

米国BSE問題と食の安全について

昨年12月23日、米国ワシントン州においてBSE（牛海綿状脳症）感染の疑いのある乳牛が発見されたという衝撃的なニュースが流れた。日本政府はこれを受け翌24日、米国産の牛肉や牛肉製品等の輸入停止措置を講じるという素早い対応に出た。しかし、この措置は外食産業にすぐさま非常事態を招いた。米国産の牛肉は、日本の牛肉輸入量の45%を占めている。牛丼チェーンではその使用する牛肉のほとんどが米国産だ。日本人好みの柔らかい肉質、価格も安く、部分ごとに輸入できる米国産の牛肉は今や外食産業にとっては必要不可欠の食材。その供給が何の前触れもなくいきなりストップしたのだ。さらに、アジアにおいては、高病原性鳥インフルエンザが猛威をふるいはじめた。現在、鶏肉の輸入もタイ・中国・米国と相次いで停止措置がとられている。主なタンパク源の需給ひっ迫により豚肉をはじめとした代替食材の価格も高騰しており、外食産業は春メニューの見直しを含め、厳しい対応を迫られている。

米国初のBSE発生

12月24日昼、農林水産省と厚生労働省は米国でBSE感染の疑い牛1頭が見つかったことを受け、米国産牛肉と牛肉加工品等の輸入を停止した。その後、BSE感染牛であることが確認され、引き続き停止措置が講じられることとなった。牛肉輸入再開条件について亀井農林水産大臣は「全頭検査などで安全が確認されるまで輸入は停止する」と宣言。これに対し、米国側は「全頭検査は過剰である。科学的には特定危険部位の除去だけで良い」と反論。両者の主張は依然平行線のままである。

日本の総肉類消費量に占める牛肉の割合は23.6%で、いまや日本人の食生活において必要不可欠なタンパク源となっている。国産に比べて価格の安い輸入牛肉は、牛肉消費の60%近くを占める。このうち、米国産牛肉の輸入量はおよそ27万トン。これは、オーストラリアに次いで2番目に多い。米国産牛肉は、日本の

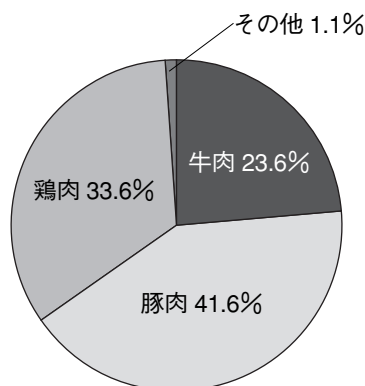
牛肉輸入全体の45%、日本の国内消費量の26%を占めている（下グラフ参照）。

とりわけ外食マーケットでの輸入牛肉の消費は多い。米国産の牛肉は、その肉質の良さからステーキや焼肉、牛丼など幅広いメニューに利用されている。牛丼チェーン企業4社では、一日あたり平均190万人が来店、米国産牛肉の年間消費量は5.6万トンに及んでいる。ファミリーレストランにおいても米国産牛肉は全体の牛肉使用量の38%を占めている。また、焼肉チェーンなどでは、

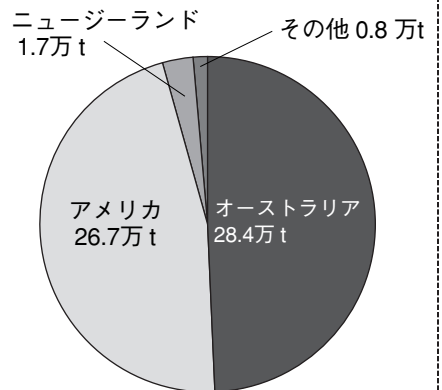
代替の難しい牛内臓肉の7割以上が米国産であり、牛肉と内臓肉を合わせると8~9割を米国産に依存している。とりわけ内臓肉をどう手当てするのか、各社とも頭を悩ませている。牛タンもほとんどが米国産であり、手当ができないと専門店が営業を中止せざるを得ない。

この米国産牛肉の輸入停止措置が長引けば、2月から4月には各社とも在庫が底をつく見通しで、コストアップやメニュー変更は必至である。また、影響は何も牛肉だけにとどまらない。代替食材として鶏肉や豚肉、

