

[Free Talking]

SPF 豚の普及は食文化の根源にかかる課題

全日空エンタプライズ株式会社 調査資料室 岩 瀬 喬

人類のはじまりは食の営みから

人類がその進化の歴史のなかで、類人猿と分かれたきっかけは何処であったのだろうか。人類学者でもない私がこのようなことを述べる資格はないのであろうが、この場をかりて、食と食の文化にかかわりあう私なりの推測的仮説として、読み流していただければ幸いである。

かつて人類は、他の類人猿と同様に群れをなして行動し、その行動の大半は、生きるために食らうという本能的な行為をもって生存していた。彼らは食べ物を求めて野山を駆け回るうち、偶然、山火事で逃げ後れ、焼け死んだ小動物をみつけた。空腹であった彼らは、恐る恐る食べたのであろう。その時、彼らはどのように味わい感じたのであろうか。

この偶然の体験が、火を使うことを知り、より食べやすくするための調理の原点となったのであろう。火で焼かれたり、煙で燻された食物は、ある程度の保存が可能であることも知った。

このようにして、食べ物を蓄えることを覚えた人類の行動は、大きな変化となって表れるのである。生きるために食らう行為は、食べる営みに変わった。つまり、本能的行動ではなく、意識的に行う食生活である。そして、この営みが、人類の集団生活の基軸となったのであろう。この時こそ、人類と類人猿との進化の分岐点となったのではなかろうか。

そして、人類はこれらの原始的な営みを通して

「火を使う」ことを覚え、使い方を工夫する、この工夫が脳の発達を促し、味覚を感知し分ける知能を持つことになる。知能を持った人類は、その進化の歴史のなかで、様々な文化を生み、今日の人類社会を創造することになったのである。

人類の味覚を守る立場から現代の食生活をとらえる

日本の狭い国土に使われている農薬は約600万トンと言われている、この農薬を使って作られた言わば薬品づけの農作物。漁業については海洋汚染や乱獲により、海洋資源の枯渇が心配されている。また、育てる漁業として評価されている養殖魚も一部を除いて薬品づけである。畜産物もかつては生産性のみを追求するあまり強制肥育され、病死を防ぐため抗生物質などの薬品づけにされて来たが、現在も多くは改善されていないままである。

このようにして作られた食産物は、素材の持つ本来の風味は損なわれてしまっている。さらに、この産物を原料として、加工された工業的食品商品は規格化され、化学的なうま味調味料まで加えられ、個性のない味の商品となってしまっている。

このような食環境のなかで、人間の持つ味覚感知機能は麻痺しつつある。現代人の多くはクッキングにより得られた食べ物の持つ素材のうま味と、工業的に添加された化学的調味料のうま味との区別ができない。また、甘味とうま味の区別もできなくなってしまっている。つまり、甘ければ旨いという錯覚である。

本来、人間の味覚の感知は、食べ物を十分にか

SPF 豚の普及は食文化の根源にかかるとの課題

み砕き、口のなかで得られる食感覚をとおして感じるものである。したがって、食べ物柔らかさではなく、固さが人間の持つ味覚感知機能の本来の使い方なのである。

柔らかければ旨いという錯覚のもとで、咀嚼する必要のないほど柔らかく作られた食品が多い今日、次世代の人類の食と味覚の文化は減びてしまうのではないかと心配する。

味覚破壊を防ぐ食品の品質向上

このような現代の食環境のなかで、食の安全、味覚と健康を守るという問題は、消費者・生産者・メーカーなどによるさまざまな研究や取り組みが行われている。

畜産物を例にとれば、鶏卵、食鳥そして豚肉があげられる。これら畜産三品は、かつて戦後の食料増産期、安価な蛋白源として国民の身体をささえた食品であった。現代に至っても同様、国民の健康をささえる食品であることは変わらない。

鶏卵については、親鳥の健康を管理し産卵に必要な栄養源を生理的に必要な時と量をコントロールして与える方法で、健康優良な親鳥から元気な卵を産ませるハイスpek卵が開発された。

食鳥については、一般ブロイラーを除いて各種地鳥など、休薬期間の延長を含む肥育方法や環境の改善が進められ、これらの鶏肉も小売り店頭にみられるようになった。今後、メキシコに一部みられる孵化後一週齢にワクチン処理するだけで、後は一切薬品の投与を行わない、というような安全な鶏肉の生産が待たれる。しかし、この点については、広大な土地と自然環境が必要なため、食料生産の部分的国際分業化が図られれば良いが、と望んでいる。

豚については、標題テーマのとおり SPF 豚の

開発である。調理段階での優れた品質については次項で述べるが、長年にわたる関係者の取り組みにより、優れた食品として消費者の評価が高まりつつある。また、このような評価はマスコミの取材の対象となり食品としてのSPF豚は市民権を得つつある。

