

21世紀に向けての食肉産業の展望2000

講演会

日時 平成12年9月6日(水)13:30~16:55

会場 京王プラザホテル 南館5階「エミネンスホール」

主催 財団法人 伊藤記念財団

目 次

開会の挨拶	1
財団法人伊藤記念財団 理事長 伊藤研一	
講演1 「最近の食肉を巡る情勢について」	3
農林水産省畜産局食肉鶏卵課長 宮坂 亘	
講演2 「食品の安全性と最近の話題」	15
厚生省東京検疫所長 森田邦雄	
特別講演 「流通巨大外資の日本進出－最近動向と対策－」	26
日本スーパーマーケット協会会長 清水信次	
閉会の挨拶	42
財団法人伊藤記念財団 常務理事 真鍋常秋	
資料	43

司会 皆様、本日はようこそお越しくださいましてありがとうございます。

ようやくここ、昨日、一昨日ぐらいから涼しくなりまして、ホッと一息つけるような気候になりましたが、今年の夏は本当に、異常とも思えるような暑い日が続きまして、皆様、まだ夏の疲れを残していらっしゃるのではないかと思います。

また、今年の夏は本当にいろいろなことがありましたので、食品を扱う皆様にとって暑さ以上に大変な夏だったのではないかと思います。

本日はお忙しい中、また、ご遠方よりおいでいただきましてまことにありがとうございます。

本日は、それぞれの分野で、第一線でご活躍の皆様の講演をお聞きいただきたいと思います。皆様方のこれからのお仕事にお役立ていただけるものと思います。長時間にわたりますが、どうぞ最後までお付き合いいただきたいと存じます。

なお、本日の進行役を務めさせていただきます、フジテレビ「特ダネ」という朝の番組でリポーターをしております小柳美江と申します。どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

理 事 長 挨 拶

司会 それではまず、開会に先立ちまして、財団法人伊藤記念財団理事長 伊藤研一よりご挨拶をさせていただきます。

伊藤 本日、皆様方には大変お忙しい中、多数のご参加をいただきましてまことにありがとうございます。心より御礼申し上げます。

当財団は、伊藤ハムの創業者であります伊藤傳三の提唱により創設の運びとなり、昭和56年7月に農林水産大臣様より設立許可をいただき、今年で19年目になりました。

その間、畜産業並びに食肉産業の振興と、国民の食生活の安定に資するため、主として、食肉の生産、処理、加工に関する基礎的研究及び調査に携わっておられる大学等の研究機関への助成を中心に、公益事業を行ってまいりました。

この研究調査事業への当財団の助成は、これまでに約1,400件、金額にいたしまして約11億円に及んでおります。また、その研究成果が我が国畜産の発展に多大の貢献をし、高い評価をいただいておりますことを心から喜んでいる次第でございます。

この講演会は、伊藤ハムのもう一人の創業者でありました故伊藤キヌゑが、夫の志を受け継ぎ、その所有株式を当財団に寄付され、また、14年にわたる財団評議員としての功績を顕彰記念して開催するもので、今年で7回目を迎えました。

本日の講演会は、「21世紀に向けての食肉産業の展望 2000」のテーマのもとに、皆様方とともに、あと数カ月で迎えます21世紀に向けて、食肉産業のあり方、展望を考える目的で企画いたしました。

本日の講演会におきまして、農林水産省の宮坂食肉鶏卵課長さんから、「最近の食肉を巡る情勢について」、また厚生省の森田東京検疫所長さん、皆さんもご存じのとおり、8月までは厚生省の乳肉衛生課長をされておられたわけでございますが、森田さんからは、「食品の安全性と最近の話題」と題するご講演を、また、日本スーパー・マーケット協会の清水会

長さんから、「流通巨体外資の日本進出ー最新動向と対策ー」と題する特別のご講演をいただくことになっております。

このように、本日は、それぞれ分野で最も権威ある先生方をお招きすることができましたことを心から喜んでいる次第でございます。本日ご講演いただきます先生方には、大変お忙しい中、この講演会のためにお時間をさいていただきましてまことにありがとうございました。厚く御礼を申し上げます。

また、この講演会が、ご参加の皆様のお仕事などに有意義なものになりますことを心から祈念してやみません。

終わりに、伊藤ハム株式会社の社長といたしまして、本日ご出席の皆様方には、日ごろ伊藤ハムが大変お世話になっておりますことを、この場をお借りいたしまして厚く御礼申し上げる次第でございます。今後ともよろしくご支援を賜りますようお願い申し上げます。以上、簡単でございますが、開会にあたり私のご挨拶とさせていただきます。

本日はまことにありがとうございました。(拍手)

司会 当財団理事長伊藤研一よりご挨拶をさせていただきました。

講 演
最近の食肉を巡る情勢について

司会 それでは早速、最初のご講演をお願いいたしましょう。

本日最初にご講演いただきますのは、農林水産省畜産局食肉鶏卵課長 宮坂亘様です。ここで簡単に宮坂様のプロフィールをご紹介させていただきます。

宮坂課長は、1977年に農林水産省入省後、徳島市農林水産部長、大臣官房企画室企画官、予算課課長補佐、群馬県農政部副部長、大臣官房総務課広報室長、食糧庁総務部企画課長、そして食品流通局企業振興課長などを経て、今年の4月には畜産局食肉鶏卵課長にご就任されましたご活躍されていらっしゃいます。

なお、本日の講演に際しまして、皆様方には「食肉に関する最近の情勢について」といった資料をお渡ししておりますけれども、ご準備のほうをお願いいたします。

それでは、本日ご講演してくださいますテーマは「最近の食肉を巡る情勢について」です。宮坂課長よろしくお願ひいたします。

宮坂 ただいまご紹介いただきました食肉鶏卵課長の宮坂と申します。きょうは、こういう機会を与えていただきましてまことに幸せを感じております。日ごろ大変お世話になっております方々を前にして、どれほどの講演ができるかというふうに思っておりますが、最近の食肉を巡る情勢につきまして、当方の、いまのところの考え方をお示しあげればというふうに思っております。

レジュメに入る前に、まず最近、食生活というのがいろいろと言われているわけですが、戦後も今年で55年になっているわけでございまして、大きく戦後55年を振り返ると、食生活では何が一番典型的に変わったかというと、肉の消費量です。肉の消費量というのは、昭和20年代の数字はないですが、昭和35年は、牛肉・豚肉・鶏肉あわせて、1年間1人当たり5キロぐらい食べていたわけです。それが、10年たった昭和45年には13.4キロ、さらに10年たった昭和55年には22.5キロ、そして平成2年には25.8キロ。直近で申し上げますと、平成10年で28キロということで、昭和35年から平成10年までの間に6倍弱まで伸びています。

一方、人間の胃袋は一定ですので、これに見合って、昭和35年は米を1人当たり115キロぐらい食べていたのが、平成10年では65キロと、極端に減ってきてているわけです。

大変需要の多かった米の需要が、いろいろと消費拡大の努力を今させていただいているところですが、減ってきて、肉がこの40年ぐらいの間に5倍ないし6倍までになったということですが、当然、肉は、1人当たり5キロ食べていたものが28キロ食べるというふうになつたことに伴つて、生産とか輸入とか流通とか、各方面で大きな変化を遂げているわけです。その時々に応じて、関係者の知恵と工夫で対応してきているわけですが、きょうのお話としては、まず、いま我々がどこにいるのか、現状をどういうふうに認識すべきかという点と、これから皆様方と手を携えて努力をしていかなければいかんというふうに思っておりますが、基本計画というものに基づいて、今後の新たな食生活なり、それに見合つた国内生産をどう持っていくか、ということを今年の3月24日に閣議決定したわけですが、

その内容をご説明させていただければと思っております。

レジュメの1ページをごらんいただきたいと思います。牛肉と豚肉と鶏肉の3品目についての現状を説明しております。

まず牛肉です。

牛肉の消費は、牛肉の輸入自由化が平成3年度になされて、輸入自由化に伴って大きな潜在的な需要が顕在化して、どんどん増加しているという傾向にございました。しかし、残念ながら平成8年度に狂牛病とかO—157というのがあって、前年度を下回って、平成8年度の消費量を見ると、99万トンということで、前年7.3%の振れということになっておりまして、相当大きな下振れをしたわけですが、その後は消費も回復して、最近では前年同期並みで推移しています。

具体的に申し上げますと、最近の1人当たりの消費量については、1人当たり7.2キロぐらい、1年間で食べるという状況になっております。

一方、これに対する供給である国内生産ですが、国内の生産は、平成11年度で申し上げますと38万1,000トンで、輸入自由化直後の実数で見ますと40万7,000トンですので、達観すると若干下回っているという状況です。ただ、その内訳を見ていただきますと、肉といいますと、皆さんプロでいらっしゃるのでよくご存知のことだと思いますが、肉の専用種ということで、いわゆる和牛と称されるものと、酪農経営の副産物として生まれました牡をうまく肥育して肉を取るという乳用種に分かれるわけですが、和牛については平成3年度が15万3,000トンに対して、平成11年度では17万5,000トンと、むしろ増えているという状況です。

一方、乳用種については、平成3年度が25万3,000トンが、20万5,000トンと、これはむしろ減っている状況です。ここから何がわかるかというと、消費量自体は、平成8年度の異常年を除きますとほぼ増加傾向、右肩上がりという状況ですが、その中で、国内生産の黒和牛については比較的順調に伸びている中で、乳用種については減り込んでいるというのは、輸入と競合してきているということで、この見合いで、国内生産で足りない分以上に輸入が入ってきて、結果として乳用種を押しているという状況です。

輸入についてです。

先ほどの、消費と国内生産の関係から見て、輸入というのはほぼ一貫して増えているわけですが、平成8年度の輸入量を見ていきますと、前の年から7.2%と、消費全体の落ち込みと同じくらいの落ち込みを示しているわけです。

内訳を見ると、アメリカとオーストラリアで96.2%・88.2%になります。ここでアメリカとオーストラリアとあえて書いてありますのは、数量的に多いということはもちろんあるわけですが、後ほど出てまいりますが、今後、国内のいろいろな農産物、農産物以外のものについても、WTOという国際的な貿易の取り決めがなされて、各国がそれに従ってやることになっております。アメリカとかオーストラリアというのはそれぞれ非常に力のある国で、これらの国々にとって、我が国への牛肉の輸出というのは関心の高い品目になっているということをお示ししたいということです。

次に、UR合意の概要です。

よく「UR交渉」というふうに言いますが、もともと多国間の貿易交渉というのがある

わけですが、これはどういう趣旨で起きているかといいますと、昔、WTOの前身としてGATTというのがあったわけです。GATTというのは、1945年に第二次世界大戦が終わったときに、なぜ戦争が起きたのか。これは、それぞれの国が経済をプロテク化して排斥する。自分のプロテクだけはよくなるようにということで、経済が原因ではないか。そういうことをしていてはいけない、各国がそれぞれ国際的な貿易をより発展させようということで、できるだけ各国間の貿易というのが積極的に行われるよう、貿易の障害となるもの、関税なり、輸入数量制限なり、そういうものをできるだけ低くしていこう。低くすることによって国際的な貿易を活性化させようという趣旨でGATTということができました。

ラウンドというのは、まさに多国間交渉ですが、そうは言っても、例えばアメリカが日本に対して一方的に関税の引き下げをしろとか、イギリスがどう言ったとか、そういうことをやっていたのではキリがありませんので、一斉に同じ土俵に乗って、多国間で、「あなたの国の関税は高いので低くしてください」。そう言われたほうは、逆に、「あなたのほうの輸入数量制限は気になりますので下げてください」というようなことが、ラウンドということで、プロレスで言うとバトルロイヤルみたいな感じですが、一斉に土俵に上ってやる。

次にUR。

Uというのがウルグアイ・ラウンド交渉で、ラウンドというのはGATTができてから何回か開かれておりまして、ご記憶にあると思いますけれども、東京ラウンドとか、ケネディウランドとか、その前はディロンラウンドというのがあります、それぞれ、それを提唱した国とか提唱した人の名前を取ってやっているわけです。UR交渉というのは、ウルグアイでその交渉を始めるという宣言がなされたのでUR交渉というふうに称されているわけです。

このUR交渉も、ラウンドですので、多国間でいろいろな交渉が行われたわけです。先ほど申し上げましたように、アメリカとかオーストラリアは、牛肉について非常に関心の高い国です。それで、日本の関税率が、平成6年度は関税が50%でした。CIFに対して50%の関税がかかる。これを段階的に下げようということで、平成12年度は38.5%。ですから50%から38.5%まで引き下げる決めたわけです。これは国際的な約束ですので、この数字をきちんと日本は守っているということです。

引き下げながら、先ほども申し上げましたように需要が堅調な品目ですが、なかなか、牛肉の場合は国内生産が、需要に見合って急に多くするとか、そういうことはできない。そうした場合に、輸入が集中豪雨的に入ってきて国内生産に悪影響を及ぼすのではないかということが非常に懸念されました。そうしたことから、それぞれ3ヶ月ごとに数量管理をして、一定数量、具体的には前年同期の117%を超えた場合に関税率を引き上げるという仕組みを入れたわけです。これがいわゆるセーフガードというものです。具体的には、冷凍牛肉、冷蔵牛肉ということで分かれています、冷凍牛肉については過去2回の発動の実績があります。

次に、ご关心の高い価格です。

卸売り価格です。豚肉もそうですが、牛肉とか豚肉の価格というのは、1年間で見ると

季節的に変動します。例えば米であれば、政府が買い入れをする価格というのは1年1本の価格で取れ、秋に決めて、その価格で政府が買うという仕組みになっていて、政府がこの価格を決めるというのが行政価格になっているわけですが、牛肉とか豚肉の場合には季節変動がありますので、これを一定の価格の幅の中で動かす、安定上位価格なり安定基準価格という形で上位価格と下位価格を決めて、その中で動くようにする。それを飛び越した場合にどうなるかというと、安定上位価格を飛び出した場合には農畜産業振興事業団が持っていたものを放出して、安定基準価格の下位価格を下回った場合には事業団が買い入れをするなり、調整保管するという形で需給を締めて価格を上げる、というような仕組みを取っているわけです。その安定帯が横軸に細い線で書いてあります。

実際の相場はどうなっているかというと、大体その幅の中です。最近はむしろ安定価格帯の上で推移しているという状況です。

なお、関係者の方々にご心配をおかけしました、今年の3月と5月に口蹄疫というものが発生したわけです。口蹄疫というのは、当時の森田乳肉衛生課長、現在の厚生省東京検疫所長に大変お世話になったわけですが、とにかく名前が「疫」とつくものですから、食べると病気になるのではないかというようなことが取り沙汰されたわけですが、断固として、これは食べても大丈夫ですということもあったので、一時的な価格の変動がありましたけれども、全体的に見ると大きな影響はなく推移しているという状況です。

問題は、品種別です。和牛と乳用種で分かれているわけですが、和種（黒牛）については、サシの入った、日本古来のと申しますか、すき焼きとかしゃぶしゃぶ需要に充てるものということで、ねらいが「A5」とか「A4」とか、牛肉歩留まりなり肉質にカウントして一番いい物なり2番目ぐらい、全部で15段階のうちのできるだけ上のほうを狙うということで生産がなされておりました。ですから、黒牛を見るときには「A5」とか「A4」で見るわけです。乳用種のほうは、それに比べてほどほどの肉質、ほどほどの歩留まりということで、Bのランクの2なり3ということでやっているわけです。

ここで特徴的なのは、「A5」とか「A4」というのは、最近はほぼ横ばいの状況ですが、「B2」とか「B3」というのが少しずつ上がってきています。これは幾つか理由があると思っておりますが、1つは、「A5」とか「A4」というのは、どうしても景気の動向、何せ単価的に、「B2」と「A5」で見ると2倍以上の価格差があるわけです。卸売価格で2倍の差があるので、末端ではさらにこれが広がるということです。そうすると、和牛のおいしいのを食べる場合には、奥様方が決意を持って買わなければいけない。そのわりには景気もよくなくて、実質所得もあまり上がらないという中では、なかなかそこまで手が伸びない。

一方、それなりの所得で買えるであろう「B2」「B3」については、元気をつけるためにというようなことで買う。というようなことで「B2」とか「B3」の価格が値を上げてきて、なかなか「A4」「A5」がそれと同じようには上がらないという状況になってきています。

次に肉用子牛です。

いままでは肉になってからの話ですが、それをつくる前には生体の生産があるわけです。子牛といつても相当大きなもので、月齢でいきますと10ヶ月ぐらいで、体重で申しますと

300 キロ前後の子牛が取り引きされて、それを全体として 600 キロとか 700 キロまで仕上げて屠畜場に持っていくということになるわけですが、黒毛というのは全国的にある品種で、この頭数が圧倒的に多いわけです。褐毛というのは毛が赤いものですが、これは主に九州、熊本地域です。その他の肉専用種というのも数字的には小さいものです。

