート

日本の養豚を考える有識者会議（中間報告に代えて）



■日本の養豚を考える有識者会議 委員

- ・合瀬 宏毅 (NHK解説委員)
- ・大木 美智子 (消費科学連合会 会長)
- ・小泉 武夫 (東京農業大学 教授)
- ・塩田 忠 ((社)畜産技術協会 事務局長)
- ・生源寺 真一 (東京大学 農学部 部長)
- ・日和佐 信子 (雪印乳業(株) 取締役)
- ・三國 清三 (オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ)

report
01

養豚生産者に向けて

加工品のバラエティで需要の喚起を……⑨

- ・良質な加工品の提供が消費拡大の鍵
- ・地域特産品の積み重ねが国産全体の価値を高める
- ・“豚は、声以外はすべて利用する” 中国に学べ
- ・動物性脂肪を植物性脂肪に換える！ 金華ハムの不思議

地域の特色、飼料原料を活用して銘柄作りを……⑩

- ・地域に密着したブランド化を
- ・北海道でドングリ食べさせイベリコ豚に負けない肉づくり

発酵飼料で豚に免疫力、美味しい豚肉……⑫

- ・免疫力高め健康で美味しい豚肉を
- ・サイレージを豚に与えると下痢が止まる
- ・リキッドフィードで健康増進を実感
- ・日常の惣菜に使える「銘柄豚」でない「国産豚」も

豚をもっと知りたい消費者に正確な情報を……⑬

- ・正確な原産地表示を。ウソで信頼を失うのは一瞬のこと
- ・「ひと声運動」でお店に原産地尋ね、外食の国産利用促す

飼料米は自給率問題からも起死回生の鍵……⑮

- ・米の消費減って食料自給率40%割り込む
- ・数量ベース豚の自給率は50%
- ・肉の消費拡大と自給率向上、矛盾解く飼料米とエコフィード
- ・世界の穀物逼迫、中長期的には避けられない流れ
- ・収量2倍の多収穫米の開発、国の助成で飼料米の利用性高まる

「元気に養豚を、豚肉を食べて元気に」 と励まされて — 冊子刊行のごあいさつ —



JPPA設立2年目の事業として「日本の養豚を考える有識者会議」を立ち上げました。WTOドーハラウンドの決着次第では日本養豚が非常に厳しい国際競争にさらされること、世界的な穀物価格高騰の流れで国内の畜産業が危機的な経営環境におかれている状況を踏まえ、「食」に関わる様々な分野でご活躍されている方々に、第三者的な立場から日本の養豚産業の課題を論じていただき、我々の進むべき方向を示していただくというのがその趣旨です。委員をお願いした著名な7人の先生方は、農業のなかの1分野である畜産の、さらにその1つである養豚という産業が、農家1人ひとりが拠出した資金でこうした会議を開こうという思いを汲みとり、快く引き受けてくださいました。

そうして、第1回目の会合を平成19年12月に開催いたしました。委員の先生方は、本当に超ご多忙で、7人の全員に2時間のスケジュールを合わせていただくのに大変な苦勞をいたしました。幸い、全員のご出席が叶いました。何分、農水省の審議会でもなく、一業界団体がこれだけのオピニオンリーダーを集めて意見を聴くということは農業では初めてのことで、主催者としては緊張して当日を迎えました。しかし、いざ会議が始まると、各委員とも非常に熱心に、ときにはご体験を踏まえた貴重なご指摘、ときにはユーモア溢れるご提案、そしてときには食の安全を担ううえでの厳しいご忠告と、本当に広く深く、活発にご発言くださいました。そして何よりも、先生方の言葉の1つひとつが、養豚を営むこと、豚肉を食べることについて、「もっと楽しく…」、「もっと積極的に…」という、我々生産者を、そして消費者・国民を元気にする励ましに溢れたもので、先生方とともにテーブルを囲んだ私と八日市屋会長代理、倉本専務理事の3名は大変な感動を覚えるとともに、厳しい現実を前にとにかく深刻になりがちな日常を深く反省もいたしました次第です。

この実り多き第1回の会合を踏まえ、2回目は是非、公開の場で、広くマスコミ関係者にも議論を聞いていただく、そして、1回目の議論の話題にも度々出てきた“地域に根ざした特徴ある豚肉”の数々を委員の皆さんにも食べていただく、ということになり、4月10日、銀座のレストランのホールを会場に2回目の会議を開催いたしました。またもや神業的な日程調整で全員のご出席を賜り、1回目の議論をさらに掘り下げ、そして、より消費者に訴えかける内容でご議論いただくことができました。

行政の審議会や検討会では、議論の節目で、事務局が役所の言葉でつづった「中間報告」をまとめるのが常ですが、先生方からいただいたご提言の数々は、その内容そのものが幅広い見識からの示唆に富むばかりでなく、周辺のエピソードや発言のニュアンスに、温かいメッセージが多分に含まれていました。そこで、委員の皆さんの言葉をなるべく生の形で養豚生産者に、消費者に、行政にお伝えしたいという観点から、2回の会議を通した“実録集”として整理し、冊子にまとめることにいたしました。この冊子を手にされる様々な関係者が、それぞれのお立場で、ここに含まれるメッセージを読み取り、それぞれの日々のお仕事において、国民を豊かにするための道しるべにしていいただければ望外の喜びです。珠玉の言葉をいただきました委員の皆様には、この場を借りてあらためて深くお礼申し上げますとともに、これをご縁に今後とも、我々養豚生産者の応援団としてご発言いただけるよう願ってやみません。

行政の審議会や検討会では、議論の節目で、事務局が役所の言葉でつづった「中間報告」をまとめるのが常ですが、先生方からいただいたご提言の数々は、その内容そのものが幅広い見識からの示唆に富むばかりでなく、周辺のエピソードや発言のニュアンスに、温かいメッセージが多分に含まれていました。そこで、委員の皆さんの言葉をなるべく生の形で養豚生産者に、消費者に、行政にお伝えしたいという観点から、2回の会議を通した“実録集”として整理し、冊子にまとめることにいたしました。この冊子を手にされる様々な関係者が、それぞれのお立場で、ここに含まれるメッセージを読み取り、それぞれの日々のお仕事において、国民を豊かにするための道しるべにしていいただければ望外の喜びです。珠玉の言葉をいただきました委員の皆様には、この場を借りてあらためて深くお礼申し上げますとともに、これをご縁に今後とも、我々養豚生産者の応援団としてご発言いただけるよう願ってやみません。

なお、委員の1人として会議の進行役を務めていただいた塩田忠氏は、農林水産省の畜産振興課長時代に、公務を超えて我々生産者の様々な団体やグループに組織の一本化を呼びかけ、調整役を買っていただいた方です。そのご尽力なくして我々のいまの組織はなく、言わばJPPAの生みの親であります。今回の有識者会議の立ち上げ、運営においても、氏の企画力、人脈に頼ったところは多大であり、この場を借りて、厚くお礼申し上げます。

日本の養豚を考える有識者会議（中間報告に代えて）

元気に養豚！ 豚肉を楽しく食べて 地球を守ろう！

・合瀬 宏毅（NHK解説委員）

・大木 美智子（消費科学連合会会長）

・小泉 武夫（東京農業大学教授）

・塩田 忠（社）畜産技術協会事務局長 進行役

・生源寺 眞一（東京大学 農学部長）

・日和佐 信子（雪印乳業（株）取締役）

・三國 清三（オテル・ドゥ・ミクニオーナーシェフ）

・志澤 勝（JPPA会長）

・八日市屋 敏雄（JPPA会長代理）

※以下の取りまとめは、平成19年12月と平成20年4月に
行われた2回の会合を総合して整理したものです。

養豚をめぐる厳しい経営環境のなかで

志澤 この会議は、日本の畜産、養豚産業が飼料原料の高騰やWTO、EPAによる国際化の進展など非常に厳しい状況に差しかかっているなかで、日本の養豚、我々の目指すべき方向、