これら畜産三品の品質改善が進むなかで、優れた食品を普及させ、生産の安定化を図り、食品本来の味覚を取り戻すことが味覚破壊を防止する課題となることは言うまでもないであろう。

SPF 豚の優れた肉質

三十年の調理経験をもつ私の立場で SPF 豚の肉質を評価するならば、一言でいうと、「調理しやすい」ことである。つまり、家庭料理からプロのクックが作る料理まで使われ得る食素材であるといえる。この点は非常に重要である。

以下、具体的に調理のしやすさをまとめてみると、次のようになる。

(1) 肉の代表的調理方法としてあげられるのは「焼くこと」である。最もシンプルなこの調理は、肉質やその形、量により、火力のコントロールを正確に行うことが必要である。単純なクッキングだけに、その難しさもある。したがって、「きれいな焼き色」を付けることがポイントである。肉の表面を加熱し、蛋白質をキャラメリゼさせることにより最良のクックドフレーバーを得ることができる。SPF 豚は焼き色が付けやすく、また「きれいな焼き色」が付きやすい。したがって、一般豚に比べて「焼く」ための調理テクニックは比較的やさしい。

(2) 焼くことのなかで、次のポイントとなることは、どの程度焼くかということである。肉の種類、部位により火を通す度合いはさまざまである。生焼（レア）、中焼（ミディアム）、十分に

焼 (ウエルダン), の三通りとして, 味わって旨い焼き加減はやはりさまざまである。SPF豚は, どの程度の焼き加減でも, その味覚的な風味特性がでる。したがって, 焼き加減の失敗を気にしなくても良い。

(3) その他の調理方法として, 煮る, 蒸す, そしてそれらの複合調理がある。SPF豚は, それらすべてのクッキングに適するが, いずれの調理方法でも表面をしっかりと加熱処理すれば, 肉の中心はいかなる温度でも美味しく食べられる。つまり, 生でも, 半加熱でも食べられる。したがって, SPF豚は, 一般豚に比べてクッキングテクニックが大きく広がったと言える。今まで不可能であった調理が可能となり, 料理としてのバリエーションが増えたため, 味覚的にも幅が広がり豊かなものとなった。

(4) 肉質についての評価

- a) 一般豚で言われる豚臭さが無いため, 素材特有の香りがいかなる調理方法でも容易に引き出せる。
- b) 脂肪の質が非常に良いため, 各種パテ類, リエットなどの仕上がりが際立って良い。ハム, ソーセージ類に使用すると素材の風味がより効果的に生かせるため, 加工品として良質な製品が出来る。
- c) テクスチャが非常に良い SPF豚肉特有の筋繊維食感がクッキングにより生かされる。
- d) その他, ドリップがでにくい, ジューシイである, 保存可能期間が長い(日持ちする), レバーをはじめ内臓肉が非常に良い。

以上, SPF豚の肉質について優れた点を4項目にまとめたが, ここにあげた項目は紙面の都合もあり, ほんの一部にすぎない。

SPF豚の普及がもたらすもの, そして, 日本SPF豚協会への期待

味覚は, 人類のあらゆる文化の根源であることは先にふれたとおりである。現代の食事情をとらえれば, 食べ物全般に危機的状況が見られるのである。食にかかわるすべての人々が, 味覚と食文化を守る立場で考えなければならない時代である。SPF豚の普及は, これらのなかの一つの問題である。

10年ほど前のSPF豚の小売価格は一般豚と同額であった, 現在, 約20%程SPF豚の方が高値となっている。しかし, SPF豚生産農家の出荷価格は一般豚と変わらないそうである。SPF豚普及の重要性を考えれば, 価格は, 品質対価と需給バランスによって生産者と消費者が決めるべきであり, 加工, 流通あるいは小売りの段階で, 価格が操られているとすれば許されないことである。

最近, SPF豚が注目され消費者の要望が高まるなかで, 一時, SPF豚として不信を持たれる商品が出回ったことがある。このような状況のなかで, SPF豚農場の認定制が出来たことは, 消費者の立場で見れば, 安全の第一歩が確立されたことになる。これは, 日本の養豚にとっての新時代のスタートと言えるのではないだろうか。味覚破壊が進むなかで, 豚肉も安価な輸入肉が確実にシェアを伸ばして来ている。豚肉本来の風味と味覚を持つSPF豚の普及は, 味覚文化を守るためにも取り組まねばならない。日本SPF豚協会の活動により, 一日も早く, 多くの養豚農場がSPF化することを期待する。安全と健康, 味覚と文化を守るうえで, SPF豚の普及は, 食生活全般の危機を救うリトマス試験紙とも言えるのではなかろうか。