そのもとになります子牛の価格は、黒毛和種については、最近、価格が非常によい状況にあります。しかしながら、褐毛とか、その他の肉専用種は決してよい状況にはない。全体で申し上げますと、黒毛和種のウエートが非常に高いわけですので、全体として、ここ の価格が好調ですので、和牛の世界ではあまり心配するという状況ではないですが、一方で、乳用種というのがあるわけです。乳用種というのは酪農の副産物として出てくるものですが、この価格がなかなか思うように高くないという状況です。

牛肉なりますと、黒毛の「A 5」とか「A 4」というのはそれほど価格が上がっていなくて、「B 2」とか「B 3」が上がっているわけですから、その伝でいきますと、その供給源である乳用種の価格がもっと上がってもいいというふうに思われるわけですが、これはタイムラグがあって、思うように、完全にパラレルに動くという状況ではありませんが、最近の乳用種の動きを見ると、相当安い時期があったわけですが、「B 2」とか「B 3」の価格でごらんいただいたような状況ですので、少しは上がってきているという状況です。どのように飼っているか、飼養動向です。

日本の和牛の生産は大変手暇のかかる、また手間暇をかけることによってよいものをつくるという状況になっておりまして、飼養戸数が非常に多い、10 万戸ぐらいあるわけです。ところが、1 戸当たりの頭数で見ると、20 頭ぐらいの頭数しかないわけです。アメリカのようにマスで飼うというか、ロットで大きく飼うというような状況にはなっておりません。また逆に、そこまでやりますといまのような肉質が保証できないということになると思いますが、全体としての平均飼養頭数は少しずつ増えているとはいいうものの、いまだそういう状況ということです。

次に豚肉です。

豚肉の需要も、牛肉の需要とほぼ同じですが、昔から輸入が自由化されている品目ですが、需要としては 145 万トン内外という状況で推移しております。

一方、国内生産については、達観すると安定的に推移しているという状況です。逆に言えば、あまり減りもしないし大きく伸びてもいないという状況です。

一方、輸入は、消費が比較的横ばいで生産もほぼ横ばいということですので、全体としてはあまり大きな振れもなく推移しているという状況ではありますが、輸入量で見ると、大きな変化として、いま国内でも大変苦労しているわけですが、口蹄疫が台湾で発生して、台湾からの輸入が 9 年度から止まっています。その分、デンマークとかアメリカが身代わりでさらに供給を増やしているという状況です。

ことのほどさように、輸出国において口蹄疫の発生ということ、いわゆる疾病の発生というのは非常におそろしいものであるということが言えると思います。

レジメ 8 ページに U R 合意の概要が書いてあります。

豚肉の場合には非常に変わった制度がとられていて、価格関税制度というのがあります。よく関税の本などを読みますと、豚肉というのはおもしろい関税制度ということで、どん

な関税の本にもこのことが書いてあります。要するに、輸入価格のいかんを問わず、一定額までは価格を吊り上げるというか、一定の価格を張って、それよりもC I Fが下であれば、その価格までの分を差額として関税で取ります。ということになりますと、輸入物は、C I Fがどうであるにかかわらず、一定価格まで上がった形で国内に入ってくるという制度で、これが差額関税制度です。

これに付いても、セーフガードが発動されるような条件を入れた上で、その基準輸入価格価格まで、いわゆるせき止め価格ですが、この価格まで下げていきましょうということでURでセットしております、これも平成12年度まで段階的に下げるということが決まっておりまして、今年度が最終年度という状況になっております。

次に豚肉の卸売価格です。

私もよくわからないところがあるのですが、豚肉の消費は堅調で、豚肉の生産なり輸入というのもあまり大きな振れがない中で、価格だけが大きく動くという状況です。もちろん季節変動というのもありますし、それから、豚の生産の生理的な制約というのもあるわけですが、牛肉と比べて、もちろん単位の取り方もありますが、大きく動いております。大体言えることは、山が、夏少し高くなつて、それからだんだんダレていつて、また上がるというような状況になるわけですが、価格が日々動くわけで、関係者は非常に大変です。いろいろなお立場がありますので、上がると喜ぶ人、上がると怒る人、下がると喜ぶ人、下がると困る人、いろいろありますが、このごろの価格の振れ方がザックリ動くと申しますか、具体的には、8月の段階で600円を超す水準になったにもかかわらず、その後ぐらに400円台に突入するということで、価格の動き方が非常に大きくなっているという傾向があると思っております。

飼養動向は、飼養戸数は豚の場合は、1戸当たりの飼養頭数はヨーロッパなりアメリカ以上になっておりまして、戸数はその分減っているということで、約1万戸です。これに対して、国内の飼養については980万頭ということですが、飼養頭数を見ていただきますと若干減少ぎみにあるという状況です。

最後に鶏肉です。

鶏肉についても、私も食肉鶏卵課長をやりましてびっくりしたのですが、実は、肉の中で消費の一番大きいのは鶏肉です。言われてみると、確かに、わりとあっさりしているし、焼き鳥とか、それから料理の中でもいろいろ使うということで何となく頷けるところがあるのですが、鶏肉が、肉としては一番消費量が多いものです。推定出回り量という形で書いてありますが、160万トンから170万トンぐらいの消費量です。

これに対して生産量は、プロイラー生産ということで非常に企業化されていて、生産量もほぼ安定的に120万トンぐらいということです。しかしながら、最近輸入が非常に増えています。増えている事情は、これは個人差があると思うのですが、日本人はもも肉が好きで、むね肉をあまり食べない。外国はむね肉をよく食べてもも肉を食べない。ところが、鶏からはももとむねが1対1の比率で出てまいりますので、どうしてもももが足りなくなる。それで外国からもも肉を主体で入れるというようなことで、消費が変わった形と申しますか、好き嫌いがはっきりしている。子どものときに、好き嫌いしてはいかんとよく言われましたが、まさにこういうことまで波及するのだなというふうに思うわけです。

大変輸入が増えているという状況で、10%までとは言いませんが、対前年度7～8%の伸びでどんどん増加している。毎年度史上最高の輸入量というような状況になっているということです。

価格も、もも肉とむね肉で圧倒的に価格差があります。もも肉は非常に高いわけですが、むね肉は低迷しているという状況です。

飼養の動向は、豚以上に企業化がなされていて、飼養戸数としては平成10年度で3,000戸くらいという状況です。1戸当たりの飼養羽数が非常に大きなものになっているということです。

というのがいまの現状ですが、現状で考えますと、冒頭申し上げましたように、消費というのは大体横ばいぐらい。ある意味において成熟期に入っているということで、口蹄疫とかいろいろな問題はあったものの、それなりに消費というのは安定的に推移している。それに対する供給構造が、輸入と国産の棲み分けというのが非常に厳しいものになってきているという状況です。

今後、我々としてどうすべきかという点です。

まず、肉がこれだけ伸びたということですが、それは、おいしいとか栄養価が高いということがあつて肉の消費が増えてきているわけですが、大前提として、国産であろうと輸入物であろうと、食べ物である以上は、安心して食べられる物であるというものをつくりだすことがとにかく大前提です。

牛肉のところでもお話しましたが、〇一五七のときに確実に消費減退したわけです。あのとき、私は広報室長をやっておりまして、かいわれの方々の記者会見にもいましたし、厚生省と農林水産省が共同の記者会見をやるとか、いろいろな場面に立ち会ったわけですが、正直言って、毎日、新聞を見るのが怖いような状況でした。しかしながら、関係各位のいろいろなご努力によりまして、衛生が確保される、担保される。また、食べ方についてもこういう注意が必要だということで、消費はまた戻ったわけです。

次に、もう一つ消費者が安全なり安心ということを情報としてわかるために、表示の義務づけがなされたわけです。JAS法が改正されて、とにかく、そのものの所以をきちっと言わなくてはいけない。原産地がどうだとか、つくり方がどうだとか、どういう物を使っているとか、添加物はどうとか、ということをきっちりと書かないといけないということになっているわけです。これは、ある意味で非常に手間暇のかかる話だと思います。私も企業振興課長をやっていたときに、幕の内弁当の表示をどうするかということで弁当業者の方が非常に困りました。要するに、幕の内弁当というのは57種類の品目を使っていて、どこまで書くのか。使っている材料全部書けとなると、弁当の中身が全然見えなくなるぐらい大きなレッテルを貼らないといかんということで、いろいろ調整をして、要するに消費者が見て大体中身はこういうものだということがわかるぐらいということで調整した経緯がありますが、それでも、消費者は、何が入っているか、どういうものなのかというのを非常に知りたいという欲望が強いわけで、そういうものをきちんと表示するということが大前提としてあるのではないかと思います。

いずれにしましても、肉全体としてここまで消費が増えたという状態を続けるためには、いま申し上げましたように、あたりまえのことではあると思うのですが、安全で安心して

食べられるということで、衛生条件はもとより、何を使って、どういうふうに生産をした物だということまで、消費者に胸を張って説明できるというものにしなければいけない、というのがまず大前提であります。

次に、今後、我々としてどういうふうに肉の世界に取り組むべきかということです。

実は、冒頭に申し上げましたように、3月25日に農水省として新たな基本計画を立てたわけです。日本の食生活なり日本の食の供給構造をどうするかというのは極めて国民的な課題でありまして、私は外国の物だけ食べたいという人もいるでしょうし、私はいざというときのために国内である程度供給を保持してほしいという人もおられる。これはとにかく、1億何千万人の国民がおられれば全部意見が微妙に違うというように思います。

しかしながら一方で、食料というものが命にかかわるものである以上、いろいろな議論を重ねて、全体としての自給率を考えたときに、いま先進国の中で相当低い水準になっているこの国の自給率をどこまで上げるべきか。もちろん、上げるにはコストもかかりますし、努力もしなければいけないわけです。それでつくりましたが、10年後の平成22年度に45%まで上げていこうということを出したわけです。

問題は、自給率というのは分母・分子の関係がございまして、分母がいま食生活に必要な物、牛肉とか豚肉とか鶏肉とか米とか、いっぱい品目があります。それをいま国民は食べている。分子というのは、そのうち国内で供給できる物ということになるわけです。

問題は、分母もいろいろと考えなければいけない。どういう物をどういうふうに食べるのがいいのか。これは、食というのは極めて個人的なものであります。私が牛肉を食べたいと言っても、別の人々は魚を食べたいと言う。それはおかしい、私は課長だから、あなたは課員だから同じようなものを食べなさい、ということが言える状況ではないわけです。個人個人に帰結をする問題ではあるわけですが、達観して、いま全体の食生活というのは、日本人の平均寿命が非常に長いということで、ある程度バランスのとれた食生活が大事でしょうということまではコンセンサスが得られるだろうと思うわけです。

そういう中で、品目別に、平成22年度はどういうのが望ましい食料消費になるか。これも、望ましいというのは誰にとってどう望ましいのかということがあろうかと思います。ただ、日本人の食生活は、昔日本型食生活と言われたように、日本の食べ方というのは理想的だと言われているわけです。これがあまりいびつにならないような形で食生活を進めるということが、健康上もいいのではないかということで想定してつくったのが、「望ましい食料消費の姿」です。

これで見ていただきますと、牛肉は、潜在的な需要が顕在化し、全体としては右肩上がり、理想的というような状況で、牛肉についてはまだ伸びるだろう。

豚肉・鶏肉については、これは肉の中の選択になると思うのですが、豚肉とか鶏肉というのはいまも相当の消費水準になっているわけです。諸外国に比べてどうかというのはありますが、単純な比較はなかなか難しいと思いますが、豚肉・鶏肉は、いろいろなパターンから見て今後そう多くはならない。むしろ微減という状況になると見込んでいます。

全体の需要として、肉類（計）で534万トンという数字を計上しました。

これに対して、我々は農林水産省ですから、生産をどこまでそれに追いつけるようにするかということで、牛肉とか豚肉とか鶏肉に相当意欲的な数字を掲げているわけです。

結果としての自給率はどうなるかといいますと、肉類全体が現在55%。これに対して、平成22年は61%にするということです。これはまさに、数字をいろいろと使うとこういう数字が1つの計画として成り立つのではないか。ただ、皆さん肉に関係しておられる方々ばかりですので、そんなに簡単にうまくいくのかというご質問がすぐ出るかと思います。

先ほど、現状のところではあまり詳しく述べませんでしたが、牛肉とか豚肉とか鶏肉というのは、日本人の食生活に非常に深く染み込んで、浸透し一定の地位を確立しているわけです。普通であれば、需要が国内で強ければ、一番手近なところで国内の生産があるわけですから、振興されるというのが通常ですが、残念ながらなかなかそういうわけにいかないで、需要が増えた分を輸入が補うという形になってきているわけです。

もちろん、輸入が入ってくるということが即いかんということではないわけですが、一方、考えてみると、一番手近なところである国内の生産現場が、きっちと国内の消費についていけないというのは非常に残念な話であります。せっかく国内には牛とか豚をうまく育てる技術を持った方々がおられて、一定の装置もあって、いろいろな技術もあって、そういうものをフル稼働させることによって少しでも国内での生産基盤、供給基盤を強化する必要があるのではないか。

そのためには、単純にものごとはできるわけではありませんので、1つは、コストダウンということが当然必要であろう。生産コストの2割程度の低減というのが牛肉に書いてありますが、いろいろな生産活動に関係しておられる方は、2割程度の引き下げというのは相当容易でないということはすぐおわかりかと思いますが、一定の期間、10年なら10年かけて、2割ぐらい、いろいろな意味で低減しよう。そのために、いろいろな規制があればその規制を緩和するし、いろいろな助成が必要であればその助成をするということをやっていこう。

もう1つは、いま需要は、家庭用、いわゆるテーブルミートで食べる部分と業務用、これは外食で使う部分。それから加工用ということでいろいろな加工品に使う部分がございまして、いまは、昔ほどではないですが外部化がされているわけです。業務用という形で外食で食べる機会が増えているわけですし、加工用ということで、手近な食品で、あまり調理の時間もとらないでおいしいものが食べられるということで、業務用とか加工用の需要が伸びているわけです。こういうところは、定時、定量、定規格ということで、非常にスペックにも厳しいということになるわけです。この部分に非常に輸入が多いというのが肉の特徴です。

私は昔、水産庁にもいましたのでよくわかるのですが、結婚式の披露宴のとき、鯛の大きさが違うと非常にもめる。ですから、同じ大きさの鯛を仕入れるということは非常に難しいけれども、逆にそれを供給できるところが生き残る、というようなことを聞いたことがあります。確かに、業務用でも、同じメニューのもので、同じ料金のものを注文したのに大きさが違うと、これはなかなか難しい問題になるわけです。そういった、定時、定量、定規格というものを輸入の場合には、日本向けということで一生懸命努力をされてやっているわけです。

この努力というのは非常に評価されるべきだと思うのですが、一方国内でも、ただ単に、いつまでもテーブルミートにこだわることなく、そういう需要が確実にあるわけですから、

そういうものに向けていろいろな努力をしていく必要があるのではないか。そのためにはコストの低減なり規格化というのも非常に大事ではないかということです。

豚肉についても同じようなことです。

牛肉と豚肉を比べますと、豚肉のほうが加工用のウェートは高いわけで、輸入品と国産品の競合を考えたときに、加工用の需要をどうするかというのが非常に重要な問題です。このごろ、意図して、こういう仕事柄というわけでもないですが、贈答用のものとか、スーパーなどへ行っても加工品のところをいろいろ見るのが、肉の加工品のウェートがいま大変高くなっています。売り場面積的にも、加工品の占めるウェートが大きくなっています。

加工品で何が違うのかというと、一般消費者という立場で考えてみると、きちんと賞味期限なり消費期限が書いてあるというのが非常にありがたいわけです。普通のテーブルミートの場合、いつまで持りますかというのは別に何も書いてあるわけではありませんので、そういうをきちんと書いてあるということが非常に安心にもつながるわけです。それから、非常に調理しやすい。ちょっと温めればいいとか、電子レンジでチンすればいいということで、加工品のウェートは高くなってきているわけです。

それから、コンパクトにできているので非常に持ちやすいし、衛生的に家に持って帰れる、というようないろいろなメリットがあると思うのです。こういうところに輸入物がいるということは、国内の生産から考えて、国内で生産すれば生産の透明性が確保される。

外国の物と国産の物で何が一番違うのかというと、とにかく国産の物は生産現場に近いですから、生産過程を公表するというか、プロセスの透明性ということが確保されるわけです。外国の場合は出来上がったものしか来ないですから、どういうふうにつくついてどうだというのは正直言ってよくわからない。よくわからないけど、結果として衛生的何だからいいでしょうという部分が強いと思うのですが、最近の食の構造から見ますと、どういう形でできたのかとか、どういうふうにつくっているのかというのがいろいろ取り沙汰されまして、そういう透明性を確保するというのは国産のほうがむしろPRしやすいと申しますか、きちんと訴求力がある話であるはずです。そういうことを我々としてはぜひとも懇意にしていきたいということです。

鶏肉についても、最近典型的な例は、地鶏という形で、いろいろと特性を発揮したものが出てきているわけです。ヘルシーだとか、鶏肉に対してのよいイメージがあるわけですが、これについても、実は業務用とか加工用というのが外国のものとの競合が強くて、輸入物のほうが優先しているという状態です。

