

〔Free Talking〕

生産者の熱い思いを消費者に

日本SPF豚協会会長 赤池洋二

はじめに

わが国の養豚業界は、貿易自由化と豚肉の輸入攻勢の前に、かつてない危機に直面しているが、SPF養豚においては農場数・飼養頭数共に減少の傾向は見られず、むしろ拡大する気配がうかがわれることは大変喜ばしい。これはとりもなおさず、われわれのSPF養豚システムと、そこで生産された豚肉が一般消費者に認知されるようになってきた証しであるといえよう。ところが、SPF豚肉に限らず、ある物に人気が高まるとそれに便乗して、偽物や、いかかわしい物が方々に出現するのは世の常であり、素性のわからない自称や詐称と思われるSPF豚肉が目立ち始めている。この現象を、本物が本物として認められるようになった証拠だと喜んでばかりはいられない。われわれが苦節30年の歳月を経て、ようやくその労が報われようとしている現在、便乗商品の出現によって足元が掬われるようなことがあってはならない。そこで日本SPF豚協会は、正しく構築されたSPF養豚システムで生産された豚肉であることをはっきりと表示するために、「日本SPF豚協会認定農場産豚肉」を表示するシールとその運用規則を制定した。これは、偽物を区別するものというよりも、偽物から自分を区別するものであり、われわれの思いを一般消費者に直接伝えるためのものである。

養豚に限らず、今まで生産者が一般消費者と直接対面して、生産活動なり、そこで生産された農産物の説明をして理解を求め、というようなこ

とはあまり行われていなかった。養豚事業において、生産者が対面する相手は常に卸売業者や市場関係者等であって、小売り業者や一般消費者ではなかった。これでは、われわれがいかにか血のにじむような努力を重ね、安全で美味しい肉を生産してきても、その評価は流通業者を通じてしか一般消費者に伝わらないのである。流通業界は卸売市場→卸売業者→小売業者等2～3の段階があり、それぞれの段階にかかわる全ての人々がSPF豚を正しく理解し、他の人々に説明できなければ、SPF豚とはどういうものであるかが消費者に伝わらないことになる。現状の取り引き形態における良い豚肉とは、安く仕入れて高く売れるもの、いいかえれば流通業者が儲かるものであって、それが必ずしも消費者のニーズに一致するとは限らない。これでは当然のことながら、生産者不在、消費者不在になりかねず、業界全体にとってもきわめて不幸なことである。今われわれが直面する最大の課題は、一般消費者にSPF豚肉を良く知ってもらうために、SPF養豚生産の仕組みや日頃の苦勞を知ってもらう努力をいかにするかということではないだろうか。

食肉の専門誌「ミートジャーナル」10月号に「SPFは差別化商品になり得るか」という記事が載っている。その内容は、「SPFは生産手段であって、消費者にとっては関係のないことである。生産手段の差別化を小売りの段階に持ち込むことは見当違いである。」というものである。この主張は、

「どのような手段で作られたものであっても豚肉は豚肉であって、生産手段によって肉質の差は生じない」という前提に立っている。果たしてそうであろうか。たしかに、生産手段の違いをそのまま差別化商品にしようとしても、そこに品質の違いがなければ単なるまやかしに過ぎず、消費者を欺くことになる。しかし、SPF養豚が始まった初期の頃、出荷された肉豚について、脂肪の質が良い、ドリップが少ないと評価したのはカットおよび小売り業者であり、臭みがない、柔らかい、さっぱりしている、等の評価は一般消費者からもたらされたものである。つまり、SPF豚肉に対する評価は、それに接したことのある業者や消費者によるものであり、生産者が勝手に言い触らしているのではない。このことを雑誌の筆者（国産豚肉にがんばってほしいバイヤー）はご存知なのであろうか。豚肉特有の臭み——いわゆるけもの臭——が何に由来するか定かではないが、分析の結果、SPF豚肉と一般豚肉の間で、ある種の揮発性低級脂肪酸（VFA）含有量に差のあることがわかっている。これは多分、飼料中に含まれる抗生物質や抗菌剤によって腸内微生物のバランスが崩れ、そこで発生するVFAに異変が起きた結果ではないかと想像される。また、これらの物質が肉の風味に重大な影響を与えているであろうことは容易に推測することができる。肉の柔らかさや脂肪の質の良さは、豚が健康な故に代謝機能が正常に働いた結果であり、ドリップの少なさは肉の保水性が良いことと、それに含まれる水溶性蛋白が少ないことが調理するときのアクの少なさにつながっているであろう。現在のところ、このあたりの因果関係の解明は、まだ緒についたばかりであ

り、今後の研究の成果が待たれる。いずれにしても、豚肉の生産手段の違いが肉質に影響を及ぼすことは、SPF豚肉に対する消費者の評価から見ても明らかであり、ミートジャーナルの論旨は豚の健康と生理活性の面を見落とした片手落ちの感を否めない。

しかしながら、われわれはSPF養豚における生産の仕組みや、考え方および生産された豚肉の品質等について、業界関係者や一般消費者に理解してもらえるような努力をしてきたであろうか。答は「ノー」であり、特に一般消費者に対して、われわれの方から積極的に語りかけることは皆無であったといってよい。このことを肝に銘じ、自信を持って消費者に語りかけ、「健康に育った豚の肉はこんなに美味しいものですよ」と胸を張れるようにしなければならない。もちろん、一般の豚が全て不健康に育っているというつもりは毛頭ないし、一般の農場でも、豚の健康管理が充分なされていれば、臭みのない美味しい豚肉が生産されるであろう。

筆者の経験からいえば、消費者は、豚肉の生産現場にどのような事情や苦勞があり、豚肉がどのように生産されているのか、その情報を渴望しているのである。しかし、生産者と一般消費者のコミュニケーションの場がほとんどないことが大きな問題である。これからは、消費者団体の各種の研修会やセミナー、あるいはイベントなどあらゆる機会をとらえて、SPF養豚システムとそこで生産される豚肉の良さを説明していく必要がある。そして、SPF養豚システムにより、美味しい豚肉の効率生産をめざすわれわれの熱い思いを消費者に直接伝える努力を惜しんではならないと思う。