取り組むべき課題について、食と関わりのある各方面で高い見識をおもちの皆さんに委員となつていただき、第三者的立場からご意見をいただくというものです。我々がこれから、消費者の皆さんに、どういつうな形で日本の養豚

を理解していただき、国産豚肉を食べていただくか、そのためにどのように情報発信してけばよいかということも含めて、幅広くご議論いただきたいと願っています。

このような議論の場を、行政の審議会等以外で、農業の一分野が独自に設けるのは初めてのことだと思えます。委員の皆さんには、ここでの議論を踏まえ、日ごろのご活動のなかで、日本の養豚の存在意義をしっかりと国民に対して

発信していただければありがたいと思います。

塩田 私は、本有識者会議の進行役ということで、お手伝いさせていただきます。いま、志澤会長のお話にもありましたが、現在、七〇〇〇戸足らずとなった国内養豚生産者が、消費者、国民に向けて「おれたちが豚を飼ってるんだよ」「皆さんに豚肉を一生懸命、供給しているんだよ」ということをアピールするために結束して、この会議がセットされたのだと私は思っています。

早速ですが、皆さんの豚肉、あるいは養豚についてお考えになられていることからうかがっていききたいと思います。小泉先生、いかがでしょうか。

日本に豚の文化を根づかせ花咲かせる

**牛と豚はどっちが偉い？
脂の消費が45年で3.5倍に**

小泉 ある中国通の作家と対談したときに、

「中国では牛と豚はどっちが偉いか」という話になって、そのときにその方は、「断然、豚である」とおっしゃられた。その理由は、「豚」という字は「月(にへつき)」に「豕」と書きますが、

「豕」だけでも豚の意味になります。うかんむりは屋根を意味するが、屋根の下に「豕」がいると「家」という字になり、屋根の下に「牛」がいるのは「牢」となると言つのです。そのくらい、豚は人の生活に欠かせない家畜で、豚を敬っているということなのでしょう。現に中国は人口も世界一ですが、豚の頭数も五億頭以上で世界一です。中国では肉というと一般的には豚



2回目会議の冒頭、挨拶する志澤 JPPA 会長(右)と八日市屋会長代理

肉を指します。

日本でも、最近は牛肉より豚肉のほうが人気になっていきます。BSEなどの問題も影響しているでしょうが、脂質の問題もありますね。豚の脂が非常に美味しいというところに、みんな気づき始めたんじゃないでしょうか。牛の脂は融点が高いこともあって、ちょっときつい、ヘルシー志向からも敬遠されがちになっている。そういう傾向から考えて、豚のほうがこれから先、消費はますます伸びてくる可能性があると思うのです。焼酎がいつの間にか日本中を席巻したように……。と言っているのは、日本人の脂の消費量は、この四五年間で三・五倍にもなっているんです。そうすると、脂の美味しいものへの抵抗感はなくなくなってきます。焼酎がこんなに伸びてきたのも、実は単なるブームじゃなくて定着で、脂っこい食事に非常によくマッチしていたわけです。料理に非常にたくさん油を使う中国で、一番飲まれるお酒は白酒（バイチュウ）と呼ばれる焼酎の仲間なんです。こうして、国民全体の食の嗜好が変わり始めているところに上手に豚を乗せれば、ますます消費が伸びていくというわけです。

もう一つは、国産というもののイメージというのはやはりすごく高いですよ、健康志向としても安全志向の面でも。外国から来るものは何

となく信用できないと感じるのが国民の八割たそうです。

血の一滴まで 無駄なく食べるドイツ人

合瀬 私どもNHKの番組で昔、「人間は何を食べてきたか」という、あらゆる食材を取り上げるシリーズがあつて、一九八五年に豚のことを取り上げる回がありました。ドイツを取材してきたのですが、そのなかに豚を解体するシーンがあつて、昔の農家はみんなそうやって解体していて、いまでもドイツではそうしている

みたいですが、免許を持つっている肉屋さんや手伝いに来て農家の庭先で解体するんです。ハムやベーコンだけでなく、血の一滴まで全部、ソーセージにしたりして、みんな食べ物にするわけですよ。それを見て、びっくりすると同時に、うまそうだなという印象を強く受けたのを覚えています。そして、食文化というのは長い時間をかけないとなかなか熟成されてこないんだなということ、私はそこで感じたのです。こういう、普段目にするのではないシーンは、とくに私たちの毎日の食につながっている話ですから、非常に視聴者の興味を引きました。

私自身、NHKに入社して初めての赴任先が



塩田 忠

(社)畜産技術協会 事務局長)

鹿児島でしたから、非常に豚肉、養豚と接する機会も多く、豚肉は大好きです。

小泉 いま、ものすごく話題になっている映画があるんです。実は私も関係している映画ですが、「いのちの食べかた」という映画です。生きている命あるものを食材にして食べるまでの工程を全部、包み隠さずに記録しているドキュメンタリーですが、そういうものを国民がいま見たがっていますね。食をめぐる安全性の問題もあり、いろんな関心はあるのでしょうけれども、豚のと畜シーンも含め、こういう現場を消費者にきちんと見せておくことが、命を大切にいただくという気持ちにもつながっていくのだと思います。

中国・東南アジアと 豚肉文化の交流を

生源寺 私は過去一〇年ほどの間、毎年中国に出かけて、雲南省の山奥の農村の調査を続けているのですが、そこでも、豚をと畜して保存型の豚肉加工品を作る文化が残っています。非常に貧しい地域で、そうした豚肉料理を食べることはめったにないのですが、私どものような外国人が行くと振る舞ってくれることがあって、非常に美味しいわけです。豚肉を資源として無



小泉 武夫
(東京農業大学 教授)

駄なく利用するということから言いますと、むしろよその国の豚肉文化と日本で形成された豚肉の文化を交流させ合うようなこともあっていいように思います。日本の優れた農産物を海外に売り込むような時代ですから、一番近いのは中国とか東アジアですけれども、そういう地域での養豚、あるいは豚を食べる文化をお互いに知り合うということも非常に大事ではないでしょうか。

小規模農家が起こした食の革命、 スローフード運動

三國 僕は、料理人として料理を提供していますが、日本の養豚生産者が、それぞれオーナーとして豚を生産されているというのは非常に大きなポイントだと思います。スローフードの動きがイタリアから始まりましたが、彼らの運動は、大量生産ではない小さな生産者が、愛情というか、手間ひまをかけて、えさにこだわって、家畜でも、自分の家族のように育てた畜産物を供給するということです。手間ひまかかる分、価格は少し高いけれども、消費者はそれで、非常に味わい深く、安全・安心な食材を得られる。

そういう運動がいまから二十数年前に起こり

ました。小さな分子でもたくさん集まったら革命を起こせるんだということを実証して、今、世界を支配しつつあるわけです。

「ここまで皆さんのお話を聞いていて、まさしく豚も、そのえさも、我々食べる側の人間もそうです。すべて生命体です。環境もそうです。そうしたなかで、個々のオーナーが丹精込めて豚を育てていることを、もっと積極的にPRしてほしいですね。」

国民、消費者は、何が健康に良いか悪いか本当によく知っています。要するに、個人は家畜、豚の頭一頭を大事に育てるだろうな、ということ。そこに魅力がある。すばらしい。私