こういうものを国産でやるというような努力をすべきではないか。これは、結果としてどうなるかという問題は当然あるかと思いますが、少なくとも消費者がそこにいて、一定のお財布を持っていて、消費をしたいという中で、その消費にいかに応えるかというのは生産現場としての当然の仕事であるわけです。外国はそれに対応して、長い距離をデリバリーして持ってくる。また規格も合わせて持ってくる。そういう努力が国内でできないはずはないわけで、いろいろな技術とか、いろいろなものを使いながら、いまきちんと業務用とか加工用で競合の激しいものについて、国内でも大いにその生産構造を活発化し、コ

ストを下げ、いいものをつくっていく。これはあたりまえの話ですが、あたりまえのことときっちりやるというのが大事なことではないかということです。

一方で、セーフガードのところでも申し上げましたが、平成12年度まではURの合意というのが有効で、この後はどうなるのかというのが、当然関係者の方々のご关心のあるところだと思っております。

WTOの次期交渉というのは、名前は何となるかよくわかりませんが、交渉が近々始まるということになろうかと思います。ただ、この場合に、WTO交渉というのはすべての品目、農産物にとどまらず、いろいろな品目を対象にして世界の貿易を活発化させようというのが基本的な理念でありまして、それに対しては当然、自分のところの得意な品目についてはできるだけ輸出しやすいように、そして自分ところが不得定のものについてはできるだけ関税なんかは高くしておきたいと、いろいろな国が考えるわけです。あまりそういうわがままを言わないで、できるだけ世界貿易を活発化させようというのがこのラウンドの理念になるわけです。

そういう意味で、どの国がどういうふうに、どういう思いでこの交渉に臨んでくるかというのはよくわからない。正直言って、各国がどういうのをコンセプトを持ってくるかと言うのはよくわからないわけです。

国内的にはどうするかということですが、WTOという多国間交渉ですので、今後何年かかる国際的な貿易の規律を決めるというものになるわけですから、当然慎重に対応しなければいかんということになるわけですが、基本的な考え方として、いま世界的にも、飢餓の問題とかいろいろ言われているわけです。日本は飽食の時代とか言われて久しいわけですが、全体として、この地球の中での国家というものが存在する以上、その国家としての台所をどうやって賄うかということについては、去年の基本法なり今年の基本計画ということで提示をしたわけです。こういうものを実現できるように努力をする。国内的にも努力をするし、外国にもその旨理解をしていただく、ということをよくわかってもらわなければいかんということで臨もう。具体的にどの水準をどうする、こうするというような交渉をいまからすぐするという状況にはございません。具体的には、各国が、このWTO交渉に対して、前回の交渉の反省に立ってどういうことを求めるかということを年内に出して、それを各国が持ち寄って、どういうふうな形、大きなスキームの中でやっていくかというのを決めて、その後、具体的にそのルールに従って、それぞれの品目についてどうするかという議論になる。

前回のURも足掛け7年か8年かかったわけです。今度の交渉がそこまで長引くかどうかよくわかりませんけれども、各国の利害をうまく調整しながらやっていくという作業になるわけです。

しかしながら、これはある程度長丁場の話にならざるを得ないと思うのですが、食の話は毎日です。きょうは食べなくていい、明日は食べるから、という状況ではありません。日々の変化に即応できるように、また日々の小さな変化が1年間とりますと大きなトレンドになっているということが間々あるわけで、私どもとしては、関係者の方々にご支援をいただきながら、先ほど申し上げました基本計画の実現に向けて努力していきたいというふうに思っておりますので、最後にお願いになってしまって恐縮ですが、そういう点をよ

ろしくお願ひ申し上げまして、私の拙い話を終わらせていただきます。

ご清聴どうもありがとうございました。（拍手）

司会 どうもありがとうございました。宮坂様にどうぞもう一度大きな拍手をお送りいただきたいと思います。

農林水産省畜産局食肉鶏卵課長というお立場から、食肉を巡る情勢、またこれからの展望を含めまして、大変詳しいお話をさせていただきました。皆様方にとっても大変貴重なお話だったのではないかと思います。どうもありがとうございました。

講 演
食品の安全性と最近の話題

司会 続きましてお2人目のご講演者をご紹介させていただきましょう。

ご講演してくださいますのは、厚生省東京検疫所長 森田邦雄様です。

森田所長は、1976年に厚生省に入省されまして、その後、生活衛生局乳肉衛生課、また食品保健課などにお勤めになりました、1991年に食品保健課の輸入食品企画指導官として任務され、1994年1月からは乳肉衛生課長に就任、食肉、あるいは乳製品の衛生問題で大変すぐれた指導力を発揮されておりました。そして、先月8月10日付で東京検疫所長に就任され、ますますのご活躍が期待されております。

なお、皆様方にご送付いたしました案内状には前職の生活衛生局乳肉衛生課長でご案内いたしましたが、この場を借りて訂正させていただきたいと思います。

本日講演していただくテーマは、皆様大変関心が深いところだと思います。「食品の安全性と最近の話題」です。

それでは改めてご紹介いたしましょう。森田所長です。よろしくお願ひいたします。

森田 ご紹介いただきました、厚生省東京検疫所の森田でございます。本日、伊藤記念財団のこういう場でお話しする機会をいただきましたこと、まことに光栄でありますし、厚く御礼を申し上げたいと思います。

いま東京検疫所ということでご紹介いただきましたが、皆さん方、検疫所ではどういう仕事をしているのかとお思いになるかと思います。

検疫所の仕事には2つございまして、1つは、外国から人間の伝染病が入ってくるのを防ぐということです。コレラとかペストとか黄熱病、これは明治時代からやっている業務で、現在ではエボラ出血熱とか、そういうウィルス性出血熱の侵入防止ということも仕事にしているわけです。横浜の長浜というところに昔の検疫所がありますが、明治の中ごろ、野口英世博士があそこで検疫をやっていた。そしてそこからアメリカに発つということで、検疫所は非常に長い歴史を持っているわけです。

もう一つの仕事としては、輸入食品の安全確保ということで、輸入食品についてはすべて検疫所に届出をされて、そこで必要なものは検査し、問題があるものは輸入を認めないという、2つの大きな仕事をやっているわけです。

そういうことで食品と全く関係がないわけではございませんので、今後ともいろいろな面でご支援をお願い申し上げたいと思っております。

きょうは「食品の安全性と最近の話題」ということですが、今年に入りまして、口蹄疫が3月に出て、私どもが非常に心配したのは、風評被害が出ることに対し、厚生省としても、あらぬ安全性に対する心配をされても困るということがありまして、私どもといたしましても、ホームページに載せたり、口蹄疫は人に感染しないということを何度もいろいろなところでも話はてきておりますが、広辞苑に「人に感染することもある」と載っていたとか、あるいは、人間の子どもで「手足口病」というのがあります。フート・アンド・マウス・ディジーズというのが口蹄疫です。それにハンドがつく。それは全くウィルスが

違って、「手足口病」という。ところがインターネットで口蹄疫を引きますと、「ハンド」のついた「手足口病」まで出てくるものですから、その症状を見て、手にこんな水泡ができているのがあると誤解する方もいるので、そういうことがないようにということを周知してきました。口蹄疫は主として農林水産省さんが対応されて、農林水産省さんの対応が立派だったものですから、危機管理としてはこういうことを参考にしたほうがいいなと思っておりました。私も何回か自民党の農林部会等に出て、農林水産省さんの対応を見ておりまして、私どもも、人間に起きた場合はこれと同じことを考えなければいけないと思って、勉強になったわけです。

そういううちに、埼玉県のハム、ソーセジからO-157が出たという報道が6月20日にされたわけです。実際報道されたのは20日の夜のテレビから翌日の朝刊ですが、私も20日の6時ごろ、2ヵ所の食肉製品製造施設の3製品についてO-157が出た。ですからこれで回収命令を出すという報告を、埼玉県からFAXでいただきました。

私は、それを見て、担当の者に、県に言って、これをすぐ止めるように指示しました。これはちょっと問題があるということで指示したのですが、県は既に5時には命令書を出しました。7時には記者発表するので、もうできませんということを言われた。

私は、これはちょっと問題があるというのは、なぜ疑問を持ったかといいますと、同じ日に、同じ試験した箇所で、全然違うところから3つ出るということは、これは何か問題がある。検査したほうに問題があるのではないか。

私ども、輸入食品等、国際社会でいろいろな対応をしていますと、まず試験法は大丈夫か、試験をした人は大丈夫か、サンプリングは大丈夫か、そこから各国と交渉に入りますから、今回の場合も、そこに問題があるのではないかということで非常に懸念して、翌日、私どもの担当2名を埼玉県の工場に派遣しました。ここは厚生大臣の承認を取っている施設ですから、HACCPをどういうふうにやっているのか調査してくるようにということで、特に加熱温度・時間、それから2次汚染の問題はあるのかどうか確認してほしいということで確認させましたら、これは問題ないということでした。

温度が75度で15分とか、ボロニアとスライスハムと粗びきウインナの3種類ですが、これはすべて温度がかかっています。これも、HACCPで承認取っていて、記録、チャートも全部残っている。そのチャートも全部調べて、問題はない。78度で17分間、ボロニアの場合。出たとすると、表面の2次汚染かもしれない。2次汚染のこともあるので、さらに包装後の殺菌を調べると、包装した後にも80度10分間浸漬している。3種類ともほぼ似たような製造工程です。これでO-157が出るとすると、我々の今までやってきた衛生行政が大きく狂ってしまう。75度1分で確実に死ぬ菌であるのが、78度で17分やっても生き残ったとなると、今までやってきた食肉製品の基準を全部見直さなければいけない。これは大きな話になるということで、試験検査が本当に大丈夫だったのかということで、検査した菌がありますから、3種類の菌と、それから、川越保健所では標準菌を持っていましたから、その菌の遺伝子パターンを見ようということで、埼玉県に協力してほしいということで、埼玉県の衛生研究所において遺伝子パターンを見る。そして国立感染症研究所にも同じ検体を持ってきて遺伝子パターンを見ようということで、見たわけです。

いろいろいきさつもあって、初め、川越保健所にある標準菌の菌株は持ってこないので、その3菌株だけ見ると、まず一致してしまうわけです。遺伝子パターンが一致するということは、よその工場で、そんなことは絶対あり得ないということ。それから、ロースハムとポークソーセージは、原料が全然違う国のですから、そういう違う国の中の遺伝子パターンが一致するはずはないということ。それで、どうしても川越保健所の標準菌を持ってくるようにということで持ってきてもらうと、まさに全部が一致してしまったわけです。それで私どもは、これは試験室に問題があるのではないかということで、28日、私どもの担当をすぐ川越保健所の試験室に調査に入れて、どこに問題があるのか調査させました。

この事件は、私どもとしては、当時食肉加工協会の役員会があったので、私は、事実は公表します。皆さん方は、役所同士で庇うのだろうと思っていたような雰囲気でしたけれども、私は、そうではなくて、事実は事実として表に出すべきである。役所がやったから正しいという時代は終わったということを全国の試験検査機関に知らせる必要があると思っている。役所がやる試験検査は正しくて、民間が間違っているとか、そんなことは絶対あり得ない。誰がやろうが、第三者に試験データを立証できる、そういう検査が正しいのであって、役所だから信頼しなさいという時代は終わった。もう権威はないのだということを全国に知らせる必要がある。

そういうことがあって、埼玉県には大変申しわけない形に結果としてはなりましたが、私は、こういう事実を公表していくことが、逆に言うと行政に対する信頼を得るのではないかと思って、ちょっと辛い立場になりました。保健所長も停職になる、あるいは部長も今回更迭されるというようなことがありました。試験検査については、私ども、今回これで学ぶことは何かといいますと、一つは、HACCPという手法はやはりよい手法なのです。雪印乳業でいろいろありますけれども、HACCPという衛生管理手法は非常によい方法です。

これで何が立証できるかというと、PL対策に対するものです。まさに、自分にクレームが出てくる、あるいは危害がかかってきたときに、第三者に立証するための記録がすべて残っている。HACCPのよさは何かというと、1つは消費者にいい物を届けるということです。そして、それと同時に、企業の防衛に非常に重要な管理手法ですと言ってきたわけです。まさに今回はすべて記録があるわけですから、それで立証できた。そして、それがあるからこそ、私どもは、試験室内に入って、この試験検査法がおかしかったのではないかと言えたわけです。そういう意味でHACCPのよさが証明されたと思っているわけです。

それからもう一つは、先ほどお話ししたとおり、GLP (Good Laboratory Practice)、食品衛生で言うならばHACCPと同じです。記録を残して、検査も第三者に立証できる検査プロセスであり、結果であり、そういうことをしなければいけないということが全国にも周知された。そういうことをしなければ国際社会で通らない。これは皆さん方も多分、厚生大臣の指定検査機関、あるいは自分の会社のラボラトリ一があるかもしれません、よそと対等に、そのデータに基づいて争うとするならば、GLPというものを入れて、データがしっかりとしたものだということをバックに戦わなければならない。ですから私ども

は、輸入食品の検査をやるときには、必ず、G L Pがしっかりとしているかどうかをまず判断した上で輸出国と交渉を始めるわけです。

そもそも、十数年前は日本的な感覚です。国がやったデータを、なぜあなたの国は信用しないか。これがかつての日本の感覚です。しかし、いまはもうそれが通らない。まず相手のやった検査が正しいのかどうか。そこを立証してもらった上で、正しいとなったら自分の国はどうするか、輸出国としてどうするか。これがいま当然の姿になってきている。こういうふうに大きく変わってきた。皆さん方も、試験室をお持ちの方、あるいは試験をどこかでやってもらうときには、必ず、G L Pがしっかりと入っているラボラトリーかどうか、というところで検査をすべきだということが今回の事例だと思います。

いずれにいたしましても、今回の事例で、私は、埼玉県はよくやっていただいたと思います。自分のミスを、厚生省が一生懸命やってしまったわけですけれども、それを認めて、直ちに、30日に回収撤回とか、その後、県庁の食堂にハムのメニューをつくったり、この間の新聞では、県内の各市町村にも「買いなさい」と言って、それはやり過ぎではないかと言われるくらい、県は一生懸命いま対応されているようです。県の危機管理としては、私はよくやっていただいたと思います。直ちに、遺伝子パターンを見ることにも協力し、一致した、試験室内のミスだということがわかったときには直ちにそれを撤回し、対応をとってきたという意味の危機管理としては、埼玉県はよくやってくれたと思っています。

このO-157の事件でもう一つは、O-157の試験法というものは非常に感度のよい試験法です。20日の当時は、川越保健所の検査した方はテレビで、「この検査法は、ドラム缶の中に1個あってもつかまえられる検査法です。ですから間違いないんです」と言っていました。確かに、この検査は非常に感度がいいのです。だから、感度がいいからこそ、試験室内で、ちょっと飛びはねたのを拾ってしまう。この危険性があるということ。県の部長さんがこられたときに、感度がいいということは、逆にそれは危険性があるということなのです。私どもはそういうことで、一度出たら、必ず遺伝子パターンを見るようにということを言っているのです、ということをお話しして、感度をよくすることは大事ですけれども、逆に言うとそれによって試験室内の精度管理をしっかりとやる必要があるということも今回の事例として、全国で皆さん学んだのかなと思っております。

いずれにいたしましても、これらのこととは、ハム・ソーセージ業界の皆さん方に大変ご迷惑をおかけし、衛生行政として大変私どもも心苦しく思っているわけです。今後こういうことのないように、全国の担当者を集めて研修会を開催するなど、二度とこういうことを起こさないようにという対応を現在取っております。

次に、乳飲料による黄色ブドウ球菌毒素です。6月20日から30日にかけて、川越の対応をしているときに、27日、雪印乳業の大坂工場でつくられた乳飲料を飲んで、1家族が病院へ行っている。飲んで3時間ぐらいで嘔吐したということで病院へ行って、病院から保健所に届け出があった。28日に2件、別のところの家族から同じような届け出が病院を通じてあった。

29日に私どもに報告がありましたから、これは集団食中毒の可能性が強い。特に、飲んで3時間ぐらいでの嘔吐というのは、毒素型による典型的な食中毒です。それで、私どもはこのときに、こういうブドウ球菌のエンテロトキシンか、もう一つはセレウス菌という

のがあります。セレウス菌の毒素。これはまた厄介で、芽胞をつくって熱に非常に強いので、これも心配したのです。このどちらかだろうということで、セレウス菌についての検査ができるのは、いま名古屋市の衛生研究所が非常に実力あるということで、私は30日に大阪府に指示して、名古屋市に検体を送ってほしい。セレウス菌をまず検査してみよう。それと同時に、専門家と相談しながら、ブドウ球菌のエンテロトキシンの検査法。いまの検査法はあまり感度がよくないので、もっといい感度、低いレベルまで測定できる試験法をつくろうということで、つくって、翌日にこの検査法を周知して、それで検査してほしいということでやって、1日にエンテロトキシンが出てきたわけです。