国内の肉類消費量の内訳（2002年）



牛肉の国別輸入量（2003年）



ひいては魚介類なども値上がりし、人々の暮らしや外食経営全体に多大な影響を及ぼすことが予想される。

拡がるBSEショック

協会では輸入停止措置が講じられた同日夕刻に「米国において安全が確保された牛肉については早急に輸入を再開して欲しい」という旨の要望書を提出。当日は横川会長と安部筆頭副会長が亀井農林水産大臣宛の要望書を持参し、消費安全局の中川局長に手渡した。併せて生産局、総合食料局の各局長へも同様の要請をし、マスコミ各社に対しては要望書とともに協会の基本的な考え方を示したりリリースを配布し、業界の立場を強く訴えた。

26日には、ホテルオークラで緊急会議を開催。正会員を中心に100社130名が集まり意見交換をした。「供給が止まると営業できなくなる。一刻も早い流通を」「国産や豪州産の牛肉に変更した場合コスト上昇の見当がつかない」「危険部位を含まない肉は安全なのだから販売すべきで

ある」「BSE発生の都度、輸入が止められたのでは安定的な調達ができない。これでは企業の事業が成り立たない」など窮状を訴える声が相次いだ。これに対し、横川会長が「輸入牛肉はいまや日本の食生活に浸透しており、今回の米国BSEは前回の国内発生時に比べて消費者の意識が変わってきている。いつも同じレベルで考えるべきではない」と総括。その上で、米国政府に対しては「今回の件でミスを認め、日本に対して新しい提案をすべきである」と要請。また、日本政府に対しては「全頭検査にこだわるだけではなく、例えばひとつの州、工場などで日本の基準にあった検査ができないか提案していく」と今後の対応を明らかにした。なお、この会議の概要はニュースレターで同日中に会員社に一斉ファックスされた。

年末年始は、日本政府、行政当局および国会議員に業界の主張を説明し、米国政府に対しても輸入牛肉の早期再開に向けて積極的な呼びかけを行った。

新年あけて、牛肉メニューの多い会員社を対象に牛肉輸入停止による影響や対応策についてのアンケート

調査を実施（1月7～10日）。その結果を1月15日に開催した2回目となる緊急会議の席で発表した。輸入停止が長期に続いた場合の影響は「売上の減少・経営の圧迫」と答えた企業が一番多く、次いで「メニューの変更」「食材のコストアップ」「メニューの中止」の順であった。具体的な売上の減少では、どのくらい減るのか「予想がつかない・見当がつかない」と回答する企業が多かった。さらに「業態を変えざるを得ない」「消費者の牛肉離れがおこるのでは」「工場内の人員削減」「商品バリエーションの低下が心配」という厳しい意見も寄せられた。やはり、一番心配なのは牛肉離れとそれに伴う売上減少である。

消費の現場は冷静

しかし、2年程前の国内でBSEが見つかった当時に比べると、消費の現場ではパニックと呼ばれるような大きな混乱は起きていない。異常プリオンが含まれる危険部位さえ食べなければ安全であるという消費者への情報の浸透や、外食企業の素早い対応がその背景にある。

牛井の米国産牛肉の割合が99%超の吉野屋ディー・アンド・シーでは、停止措置が講じられたその日のうちに、店頭と自社のウェブサイトにて「使用している米国産牛肉は、その安全性について国際基準（OIE・国際獣疫事務局、WHO・国際保健機構）で安全が確認されているショートプレート（バラ肉）のみであり、感染の危険があるとされる部位（脳・背骨など）が混入することはありません。また、BSE発生率



1月15日の米国BSEに関する第2回緊急会議の様相

の極めて低いとされる生後24ヶ月未満の牛肉のみを使用しているのです、安心してお召し上がりいただけます」と安全性をアピールした。

年末年始のかき入れ時を襲ったBSEショック。前回のように売上に大きく響いてしまうのではと、外食関係者に戦慄が走った。しかし、牛肉中心の店舗においては若干売上が減少したが、消費者は冷静で前回のよう大きな混乱や牛肉不信には結びついていない。

むしろ、牛丼チェーンにいたっては「食べ納め」で行列ができるほどで、店舗によっては前年同月より売上はアップしている。なかには、これまで一度も牛丼店に入らなかった女性客まで、記念にと並んでいた。「安い、早い、うまい」で学生からサラリーマンまで幅広いファンを持つ牛丼。米国BSEの一報が流れてから、世間の関心はこの牛丼がなくなってしまう「Xデー」に集中した。そして、このXデーは、最後の牛丼を食べる客の姿が生中継されるほどの過熱ぶりであった。