自身、非常に共感を覚えます。

と畜処理までオープンにして 衛生レベルをアピールするデンマーク

日 和 佐 デンマーク農業理事会という、海外への畜産物輸出の窓口が日本に事務所をおいていますが、そこが、デンマークの豚がいかに安全で高品質であるかをアピールするために、日本の消費者団体や関係者をデンマークに招待して、養豚農家からと畜場まですべて公開して見てもらうというプログラムがあって、私も参加しました。動物福祉にも配慮しているというよ



合瀬 宏毅
(NHK 解説委員)

駆け出し時代、鹿児島への赴任で触れた豚肉文化

合瀬 宏毅 (NHK 解説委員)



私のNHKでの振り出しは鹿児島でした。ディレクターとして5年間の赴任となりましたが、取材する対象は地元の農林水産関係がまず多かったです。黒豚を取り上げることも何度かあり、黒豚、豚肉食の歴史なども調べました。日本は江戸時代までは仏教の教えもあって、肉はほとんど食べませんでした。奄美あたりは、中国大陸や琉球とつながる豚の文化圏でありまして、昔の奄美の暮らしを描いた絵があると、たいてい豚が描かれているんですね。人の住む家には必ず豚が飼われていて、豚が人間の生活に密着していたことを知りました。

また、当時はいまだ30年ほど前になりますが、黒豚のしゃぶしゃぶを味噌仕立てで食べさせてくれる「あちもり」というお店によく通ったんですが、いまでも鹿児島に行くと必ず食べに寄ります。東京には、有楽町に鹿児島県のアンテナショップがあって、そこでは黒豚のしゃぶしゃぶを、そばつゆで食べさせてくれるんです。これもまた美味。しゃぶしゃぶ1つをとっても色んな食べ方の工夫があって楽しいですね。食生活を豊かに、楽しくしてくれる豚肉を応援していきたいと思います。



生源寺 眞一
(東京大学 農学部長)

うなことを非常に上手に見せてくれるんです。ああいう取り組みを日本の養豚、畜産もぜひ見習っていただいて、養豚の現場から、と畜場まで、きちんと公開する場を設けていただければと思います。それが、畜産物の消費促進という意味で逆効果になる可能性があるかもしれませんが、きちんと公開できるということは、長い目で見れば必ずいい方向だと思えますので、是非、検討していただければと希望します。

志澤 何年か前に私は小学校の五年生、六年生を対象とする「地域の産業を理解する」という社会科の授業の講師を引き受けたことがあります。豚が生まれて肉になるまでの話をすると、

みんな目を丸くして聞いてくれるんですね。これを全国に展開して、養豚生産者が自ら現場を伝えていくことで、我々の業界も少し明るくなるのかな。我々がやっている産業は何となく暗い問題を抱えていて、どうも守りに立っている。皆さんのご意見を受けて、もっと胸を張ってやっていかなければならないなど、強く感じます。

三國 僕は料理人なので、料理する立場からですが、実は、今から八年前に、食育の活動を始めました。小学校三年生と六年生の授業を受け持って、これまでに一八〇〇人以上の子どもたちと、食べることの大切さというのを勉強してきました。最初に教えた子供たちが今、一八

ソウルの大衆食堂で食べた感動の豚肉料理

三國 清三 (オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ)



い まから数年前、韓国の有名ホテルのフェアに招待されてソウルに行ったとき、向こうの関係者から、高級韓国料理店に誘われたんです。僕は街を歩いて、普通の人たちがジンギスカン鍋のようなもので薄切りの豚肉とキャベツなどをジャーッと焼いて食べているのが美味しそうで、「あれが食べたい」と、周りの人が止めるのを押し切って入っていったんです。ソウルの人々に混じって彼らと一緒に食べた豚肉が美味しくて、感動しました。あんな食べ方を日本でも提供できたら、きっとはやるんじゃないかな。

僕は30数年前、20歳のときにヨーロッパを旅した

んですが、スイスに寄ったとき、霜降りの牛肉より赤身の牛肉のほうが高いのを見て驚いた記憶があります。聞くと、霜降り肉は不健康だから安いんだということでした。日本でも最近ではヘルシー志向もあって、脂の多い高級牛肉よりも、豚肉のほうが注目を集めることが多くなっています。私の店でも、弘前の“長谷川熟成豚”の塊を炙り焼いたのをお出しすることがありますが、超一流の食通を唸らせる力があります。豚肉の可能性はまだまだ計り知れないですね。

く一九歳ですから、もう数年すると、彼らが社会に出てきます。どんなふうに出てきたのか、食をめぐるいろんな活動を、また彼ら、彼女らと一緒にやっていければと楽しみにしているんです。

塩田 いきなり中身の濃い話で、豚、豚肉をめぐる文化に関わる大きな話題から、アニマルウェルフェア、食育にまで及んできましたが、日和佐さん、消費者の立場から、豚肉に期待されるところは、どんなところでしょうか。

健康に寄与する食、豚肉の提供を

高齢者にこそ、

良質な動物タンパクの豚肉は必要

日和佐 豚肉、お肉を食べるということですね。ええ、日本は高齢化社会になってきていますね。



三國 清三

(オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ)

そうすると、「食生活の高齢化」ということが食料問題全体にも大変大きな影響を及ぼしてきます。先ほども、牛肉よりも豚肉が人気だというお話がありましたが、高齢化にも関係しているんです。私も実際そうなんですけれども、霜降りの高級な牛肉のステーキというのはせいぜい一切れ、薄いしゃぶしゃぶでも二枚か三枚食べれば十分です。これは、やはり脂肪を摂ることでの満腹感だと思います。ですけれども、動物性のタンパク質は、高齢者でもきちんと摂らなければいけません。良質なタンパク質を美味しくいただく、元気になるというのが何となく身体の実感として感じられるということがあります。あっさりしたお魚とか豆腐ばかりでタンパク質を摂取すれば十分かと言うと、やはりお肉を食べないと元気が出ないことが、栄養学的にも指摘されています。そういう情報もしっかり流していくと、豚肉が高齢者にとっても大変重宝な食材だということが理解されて、今後、さらに高齢者人口が増えるなかで、需要を確保していけるのではないかと思います。

有名ホテルが参画する病院食
「ドクターズレストラン」に学べ

三國 健康という話題にかかわることです

が、警備会社のセコムさんが、セコム医療という子会社をつくって麹町で病院経営を始めたのに関わっています。セコム医療は、病院給食の提供にあたって、東京のあるホテルに、医療食を作ってくれないかと打診したのですが、このホテルは、「こんでもない。うちの超一流のコックに病院食なんて、何を言ってるんだ」と見事に拒否されたそうです。三年前の話です。それで僕のところへ協力要請がきて、「病院には最高の医療と食事が絶対必要だ」という経営者の言葉に感じるものがあった、そのお話を私は受けたんです。

病院ですから、専門医がいて、管理栄養士がいて、僕がレシピをつくって病院食を提供しているわけです。すると、今や「ドクターズレストラン」ということでテレビの取材がたくさん来て、ブームになる寸前といった状態になっている。そうしたら、今や一流ホテルが、これは大きなビジネスだということで、病院食に参入してきました。

日和佐さんが指摘された高齢化に伴い、ホテルのお客さんも減ってきています。そうしたなかで、病院施設の料理、学校給食というのは、最大のビジネスチャンスになっているわけです。社会貢献しながら、お金になるわけです。僕の場合はたまたまの縁で、社会貢献の一環とし



日和佐 信子
(雪印乳業(株) 取締役)