エンテロトキシンというのは、嘔吐中心で、下痢よりも嘔吐です。かつて私も1度エンテロトキシンの食中毒をやったことがあります、大変苦しいのです。吐いても吐いても、吐くものがなくても、胃袋が出てくるくらいの嘔吐感があります。ほとんど死ぬ方はないです、吐くことで終わる。ですから私はそのときは、水を飲んでまた吐いて、水を飲んでは吐くということを繰り返したことがあります、非常に苦しい食中毒です。どんな食中毒でも絶対なりたいとは思いませんが、これも非常にいやな食中毒の1つです。

この、雪印乳業の問題は、1つは、先ほどの川越の事例とは全く対称的に、HACCPのあり方がマスコミの間でも、あるいは消費者の方にもいろいろ問題になりだしてきました。このおかげで、HACCPの読み方が、厚生省はハサップと言っています。農林水産省産業はハセップと言っていると思います。民間はハシップと言っていると思います。そのように言い方は違うのですが、今回マスコミのおかげで、厚生省が言っている「ハサップ」が広がりました。

私ども、国会で何回か国會議員の先生に言われました。これは人災だ。HACCPという幾らよい道具があっても、使う人間が悪ければこういう事例が起きるという典型的なものです。HACCPというのはあくまでも道具でしかない。その道具を使う人間が悪ければこういうことが起きる。まさにこれは人災だということを言って、9日までそれで踏ん張ってきたのですが、10日以降、東京検疫所に来てから、18日に、今度は大樹工場の脱脂粉乳からエンテロトキシンが出たと、少し展開が変わっています。

私は初めから原料を疑ったのです。私ども、29日に情報を得て、30日に2人の職員を現地に派遣して、現地の周辺の都道府県の方を集めて会議をやると同時に、1日に現地調査をしてもらったのです。そのときには、原料をまず押さえてほしい。どこの原料か、それを全部遡って調べよ、ということをやったのです。

ところが、HACCPの記録を見ますと、大樹工場はない。別な、北海道の大きな工場が2つ。大樹工場というのは基本的にはチーズの工場ですから、余った乳でときどき粉をつくっていた。ですから量も700袋とか800袋とか、そんなに多くはないのです。ですから、まず原料を疑うというのは我々の鉄則です。それと同時に、どこで菌が増殖して毒素をつくったのか。エンテロトキシンというのは菌が死んでも毒だけ残っているわけです。調査していくと、1cc中当り1ナノグラムという、10億分の1グラムの量。1ナノグラムあるとするならば、50トンつくったとすれば50ミリグラムのエンテロトキシンが出てくるはずです。この50ミリグラムのエンテロトキシンが出てくるのに、大阪が説明している、弁に問題があったとか、外で解かしたとか、あれだけはどうしても説明がつかないとい

うのを私はずっと感じていたわけです。それは、温度と時間と食品としての量がなければこれくらいの毒素はできないのです。温度と時間は、多分大阪では取れるだろう。それは、あの当時でも30度ぐらいの温度がありましたから。それと、洗浄もしないで置いておくとするならば、10リッターぐらいはあったかもしれない。これで仮に、温度と時間と10リッターもあった、そのくらいでこれだけの量の毒素ができるだろうか。これに私は非常に疑問を持っていた。今回の大樹工場の例を見て、数百リッターの量が、40度近い温度で3時間あった。これであれば、エンテロトキシンがこれだけできる。これのほかに大阪での取扱いの悪さがあったかもしれません。その複合的なものかもしれません、大阪だけでは説明つかないというのはずっと私は考えていたわけです。

調べていくうちに、原料に大樹工場があったというのが出てきて、大樹工場は大阪府警の指示で、大阪市が検査したらエンテロトキシンが出てきた。そうすると、毒素の量を計算していくと大体合ってくるのです。こういうことで原因が判明した。

私どもは、食中毒発生時にまず何をするかといいますと、皆さん方もそうだと思います。クレーム発生時、あるいは食中毒を起こすことはないと思いますけれども、起こした場合に何が大事かというと、1つは被害の拡大防止です。お客様の被害を増やさない。これをまずしなければいけない。今回の場合は、私は3件の事故が起きたときに、雪印乳業の相当偉い人に来てもらって、この問題は大きくなる。適切に対応していかなければいけない。あなたの工場は昭和30年に同じことをやっているから、脱脂粉乳でエンテロトキシンの食中毒を起こしているから、それを考えて対応してほしいということを言ったのですが、石川社長がテレビで、驕りだと言ったと思うのです。自分のところがそんなに悪いわけない。この工場はHACCPの承認も取っていて、そんなことはないという、その危機管理のあり方がちょっとおかしかったと思うのですが、いずれにしても、原因食品は何なのか。低脂肪乳だというのは3日目で明らかになった。それを飲んで嘔吐を起こしているわけですから。

原因食品がわかると、次に原因物質は何かというのを直ちに調べるべきです。それはなぜかといいますと、今回は嘔吐だけで済んでいますが、O-157のようなものであれば死者が出ますから、そういう意味では原因物質を早く特定し、それが患者の治療方法の情報になっていくわけです。ですから、ここが被害拡大防止の非常に重要なところです。私どもとしては、低脂肪乳、あるいはその後ヨーグルトも出てきましたけれども、それと同時にエンテロトキシンを4日目で見つけて、毒素型というのがわかつています。我々の経験でわかっていたということで原因物質もわかつたわけです。

その次に大事なことが再発防止です。同じことを同じ産業で、同じ食品業界で二度と起こさないために何をするか。そのためには汚染原因の究明です。ですから今回も究明していく、汚染したところはどこか、増殖した要因は何だったのかを原料から調べる。

私はあのときは、酪農家も大丈夫だったのか。酪農家にあるバルククーラーは大丈夫だったのか。温度が取れるとすると、酪農家で、乳が出てくるとき37度の温度がありますから、バルククーラーが壊れているとそういうこともあり得るのではないか。そこも頭に入れなければいけない。生産から消費に至るまでのすべてで、汚染したのは工程のどこで、増殖したのはどこなのか。菌がなくてもエンテロトキシンはあるわけです。そこを究明し

ていく。そしてその結果を公表することこそが、企業の社会に対する責任です。それはなぜかというと、二度と同じ過ちを繰り返してほしくないということになるわけです。同業者・会社に対する責任、消費者に対する責任として、被害拡大防止、再発防止をしていくことが、食中毒発生時における行政の対応でもあり、また皆さん方が仮に起こしたとすると、企業の対応もあるわけです。

HACCPの基本的な考えは、私はいつも言っているのですが、HACCP、厚生大臣の承認を受けるのは、販売促進のために受けるという目的があるというのは大間違いです。それはぜひやめてもらいたい。消費者によい物を届けるのだというコンセプトがない人がHACCPを取る。承認を取ったところで安心してしまって、「ああ、よかった」と思う。ここに大きな落とし穴があります。今回も大阪工場はHACCPを取っていて、ああいうことをやっていたのか。そして、HACCPの申請というのは、そもそも性善説に立っているわけです。自分でよい商品をつくろうと思ってこの手法を導入する人が、承認申請に嘘を書くはずがない、と思って私どもは対応した。しかし、大阪工場の不備があったところはすべて申請にもないところ。要は、承認を受けるためだけに、形だけ入れたのかと言われても仕方のない状況です。

そういうことを考えて、まず消費者にいい物を届ける。いい物を届けていくことが自分の企業の信頼。先ほど宮坂課長が言われたように、安全な物が安心感につながる。そして信頼につながっていくのです。その信頼こそが、企業を守り、発展させていく。こういうようなことがHACCPの基本的な考え方です。それに付随して、PL対策もあるでしょうし、いろいろな面で国際競争力もつけていかなければいけないと思っています。

行政側よりも食品産業側で、HACCPのプランを理解して作成できる人と、これからは、適切に実施しているか、内部検証のできる人の養成を私どもはしていかないといけないと思っています。今回のような事例を見ていて、通ったらそれだけでいいのではなくて、HACCPチームの責任者は、本当に確実に実施しているか内部検証し、そしてときどき、これからも厚生省も外部検証をしよう。そのために行政側も人の養成をしていきます。そういうことをいま考えていかなければいけないと思っています。

危機管理。これは私が何年か前にこの財団の講演会でお話ししたと思います。これは平成8年に起きた全国酪農業協同組合連合会の水増し牛乳の事件のときにつくったOHPです。あれと今回も同じ。危機管理というのはどうすればいいか。危機の判断が現場からトップに上がってこない。全酪の事件もそうです。要は、下でトラブルが起きたときには、それぞれが自分の責任を回避するために上がってこない。それを上げてくるような仕組み。そしてトップが危機を冷静に判断しなければいけないのに、当事者になってしまいます。今回も、みんなが当事者になってしまった。

冷静に判断するのは何が大事かといいますと、マスコミにどう説明するかということが非常に重要です。今回もマスコミへの対応が悪かったと言われるのは、よく言われるのはマスコミと公表する人間の会話ではないのです。私は、この事件もそうですし、いろいろな事件でマスコミの方々と記者会見をしていますが、マスコミの後ろにいるのは消費者です。消費者と話しているつもりで対応しなければいけないのに、マスコミと話しているつもりでいるから、ときどきマスコミとも喧嘩する。

そうではなくて、企業として消費者にいま何を説明すればいいかということで、媒体としている。メディアは媒体です。そこを1対1のつもりでやってしまうところに問題がある。今回も、私は石川社長もよく知っているのでお気の毒ではあるのですが、対応が悪いという話になった。下から情報は上がってこない。そして冷静な対応ができずに、みんなが当事者になってしまった。そして、大事な被害の拡大防止についても積極性がなかった。大事なことは消費者であり、企業というのはユーザーに対して情報提供する。

それからもう一つは、早期公表の判断です。何かあったとき、すぐ公表する。この判断が非常に難しい。今回三菱自動車の問題もありますが、あれも内部告発です。いま、役所だって情報管理して隠すなんてできない時代です。その早期公表する判断、その瀕踏みです。隠せるものなら、企業防衛上隠したいと思う。しかし、いまはそれができない時代になっているということを考えなければいけない。

あのときも雪印乳業は公表が遅れたではないか、役所も公表が遅れたではないか。今回の大樹工場の問題についても、結局は、保健所が行って調べて、調べた以外のことが後から出てきた。すべてを把握して公表するということを考えなければいけない。

それと、これは全酪連のときもそうでしたし、三菱自動車も多分そうだと思います。危機管理というのは、一気に解決しなければ駄目です。この典型的な例が狂牛病です。平成8年のO—157の問題がありましたが、イギリスの狂牛病のあの対応のまずさで、毎月あのホルスタインの牛が倒れていく映像が世界各国で出た。各国で牛肉の消費が減ったのです。危機管理というのは、一気に原因の情報をつかんで、それを一気に公表していくことです。大阪工場の場合も、大樹工場のあの粉があったとすれば、粉があったことが6月末にはっきりわかっていれば、ここまでこなかつたと思うのです。多分、7月の半ば、あるいは8月上旬で雪印乳業の問題は終わったかもしれない。ところがあの後に大樹工場が出て、これでまたますます消費者に不信を与えた。

この危機管理の一番まずいのは、いつも言う軍隊のときもそうだと思います。一気に投入していく。五月雨式にやっていくことが一番悪い。危機管理はまさに同じです。今回の雪印乳業を見て、あるいは全酪連のときもそうです。全酪連も平成8年の3月に新潟の長岡工場に出て、1ヶ月後に宮城の工場で出た。あのとき私は言ったのです、どうして一氣に出さないのか。こんなことをやっているから、消費者はいつまでも覚えている。危機管理というのは、一気に解決して、「あの会社はよくやった」と。昭和34年に雪印乳業八雲工場で起きたとき、あのときの対応がいまマスコミ等でも書かれています。あのときは一気にやったではないか。あれがなぜいまできなかつたのか。危機管理というのは、早期に公表の判断をし一気に勝負をかける。そこが難しい。

それから、マスコミとの対応をしっかりとやっていく。それから原因究明。なぜ起きたのかというのは、私はあの当時全酪連の会長に、全酪連の内自体に、そういうことが起きてても仕方のないというような社員の風潮があったのではないか。そこが一番問題ではないのかということを言ったわけです。雪印乳業にも、私は石川社長にお話ししたのは、会社全体を見ていくべきだ。一大阪とか、一大樹ではなくて、社内に、こういうことが起きるという緩みがないのかを見て、そういう原因究明をすべきなのです。点を見るのではなくて、会社全体を見るべきだということをお話しし、そして、それを公表すべきです。会社の管理

とはこうあるべきだ、そういうところをやるべきだというのが、食品衛生の危機管理。ほかにも多分当てはまると思いますが、私の経験からすれば、危機管理においてはこういうふうに対応すべきです。

それから一番難しいのは、冷静な対応と危機の判断です。どこまでこの問題はいくのか。川越保健所のときに、私どもは、どこまでこれはやれるのか、どこまで立証できるかということを読みながらしました。危機の判断というのは非常に経験が必要なのです。私は食品衛生行政をずっとやっていますから、いろいろな事件に遭遇しているから、これはどこまでいきそうだというのは経験でわかる。ところが、こんなことを常時起こしている会社は成り立たないわけですから、そこは非常に難しいのです。

「智者は歴史に学び、愚者は経験に学ぶ」。もっと端的に言うなら、「智者は他人の経験に学び、愚者は自分の経験で学ぶ」。自分が事故を起こして初めて、「あ、ここを直せばよかったです、こうしよう」というのではなくて、今回の雪印乳業の例を見て、それを自分の会社にどう置き換えていくかということを考えていく。まさに他人の経験に学んでいくこそが、いま企業の危機管理として重要だということです。

今後の食品衛生行政の進め方を簡単にお話ししますと、大事なことは、リスクアナリシスという手法でアセスメントし、マネージメントして、リスクコミュニケーションをとります。コミュニケーションをどうこれから、消費者と生産者と、流通の方、メーカーの方、その人達の情報のコミュニケーションをどうしていくかというのが非常に重要です。

いままでは、食品衛生法というのは、生産者と消費者がないのです。全部を含めた衛生管理をしていかなければならない。場合によっては消費者に責任を持ってもらう。個人の健康は自己責任という考え方を導入して、消費者にも責任を持ってもらう。そういう対応を取っていかなければいけないということです。

その考え方を整理していくと、リスクアセスメントしていく。どこにどういうリスクがある、それはどこで汚染され、どこで増殖するのかアセスメントし、定理をする。そのときに、国民の健康をどの程度守るべきなのか。これは国が、リスク・レベル・オブ・プロテクション、国民の健康を守るレベルを設定する。そうすると、最終的に消費者が食べるまで、菌で言いますと、消費者が食べるときにどのくらいの菌にしようかということを設定する。そのためには、生産者からと畜場、みんなが協力していくことによって初めて消費者の健康を守る。ですから消費者にも非常に重要な対策を担っていただく。生産者にももちろん担っていただく。というような発想でいかないといけない。このリスクマネージメントをしっかりと取っていくことこそが、21世紀にとって重要なことです。

肉の例で、どういう危害があるかということですが、動物の病気とか、O-157とか、あるいは動物医薬品とかダイオキシンとかあります。これらについて考えてみたいと思います。

何を言いたいのかということ、病気にかかったものはと畜場すべて完結しなければいけないということです。生産者と畜場で1頭1頭の病気の検査をすることによって完結する。ここで終わらせる。

これはO-157の対策です。50グラム中ゼロにするためにはどうするかということで、生産者、と畜場の対応が非常に重要になってくる。そして消費者が最終的に75度1分の加

熱をして、ゼロにして健康を守っていこう。ここのリスクコミュニケーションが非常に重要なのは、消費者は、現在でも化学物質に対する不信、不安のほうが強いのです。ダイオキシンであり環境ホルモンのほうが、食中毒菌に対してより不安なのです。

それはなぜなのか。それは、消費者はリスクコミュニケーションに自分が参加できるのです。よく焼いて食べること、あるいは、おかしな物は食べなければいいとか、そういう選択をすることは、自分がその対策に参加しているわけです。

動物医薬品を見していくと、消費者は参加できないです。動物医薬品、添加物もそうです、農薬もそうです。まさに生産者、あるいは添加物であれば食肉製品をつくる方の判断でしかないわけです。薬を使うか使わないか、どうやって使うか、それは生産者のところでしか対応はないのです。消費者は情報をもらうしかない。

先ほど宮坂課長が言われたように、国産の物に対する消費者の安心感というのがものすごく強いのはなぜかといいますと、見に行くことができる、自分が参加することができるからです。輸入食品は、見に行って参加することができない。自分が参加することに対して、消費者というのは非常に安心感を持つ。なぜ農薬、食品添加物に対する消費者の潜在的な不信があるかというと、自分が参加できないからです。使うか使わないかの選択ができないからです。そこに微生物と化学物質の違いがある、消費者の潜在的な不安というものの違いがそこにあると思っているわけです。

ダイオキシンについては、生産者も参加できないのです。ダイオキシンの排出するところ、P C B。昨年のベルギーのダイオキシンの問題も、いろいろお話しすると、結局は畜産物に影響がくるわけです。そのときに大事なことはP C Bです。日本国内にはたくさんP C Bがあります。このP C Bの管理をしっかりとすること、日本にとってはこれからP C B対策、ダイオキシン対策が重要なことだということをお話ししておきたいと思います。あと注射針などですけれども、これは食肉処理場で、金属探知機で対応していく以外にないということです。