「全頭検査」は妥当か

2001年の国内でのBSE発生を思い出しただきたい。もし、消費者が米国産牛肉に不信を抱いているとするならば、牛丼に並んだ長蛇の列はどう解釈すればよいのか。

日本のBSE騒動は政府の失政が原因だった。失政で失った信頼を回復するために、消費者に「安心感」を与えようと日本政府は世界で最も厳しい「全頭検査」を実施した。当時もこの「全頭検査」には、科学的に必要がない、コストに見合っていない

と専門家などから疑問視する声があった。それは全頭検査をしても感染牛の全てを見つけ出すことが難しいからである。検査サンプルの延髄に異常プリオンがある程度蓄積されないと陽性反応は表れない。しかも反応が出る期間は発症の3~6ヶ月前からである。感染牛でもプリオン濃度が低い場合などは見逃されることがある。

食品安全委員会委員の唐木英明・東京大学名誉教授は、「『検査結果が白』は『BSEに感染していない』ことを必ずしも意味しない。新型ヤコブ病体策は危険部位の除去で十分」と論文で発表している。また、小澤義博・国際獣疫事務局(OIE)名誉顧問も、「安全確実に危険部位と危険物を取り除くことが最も重要」と説く。そして、この危険部位除去の監視の強化と管理の透明化がなければ「全頭検査」したとしても安全と安心は保証できないと警鐘を鳴らしている。

それでも、実施された背景には、国内生産者を保護するための農林水産族の意向があったといわれる。この日本の措置は、BSEが大量発生したイギリスを中心とするヨーロッパより厳しい基準である(下表参

照)。

日本は月齢にかかわらず、と畜場で全頭検査を行い、その上で特定危険部位は全て除去し焼却している。米国では、神経症や起立不能のいわゆる「へたり牛」を対象とした抽出検査(検査率は0.05%→0.1%に変更)、EUでは30ヶ月齢以上が全頭検査で、緊急と畜の場合などは24ヶ月齢から検査している。ただし、この全頭検査はBSEの疫学調査のためである。

日本政府は、消費者は全頭検査によってはじめて牛に対する「安心」を得て一連のBSE騒動が終息したから、この基準は譲れないとしているが、そもそも、牛肉ビジネスにおいて日米の間には大きな隔りがある。

米国は牛肉消費大国であると同時に牛肉生産大国でもある。その年間処理頭数は、3500万トン。日本が120万トンであるから、ざっと約30倍の処理数である。そのうち日本に輸出される牛肉の量は全体の約3%に過ぎないが、米国牛は部位輸入されているので、一部分でも日本向けにまわされる牛の数は全体の約9割にもあたる。日本の全頭検査を米国側が受け入れられないのは、コスト

【主要各国のBSE対策】

	BSE検査範囲	特定危険部位(SRM)の除去
日本	すべての牛	すべての牛
米国	24ヶ月齢以上の歩行困難な牛など 高リスク牛から抽出	30ヶ月齢以上の牛の頭がいなど。 小腸はすべての牛
英国	30ヶ月齢以上のすべての牛は焼却 (※)	6ヶ月齢以上の牛の頭がい、脊髄 など。脊柱は12ヶ月齢以上。腸は すべての牛
仏・独	24ヶ月齢以上のすべての牛	12ヶ月齢以上の牛の頭部、脊柱など。 腸はすべての牛
EU	30ヶ月齢以上のすべての牛	12ヶ月齢以上の牛の頭部、脊柱など。 腸はすべての牛

※英国では1996年に30ヶ月齢以上の牛(OTM)の食用への供給を禁止していたが、2003年7月に30ヶ月齢以上の牛もBSE検査により陰性と判断されれば、食肉として市場に流通できると勧告。2004年から実施の予定。

の問題もある。2002年に日本が全頭検査にかけた費用は44.5億円。米国側の試算によれば、この額を基に単純計算した約1200億円よりは少ないが、日本向けだけに全頭検査をした場合のコストは約9億ドル（950億円）。日本向け牛肉の市場規模が10億ドルであるから、経済的にも受け入れは難しい。