てボランティアでレシピを提供しているんですが、目の前の経営危機が、逆にビジネスチャンスになる、それが社会貢献にもつながるということが、養豚生産者にもあるんじゃないかと思うのです。そうしたチャンスをつかめば、状況はたった三年でがらりと変わりますよ。

**全世帯の36%占める55歳以上世帯が、
飲食支出の52%を支払う**

生源寺 昨年版の、「食料・農業・農村白書」

(昔の「農業白書」)で示された推計で、非常に面白いデータがありました。世帯主が五五歳以

上の世帯の飲食費支出の割合が五二%でした。ちょうどそれが発表されたとき、私も五五歳だったのですが、要するに、その時点の人口の三六%を占める五五歳以上の人口が、飲食費全体の五二%を支払っているということなのです。

小泉先生なんかは別かもしれませんが、我々の世代になると一般的に食べる量は少なくなってきましたから、逆に、単価の高いものを食べているということになると思うのです。これは年齢だけではなく、恐らく所得の問題が関係していると思いますが、国産の良い豚肉なり農産物を食べることができるよう、ある程度のゆとりを持っている人が多くなっているという社会

環境も必要ということですが。これは、日本の農業を支える重要な要素であって、そこで農業を起点として、この日本の社会がこれから一〇

年後、二〇年後に、どういつふうになるかというところも考えてみる必要があると思います。

うところは色々課題があるのかなという感じもいたします。

加工品のバラエティで需要の喚起を

良質な加工品の提供が 消費拡大の鍵

生源寺 最近、豚肉はおいしくなっています

よね。一回おいしいものを食べると、人間なかなか元へ戻れないというところがあります。ほかにもいろんな要素があるかと思いますが、まずは胸を張っていただいているのではないかと思います。半面、外食あるいは加工の部分とい

大木 そうですね。豚肉消費の拡大ということを考えるときに、良質な、特徴のある加工品を提供するというのが大きな課題だと思います。農水省畜産部の事業で、国産の豚肉や牛肉を原料とした、地域と密着した加工品の開発を、全国のハム・ソーセージ会社に促しています。

私も試作品の審査に駆り出されまして、消費者に普及できるかどうかという観点から評価したわけです。少しご紹介させていただきますと、福岡県のタケノコを入れたウインナー、大分県の柚子コシヨウを効かせたウインナー、栃木県のニラ入りハンバーガー、長野県のハチミツ入りのタレで味付けしたスペアリブ、などなど。どれも楽しくて美味しい加工品に仕上がっています。そして、予想外だったのは、こういう商品開発には大手メーカーさんの参加が多いと思っていたのですが、そうではなくて、地方の小さな会社が意欲を燃やしてたくさん参加してくれているのです。

こうして提案された加工品を、実際にメーカーさんが、国産食肉を使って商品化できるのかどうか、コストの面や市場性の面の検証は次の段階となるのですが、とにかく、加工メーカーさんが国産の食肉と地元の食材を使った商品を使



大木 美智子
(消費科学連合会 会長)

開発することに、国がサポートしているわけです。こういう取り組みを是非、継続的に実施していただいて、そのなかから日本独自の美味しい加工品が出てくればいいなと期待しています。ただ、加工品というのは、現在のところ一部を除いて原産地が明記されていないものが多いですから、国産畜産物の利用を促進するうえで、原産地表示の推進が絶対に必要です。どこで製造されたものなのか、どこの国で生産されたお肉が原料に使われているのか、どんな添加物が入っているのか、情報開示が重要な鍵を握ってくると思います。

地域特産品の積み重ねが 国産全体の価値を高める

塩田 大木さんから、地域の食材を生かすと



いうお話がありました。食文化というのは、日本、世界各国それぞれの地域で風土に根づいたものだと思います。地域の積み重ねが国になるように、地域の特産品の積み重ねがイコール日本の特産品だと思います。そういう意味で、地域の特色をもった畜産物、加工品の確立こそ、国産品全体の価値を高めていくことになるのではないのでしょうか。

『豚は、声以外はすべて利用する』 中国に学べ

生源寺 豚そのものを徹底的に利用し尽くすということが大事だと思います。私の大学の同期で柴田明夫というのがおりまして、『食料争奪』という本のなかで彼が「中国では豚は声以外のものはすべて利用する」と書いていました。日本でももちろん、豚は食材としてかなり利用されているかと思いますが、まだまだ中国のようには利用しきれていない部分があるのではないのでしょうか。

動物性脂肪を植物性脂肪に換える！ 金華ハムの不思議

小泉 私もそう思いますね。豚肉の加工で一

秘められた豚肉と焼酎の切っても切れない関係

小泉 武夫（東京農業大学 教授）



中 国の豚をめぐる文化は非常に奥が深いんですよ。白酒（パイチュウ）の醸造の話をしました。それにまつわる不思議な豚の話があります。

中国のある地域では、血料紙と言って、豚の血液を石膏と混ぜて紙に塗りつけ、それで「酒海」という1tくらい入る巨大な貯蔵容器を作ります。そこに蒸留した白酒を入れると、豚の血液に含まれる鉄分とかマグネシウムとかの金属がお酒と接触して、普通は5～6年をかけて熟成が進むところが、1年で熟成が完了するんです。それが有名な西鳳酒（シーホンチュウ）

という酒です。非常にまろやかな、風味のある白酒に仕上がるんです。

豚は、鳴き声以外は全部利用するという中国ですから、こういう話はまだまだたくさんあります。何と言っても中国では豚が偉くて高いステータスを得ているんです。そういう豚文化、豚肉文化のお手本とも言える中国からいろんなことを勉強することも大切じゃないでしょうか。そのうえで、日本独自の豚・豚肉文化を花咲かせていきたいですね。

番我々が勉強し、習わなければならないのは中国だと思っています。私も中国には何度も行っていますが、豚の使い方はすごいんです。

有名な浙江省の「金華火腿」という中国ハムがありますが、これは、豚のモモにカビをつけて、水分を飛ばしながら発酵させた生ハムです。中華料理では、主にタンを取る目的で使います。この火腿が発酵する過程では、不思議なことに

常温では溶けないはずの脂肪分がチタン、チタンと滴り落ちてくるんです。私の研究室で火腿を分析したところ、分離した菌のなかに、動物性の脂を植物性の油に変えてしまうデユサツラーゼという不飽和化酵素があって、いまその研究が非常にももしろい方向に向かっていくところです。

地域の特色、飼料原料を活用して銘柄作りを

地域に密着したブランド化を

合瀬 加工品も含めてですが、豚肉をどうやって食べていくかというのが一つと、もう一つは地域ごとに、地元と密着したブランド化が重要だと思っています。

私は、農産物というのは地域によって風土も違うし、つくり手の技術も違いますから、最も差別化しやすい分野だと思っています。逆に、違いを訴えることができないと、なかなか全体の消費を拡大できないし、「違いがないなら輸入品でもいいじゃないか」ということにもなりか

ねません。そうではなくて、やっぱり違うんだと主張するには、それぞれの生産される風土が見えて、地域の顔、生産者の顔が見えてくることです。大事なところなんです。単に顔写真を貼ればいいということではなくて、そういう商品づくり、情報発信が必要ではないか、ということなんです。

食べ物の話というのは、細かく言えば言うほど楽しいというか、うんちくがあります。例えば食卓で、「きょうのおかずは豚肉だよ」と言うよりは、「きょうはイベリ」豚だよ」とか、「きょうは黒豚のしゃぶしゃぶだよ」と言うほうが、ぐっつと興味もかき立てられて、食欲もわいて