きょうお話ししたかったのは、食中毒が起きたときにはどうすべきなのか。あるいは、H A C C Pというのはやはりいい道具であり、ぜひ今後日本の食品産業に入れていかなければならないということと、役所だとかそういう権威ではなくて、科学的なものについては、第三者に立証できる、そういうような裏付けが必要だということです。それと、消費者をどう、食品の安全性の中に取り込んでいくかということを最後の図でお示ししたかったわけです。

最後になりますが、今年も皆さん方にお話しする機会をいただきましてありがとうございました。こうしてお話しすることもすべていろいろ定められた出来事の中なのかなと思います。川越保健所の事件もそうですし、雪印乳業の事件もそうです。皆さんとお話しすることも、多分、何事にも時があり、天の下の出来事にはすべて定められた時がある。私や皆さん方が生まれる時も、死ぬ時も、そして今回こうしてお会いできたことも、こういうことかなと思っています。これは聖書の言葉です。私はクリスチヤンではないですが、こういうことを考えながら皆さん方にお話しできたことを大変光栄だと思って、この言葉を用意させていただきました。

ご清聴ありがとうございました。(拍手)

司会 どうもありがとうございました。森田邦雄様にどうぞもう一度大きな拍手をお送りいただきたいと思います。大変限られたお時間の中でのお話ということで、後半はスピードアップしてお話ををしていただきました。

「食品の安全性と最近の話題」というテーマでお話ををしていただきました。今年の夏は本当にいろいろなトラブルなどがありましたけれども、検疫所長ならではの生々しいお話を聞かせていただくことができました。

それでは、ここで15分間の休憩をとらせていただきます。

特 別 講 演
流通巨大外資の日本進出ー最新動向と対策ー

司会 前半は宮坂様、また森田様のお話を伺いました。それぞれのお立場でなければなかなか伺うことのできないような内容で、会場のほうにもかなり緊張感が漂っておりましたけれども。

それでは、後半の特別講演を始めさせていただきたいと思います。

特別講演は、日本スーパー・マーケット協会会長 清水信次様です。

清水会長は、戦後、稼業の食品卸売業を継がれ、1956年、清水実業を設立なさっています。以来社長を務められ、1988年からは、社長・会長を兼務されています。1991年には社名をライフコーポレーションに変更なさり、また1986年は日本チェーストア協会の会長を務められ、売上税撤回の立役者としてご活躍されております。また、たくさんの活動が評価され、藍綬褒賞を受賞されてもおります。現在は日本スーパー・マーケット協会の会長、税制国民会議議長、財団法人国策研究会理事長、日韓協力委員会副会長ほか多くのご公務に就かれておられます。また著書には、『時短は国を滅ぼす』、『清水信次の日本大改造私案』などがございます。

本日、清水様にご講演していただくテーマは、「流通巨大外資の日本進出ー最新動向と対策ー」です。

それでは改めてご紹介いたします。清水信次様です。よろしくお願ひいたします。

清水 きょうは、伊藤さんのお話でまいりましたが、いろいろ申し上げるところがたくさんあります。この題名に基づいていろいろ話をさせていただきたいと思いますが、第1項目に書いてある「日本経済の情勢について」。これは、政府はいろいろな表現で発表していますけれども、大変厳しい状況にある。それは何もいま始まったことではなくて、私はいまから10年前、1989年の暮れに、38,916円だったか、バブルの株価がはじけたときに、これは大変なことになりますということをすぐ申し上げて、戦争に負けたのと同じくらい大きな影響が出る。

大東亜戦争と言いますか、太平洋戦争とも言うし、第二次世界大戦とも言うが、昭和20年の8月15日に日本は戦争に負けたのですが、あのときは、軍艦とか、飛行機とか、戦車とかで戦って負けたのですが、いまから10年前にバブルがはじけたのは、今度は経済戦争で負けたので、あのとき負けたときのショックと同じ、あるいはそれ以上に大きい影響が出てきますよということを、1990年の初めから私は政官財界の人に言い続けてきているのですが、一向にその対策を取らなかったということで、10年近くたった今頃、日本の経済の大動脈である銀行がます駄目になってきた。

わかりやすい説明をしますと、そごう百貨店の今回の民事再生法による、はっきり言って倒産です。これなんかは、水島さんが昭和37年にそごうの社長になられてから、3つしかなかったそごうを、海外を含めてダブルそごうからトリプルそごう、40ぐらいに増やされたのですが、別に水島さんがホテルをやったりリゾートをやったりゴルフ場をやったわけではない。本業のデパートを一生懸命につくってこられた。しかも出店戦略もそう間違

っていなかった。短時日で日本一のデパート群をつくられた。それは別に、私から見れば失敗とか行き過ぎでもなかつたのですが、日本長期信用銀行というのが潰れた。まず一番最初に北海道拓殖銀行が倒産した。あの北海道拓殖銀行というのは、明治に北海道開拓使を、黒田清隆を出して、明治帝がご内帑金を出されて、そして拓殖銀行法をつくって、あれは国家がつくった国策銀行です。

それから、2番目に潰れた日本長期信用銀行というのは、池田勇人さんが大蔵大臣、総理のときにおつくりになった、日本の産業に長期資金を政府が間接的に回すための、いわゆる国策銀行としてつくって、債券の発行をこれに許した。日本で、自分の銀行が債券を出せるのはそう数がないわけです。住友銀行や三井や三菱といえども、銀行が勝手に債券は出せない。ただ、日本興業銀行、日本長期信用銀行、日本債券信用銀行、あるいは農林中金、商工中金、横浜商銀銀行、これは官営であったのが東京銀行に戦後かわったのですが、ここらに債券の発行を許して、そしてそれを産業資金の調達に回したということです。

その長期信用銀行を、広池会の総帥であった、創設者であった池田さんがつくった銀行を、宮澤喜一さんは広池会の継承者であるのに、宮澤喜一さんが大蔵大臣のときに見るも無残に長銀を潰してしまった。

ついでに申し上げておくと、日本債券信用銀行というのは、その前身は日本不動産銀行であり、その前は朝鮮銀行です。日本が朝鮮半島を領有したときに、朝鮮で兌換券を発行する、いわゆる日本銀行と同じ存在であったわけで、これは日本国の法律でつくられた特別の国策銀行であった。

北海道拓殖銀行から始まって、長銀、日債銀と潰してしまった。その長銀は、日本興業銀行の次にそごうに融資を大きくしていたわけですが、ここがまず潰れてしまう。それから興行銀行も、私どもも取引があつて大変お世話になっていますが、興行銀行がそごうのメインバンクであったわけですが、これも国際情勢で一本立ちでいけなくなつて、富士銀行と第一勧業銀行と、3行統合する。統合するについては、いわゆる身ぎれいにして、問題債権は整理しておかなければいけないということで、みんな、銀行そのものがおかしくなってきて、そのとばっちりを受けて、そしてそごうの水島さんは結局現在のような状況に陥らざるを得なかつたということです。

私は水島さんとはもう40年近いお付き合いで、よくその人格・識見・経営手腕は存じ上げておりますけれども、これは銀行の倒産整理に基づくとばっちりを受けて、ああいう姿になったというところで、新聞とか、あるいはいろいろな経済誌では非常に悪く叩いておりますが、私は、そうではないと、唯一弁護というか、擁護しておるわけです。

私が申し上げたいのは、いまの経済情勢がこれからどうなるのだろうということに皆さん非常に、興味というよりは、重大な関心を持っておられると思うのですが、これは容易に回復しないということは、金融の大動脈である金融機関が、まだ本当の整理に入っていない。来年の4月に住友銀行とさくら銀行は合併する。その後、興銀と一勧と富士が統合する。これは合併でなく統合です。その後、三和銀行と東海銀行。あさひ銀行は途中で降りてしまった。これも合併でなくて統合です。

それから不良債権も、私は10年前に、政府は100兆円から150兆円出して不良債権を政府が買い受けて、そして立ち直ったところから返してもらう。それは無担保、無利子、無

期限で出しなさい。これは経済誌にも書いていますし、新聞紙上にも発表して活字になっていますから証拠はいっぱいありますが、そういうことを主張して、そして政治家、あるいは大蔵省の官僚、事務次官とか局長クラスに話をしたし、通産大臣にも話をした。ところが、全然そういうことはやらない。やらないというよりはやれないので。いわゆる手腕・力量がない。田中角栄がおればそれぐらいの離れ業はやれたのですが、残念ながらいまの政界にはそういう荒療治のできる人はいないということで、ズルズル、ズルズルと 10 年間。これは外国のいろいろな人に言わせると、日本の失われた 10 年間。本当に私もそう思うし、もったいないと思っています。

ところが、なぜそういうことになったかというと、その前に遡るとこういうことです。

1970 年代の半ば過ぎから 1980 年代は、日本がいわゆる経済力を誇って、皆さんもご記憶あると思いますが、アメリカの、ニューヨークのマンハッタンのビルを片っ端から買い漁った。その最たるもののが、三菱地所がニューヨークのロックフェラーセンターを買った。それから、アメリカの魂と言われるハリウッドの映画会社、あるいは音楽の著作権を持っている会社をソニーとか松下電器が買った。随分あのときにアメリカ人は激怒して、我々の誇りであるロックフェラーセンターをジャップに買われた。あるいはロサンゼルスのハリウッドをソニーや松下に買われた。何たることか。どっちが戦争に勝ったのだ、どっちが負けたのだと、激怒したわけです。

そのころ、世界の銀行のランキング表が出たら、上位 10 行のうち 8 行を日本の銀行が占めた。ここでまた、ヨーロッパはおもしろくないけどそんなことははつきり言わないが、アメリカは怒りに怒って、何とかしてジャップを叩け。弱いところがあるはずだと。だから、アメリカの政官財が総動員していろいろ考えて、そして、いわゆる BIS 規制。8 % が国際取引、4 % は国内の取引。この BIS 規制をかけてきたわけです。あれで参ってきたわけです。そこへ日本の土地、株の値段を下げさせた。ということで、日本の銀行がアツという間に脆くも弱っていったのが現状です。それからまだ脱しきれていない。

あれは、日本の政府が早くに 100 兆円出しておけば、ほとんど救えたはずです、あの段階なら。ところが、この 1 週間ほど前に出ていたのでは 52 兆円、銀行は既に償却したと。ところがまだ 17 兆円ほど不良債権が残っている。

ところが、皆さん記憶があるでしょう、住友銀行にしても第一勧銀にても富士銀行にしても、4,000 億円不良債権を償却した、もうこれでおしまい。あるいは 8,000 億円不良債権を償却した、これでもうきれいになっておしまいと、何遍言ったですか、ここ 7 ~ 8 年その繰り返しで、そのトータルが 52 兆円です。それでまで 17 兆円残っている。それでは、この 17 兆円、パツといま償却したらあとはきれいになつてもうないのかと言ったら、絶対そんなことはない、また出てきます。

だから、やはりあのときに、銀行の総融資額が 720 兆円だったのです。私はそのときの論文に書いたのは、20% の不良債権がありますということですから、144 兆円あったはずです。それをスパツときれいにしておけば、一般の中小企業の倒産やそんなことが起こらなかつたけれども、結局それをやらないでズルズル、ズルズル 10 年間引っ張ってきて、52 兆円償却したけれども 17 兆円残っている。そのほかに、中小企業に対して政府は 20 兆円の枠をとって保証した。しかし、それはほとんど返ってこない。まだそれが足りないから

10兆積み増しする。いろいろなことをやっていますが、まだ何も解決していない。ですから、これが解決するまでは、日本の経済はなかなか多難である。

いまのは銀行の話です。150数行ある日本の銀行。いわゆる特殊銀行、都市銀行、第二地銀、地方銀行、いわゆる銀行と名のつくものです。そのほかに、農業協同組合、県信連、農林中央金庫、商工中金、信用金庫、信用組合、こういう部類がまだいっぱいあります。その不良債権はその中に入っていない。それで、既に銀行の倒産は約30金融機関ある。昭和初年の日本の金融恐慌のときは17行しか潰れていないのです。いまはその倍近く潰れている。それでまだ終わっていない。

そのほかに、皆さんは生命保険とか損害保険、これは潰れるなんて思ってなかつた。ところが日産生命が一番最初に潰れて、その後に東邦生命が潰れて、この間第百生命がおかしくなつた。それから損保も、第一火災がおかしくなつた。これは、まだ生保や損保で整理整頓ができない、あるいは倒産が出てくるだろう。こんなのがみんな済まなければいけないのですが、これにはまだ5年ぐらいかかるでしょう。それから、いま熊谷組が出てきたが、いわゆるゼネコンの整理整頓をやらなければいかん。このゼネコンの整理整頓というは裾野が広い。いわゆる子請、孫請が富士山の裾野のようになっているから、この整理がつくのはなかなか大変です。そういうものが一応整理がついて、それで安定する。

安定するというのは、いまよりよくなるというのではなくて、いま言ったようなもろもろのものを整理するともっと悪くなる。早ければ5年ぐらい、私はあと10年かかる、2010年まで覚悟しておきなさいとうちの会社でも言っている。あと10年しなければ安定しません。安定は、いまの水準で安定するというのではなくて、もっと、私の計算では、うまくいけばいまより20%ぐらい悪いところで安定するかもしれない。しかし、まごまごしていて、いまのような政官財の頭の程度ではあと10%ぐらいは悪くなるかなというふうに前から言っているのですが、ここへ来て、流通業界も悪くなつきました。

何とか去年の決算は乗り越えた。私の会社も、2月決算ですから、今年の2月に、平成11年～平成12年2月までの決算を終えました。3,800億円ぐらいの売上で、やっと20億円強の経常利益を出しました。

今年の予算は、大体年商4,000億円を超える。そして、利益は、悪くとも23億5,000万円ぐらいの計画を立てていたのですが、今年の3月1日から始まった新しい期の売上は、3月～8月の6ヶ月間終わって、いまコンピュータを駆使して計算していますが、トータルで既存店の売上減が3%前後ある。新しい店舗を入れてやっと102.7%から103%ぐらいの売上。ただし、利益は、上期予定していた10億円の利益が半分ぐらいしか出ないだろうというのが現在の想定です。

下期の見通しも、決していい材料はないということで、上下あわせると、売上減は、うまくいって既存店はマイナス5%、新店を入れてカスカス100%になればいいほうで、利益のほうは、当初予定の23億5,000万円が半分前後になるのではないかということを現在想定しております。

これは今年で、では、来年以後の見通はどうかというと、やはり今年の延長で、来年は新規出店はありませんから、既存店は純減になるわけです。ですから、来年から4%ぐらいずつは下がっていくのではないか。そうすると、5年間で、単純計算で20%下がると

いうことになる。いろいろ企業努力をしてもなかなか容易ではない。

実は、昨晩、日本チェーンストア協会の歴代会長が集まって、年に1回か2回集まるのですが、いろいろ話をしました。ダイエーの中内社長を初め、イトーヨーカ堂の伊藤さん、あるいはジャスコの岡田さん等々、日本チェーンストア協会の会長をお務めになって、現在生存中の人が皆集まったわけですが、残念ながら、いい見通しを言われる人は1人もない。ユニーの西川名誉会長なんかは、「もう、創業期の原点に返ってやり直さないと駄目だ」と。あの人は、いま名誉会長で、会長は家田美智雄さんだし、社長は佐々木さんだから、直接責任がなくて気楽だから、言いたい放題言っておられたけれども、見通しは大変悪い。

それで私が申し上げた。西川さん、そんなに言うけれども、原点に返れと言っても、ダイエーさんにしたってジャスコ、イトーヨーカ堂さんにも、あるいはユニー、あるいはライフにしても、我々が店をつくったときは、それこそ粗末な、いまで言えば堀つ建て小屋みたいなところで、社員は徹夜で、年中無休で、開店の1週間、2週間前はほとんど寝ずに、走り回って店を開けた。それで売れて、その売上を囲んでみんなで喜んだ。それで戦後の我々の流通革命、スーパーマーケットができてきたけれども、もうその時分の人はほとんどいなくなっていて、いまは私どもの会社でも、ライフのほうで正社員が約5,000名、準社員の方が約1万3,000名、1万8,000人ぐらいいらっしゃるのですが、まず50代、40代、30代、20代、どうだろうと見ますと、政府は労働基準法、労働3法でがんじがらめにして、労働時間は週何時間、年間何時間。残業は125%以上残業手当を払えということで、残業も何十時間以上を超えてはいけない、3・6協定とか、がんじがらめです。だから、労働組合がいろいろな要求を出してくる。

それから、サービス残業はいけない。もろもろの制約があるわけです。それから、労働基準局からしょっちゅう立ち入り検査があって、タイムレコーダーと支払いとのチェックをする。というようなことで、いろいろな法的制約を受ける。

