

巻 頭 言

北海道大学名誉教授 波 岡 茂 郎

最初から私事にわたって恐縮だが、ローマの日本大使館に勤めていた長男の話である。昨年わが国がイタリアから初めて生ハムとサラミソーセージを輸入することになり某動物検疫所の主任検疫官がイタリアに赴き、これらを製造している工場を詳細に査察した際の通訳として同行したときの様子を聞くことができた。先ず農水省と厚生省からイタリア政府に、これこれの条件の整っている生ハムとサラミソーセージの工場を紹介するよう依頼し、イタリアからそれぞれ1箇所ずつ推薦してきた。そこで現地に検疫官が派遣されたがその査察はきわめてきびしく、原料を扱う者と加工にたずさわる者との接触が禁じられ、入口も食堂も別だという。しかも加工場の衛生状態のチェックは詳細をきわめ何百項目にもわたる検査を行っている。そして原料の納入先の養豚場のヘルスチェック、イタリア国内における豚病の発生状況など多彩であったそうである。この時サルジニアでアフリカ豚コレラの発生や、クロアチア由来の乳牛に口蹄疫の感染が確認されている。結局サラミソーセージ工場は施設・設備や作業工程から不合格となり、いくつかの改善事項が満たされるまで許可がおりなかったそうである。

現在わが国でもHACCP(危害分析重要管理点)が現場や学会で取りあげられており、前述したイタリアからの畜産加工品の輸入に当たってもこのことが厳重に調査されている。とすると今後わが国に輸入される畜産物や畜産加工品は品質面や安全性のうえから大変信頼度が高く安心して買え、しかも値段が安ければなおさらである。むしろ、

わが国の畜産物やその加工品の方が心配になってくる。

昨年、農水省畜産局で約1年にわたって「養豚問題検討会」が開かれUR合意の実施等国際化の一層の進展、生産基盤の脆弱化、豚肉消費の停滞など厳しい環境のなかから如何に養豚の今後の安定的発展を図るかについて討議が行われた。その報告書が本年2月に公表され、養豚を巡る情勢、豚肉の需要と生産の長期見通し、今後の対応方向などについて種々の意見が述べられている。例えばその中の生産技術の向上の項で、「生産性を上げるためには、日常の衛生管理を徹底し慢性疾病等の生産性を阻害する要因を除くことが基本であり、さらに衛生管理を強化するためSPF等の飼養管理方式についても、わが国の生産条件に適合する形で普及を推進する必要がある」と提言しており、国としてSPF豚生産の必要性を強調していることは注目に値する。

今後、食肉生産やその加工に際して事後検査よりも予防措置に重点をおいた安全管理システムによって食肉の安全性が確保されるように常にモニタリングが行われよう。このシステムを行う場合、すでに農場における家畜の飼養管理が厳重な規制のもとに置かれることが前提となる。この意味から私どもは、かなり以前からSPF豚の飼育によってHACCPの思想を先取りしてきたといえる。

現在わが国は畜産物自由化という大波をもちに被って必死に抵抗しているが、考え方によってはこれあらばこそ高い生産性、高品質で安全な豚肉生産への改革が加速するものと考えられる。