くるわけです。そういう意味からいくと、自分の豚肉がどういう豚肉であるかというのをアピールしなきゃいけない。アピールするためにはどんな特徴があるのか、もたせられるのかというようなことを、もっと追求していく必要があるのかなと感じます。とにかく、「豚肉」とか「牛肉」とか、一般名詞で呼ばないほうがいい。

北海道でドングリ食べさせイベリ「豚に負けない肉」づくり

三國 僕は北海道の生まれなのですが、北海道にはドングリがたくさんあるので、ドングリを食べさせて、スペインのイベリ「豚に負けない豚を生産したらよいな」と思います。

小泉 北海道で「ホーエー豚」というのもいるようです。長野県の飯田市に行ったら、「千代幻豚」という豚がいました。これは千代という土地で生産される幻の豚ですけれども、台風とかで落ちたリンゴを集めて食わせるリンゴ豚だそうです。美味しいお肉でした。

最近、街を歩いていると、豚専門の料理屋さんが増えましたね。日本人というのは、そもそも食文化的に言うと、圧倒的に豚食の歴史が長いから、これから豚はますます復権してくるんじゃないかと思っています。

発酵飼料で豚に免疫力、美味しい豚肉

免疫力高め健康で美味しい豚肉を

三國 小泉先生が専門ですけど、鶏でも牛で



も豚でも、生産現場では様々な病気の問題を抱えています。多くのものは、ストレスなどで家畜の免疫力が低下していることが引き金になっているそうです。家畜に、天然の免疫を活性化させるような発酵したえさを与えることで、家畜は健康に育つようになり、畜産物の安全・安心にもつながると思います。いい環境でいいえさを与えることで、健康で美味しい豚肉ができると思いますので、是非、生産現場で徹底していただきたいですね。

サイレージを豚に与えると下痢が止まる

小泉 そう、免疫力ですね。先ほどお話ししたホエーも発酵飼料の一つですが、中国では、内蒙古も含めて、昔から牧草を発酵させてサイレージにして与えてきました。そして、この発酵した草を豚に食わせると、下痢が止まるということを経験的に知っているんです。これは、牧草についている強力な植物性の乳酸菌の作用で、豚の腸にこの乳酸菌が届くと、下痢の原因

となる菌を排除していくと同時に、免疫力をつけてくれるんです。我々が普通に食べている発酵食品、納豆やヨーグルト、漬物や味噌でも、免疫力をもっているんですよ。ですから、そうした観点からのえさの開発も大切だと思います。

リキッドフィードで健康増進を実感

志澤 私は食品残さを利用したリキッドフィードに数年前から取り組んでいるのですが、まさに乳酸発酵、麹菌を使ったアルコール発酵、イースト菌を使ったイースト発酵の三つがリキッド飼料の調整段階で起っています。お陰で、豚の食い込みも良く、健康レベルも上がりました。

三國 やっぱ健康に育つことが一番ですね。それが最も消費者が望んでいるところだと思います。

小泉 中国では、最初にお話しした白酒の蒸留粕を豚に食べさせています。これも立派な発酵飼料で、豚は食欲旺盛で、発酵も早いようです。

塩田 北海道で昔から乳牛に与えているサイレージ、あれはまさに草の漬物、冬場のえさとしてサイロで三ヶ月以上寝かせた発酵飼料です。私もえさを色々見て回った経験があります

が、「この漬物、まずいな」と思ったら、たいてい牛が能力を発揮できていないです。青くて美味しいなと思うようなサイレージができてるところでは、やはり牛乳も美味しいし、よく出しています。

日常の惣菜に使える

「銘柄豚」でない「国産豚」も

日和佐 個性のある豚肉がたくさん出てくると、話題性もあって消費拡大にもつながるというお話です。私も、話題性という意味では、そのとおりだと思うのですが、じゃあそれはどこに行ったら買えるの、という経験を随分しています。日常の暮らしのなかで、どこに行ったら買えるのか。スーパーでは買えなくて、デパー

トの地下に行かなければならないのか。そうだと、なかなか日常生活品としては使えません。ですから、話題性とも一つ、本当に日常の暮らしに役に立つ国産豚を一方でぜひ、つくっていただきたいのです。それは銘柄豚でなくて、「国産豚」でいいと思うのです。二極化ということになるかもしれませんが、日常のお惣菜に使えて、なおかつ安心して選べる国産豚というところにも是非、力を入れていただきたいなと思います。

塩田 実にたくさんさんの問題提起をいただいております。豚肉の動物性タンパク質としての有用性、消費者に豚肉の入口から出口までを知ってもらうということの必要性、地域に根ざした差別化の方向性…。情報をいかに消費者に伝えていくかという部分の課題が大きいようですね。

豚をもっと知りたい消費者に正確な情報を

正確な原産地表示を。

ウソで信頼を失つのは一瞬のいつ

日和佐 おっしゃるとおりだと思います。そこで、是非、注意していただきたいことがあります。

ます。それは、正確な情報を伝えていただくということです。

国産の豚なり、特定のブランド豚肉が、消費者、社会の信頼を確保し続けていくということは大変大事なことです。黒豚じゃない豚肉を

たい肥を、エコフィードを地域で流通させる連携プレー

日和佐 信子（雪印乳業(株) 取締役）

栃 木県的那須に「那須の農（みどり）」という、農業生産者と酪農生産者が連携してつくった組織があります。これは、酪農家がたい肥を耕種農家に提供して循環型農業を目指す取り組みなのですが、その両者の連携のなかに、飼料会社が加わっているんです。今まで、畜産農家が良質なたい肥をつくっても、なかなか必要とする農家に渡す機能がなくてうまくいかなかったわけですけど、そこに飼料会社が入って流通の機能を担うことで、地域で出てくるたい肥が、使う側にうまく回るようになっていました。

さらに、その地域で出てくる食品加工業者の残さ、おからだとか、ビールの蒸留粕だとか、お茶粕などが、うまく流通して飼料の原料として利用できる仕組みにまで広がっていました。行政からは、「耕種連携」という掛け声がかけられますが、掛け声だけでは物事は動きませんから、地域ごとに、地域の事情を踏まえて、ときには那須の農のように飼料会社のような第三者を加えたなかで、仕組みづくりをすることが重要だと感じました。



「黒豚」と偽って販売するようなケースがいくつもございましたが、こういうことは、生産者の段階ではなくて、流通の段階で生じるわけですが、食肉業界全体として本当に根絶しなければいけないと思います。どんなに全体が頑張っている、ほんの一部でそういうことが行われたら、全体の信頼を失ってしまうということを、是非、胆に銘じていただきたいと思います。

まずは、原産地を正確に消費者に伝えていくということですね。それが基本的にとっても大事なことであると思っています。そういう地道な取り組みが積み重なっていくことで、消費者からの信頼というものが構築されるわけです。繰り返になりますが、信頼を失うのはまさに一瞬なんです。いままで一生懸命やってきたことが、たった一瞬のことで非常にもうろく崩れてしまつていくことです。様々な過去の事件を教訓に、業界一丸となって取り組んでいただきたいと思います。

「ひと声運動」でお店に原産地尋ね、 外食の国産利用促す

大木 少し違う観点から、情報公開、PRについてお話ししたいと思います。

私どもの会では「ひと声運動」というのをや

っているんです。最近では消費者の食行動が外食に向いているのですが、レストランなどで食べるお料理は、原材料の表示が義務づけられていませんから、例えば豚カツの豚肉が、国産なのか外国産なのか分からなくて、消費者は不安や不満を感じているわけです。外食の表示のガイドラインができて、一部ではメニューに表示される場所も出てきていますが、全体としてはまだまだです。