また、国際的な検査対象基準である30ヶ月齢以上の牛の処理比率に関しても大きな違いがある。日本では、その処理比率は総処理牛の5割前後。一方、米国では2割以下。日本では、日本人好みの柔らかいサシの入った肉をつくるため、脂身を増やすのに長い飼育期間が必要となるからだ。チャンピオン牛などは40ヶ月を超える。これに対し、米国人は固い赤身の肉を好む。このため脂身の少ない若い牛が集荷されることになる。米国では飼育期間が24ヶ月を超えることはまれである。BSEの陽性反応を示さない24ヶ月齢以下の若い牛に膨大な費用をかけて検査するのは、全く意味がないというのが米国の主張である。

ここで、OIEの安全基準をみてみることにしよう。OIEの安全基準では脳、脊髄、眼、及び回腸遠位部（小腸の最後1メートルほど）が特定危険部位（SRM）に指定されており、例えばBSE感染牛だったとしても、その牛肉や乳製品は安全とされている。また、このBSEの検査対象は30ヶ月齢以上の牛というのが国際認識である。

OIEはBSE発生による牛の国際貿易の中断を憂慮し、1月9日「OIEのBSE基準—理解と正しい実施のためのガイド」というレポートを緊急発表した。
(http://www.oie.int/eng/en_index.htm)

その中で「牛肉輸出国がBSEの存在を発表すると、OIEコード（※）に記載された勧告を参考にせず、或いはOIE及びWTOの義務規程に従ったリスク分析を実施せずに、貿易を禁止しようとする国がある。新しい疫学上の事件が発生した後の調査期間中に短期的に貿易を停止する場合はともかく、BSEの発生を聞いてすぐに、多くの国がOIEコード記載のリスク分析を実施しないまま、貿易を禁止しようとするに、OIEは特に憂慮している」とコメントしている。

※OIEコード。正式にはOIE国際動物衛生規約（Terrestrial Animal Health Code）。動物及び動物製品の貿易の過程で輸入国の人間及び動物に病気をもたらす感染病病原体を入れないように、また一方で、不当な保健衛生障壁を作らないように、各国の獣疫担当局に使用されるための基準、ガイドライン、及び勧告が記載されている。BSEに関しては、発生状況や防疫措置の有効性などに基づいて、輸出国の状況を清浄国、暫定的清浄国、リスクが最小の国、リスクが中程度の国、リスクが高い国の5つのカテゴリーに分類し、BSEリスクに対応して、輸入の際に必要な制限措置を示している。

初の発生国イギリス にみるBSEのリスク

日本では国内BSE発生を契機に食品安全行政が見直され、食品安全委員会が誕生したが、この委員会は食品にリスクゼロはあり得ないというのが大前提である。それでは、そもそも、この牛肉輸入停止の原因となったBSEとはどのような病気であ

り、通常生活している中で発生するリスクはどれくらいなのか、初の発生国でありそのほとんどの患者が集中している英国の経緯を見てみることにする。

BSEとは牛海綿状脳症のことであるが、それはいまだ謎の多い新しい病気である。1986年に英国ではじめて報告された。異常プリオンと呼ばれるタンパク質が牛の脳に入り、神経細胞の正常プリオンを変成。その結果、名前の通り、脳がスポンジ状になり死に至る。この潜伏期間は長く2～8年（平均5年）と言われている。原因は、異常プリオンの含まれていた肉骨粉や代用乳などの汚染飼料である。実際に英国で発生したBSE感染牛は18万頭。しかし、同じ飼料を与えていても、全部が発症するわけではない。英国内の発生率は3%未満である。また、乳用牛と肉用牛の発症の割合では、4対1となっている。これには乳用牛に濃厚飼料を与えていたためと考えられている。

ヒトにもBSEと似た症状がもともと存在する。「クロイツフェルトヤコブ病（CJD）」であり、これも異常プリオンが原因の痴呆症である。多くは50代半ば以降に発症し、1年以内に死亡する。100万人に1人の割合で発生しており、日本では年間約120人が発症している。

ヒトがBSE感染牛を食べたらどうなるのか。1996年に、英国で牛のBSEと関連のある「変異型クロイツフェルトヤコブ病（vCJD）」がヒトに発見された。危険部位を食べたのが感染原因とされているが、この危険部位にどれくらいの異常プリオンが含まれているのかは以下の通りである。—— 脳（64.1%）、脊髄（25.6%）、回腸（3.3%）、眼（0.04%）、

三叉神経節 (2.6%)、脊髄神経節 (3.8%)。これら組織内の異常プリオンは全体の99.5%を占め、残り0.5%は骨髄や扁桃などの組織に分布していると考えられている (EU科学運営委員会の報告より)。