それからお店をつくるのも、我々がスーパーマーケットを始めたころは、建築基準もかなりいい加減なものであった。ところがいまや、建築基準法が強化されて、鉄骨の厚さは何ミリ、幅は幾ら、建物が高層になれば、それについてそういうものもいろいろ基準が拡大される。建築確認を出せば、重量計算、いろいろなことをして制限がつけられる。というようなことで、いわゆる建築コストがものすごく高くなる。そうすると投資も大きくなる。それから、その前に、いまはなくなったけれども、大規模小売店法による届け出をして、付近の商店会といろいろな話し合いをしなければならない。商店会の会館をつくるとか、あるいはアーケードをつくるとか、道路をカラー舗装する。そういう費用を全部出さされる。またひどいのは、地方自治体が便乗して、駐車場とか道路を広げるとか、いろいろな注文をつける。

ということで、我々が30年、40年前にお店をつくったときから見れば、ものすごいコストアップになり、ものすごい投資をしなければならない。それで働く人たちは、あの時分から見れば半分も働かない。そんな中で、いま外資を迎えるとして経営をしている。ところが、前は、長い間、物不足で苦しんでいましたから、我々がお店をつくって商品を並べれば、お客様は喜んで、贅沢を言わずに買っていただいたのですが、いまや、商品はあり余るほどある。お店もオーバーストア。皆が安売り競争している。いわゆるディスカ

ウンターの店が小さいお店で、大店法の許可とか立地法は1,000平米以下は拘束されていませんから、肉の安売りや野菜・果物の安売りや魚の安売りや、いっぱい出てくる。衣料にしたらユニクロとか、ギャップとか、いろんなものが出てきて、これは海外で40万着、あるいは60万着、ユニクロさんに至っては200万着というような発注をして、そして中国とかベトナムとか、カンボジアでつくって持ってくる。そうすると日本の人件費の20分の1から40分の1です。あとは輸送費だけ。輸送費だって日本国内の輸送費より、ベトナムや中国やカンボジアから持ってくるほうが安い。ですから、全然勝負にならない。いまそんな世の中になってきている。

この間、加ト吉の社長の加藤さんに会って話をしたら、加ト吉さんも、中国とかそのほかアジアにいっぱい製造基地をつくって、そして安い人件費で、安い原料で商品をつくつてこっちへ持ってきておられる。というようなすさまじい世の中になっている。だから、従来の手法、考え方で経営していたら、百貨店も、我々の量販店も、たまたまものではないということです。

税金はものすごく高くなる、人件費も高い、水道光熱費も高い、公共料金は日本は世界一高い、群を抜いて高い。そこへもってきて、今度はスーパーバッグに、杉並は地方自治法によって税金を取る。1袋5円取る。こういうことを言い出した。これはやられるのです。いま、地方自治が非常に力を持っている。大規模小売店法がなくなって、代わりに立地法というのができた。この立地法は、権限は全部地方自治体です。47都道府県の自治体と、プラス政令都市です。これが、前は通産省が持っていた権限を譲り受け、そして自由に規制できるわけです、注文をつけられる。そういう状況になって、私どもはいま198店舗ですから、もう店をつくるな。これからは地方自治体のゆすりたかり、それから近隣の。本当にすごいんですから。

税金という名でくるのですが、固定資産税なんてものすごい金額になっています。だから銀行から金を借りて店をつくって、それで一番にくるのは何かといいたら不動産取得税。その次は固定資産税、その次は事業税、地方事業税。大変なものです。だから、私も外食産業をやっていて、例えば経常で10億円利益が出た。それが一遍に4億円ぐらいに減ってしまう。何かといいたら、地方事業所税で税金を納める。一店一店についてその出店場所で税金を取られる。大変な時代になってきました、これでは、税金を払うために経営しているようなものです。

あるいは人件費です。一度上がった人件費はなかなか下がらりません。だから、えらい時代になって、その中で、私は74歳です。もうちょっと早く辞めておけば、創業者で花飾つてよかったですですが、ここへくると、いま社長を辞めるのは敵前逃亡になってしまいます。だから続けてやらざるを得ないということで、昨日、西川さんも、我々の顔を見て、もうちょっと早く辞めておけばよかったのにと言って笑っておられたけれども、あの方も、辞めてから、妹の婿さんに社長をやらせてうまくいかないで、東海銀行の武藤さんにやらせてうまくいかないで、それで家田さんにやらせて何とかうまくいって、いま佐々木さん。本当に間一髪ですりぬけた感じです。

ちょっと辞め損なっていま苦しんでいるのが、私とか、あるいはダイエーの中内さん。それでも、西川さんが言っておられたのは、「俺は毎日会社へ行っている、皆勤だ。それで

家田会長や佐々木社長を呼びつけて怒鳴りまくっている」と。それで本当に辞めたと言えるのかと不思議に思っていたのですが、そんなすさまじい世の中だということを私は申し上げたい。

岡田卓也さんがいて、これは日本チェーンストア協会の大ボスで、会長をずっとやっておられた。それから、いまチェーン協会の会長は倅さんの元也君です。ここはうまくスイッチした。これもしかし、第一勧業銀行から来た田中君といったか、社長が逮捕されて、緊急避難で倅さんを社長にタイミングよくやったけれども、倅さんはこれから苦労する。しかし親父さんが元気ならそれをバックアップしていくから大丈夫だと思いますけれども、なかなか容易でない時代になってきている。

いま、オオゼキさんというスーパーマーケットがあります、東京で14~15店舗持っておられる。2,500平米以下の、いわゆる坪当たり効率では1位から10位までがオオゼキさんです。2つほど除いてまたオオゼキさん。それから3つぐらい除いてまたオオゼキさん。だから、ランキング25番以内にオオゼキさんが13入っています。お店の面積は、平均150坪くらいです。それで売上げは、場所のいいところはなんと40億円売っている。最低でも20億円売っている。

我々の店は、1,000坪で20億円、25億円売ろうと思ったら大変です。ところがオオゼキさんのお店は、第1ランクからずっと10番まで入っている。私どもの店は、東京では経堂の店とつづじが丘の店は、50メートルぐらいの距離でオオゼキさんとぶつかっていますが、とても勝てない。いわゆる生鮮が強い。仕入れも、店ごとの仕入れで、仕入れた人が自分の店で全部売り切るということで意気込みが違います。我々のところは、商品部が高島平にあって、市場へ行っても、市場の買付けの仲買店舗か荷受け店舗に、これだけ要るから揃えてくれと言って、品物を見るか、見ないか、値段はどれくらいチェックするか知らないが、それで仕入れたもの。

これ、東京、大阪でほぼ100店舗です。100店舗のスーパーの店に全部商品を並べようと思うと大変です。品物が良い・悪いは言っておれないし、値段が高い・安いを言っておれないくらい、まず品物の手当をしなければならない。大根からキャベツから菜っ葉から、それを全店に揃えようと思うと、そっちのほうが大変です。だから、100店舗に送る品物を一つ一つチェックして、値段を厳しくチェックしてというわけにいかない。そうすると、オオゼキさんとか大阪のコウヨウさんなんかは、自分で仕入れに行って、物を見て、値段チェックして、買ってきて、自分でその店で売るから、それは強いです。

我々も、店が少なかった創業のころはそれをやっていたわけです。それを、こっちはいま、一店一店は中小企業にすぎないのに、いつの間にか大企業になったつもりで、大企業病というのに冒されているわけです。それしようがないです。皆さん大学を出て入ってきて、先輩のつくったところで、だんだん仕事を覚えるといつても、仕入れ先様がみんなチヤホヤして、バイヤーにでもなったら後ろへひっくり返るくらい威張って歩いている。だから、これは何とも話にならない。それで、その人が買ったのを店に置く。

店のほうは店のほうで、入ってきた荷物を見て、こんな二流品、三流品を送ってきて、値段を見て、近所のディスカウンターと比べたら値段が高い。こんなもの売れるかと。だから熱も気合いも入らない。それで残ってロスを山ほど出している。これは4,000億円売

って 20 億円利益が出ないというのはあたりまえです。

私どもで計算しますと、売上げ 4,000 億円とすると、大体 24.2% の利益です。それにテナントさん、専門店が入っている雑収を入れると、4,000 億円で 1,000 億円の利益がある。売買差益 1,000 億円。その内の 475 億円ぐらいは人件費です。その次に大きいのは販促費とか、輸送費、運賃。もちろん経費を引いていくと五百何十億円。全然残らない。銀行金利が、うちは借入が 1,000 億円ありますから約 20 億円払います。それから税金が大きいです。集めてくると税金も 50 億円ぐらい。そうすると、何も残らない。だから、国勢局の調査を受けますけれども、調査官がびっくりして、これだけ売っていて、これだけしか利益がないんですか。それはそうです。ありのまま見てもらう。そしたら国税局が同情します。それはひどいものです。

こういう状況で、いよいよ外資が来る。いまも、ここへ来る前に赤坂プリンスホテルで、いまウォルマートの副社長か副会長が来て講演しているのを半分聞いてこっちへ来たのですが、ウォルマートは、売上げが、実績ベースで 17 兆幾らです。利益が約 7,000 億円ぐらい上がっています。こんなのが 2002 年には日本へ進出するという。これを迎え撃つのは大変です。

昨日のニュースで、カルフール、これはいま幕張にお店をつくって、あと 2 カ月でオープンする。これがカルフールの 1 号店。2 号店は町田、3 号店を大阪の光明が池、ダイエーさんの真ん前にいまつくっていますが、このカルフールは、今年の 1 月 1 日から 6 月 30 日までの総売上げが約 3 兆円。それから税引き利益が 250 億円、これが発表されました。だから、これは大変です。3 兆円という売上げはダイエーさんの 2 兆 5,000 億を超している。利益だって、年間で見たら 6 兆円の売上げで、税引き後利益が 500 億円出るわけです。これがいよいよ日本へ来てやる。

ただ、カルフールも香港で失敗して 4 店舗引き揚げる。前にアメリカにてアメリカでその地方の土着のスーパーに反撃されて、ニューヨーク付近のは引き揚げた。中南米へ出てやはり苦戦したところがあつて、そこも拡大をストップした。ということで、いま外資では何といっても超大きいのがアメリカのウォルマート。食品スーパーで言うと、フランスのカルフールとイギリスのtesco。あと、ディスカウンターあるいはハイパーではメトロとかいろいろありますが、一斉に、日本は、ジパング、宝の山だというので、各外資は日本に大きな期待というか、夢というか、野望を持っているということです。

その第一陣として、コストコが福岡の下山に出しました。これはダイエーにいた、九州ダイエーの社長をしていた平山敬君がやつたのですが、これはなかなか苦戦しまして、あまり芳しくない。あるいは熊本シティバンクか何かが金を出したのですが、その投資責任ということで、何か血なまぐさい話があるということですが、平山さんはニコニコ堂の再建を引き受けて、そっちの社長にしておられるということですが、そのコストコが 2 号店を幕張にいまつくっています。

幕張というところは、いろいろな展示会をやっていますが、大きなビルがいっぱい建っていて、あれは千葉県が再開発をやつたのですが、途中でとまってしまった、バブルがはじけて。ジャスコさんの本社があります。その地元に張りついて住んでいるという人はあまりいないのです。そこにイトーヨーカ堂とオリンピックの店がある。これは必ずしも成

績がよくない。うまくいっているとは、僕らが店を見ると思えない。そこへカルフールが来て、コストコが来て、というとどういうことになるのか。これは、「お代は見てのお帰り」で、どういう結果が出るかというのは、人の不幸は鴨の味といって、自分が苦労するときは逆ですけれども、人の痛みは100年続く。自分の痛みは1時間も辛抱できないのに。昔の人はうまいこと言っています。そんなことを言つていると、いつ自分の頭の上へ爆弾が落ちてくるかわからない、あるいは自分の足元に火がつかわからない、というのがいまの世の中です。

これから、IT革命やいろいろ言われていますが、ものすごいスピードで変わっていく。だから食品メーカーも、この前雪印乳業の事件があつて、済んだと思ったらまた大樹工場で毒素が残っていた。それはそうです。私は専門家ではないからわからないが、いわゆるブドウ球菌があつて、そこから出た毒素が後で加熱したら消えるかといつたら、そうはいきません。一遍腐った物を幾らやってもよくはならないのだから。専門家が、技術者がおるはずなのに、どうしそういうことが見逃されたか、わからなかつたかということですけれども、雪印乳業も、北海道で酪農家が集まって創業したころの、その真摯な真面目さというか、燃えるような志がいつの間にか、日本一の酪農製造企業になって、油断と言おうか、隙間が生じてきたということで、何も一過性の事故ではない。ああいう事故が起こるためにには、長年、重なってきたその結果がポロッと出た。だから、これは根まで掘り下げて直さなければ駄目だろう。他人のことはよくわかるのです。自分の会社のことはあまりわからない。いつの間にかライフも大企業病になっている。

私のところは、東京の高島平に東京本社がある。大阪は新大阪駅の前に、住友生命の立派なビルに本社がある。店部課長会議を月に1回やります。私は一生懸命に話した、1時間半。ライフもいつの間にか大企業病になっている。考えてみなさい、一店一店は中小企業だよ。ただそれが200店舗近くあるから、いつの間にか、うちは大丈夫だ、潰れない。潰れるなんて夢にも思ってないだろうが、しょせん中小企業が集まっているだけの話だから、一店一店しっかりやってもらわないと、ある日突然ヤオハンとか長崎屋とかそごうさんみたいになるよ。こういう話を一生懸命汗かいて1時間半やつた。

その後、たまたまその話を聞いておるのに僕の知ったのがおつたので、「どうだった、話は」「社長は一生懸命に言われたけど、みんな、何言うてるんだろうと、馬の耳に念佛ですよ」と言われて、私はがっかりした。そんなものらしい。

だから、どういうふうに話せば、訴えれば、皆にわかってもらえるかというのをいま必死に考えて悩んでいるのですが、考えてみたら、いまの日本、政治家にしたって官僚にしたって、あるいは経済界にしたって、そういうことをよくわかっていて経営の責任を持っている、あるいはそこで働いている人がきちんと意識を持ってやっている、そんな会社はどこにあるかと考えた。

そうすると、日本の自動車産業というのは世界一です。国内でつくって売っているのと、外国でつくって、その国で卖ったり輸出しているのと、台数から言うと、日本は世界一の自動車産業を持っている。ところが、その日本の自動車工業は、トヨタ、ホンダ、三菱、日産、マツダでしょう。3つはもう駄目です。日産自動車、技術の日産、20年ぐらい前はトヨタと並んでいた。その日産はガターンと落ちた。それでルノーに助けを求めて、ルノ

一から 7,000 億円か 8,000 億円お金を入れてもらって、それでカルロス・ゴーンというレバノン生まれのフランス人に、彼はいま社長です。ものすごく立派な経営者です。だけど、自分の手でようやらんと、外人を引っ張ってきて、いま整理整頓をやっている。あれがうまくいくかどうかというのは、僕はうまくいくと思います。僕はフランスへよく行ってルノーを見ていますが、昔の養虫みたいなルノーといまのルノーでは全然違います。あれ、一遍潰れかけて、フランスが国営にして助けたのですが、全然違う。

マツダは早くにフォードの軍門に下って、いま社長、副社長はアメリカ人です。

それから、事もあろうに三菱自動車は、三菱重工業の自動車部だった。その、三菱重工の自動車部を独立させて三菱自動車にした。これは、大株主が、三菱重工が筆頭で、あと三菱商事、東京海上、明治生命、東京三菱銀行、三菱信託銀行、いわゆる三菱グループが持ち株で支えていた。ところが経営がまずくなつて、今度ダイムラー・クライスラーから、初め 34% の資本を入れると言っていた。ところがこの間から例のリコールの事件が出て、それでガチャガチャになって、川添君なんかまだ社長になつたばかりだけど、もう辞めろ辞めろの大合唱で辞める。それでダイムラー・クライスラーが 40% の株を持つ。それから代表者を派遣する。結局、日本一の財閥である三菱グループが、重工、商事、あるいは東京海上、明治生命、東京三菱銀行、三菱信託銀行他がついていて、自分のグループの柱の 1 本である三菱自動車工業の救済もできなければ立て直しもできない。そんなバカなことがありますか。しかし、もう現実にそうなつている。

これは、三菱自動車工業だけでなく、みんなそうなんです。雪印乳業もそうだし。このごろ新聞を見ると食品製造会社がいっぱい謝罪広告を出している。この間の日経新聞なんか、朝刊を見て僕はびっくりした。社会面の下に 6 つほど謝罪広告が出ていた。

これは人ごとではないのです。なんでそんなことになつてきたか。もちろん、異物混入に気がつかない、そんなものを製造して出したということに大きな責任はありますから、そんなことはあってはならない。けれども、これはいまの状況で言うと、経営者も悪い、弛んでいるというか、油断している。それから、従業員は、この間、雪印乳業のとき見ても、副社長、専務、常務、みんなが言い訳するたびに視聴者のほうは、もうこれは駄目だと。私どもも駄目だと思って全品撤去したけれども、あれを聞いていて、「本当に申しわけないない。本当に私どもの責任です。二度とこんなことのないようにやりますからご支援ください」と言ったのは一人もないですね。