そこで、ただ不安をもっているだけではいけないので、私どもの会では、レストランで食事をするときに、「これはどの産地の豚肉を使っているの?」というふうに店員さんに声をかける取り組みを一昨年から始めているんです。これが全国に広まると、従業員の意識啓発、お店の啓蒙にもつながって、原材料にもこだわって、ひいては国産原料を使ってくれるようになるのではないかと期待しているわけです。生産者の皆さんにも運動に加わっていただき、国民全体にそうした意識が広がれば、食料自給率の向上にもつながっていくのではないのでしょうか。

志澤 それは大変ありがたい活動です。私自身も外で豚肉料理を食べるときには必ず、豚肉の生産地・生産者を聞いて、ときには名刺を出して「豚肉の生産者です」と名乗って意見を述べさせてもらったりもします。そうしたことを、



生産者も消費者も一丸となって、面的に取り組んでいくことは非常に重要だと思います。是非、

生産者にも呼びかけていきたいと思っています。

飼料米は自給率問題からも起死回生の鍵

**米の消費減って自給率低下し
40%割り込む**

三國 食料自給率という話題が出ました。日本は六〇年前、自給率は八〇%あったのが、現在は四〇%を切っています。過去には、主食としてお米を圧倒的にたくさん食べていたわけですが、その消費量が段々下がってきた結果、自給率が低下しました。

今の日本の現状は、先進国のなかで最低のレベルで、大変深刻な状況になってきていると思います。

数量ベース豚の自給率は50%

塩田 補足しますと、四〇%を切って三九%になったのは、食料全体をカロリーベースで見た自給率です。豚肉の場合、数量ベースでほぼ五〇%というのが現状です。

**肉の消費拡大と自給率向上、
矛盾解く飼料米とエコフィード**

日和佐 お米の消費が減ってきているなか

で、お肉もそれなりに食べながら食料全体の自給率を上げることを考えるとき、畜産物を生産するための家畜の飼料をどうするかが非常に重要な課題です。日本は濃厚飼料の九〇%を輸入に頼っていますが、国産豚肉の消費量だけいくら伸びても、食料全体のカロリーベースの自給率向上には貢献できないという大変不幸な矛盾を抱えています。

そこで注目されているのが、米を飼料として使えないかということと、食品リサイクルで得られるエコフィードを利用した資源循環です。

お米の飼料化は、今、生産調整で休耕田がたくさんあるわけですから、そこで飼料用の稲を育てて有効利用すればいいと思います。エコフィードについては、昔の残飯のイメージが残っ

農場からと畜場まで見せるデンマーク豚肉産業

大木 美智子（消費科学連合会 会長）



昨 年、デンマークの豚肉産業等の視察に行っていました。安全・衛生がしっかりしているという印象を受けました。と畜場では、動物福祉の対応もあって、電殺をせずに炭酸ガス麻酔でと畜する話をお聞きしましたが、色々、日本の養豚業界・食肉業界が学ぶこともたくさんあるなと感じました。

と畜場については、デンマークは非常に大きなと畜場というか食肉処理工場に集約されていて、非常に効率的に、衛生的に処理が行われているようでした。日本では、昔ながらの小さい規模のと畜場がたくさん残

っていると聞いています。実際にどういう衛生レベルか、私は日本のと畜場を見たことがないので申し上げられませんが、お肉の衛生を考えたとき、その部分が一番重要なところだと思います。その衛生レベルを外国に負けないくらいに改善することが、私たちが安心して国産のお肉を食べるための要の部分だと思っています。そういう意味でも、日本のと畜場ももっとオープンにしていればいいですね。

てはいますが、安全・衛生を確保したうえで良質な食品残さを有効利用できれば資源循環のうえでも非常にアピールできる豚肉ができると思います。私も、エコフィードで育てた豚肉をいただいたことがあります。大変美味しいお肉でした。

世界の穀物逼迫、 中長期的には避けられない流れ

生源寺 いま、世界の穀物需給が逼迫している状況は、恐らくいったん鎮静化するだろうと思っています。ただ、中長期的に見ると、食料需給が全体として窮屈になっていくというトレンド、これは間違いないと思います。

中国とインド、ロシアとが、人口の多い途上国が経済発展を遂げるということとはまさに望ましいことであって、先進国としては、これができるだけお手伝いすることも必要でしょう。しかし、それが功を奏すれ奏するほど、地球上の資源という意味では、自分の首を絞めるような構造になっている。従って、一年、二年というよりも、一〇年、二〇年先を見たときにどうすべきか。その観点から養豚のあり方をあらためて考えてみると、資源を無駄なく使うという、いわばそのモデルとしての養豚産業ということ

が考えられていいのではないかと思います。

志澤 いわゆる減反、生産調整に伴う耕作放棄地があつて、そこで味は落ちてても多収量の米をつくってえさにできないかということ、我々も農水省に求めてきているわけですが、行政のほうとしては、食料への横流しを心配するなどとして今まで対応してもらえなかったという面があります。しかし、農水省もようやく、この飼料高騰への対策を模索するなかで、飼料米のみの利用促進を本格的に開始しようというところまで動いてきました。まだまだ十分ではない点があるにせよ、これは大きな前進です。

大木 私も、ことあるごとに飼料米の利用促進を訴えてきましたが、少し違ってきたわけですね。私たち消費者には、どうして耕作放棄地が余っているのに、そこで飼料米をつくらないのか不思議でならなかったわけですが、志澤さんの説明でようやく分かりました。理解できました。また、応援もできます。

収量2倍の多収穫米の開発、 国の助成で飼料米の利用性高まる

八日市屋 日本の畜産は、日和佐先生がおっしゃったように、飼料のほとんどを輸入に依存しています。今、その飼料原料が軒並み高騰し



自らの経営で飼料米の研究事業にも取り組んでいる八日市屋会長代理

て我々の経営を圧迫しているわけですが、もっと問題なのは、穀物の需要に供給が追いつかず、多くの輸出国が穀物の輸出制限を行っているということです。食料自給率が三九%という日本は、もっとこの問題を深刻に考える時期にきていると思うのです。そうした状況下で、ようやく国も、飼料米の問題を前向きに取り上げるようになったわけですね。

私どもの会社では、岩手県でいまから五年前に地元の要請を受け、町興しの一環として多収穫米の栽培と養豚事業を結びつける取り組みを開始しました。産・官・学共同のプロジェクトで、一反当たり普通のお米の倍の収量のある種子が改良され、飼料としての利用実現に一歩、前進することができました。我々の養豚場から出るたい肥を水田に入れて多収穫米を栽培し、それを豚の飼料として給与し、その排せつ物がまた米を育てるという循環型農業を目指したわけですが、コストの問題が残りました。飼料米を

育てて栽培してくれる農家に一定の所得を保証するために、すべてを飼料代として私どもが支払うのでは、全く採算が合わなかったわけですが、国が転作奨励金を補助してくれることで、ハードルが少し低くなりました。そして、ここまでトウモロコシなどの飼料原料が高くなると、一定の補助を踏まえた畜産農家の負担額との差も縮まり、使いやすくなっています。

ただし、ハードルはもう一つあって、稲作農家さんは最初、「豚が食べる米が作れるか」ということで反対されたわけです。そこを、反当

豚肉を食べれば地球を守る！

バイオエタノール政策には 全面的に反対

小泉 アメリカでは今や、トウモロコシを豚に食べさせるどころか、燃料にして自動車を走らせるという、そんなことをやっている状況です。私は、このバイオエタノールというものには全面的に反対です。発酵学を専門とする立場から言いますと、エネルギー不滅の法則というのがあって、エネルギーはエネルギーをつくら

