

## アニマルウェルフェアなんてやってられない！？ (2)

岩手大学名誉教授 岡田啓司

### 【食の安全・日本とヨーロッパではこんなに違う】

国内の生産現場ではアニマルウェルフェアの意識はほとんど浸透していない。流通の段階でも食の安全とアニマルウェルフェアは全く別物として考えられ、HACCP方式やGAPなど、微生物学的な食の安全だけが強く求められている。

日本とヨーロッパの違いの典型的な例がある。鳥インフルエンザが騒がれた頃、日本では野鳥から徹底的に家きんを隔離するウィンドレス鶏舎が注目された。一方、ヨーロッパではケージをなくして家きんを地面におろし、ストレスを少なくする道を選んだ。前者は非常に衛生管理が容易で大規模飼養に適し、工業的手法であり、後者はアニマルウェルフェアに即した対処といえる。

このようにヨーロッパと日本の畜産を比べると、食の安全の考え方に大きな差異のあることがわかる。日本の場合、動物を管理しやすい畜舎に入れ、効率的かつ衛生的に生産物を得る仕組みが重要視されている。農場の規模は拡大し続け、大量生産、長距離輸送、大量一斉加工、大量販売という動かしがたい前提がある。

得られた畜産物において、牛乳では超高温殺菌では“cooked taste”が生じて、その本来のおいしさを消失させながらも徹底した“安全”が図られており、全国どこに行っても似たような風味である。牛乳は食する牧草や飼養管理や季節の違いによって風味が変化するという当たり前のことが、消費者の意識からはなくなってしまっている。メガファームの牛の乳も、放牧牛の乳も同じ価格で混合される。日本の畜産は、超高温殺菌牛乳にしても霜降り肉にしても、世界の中では類を見ない特異な形態になっている。

臨床獣医 2009年10月号掲載原稿を一部改編