この間、新しい西社長が、僕のところへお詫びとご挨拶に見えた。そのときはまだ大樹工場の脱脂粉乳の事件が発覚していないときでした。僕が申し上げたのは、まず 1 つは、あなたはラッキーな人だ。こんなことでもなければ社長にはなれなかつたろう。もう一つは、今まで考えてみると、要するに水俣病で日本チッソが事件を起こした。あれはたくさんの犠牲者が出ていた。亡くなった人も多いし、重症の障害を受けて、寝たきりとか、あるいは手が動かない、足が動かない、いろいろな障害を受けた人がいっぱい出た。それから、カネミの油事件があつたし、森永の砒素事件があつた。サリドマイド事件もあつた。近くは、いま裁判中ですが、安部という帝京大学の副学長だった人、エイズの非加熱血液剤なんていうのはひどいですね。ああいう事件を見れば、14,000 人か 15,000 人の食中毒の患者は出したけれども、直接それが原因で亡くなった人はいないようです。1 人おばあさん

が亡くなったということですが、これは天寿を全うしたのか、それが原因かわかりませんが、直接の死人は出でていません。

それから、恐らく、一生障害の出るような重症の寝たきりとか、あるいは重症の機能障害者も出ないだろう。だから、これから一生懸命にやれば、あなたはいま地獄のどん底で社長になったんだから、地獄の下にまだ地獄ということはないだろうからと言ったら、あつたんですね、大樹工場のが。そのときは僕もわからなかつた。それで慰め、励まして、これからはよくなる一方だと。ところが、後から大樹が出て、あんなこと言わなければよかつたなと思って後悔しています。

しかし、私が申し上げたいのは、全般的に、これは食品工業だけではない、雪印だけではない、その後いろいろ出ているけれども、三菱自動車なんかはひどいですね、リコールを30年も隠していたというのはひどいけれども、だけど、国全体がそうなっていますね。これはどこかで締め直さないとこの国はよくならない。

国のことなんていうのは、私が幾ら叫んでも、逆立ちしても、憲政会館や日比谷公会堂で怒鳴っても、これはなかなかよくならない。きょうここへ来ていただいている皆さんは、我々が日ごろお世話になっている人が多いと思うけれども、一人一人、あるいは一企業一企業が本当に真摯に気がついて、これは何とかしようということにならないと、守りきれないし、よくならないという実感をいまひしひしと感じている最中です。

これは、カルタゴやローマが滅んでいった、ギリシャやトルコが滅んでいった。あるいは、近くはスペインが滅んでいた。あるいは、我々の若いころに世界の七洋を制したいわゆるグレートブリテンが脆くもスマールブリテンに陥落した。そういう治乱興亡というか栄枯盛衰、これはやはり単なる歴史の物語ではなくて、我々の企業、我々の人生にも直結している。いま食品のメーカーにしても流通にしても、株価を見ても惨澹たるものです。安いです。ここで止まってくれるかと思うと、この先は本当にわからない。それで影も形もないようなＩＴのソフトの会社がバカみたいに高い。総資産で言うと、日立を超えた、東芝を超えたと言っていた光通信とか、あるいは孫君がやっているのはアッと言う間に半分ぐらいに落ちた。だけど流通株も、今年の1月、2月の株価から見れば半分近くになっているのがたくさんある。また食品工業の株も、不當に安いと思うのがあります。

私は株式というのはあまり好きでないし、昔、若いころには、追いかけて火傷する前に資金が要ったので売り飛ばして利益を得て、その売った後ガタッと下がった。それを見てもう二度と手を出す気はしないけれども、すべてが株価に反映するとは言いませんが、とにかく、これから約10年間は、波乱万丈、しかもスピードが速い。いまのよう、我が日本国も、あえてバブルの二日酔いか10年酔いをやっているようでは、ちょっと見込みがないと心配します。いま見てみると、親が子を殺し、子が親を殺し、友だちを殺し、それを何とも思っていない。マスコミにもかなり共通責任があるけれども、それよりも何よりも、我々の、自分の子どもに対してどういうふうに接してきたか。あるいは、自分の家内に対してどういうふうに接してきたかというふうに顧みてみると、忙しい、忙しいということで、ほとんど家庭は放棄していた。事故なく、よくきょうまで守ってもらったなど、いまごろハタと気がついて感謝しているのですが、口に出して言うのはちょっと照れ臭いからそうは言っていませんけれども、心の中では手を合わせて併んでいます。

だけど、これは本当に真剣に考えないと、いまのままでズルズル行くということは、私は許されないと思います。どこで立ち止まるか、どこでよい方向に切り替えて踏み切るかということを日夜案じていますが、考えてみると、明治維新というのがあったんです、今から 132 年前。その明治維新を考えると、明治維新をやった人たちは、吉田松陰に始まって、そして吉田稔麿、あるいは坂本龍馬、高杉晋作とか、いろいろな人が途中で病いに倒れ、あるいは凶刃に倒れて、明治維新がとにかくできた。

できた後 2 つ問題があった。1 つは、あの明治政府というのは一銭の金もなかった。借金だらけです。戊辰戦争をやって、要するに国の中が 2 つに割れて、薩長の、錦の御旗を掲げた勤皇派と、それから奥羽連合なんかやって、長岡藩もそうだったし、いわゆる国が二分して戦った。官軍も金がないから、途中で方々の土着の金持ちに金を借りたり、物を借りて戦った。戊辰の役が終わって明治政府ができた。あのときの日本の明治政府の金庫を調べたことがあるけれども、借金ばかりでお金は何もなかった。

ところが、岩倉具視を初め、伊藤博文なんかをアメリカやヨーロッパへ出して、帰ってきて、さあ日本はどうしようかというと、チョンマグ乗せて刀を差していたのから、一遍に文明開化に行けるか。アメリカやヨーロッパとの格差があまりにも大きいので、びっくり仰天した維新のリーダーは、まずどこからやろうか。そうだ学校をつくれと、全国に学校をつくった。それまでは塾で、それぞれが、藩は藩校で位の高い侍の息子たちは教育していくけれども、百姓とか商人に学校などなかった。全国に小学校、中学校、続いて高校、大学をつくって、そして師範学校をつくって先生の養成から始めた。いわゆる、人はどうあるべきか。それは教育です。

一方、産業のほうは、これまたびっくりして、製鉄所をつくれ、造船所をつくれ、製紙会社をつくれ、織物工場をつくれと、こういう産業を政府が金を出してつくらせて、民間に払い下げていった。そのときに石川島播磨とか、王子製紙とか、いろいろなのをつくった。

それから鉱業。これは住友の新居浜とかああいうところに鉱山をつくらせて開発した。それから軍隊もつくった。役所も、内務省とか大蔵省とか外務省とかつくって、明治政府というのはできた。

明治政府は、昨日まで日本は鎖国していて、外とは、オランダの人たちと長崎を通じて、あるいはロシアやアメリカやイギリスから開港を迫られて、多少の知識は幕府の上のほうは持っていたけれども、明治維新をやった後、あわてて西南戦争、あれは明治 10 年。だから維新から 10 年しかたっていないが、西郷隆盛率いる鹿児島男児を撃滅するぐらいの軍隊をつくりあげた。あれが終わった後、わずか 17~18 年で日清戦争で、いま中国と言っているが、あの広大な清国を、戦って負かすだけの海軍とか陸軍を持っていた。

それから 10 年たった明治 37~38 年には、世界一と言われた陸軍国の大英帝国を、戦争で、とにかく負けないで済んだ。あれは本当は勝ってないんです。日本海海戦は、バルチック艦隊を沈めて勝ったし、奉天の大海戦も勝ったけれども、その後、武器弾薬何もなかったから、あれ以上戦争できなかつたが、時の明治政府のリーダーや、あるいは外交官がうまく収束させた。それを正直に言えばよかつたけれども、「勝った、勝った」と言うものだから、有頂天になって、明治 37~38 年の日露の後、明治 40 年ぐらいからの日本人は

駄目になつていったんです、奢り高ぶつて。

それで、明治元年にやつた人たちが明治40年になると皆年取つてきて、若い、陸軍大学を出たり海軍大学や兵学校や陸士を出た連中が、軍人も偉くなつた。あるいは、東京大学を出た内務省の連中が偉くなつて、それで日清、日露は、自分たちの先輩やお父さんやおじいさんが勝つたのに、自分が勝つたように錯覚して、それで日本は世界の5大国だなんて威張りくさつて、それで結局昭和20年。だから、明治45年、大正が15年、昭和は20年の80年間で、大日本帝国というものを潰してしまつた。

それで、昭和20年にできた国はオキュパイド・ジャパンというから、占領されたる日本国、これが今も続いているのです。だから駄目なのです。昭和27年に講和条約ができる、28年に日本の戦争は終わったときに、もう占領は終わった。これからは我々は独立した国だということで、あそこできちんと整理整頓すればよかつた。ドイツは、4カ国に占領されている間も、教育制度も変えなければ法律も変えない。いわゆる国家基本法を自分でつくつて、それで、いろいろな要求がソ連から出る、イギリスから出る、フランスから出る、アメリカから出るけれども、全部蹴飛ばして、それでドイツは堅持した。

というのは、ヨーロッパはもう千年ぐらい前からいっぱい戦争をやって、勝つたり負けたりしている。その前は第一次界大戦でドイツは連合軍に負けている。その前もイギリスと戦争やつたり、いろいろやって負けているから、1回負けても平気です。勝つたときは取るし、負けたときは取られる。だから、負けたとか占領されるということに慣れているから、負けてもどうということはない。ところが日本は初めて負けたから、びっくり仰天して、何でも、憲法まで、あちらさんのつくったのをいまだに大事にしている。

まことに残念だったけれども、あのときに、きちんと占領が終わったところで本当の自立できる独立国家をつくればよかつたけれども、これに失敗した。それが、先送り、先送りされて、今もまだ続いているのです。だからアメリカからきつく何か要求されると、みんなイエスサーです。

第一、今度の銀行の問題も、アメリカは日本のいわゆる護送船団方式の鎖国的金融はけしからんと言つたのです。ところが言ったアメリカは、L T C Mというのがアメリカのヘッジファンドです。ノーベル賞受賞者の経済学者が2人もいる、これが潰れた。これは大影響が出るというので、2時間でグリーンズパンとか当時の財務官が助けた。ついでに潰れそうな怪しいもの20ぐらい全部助けてしまつた。護送船団を日本がやっているのはけしからんと言っておいて、自分の国で起つたらウンもスンもなく助けているわけです。

アメリカは国益第一主義です。国家の利益が第一。日本はそうではない。だから、国益を損するようなことを政府は幾つも平気でやつてゐるわけです。これは占領された日本がまだ続いている。だから、本当を言うと、ここで全部一遍断ち切つて、明治維新、あるいは戦後の日本をつくつたような国づくりをしなければ、この国は、いまのままズルズルいったらろくなことはない。僕は自分の経験なり学んだことからそう思つています。

これは、いま亀井静香とか、野中広務とか、中曾根康弘さんとか、昔から付き合いのある政治家には何度も言つています。言ったときは「そうだな」と言つてゐるけれども、何もできない。官僚もかわいそうです。いまみたいに、昼飯も食べてはいかん、夜の宴会も出てはいかん。パーティに出るのも一々官房に届けて許可をもらわなければいかん。だか

ら本当に委縮している。あれでは天下国家はできません。

戦争済んで、私は陸軍の特攻隊にいて、あと1ヶ月続いていればアメリカ上陸軍と真っ正面激突して一番に死んでいたはずだけれども、8月15日で済んだものだから、証拠になる書類を全部焼却して、それで早く帰れ。絶対言うなということで復員して、帰ってきたはいいけど、私は大阪だから、大阪駅に着いたら焼け野原で何もない。大阪駅正面から見たら、大阪城は見える、阿倍野が見えるということです。その日に泊まるところもないから野宿して、食べるものがなければ200円もらって帰ったお金で、1杯10円で、闇市で第三国人がカレーライスや丼をつくっているのを20回食べたらなくなる。

これでは飢え死にする、家族は皆山の中に疎開していない。そこで運び屋をやりました。運び屋をやると、相手がいろいろなのがおりまして、今まで言えば暴力団。ところがあの時分のやくざは、人情も機微も心得ていて、僕らが一生懸命やっていると手伝ってくれたり、助けてくれたり、売るところまで探してくれたりしたものです。

そういう思いをしてやっと這い上がって今日になっていますけれども、あのときは焼け野原で、東京も神戸も横浜も、日本の47都道府県の都市で焼けてないのは京都と奈良と金沢ぐらいで、ほとんどが焼け野原です。その周辺都市もみな焼かれた。96都市は焼け野原で灰燼に帰した。それから工場も焼かれている。そこへ海外から、兵隊と在留邦人が約500万人帰ってくる。みんな、着るものも食べるものも働く場所もない。だから、昭和20年から30年代の20年間、日本人は必死に働いた。それで39年10月の東京オリンピックができるまでになったのです。あのときの気持ちとか精神を続ければよかったですのが、高度成長で、40年代、50年代はどんどん右肩上がりで、ここでふやけたというか、ボケてしまつた。成功酔いというか。そのうち、バブルのときは、東京都内の土地でアメリカが3つ買えるとか4つ買えるとか、あんなバカなことを言い出して、そしてみんなが酔つておかしくなつた。

この酔いが醒めればいいけれども、見渡すと、このビルも立派です。横丁にある東京ガスのビルなんて、行ったらバブルの権化です。東京中見ても、立派なビルとか、マンションが建つてゐる。冷暖房がある。食べるものは毎日盆と正月です。我々が子どものとき、大正末期から昭和初年は、盆と正月においしいものを少し食べられるけれども、普段は大根とか菜つ葉とか、サンマとかイワシとか、背の青いものくらいで、タイやヒラメは病気したときか特權階級しか食べられなかつた。第一、申しわけないないけれども、ビーフステーキなんて、私は軍隊から帰つてくるまで見たことも食べたこともなかつた。細切れの肉の入つたカレーライスを年に二、三回食べられたぐらいで、すき焼きだつて野菜ばかりで、細切れの肉が乗つてゐるぐらいです。そんな時代です。

だから何でもありがたいと思ったけれども、いまは、ちょっと虫が入つていたら、全商品撤去。そんなバカなことがありますか。虫はそこに入つてるので、何十万という全商品に入つてゐるわけではない。だから何をやつてゐるか。私は、いまでも下に落ちた物を平氣で拾つて食べる。そうすると家内や子どもが「お父さん、汚い。やめなさい」と言つう。全然意識が違つからしようがない。そこへ、いまはマスコミがワイワイ騒ぐ。

異物混入というのは決していいことではないし、あってはならないことだけれども、仮にあつたとしても、これはみんなが何か考えなければいけない。缶詰なんかでも、ほかは

関係ないと思うけれども、全部撤去して、これを廃棄している。とにかく日本では 1,000 万トン、食品のロス廃棄をやっているという。お米は 800 万トンか 900 万トンしかとれないと、北海道から沖縄まで。それよりはるかに多い物を廃棄している。これは天罰が当たります、こんな生活をしていては。これは言っても致し方ないので、みんながもう 1 回ふんどしを締め直して、この国を立て直すというふうにしなければいけない。

ついでだから言うと、あの戦争で 320 万人亡くなっているのです。その亡くなっている人たちに対象しても非礼極まりない。まるで犬死にしたような扱い。靖国神社なんかは、総理大臣が何と言われようと率先してお参りして、あえて言えば天皇・皇后もお参りすべきです。中国から不快だとか、軍国主義の復活だとか何とか。関係ないじゃないですか、亡くなった人は。それで日本の総理大臣でも、中国へ行けば天安門広場の前の英雄記念碑に花を捧げているのだから。どこの国へ行っても、いわゆる無名戦士の墓とか、第二次世界大戦の犠牲者とか、その国の犠牲者には必ず敬意を表してお参りしている。日本へ各国元首が来ても、そんな例はないのです。これは誰が悪いかというと、日本のマスコミがギャーギャー言う。こっちからわざわざ相手に注進する。「今度の総理大臣はこんなこと言った」「今度の〇〇大臣があんなこと言った」「あんたのほうはどう思いますか」「あんたのほうは怒りませんか」。本当に見下げ果てた国になってしまった。

僕は右翼でも何でもありません。だけど、本当にこの国を一からつくり直してもらいたい。それを我々の時代でやるのか、もっと悪くなって、明治維新とか第二次世界大戦に負けたころのような状態になってからやるのか、あるいは、このままズルズル、ズルズルと腐っていくのかわかりません。

だけど、はっきり言って、いま日本ほどいい国はないんです。だから、なぜもっと大事にしないか。世界中見てみなさい。経済だって、アメリカはあんな偉そうに、栄えているようなことを言うけれども、この間アメリカ財務省の発表した数字があります。なんと、累積赤字が 6 兆ドルです。6 兆ドルというのは、いま 105 円ですから 630 兆円です。それから、国債発行残高が 5 兆 7,950 億ドル。これは去年の統計ですから、今年は増えるのです。だからまず 6 兆ドル。そうするとこれも 630 兆円。あわせると 1,260 兆円ぐらいの赤字です。それに見合う預貯金はないのです。あそこはローンで先借りしますから。