たりこれだけの収入になる、トラクターの稼働率が上がる、良質のたい肥を無償で提供する…、ということの説明について、ようやく理解を得てきました。アメリカはトウモロコシを、ヨーロッパは小麦を、人間も食べれば豚も食べている。その土地でできる穀物の余剰を飼料にして畜産業を営むことは、外国では当然のこととしてやってきていることです。ところが日本では、お米は人間が食べるものだ、という先入観が非常に強く残っていることも現実なのです。

ないと出ない。これは当たり前のことですよね。バイオエタノールの場合には、穀物をわざわざ一回糖化して、デンプンをブドウ糖にして、それから酵母で発酵してお酒にして、それから今度は巨大な蒸留装置で石油を燃やして蒸留するわけです。まさにエネルギーの無駄使いで、地球温暖化対策とは逆のことをやっているんです。しかも、エタノールはガソリンの一〇％程度を置き換えるだけですから、経済効率を計算すると、ゼロ以下になります。

農業を前向きに捉え、消費者と対話できる担い手

生源寺 眞一（東京大学 農学部 部長）



私 はある農業関係の論文・作文コンクールの審査員をやっているのですが、今年の論文の部で、鹿児島県の農業大学校の何人かの学生さんによる共同論文が非常に優れた評価を得ました。その内容は、自分たちが取り組んだ、耕作放棄地を活用し、アニマルウェルフェアにも配慮した放牧養豚の実践についてのレポートでした。放牧養豚の計画段階から、実際に自分たちで豚の飼い方を学び、飼育していった過程を追いかけてながら、しっかりデータも取って、最終的には、育てた豚を消費者に食べてもらって、その評価を受けているのです。論文を書いた学生が非常に元気が

良く、農業を前向きに捉えているのに感銘を受けました。

彼らの顔を見ていて感じたのは、養豚や畜産業には、日本の農業全体から見れば、まだまだ優れた人材、担い手がいるということです。日本において、放牧養豚が産業ベースで成り立つかどうかは別として、新しいことにチャレンジする若い人がいるということ、そして彼らが消費者と対話する能力を備えているということは、産業にとって大変幸せなことです。

豚を食べることで地球を守る！

小泉 八日市屋さんが話された飼料米と豚肉生産の循環は、中国の白酒蒸留粕と養豚を結びつけた資源リサイクルとまさに同じものであり、理想的な畜産のあり方だと私は思います。

先ほどからちよくちよくお話している中国の白酒は、土に大きな穴を掘って、そこに原料のコーリャンだとか麦だとかトウモロコシを蒸して麴と一緒に入れて、三ヶ月から半年かけてつくる焼酎の一種です。水を使わないで固体発酵させたものを蒸留しますから、有名な茅台酒（マオタイチュウ）など、アルコール度数が六〇%にもなる焼酎ができるんです。中国全土にある白酒工場の近くには必ず大きな養豚場があって、蒸留粕を豚に食べさせます。豚はそれを食べて大きくなり、ふんをします。ふんのほうは、肥料として畑に入れ、また、コーリャンやトウモロコシが育つ。それで白酒をつくって粕は豚に与える……。ということ、この循環のなかで捨てるものは何にもないんですね。

こつこつリサイクルをやれば、地球環境なんて何一つ気張ってやることはない。国民がたくさん豚肉を食べることによって、地球環境が守れるということになるのです。そして、食料

自給率だって上がるわけです。

小難しい数字の説明より 楽しいキャッチフレーズ

大木 いま、小泉先生が「豚を食べることで地球を守る」とおっしゃいましたが、こつこつうちよつとしたキャッチフレーズのなかに消費者に訴えるものがあると感じます。「なるほど、それならば豚肉を食べよう」ということで、難しい課題への義務感からくる暗いイメージではなくて、楽しいイメージで取り組んでいけるような気がしてきますよ。

小泉 全くそのとおり。

大木 お役所が言うのと、どうしても数字がたくさん並んだり、小難しいことがたくさん並べられたりで、意味がすんなり頭に入ってこないことが多いのですが、こつこつ調子で掛け声をかけていただけたら、誰だってすんなりとその気になると思います。やっぱり人間、楽しくない……。

塩田 そういう養豚を一つの軸とした取り組みから、日本の国土、土地をいろんな農業がうまく使っていくことで耕作放棄地の解消にもなっていくし、循環、地球環境の保全にもつながっていくという壮大なストーリーを、畜産、耕種の生産

者自身も認識する必要があるし、消費者、国民にも幅広くアピールして理解を得たいですね。

温暖化ガス削減で 日本が必要ない肥が足りない

合瀬 飼料の高騰は多分に地球温暖化ということが背景にあって、玉突き現象でそういうことになってきた一面がありますが、一方でいま、日本の土壌を二酸化炭素の吸収源として国際的に認めてもらおうという動きが出てきています。既にスペインとかカナダは土壌を吸収源として認めているんですね。京都議定書により、日本の温暖化ガス削減目標として二〇一二年までに二〇〇万炭素tという数字が課せられています。しかし、現実にはそれを達成することはまず不可能で、その分の排出権を、巨額の金を出して他国から買わなければならないのが実態なんです。だから、とにかく国内で吸収源にできるものはなるべく吸収源にしてマイナスを大きくしようということをやっている、その一つとして土壌に期待が寄せられているわけです。しかし、土壌を吸収源としてカウントする場合には、そこに有機物を投入しなければなりません。要するに、環境保全型農業が実践されていなければ、吸収源としてカウントできないわけです。こ

ろが、目標の一〇分の一である二〇〇万炭素tを仮に土壌で吸着するだけで、日本の耕地面積四六〇万haのすべてに有機たい肥を一〇アル当たり一t以上入れなければならない計算になる。そして、それだけのたい肥を供給するだけの家畜が国内にはいないのです。

こういふことを考え合わせると、畜産のマイナス面ばかりではなくて、非常に重大な社会的役割を担うプラス面も見えてきます。こうした視点をいかに経営のなか、産業全体の持続戦略のなかに取り入れていくかが非常に重要になってくると思います。洞爺湖サミットの動向を注視しながら、正確に時期を見極めて迅速に行動する必要があります。

食料問題から国のあり方を考える

**自国で生産されたものを食べる、
これ愛国心**

小泉 ここで一度考えなければならぬことは、豚肉に限らず、日本の食料をどうしていくのかということです。自国の農家が作ったものをみんなでありがたく食べるということ、その

せつかくの、楽しく地球を守るという議論が、少し堅苦しい話になってしまいました。最後に一つ、飼料米の話ですが、飼料が高くなったから違うえさを食べさせるといふ姿勢ではダメだと私は思うのです。飼料が高かろうが安かろうが、地元で取れたえさを豚に食べさせて、その地域ならではの豚をつくるということが、結局は付加価値と言つか、新たな価値観を生み出していくのだと思います。要するに、難しい問題を考えながら食べ物を食べても、あまり楽しくないですね。できれば楽しく食べられるよううな、そういうストーリーを一つひとつの豚肉に込めていただければ、非常に楽しい産業になっていくのではないしょうか。

心こそ、国を愛するということだと私は思います。ところが最近、自国の食べ物を意識して食べる人が少なくなったところに、食料自給率三九%という数字が現われ、これは即ち、若い人を中心に、国を愛する気持ちが共有できなくなっているということではないかと思うのです。