初のBSE感染牛の報告から2年後の1988年、英国では肉骨粉の使用が禁止された。しかし、実際にはその後も使用されていた。また、英国政府が「BSEが人に感染することは全くない」と主張していたがために、1996年に危険部位の使用を禁止するまで、累計50~70万頭の感染牛の危険部位が食用として出回った。一説には1990年頃までは英国のハンバーガーには1枚あたり約3グラムの危険部位が含まれていたという。この結果、英国内においては累積120人以上のvCJD患者が出た。年間約18人の患者が出たわけであるが、これはイギリスの人口比から見ると年間1000万人に3人という割合であり、100万人に1人というCJDの発生率よりもはるかに低い。ちなみに、この冬も猛威を奮ったインフルエンザの死亡率は1000万人に46人である。交通事故死亡率にいたっては、1000万人に1000人である。これらのリスクをどう評価するか。英国ではEUにおいて危険部位に指定されているTボーンステーキは個々の判断で食べている。

輸入再開に向けて リスクコミュニケーション が肝要

国内のBSE発生以降、食の安全安心がクローズアップされ続けているが、安全と安心は同じではない。別モノである。安全は科学的な根拠に基づく客観的なものであり、安心

とは心理的で主観的なものである。

食品安全委員会の役割は、食品の安全性を科学的に調査する「リスク分析」、その分析結果に基づき然るべき措置を行政に求め、同時に監視する「リスク管理」、そして食の安全に関する情報公開と消費者、生産者、行政、その他食に関わる関係者等との対話や意見交換を実施する「リスクコミュニケーション」である。いま、このリスクコミュニケーションのあり方が問われている。これこそが安全と安心を近づける方策であるからだ。

米国は日本の輸入再開に向け、検査頭数を2万頭から4万頭に増やすと提案した。また、歩行困難な牛の食用禁止、30ヶ月齢以上の牛の危険部位の除去なども追加提案した。肉骨粉の投与については1997年より禁止しており、完全に遵守されているとしている。これに対し日本政府は、日本で禁止している肉骨粉の豚や鳥への投与が今なお禁止されていないこと、また背骨を解体するときに脊髄が飛び散るのを防ぐための手だても不十分と問題点を指摘している。確かに、日本が求める全頭検査は行き過ぎだが、米国の対策も充分とはいえない。また、日本には輸入再開を強く求めているが、いまもなお日本産牛肉の輸入は停止している。「安心は消費者が行政を信じるところから生れるが、動機がいくら正しくても科学的に間違った説明を続ける限りその信用はいつか崩れるだろう」(唐木教授)。日本政府は全頭検査を主張し続けたあまり、今さら主張を変えられない状況であろうが、現実を直視し、何が安全で何が危険なのかを国民にきちんと説明する義務がある。その上で、リスクの最終判断は消費者に委ねるべきである。日米の両政府、生産者、国民、この

問題に関わる全てを巻き込んでコミュニケーションをはかり、世界中すべての国に適用でき、科学的根拠に基づいて安全性が確保できる共通ルールをつくり、明確に示していくことが求められている。協調してBSEという人間の営みの中で生じた問題にあたらなくては、またどこかの国でBSEが発生したときに同じ事態を繰り返すだけである。

これは何も牛肉だけの問題にとどまらない。このような非常事態はどんな食品にも将来起こりえるからだ。供給カロリーでみた日本の食料自給率は40%である。緊急事態が起こるたびに、この先も政府が同様の措置を講じるとするならば極めて問題である。今ここで、しっかりと安全安心について共通のルール作りをしなければならない。小澤氏も、「食の安全を守る上で何が必要不可欠か、消費者や科学者も揃って討議し、より科学的で確実な安全対策構築のための実行計画を立てる時期にきている」と語っている。

外食産業は海外からの自由な食料調達を前提に成り立っており、また、食の外部化比率が約45%であることをふまえると、国民の食生活の約半分を担っているといえる。ゆえに、外食産業には安全なメニューを消費者に安定して提供する責務がある。牛丼に続き焼肉チェーンでも牛肉メニューが停止された。このまま輸入停止措置が長引けば、代替品の値上がりも含め外食全体で30~50%の値上がり余儀なくされ、外食産業のみならず、ひいては消費者にまでツケがまわるだろう。今後も協会では、日米の両政府や生産者、消費者と対話をはかりながら、一刻も早い輸出再開に向けた活動を進めていく。これからの取り組みについて会員社のご理解とご協力をお願いしたい。