

[巻頭言]

SPF 豚農場の認定制度を考える

波 岡 茂 郎

周知のように畜産目的における豚のSPF化はすでに30年前に開始されておりますが、これがにわかに各方面で見直されたきっかけのひとつは、わが国へのオーエスキー病の侵入であります。もう10年位前のことになりましょうか。当時オーエスキー病は国の内外を問わずその予防対策がきわめてむずかしいことで一致しており関係者を悩ませましたが、その際SPF豚農場の管理技術がこの面から注目され、にわかに関心がよせられました。

一方、わが国の畜産物自由化によって年々輸入牛肉が増加し、国内の畜産物の消費に占める牛肉の割合が徐々に高まり結果的に豚肉消費量は減少傾向にあります。

さて、本年2月22日付読売新聞朝刊の編集手帳欄に「エビ、豚肉、メイズ、牛肉、タバコ、アルコール飲料、マグロ、小麦、サケ・マス、鶏肉—1992年通商統計で金額順に並べた輸入食品類の上位10品目」とありました。豚肉は驚くべき輸入量で年間40数万トンに達し、わが国豚肉生産がいちじるしく圧迫されてきました。さきのオーエスキーもさることながら、このような豚肉生産をとりまくわが国の状況はきわめて危機的な将来像を予測せざるを得ません。すなわち、輸入に対抗して生き残りうる生産性と技術が一層重要課題となつてまいりました。輸入豚肉に比べて生産原価と品質が勝っている条件のみが生き残りの最大のポイントです。しかしこれを実現することは決して容易な道ではありません。それは、その条件を克服しようとSPF豚生産にたずさわってこられた人々

の血のにじむような努力をみるとき明らかになってまいります。しかし、これらの方々の努力の甲斐があつて各方面からSPF豚の生産技術こそわが国で生き残りうる手段であることが認識されてまいりました。しかしSPF化も現時点で問題がないわけではありません。そのひとつはSPF豚とは特定病原不在の状態を指すため、その状態が客観的に認知されなければならないということです。この裏付けがないと、流通の段階でまがいものとの区別がきわめてむずかしく消費者のニーズにこたえることができません。SPF豚協会ではこれに対処するため赤池協会長を中心としてSPF豚農場の認定について熱心に検討してこられ、ここに敬意を表する次第です。

豚肉の輸入増大については先にものべましたが、現在小売の段階で消費者にわかるよう肉のパッケージに輸出国を表示する動きが出てきました。もしSPF豚肉が認定制のもとで流通する場合には当然消費者にわかるようそれを表示する方向が強く望まれます。例は適切ではありませんがJISマークのように誰がみてもそれを区別して購入しうるとなれば、その消費は拡大されることが期待されます。今や消費者の選択は量より質の時代に入っており、私どもはそれにこたえなければなりません。いまひとつの問題はわが国生産豚数に占めるSPF豚のシェアです。それは現在約10%と比較的小さく、流通に普遍性を欠くことです。私どもの努力が一層必要とされている昨今です。