例えば、街の水力水力弁当屋さんで一番安い



シヤケ弁当があります。中身はと言うと、ごはんが入っていて、そこにカリカリの真つ赤な梅干し、塩シヤケの蒸したもの、ウインナーソーセージが二本、あとは柴漬け少し、それで二四七円です。調べてみると、梅干しは中国製、ごはんはアメリカのカリフォルニア米の古米で、さらに調べると、向こうでは飼料用だ言うんです。メインのシヤケはチリあたりの養殖シヤケです。そういう食材を「安けりゃいい」という感覚でどんどん持ってきていいのか。国民のこうした感覚は、必ず次の世代の子どもたちにも伝染していくでしょう。それでいいのかと思うのです。我々、大人がやっていること、それを見逃していることを少し反省しなければいけないと痛感します。

日本人が、当たり前のこととして、日本人のつくったお肉や野菜を食べる。毎日毎日、少しずつでも国産の食材を大事に食べるという気持ちをもって、みんなで豊かになっていけると思うのです。

養豚の話に戻しますと、最初にもお話しとおり、豚肉の生産にはもっと文化が入らないといけないですね。農業は「アグリカルチャー」で文化（カルチャー）ですからね。日本独自の豚肉文化を花咲かせられるよう、生産者の皆さんには是非、がんばっていただきたいと思います。

日本の農業がもつ “もぐりの達人”としてのDNA

生源寺 私からも最後にもう一点、日本の農業全体について言えることだと思いますが、優れた農業者は二つの顔をもっておられると思います。一つはもちろん経営者としての優れた面があるわけですが、もう一つは職人的な良さだろうと思うのです、とくに日本の農業者の場合は、いいものをつくる、ものづくりのDNAをしっかりとっておられるのが特徴だと思うのです。これから消費者にアピールする場合には、経営者としての顔は少し背後に退いたほうがいいかもしれません。むしろ職人としての、ものづくりの達人としての側面を前面に出して、消費者の共感につなげていただければと期待します。

輪廻転生につながる 畜産と人間を結びリサイクル

塩田 ありがとうございます。最初から最後まで話が全部つながっています。生産者の皆さんが楽しく大事にしているものは美味しいもので、その食を楽しむことが地球環境の

保全にも、自給率の向上にも、国を愛する気持ちにもつながるといふ結論に落ちてきているような気がします。

リサイクルという言葉が何度か出てきましたが、ある意味、これは輪廻転生とも言えます、我々の社会、生命システムが組み込まれた大きな循環があるのだということも感じました。

さて、JPPAは、あえて申し上げれば、日本全体で七〇〇戸足らずとなった養豚生産者の全員が、ときには苦しい話もあるでしょうが、豚肉を生産する「楽しさ」を共有しながら、豚の話がこれだけ広がるように、仲間の輪を広げていくことが大事だと思います。

この有識者会議が今後、どう発展していくかは未定ですが、まだまだ話し足りないテーマも残っていると思われます。また皆さんびっくりするような舞台設定を事務局が準備してくれるかもしれませんが、そのときはまた、よろしく願っています。皆さんお忙しいなかを長時間、本当にありがとうございました。

養豚を知り、豚を知るスタート地点

— 有識者会議の進行役を務め終えての雑感 —

(社)畜産技術協会 事務局長 塩田 忠



1. 有識者会議という名の日本の養豚応援団

今回の委員メンバーは、「食」に関わる様々なジャンルから集まった。ともあれ「日本の養豚がんばれ！」で一致。生産者も、消費者も、やることはまだまだある。その一方で、豚肉のことも養豚のことも知らない、知られていない。まずは正しい情報を共有することが第一歩か。

2. 豚の有識者会議？

①有識者会議では何を語り、何をすればいいのか？

これまでも、農業とか畜産を、農産物あるいは畜産物を対象として、イベント等の普及活動、マスコミへの記事広告など様々な手法でPR・アピールがなされてきた。しかし、今回のように有識者を集めて応援団を結成するということは、農業全般を見ても過去には前例がなかったのではないだろうか。

②生産者が発起人だからすくい

農業関係で、経営者自らがその産業の振興を訴えることのみならず、その商品である“豚肉”あるいは、生産現場である“養豚”をアピールすることは極めてまれであり、凄いことではないだろうか。

3. 日本の豚肉の応援がスタートした

生産者の呼びかけで、有識者は2回集まった。これをきっかけに、もっともっと様々な分野で、色々な立場で豚肉・養豚を語り、見つめ直すうえでも、メンバーを増やし、有識者の活動の輪を広げていくことが大事なことである。

4. 豚肉を国内で生産すること

豚を飼うコスト、豚肉生産のためのコストの60%以上がえさ代・飼料費になっている。輸入に依存する飼料の世界的な価格高騰で、生産費が上がっている。いっそのこと、国内で豚肉をつくらないで輸入したらいいのではないかという声もある。しかし、日本人の細やかな味覚に合うものが世界のどこにあるだろうか。納得するものをつくり、安心・安全をモットーに頑張る日本の養豚を、日本の豚肉を見つめ直すときが来ている。

食料が単なる「もの」になるのは悲劇だ。食・農を知らない、忘れられたままにしないために…。

そして…

養豚経営の戸数は既に7000戸。今後、さらに養豚をアピールするためにも、守るためにも、豚を飼う生産者であり経営者が集まるJPPAに、さらに多くの仲間が集うことを願う。

一人ひとり、生産者も消費者も、豚肉、養豚を知ることから始まる。



日 本の豚肉を考える有識者会議は4月10日、東京・ライオン銀座7丁目店・クラシックホールにおいて、第2回会合を開催しました。JPPA会員およびマスコミ関係者らに公開しての会議で、超多忙な7人の有識者委員に、JPPAから志澤勝会長、八日市屋敏雄会長代理が加わっての議論となり、昨年12月の第1回会合の議論をさらに掘り下げ、我々の産業を盛り立てていただく様々な意見、アドバイスをいただくことができました。志澤会長は冒頭の挨拶で、“元気な養豚を”という一致したメッセージを会員に伝え、消費者にアピールしていく考えを示しました。

この日は会議のあと、会場は、有識者委員の皆さんをはじめ、取材していただいたマスコミ関係者、JPPAから参加した生産者はじめ業界関係者に、全国の“地域の特徴ある豚肉”5種類を、しゃぶしゃぶで食べていただく

同じ国産豚肉でも 銘柄でこれだけの差、 特徴あり！

全国から5種類の
“地域の特徴ある豚肉”集め試食会

試食会に転じました。①沖縄県のアグー豚を素豚とする「やんばる島豚」((有)我那覇畜産)、②豚たい肥で栽培した国産飼料米で育てた「やまと豚 米(まい)らぶ」((株)フリーデン)、③大分県産の純粋黒豚「六白」((有)大野ファーム)、④千葉県で食品残さをリサイクルしたエコフィードを与えた「リキッドフィード豚肉」((有)プライトピック)、⑤千葉県で7戸の農家が今や希少となった“昔の豚”、中ヨークシャー種をサツマイモを給与して肥育した「ダイヤモンドポーク」(千葉ヨーク振興協議会)、の5種類の豚肉が試食に供されました。

これだけ珍しい銘柄豚肉を同時に、しかも十分に食べられる機会はなかなかなく、皆さん、それぞれの豚肉で確かにある“味の違い”を認識し、甲乙つけがたい特徴を、周りの人と論評し合いながら、楽しく幸福なひとときをすごしていただきました。

平成20年5月15日発行

発行 日本養豚生産者協議会

〒151-0053 東京都渋谷区代々木1-37-20

TEL 03-5350-2917 FAX 03-5350-2983

<http://www.jppa.biz/>

JPPA

豚肉自給率50%堅持に向けて生産者の結束を!