日本は、645 兆円の国債公債残高があって、財投が 475 兆ある。これも空港とか港湾とか高速道路とか地下鉄に出している金ですから、返ってこないです。これを全部一緒に借りて見たところで 1,200 何兆円です。ところが国民の預貯金は 1,250 兆円あるのです。アメリカはこれがない。だから、日本の経済評論家やマスコミは、なぜアメリカばかりほめて、日本をみずからけなすのかわからない。あっちのほうが財政の中身は脆弱なのです。だからもっと自信を持っていい。

それから、物を生産する力、これもアメリカの比ではない、日本のはうがはるかによい。日本は世界一物を製造する力、技術も持っている。ところが日本の経済界の経営者は、労働力の安いのとか、いろいろな理屈をつけて、外国へどんどん工場をつくって、投資してそして技術を教えて、日本の教育相手になるようなところをどんどんいま強く大きくしている。これは、国家利益から考えて、それがいいのか悪いのか、あるいは世界人類、地球というものを考えたらそれがいいのか悪いのか、これは議論の余地はありますが、私が言

いたいのは、それぐらい日本は経済が強いし、それから我々の能力はある。というところをもっと自信を持つてもらいたい。

大人が自信を失っているから、子どもたちもおかしなことになってしまっている。それから平和と安全。アメリカは、鉄砲で殺される人が年に4万人います。日本は逆に世をはかなんで首括ったり鉄道へ飛び込んでいるのが33,000人。あれは警察庁の発表数字であって、実態は自殺した人を、恥ずかしいからあまり届けたり、カウントしないで、内緒で葬っているから、実数はまだはるかに増えるという話でした。

アメリカは、もう一つは、世界の麻薬犯罪、これは頭抜けて多い。麻薬漬けです。小学校・中学校あたりから。大統領も若いころには麻薬をやったことがあると皆言っています。そういう点から見れば、日本は結構ないい国ですから、本当に自信を持って、誇りを取り戻して、それで国益を考えてやってもらいたい。いわゆる国家の尊厳、民族の誇り、これを取り戻さない限り、この国の未来は暗い。

きょうは、外資の話や流通業の話をしたかったのですが、外資も肝っ玉を据えて立ち向かえば恐る足らない。いまのような日本の企業風土では駄目です。自動車が5つのうち3つ取られたように、流通も取られていくという心配があります。だから、我々は力を合わせて頑張りたい。不肖私も、現在74歳ですが、あと10年ぐらいは、まだ日本が完全に安定するまであと10年、2010年。バブルがはじけたのが1989年12月ですから、それから20年間。日本の戦後の復興も20年かかった。明治政府も安定するまで20年かかった。だから、私はあと10年我慢して頑張って、何とかこの国の行き先を少しでもよくして、見届けたいということでおりますので、どうぞひとつ皆様も頑張ってください。

よろしくお願いします。(拍手)

司会 ありがとうございました。清水信次様にもう一度大きな拍手をお送りいただきたいと思います。

「流通巨大外資の日本進出ー最新動向と対策ー」というテーマでお話ををしていただきました。いまは、本当に日本挙げて大改革をするべきだというお話でございました。あと10年頑張ればいいそうでございます。長年にわたりまして最前線でご活躍されていらっしゃいました清水様ならではの、ほかの業種の裏話、ユーモアを交えて楽しく聞かせていただきました。本当にどうもありがとうございました。

閉会の挨拶

司会 皆様方には長い時間をお付き合いいただきまして本当にありがとうございました。以上をもちまして講演会のプログラムのほうはすべて終了でございます。大変お疲れさまでございました。

それでは、最後に当財団常務理事 眞鍋常秋より、皆様方にここでお礼のご挨拶並びに閉会の言葉を述べさせていただきます。

眞鍋 本日は、何かとご多端の折から、多数の皆々様のご出席をいただきましてまことにありがとうございました。この講演会も、冒頭に理事長から申し上げましたとおり、伊藤キヌゑ 本財団人の評議員を顕彰する事業として、平成5年に開催いたしましたから、今回で7回目でございます。毎度、講師の先生方初め、皆様方のご協力を得まして盛会裡に開催することができましたことは、事務局の担当者としてまことに感謝しいたしております、改めて厚く御礼申し上げます。

本日も、長時間お付き合いをいただきましてありがとうございました。これにて閉会とさせていただきますが、気候不順の折から、皆々様には、ご自愛のほどを心からお祈りいたしまして閉会のご挨拶といたします。

どうもありがとうございました。(拍手)

司会 財団法人伊藤記念財団常務理事 真鍋常秋よりご挨拶をさせていただきました。きょうは、なかなかほかでは聞くことができない貴重なお話、皆様方にも大変参考にしていただけたのではないかと思います。また皆様方には長い間、最後までお付き合いいただきまして本当にありがとうございました。

本日は、財団法人伊藤記念財団主催「21世紀に向けての食肉産業の展望2000」講演会、本当にご多忙のところ、たくさんの方にご出席いただきましてまことにありがとうございました。また今後とも、伊藤記念財団が主催いたします講演会など開催の折にはぜひご参加くださいまうようにお願いいたします。

この後、本館「コンコード・ボールルーム」に、ささやかではございますが懇親会を設けさせていただいておりますので、どうぞ皆様方ぜひご参加ください。

なお、受付時にお渡しいたしました名刺プレートを、お帰りの際に受付までご返却くださいますようお願い申し上げます。

これをもちまして講演会のほうはすべて終了とさせていただきます。長い間本当にありがとうございました。

資 料

食肉に関する最近の情勢について

	頁
I 牛肉	1
II 豚肉	7
III 鶏肉	10

平成12年9月

畜産局 食肉鶏卵課

I 牛肉

(1) 消費

牛肉の消費量(推定出回り量)は、牛肉輸入自由化(平成3年度)とその後の関税率低下による価格の低下等から、一貫して増加傾向で推移してきたが、平成8年度は、狂牛病やO157問題による安全性に対する関心の高まりから前年度をかなり下回った。9年度以降は回復傾向で推移しており、12年4~6月は前年同期並みで推移している。

(2) 国内生産

- ① 国内生産は、牛肉輸入自由化後も微増傾向で推移してきたが、平成7年度以降は、5年度以降の子牛生産頭数が減少傾向にあったことから前年度を下回って推移してきた。しかし、10年度は前年度並となり、11年度は前年度をわずかに上回った。12年4~6月は前年同期をわずかに下回って推移している。
 - ② 肉専用種は、7年度以前年度を下回って推移してきたが、9年度は前年度をわずかに上回り、10年度以降は、ほぼ前年並みで推移した。12年4~6月は前年同期をわずかに下回って推移している。
- 他方、乳用種は、5年度以降減少してきたが、10年度は前年度並となり、11年度は前年度をやや上回って推移した。12年4~6月は前年同期をわずかに下回って推移している。

○ 牛肉需給の推移

(部分肉ベース、単位：千トン、%)

年 度	2	7	8	9	10	11	12 (4~6)
生産量	388 (2.9)	413 (▲2.5)	383 (▲7.4)	370 (▲3.3)	371 (0.3)	381 (2.6)	87 (▲2.4)
輸入量	384 (5.6)	658 (12.7)	611 (▲7.2)	659 (7.8)	682 (3.5)	683 (0.1)	198 (3.5)
消費量	766 (9.9)	1,068 (4.9)	990 (▲7.3)	1,030 (4.0)	1,051 (2.0)	1,055 (0.4)	268 (0.6)
期末在庫	117	80	84	82	85	93	111

資料：「畜産物流通統計」、「日本貿易統計」、「食肉の保管状況調査」

注：() 内は対前年増減率

○ 牛肉の生産量

(部分肉ベース、単位：千トン、%)

年 度	生 产 量			うち肉専用種			うち乳用種		
	実 数	前年比	実 数	前年比	シェア	実 数	前年比	シェア	
3	407	104.7	153	105.3	(38)	253	104.4	(62)	
4	417	102.5	159	104.4	(38)	257	101.4	(62)	
5	416	99.8	168	105.7	(40)	247	96.2	(59)	
6	424	101.8	183	108.5	(43)	240	97.3	(57)	
7	413	97.5	179	98.2	(43)	233	97.1	(56)	
8	383	92.6	171	95.6	(45)	211	90.3	(55)	
9	370	96.7	175	102.2	(47)	194	92.2	(53)	
10	371	100.3	174	99.6	(47)	196	100.9	(53)	
11	381	102.7	175	100.6	(46)	205	104.5	(54)	
12(4~6)	87	97.6	39	97.4	(45)	48	98.0	(55)	

資料：「畜産物流通統計」農林水産省

注：シェアは生産量を100とした指標

(3) 輸入

① 平成8年度は、狂牛病等の影響から減少したものの、4年度以降増加傾向で推移してきた。

11年度は、国内生産が堅調であることに加え、消費がほぼ前年度並みとなっていることから、前年度並となつた。

12年4～6月は消費量が前年同期並みとなっており、生産量がわずかに減少していることから、前年同期をやや上回って推移している。

○ 牛肉の輸入量

(部分肉ベース、単位：千ト、%)

年 度	輸 入 量							
	合 计				国 别 輸 入 量			
	うち 冷 藏		うち 冷 凍		ア メ リ カ		オースト リ ア	
	数 量	前 年 比	数 量	前 年 比	数 量	前 年 比	数 量	前 年 比
平成 3	327	85.1	170	113.2	153	66.4	142	86.1
4	423	129.5	217	127.5	204	133.3	183	129.2
5	567	133.9	301	138.7	264	129.5	243	132.9
6	584	103.0	334	111.0	248	94.1	248	102.2
7	658	112.7	367	109.9	289	116.6	308	124.0
8	611	92.8	311	84.7	299	103.3	296	96.2
9	659	107.8	327	105.2	331	110.7	315	106.5
10	682	103.5	320	97.8	361	109.2	328	103.9
11	683	100.1	336	105.2	345	95.6	332	101.1
12(4～6)	198	103.5	94	107.9	103	99.8	97	99.2
							89	107.4

資料：「日本貿易統計」大蔵省

② UR合意の概要

- i) UR交渉において、2000年までに関税を50%から38.5%への段階的引き下げを合意した。

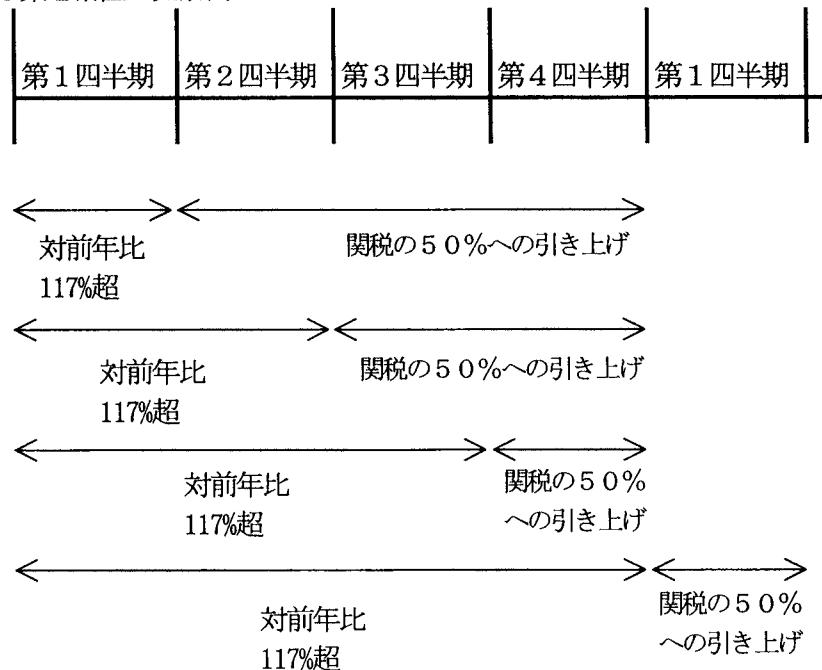
○牛肉の関税率

(単位：%)

年度 (西暦)	平成7 (1995)	8	9	10	11	12 (2000)
関税率	48.1	46.2	44.3	42.3	40.4	38.5

- ii) 冷蔵牛肉、冷凍牛肉各々について、各四半期末までの累計輸入量が発動基準数量（前年同期の輸入量の117%）を超えた場合、関税率を50%まで引き上げる緊急措置を導入した。

○緊急措置の発動例



(4) 卸売価格

① 卸売価格（省令規格）は牛肉輸入自由化後低下したが、平成5年度の夏以降は、概ね安定的に推移し、8年度以降は前年度を上回って推移した。

10年1月以降は、前年同月を下回って推移してきたが、11年度夏以降は回復傾向で推移している。

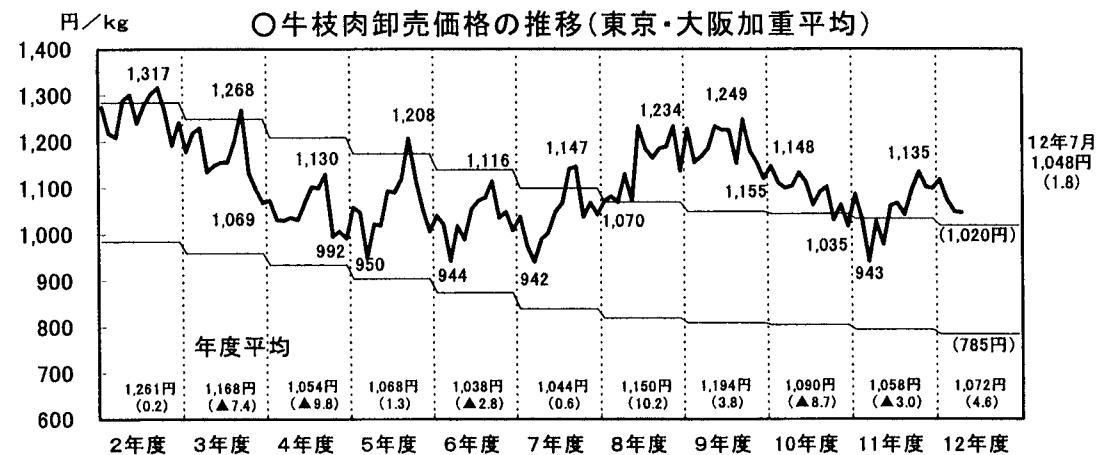
なお、九州（12年3月）及び北海道（12年5月）において口蹄疫が発生したものの、安定的に推移している。

② 品種別には、

去勢和牛のうち高級規格は、平成8年度に下げ止まり、それ以後概ね堅調に推移してきたが、A4規格は10年度以降低下傾向で推移している。

中級規格は、7年度に下げ止まり、それ以後堅調に推移してきたが、10年度以降低下傾向で推移している。

乳用肥育去勢牛は、B3規格については10年度から、B2規格については9年度後半から低下傾向で推移してきたが、B3規格については11年度後半から、B2規格は11年度秋以降回復傾向で推移している。

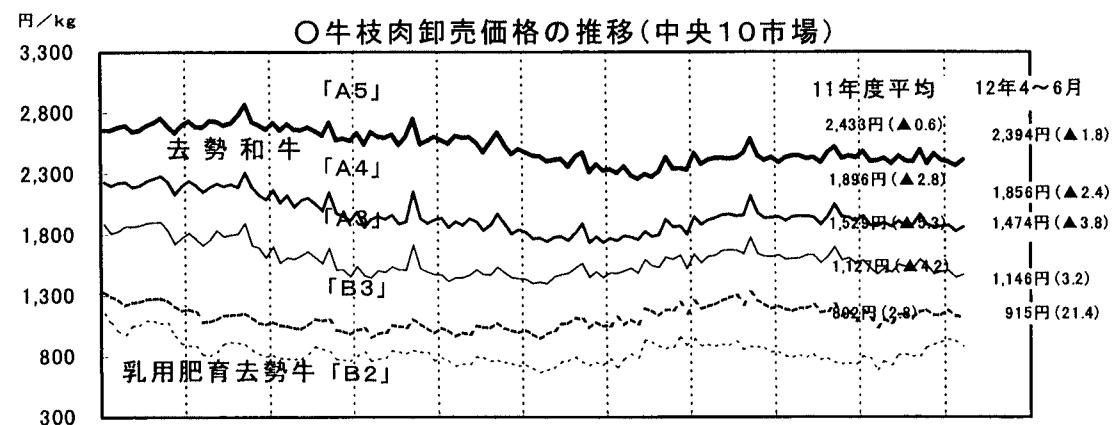


資料:「畜産物流通統計」

注1:価格は東京及び大阪の中央卸売市場における去勢和牛・乳用肥育去勢牛などの「B2-B3」規格の加重平均値(省令価格)

注2:平成12年7月は速報値

注3:価格に続くカッコ内数値は対前年騰落率



資料:「畜産物流通統計」

注1:去勢和牛は、高級規格である「A5、A4」が4割強を、中級規格である「A3」が3割強を占める
乳用肥育去勢牛は、中級規格である「B3、B2」が7割強を占める

注2:価格に続くカッコ内数値は対前年騰落率

(5) 肉用子牛価格の動向

肉用子牛価格は、

- ① 「黒毛和種」は、平成6年度第1、第2四半期は保証基準価格を下回ったが、第3四半期以降は保証基準価格を上回る水準にある。

「褐毛和種」は、7年度第2四半期以降は保証基準価格を上回る水準で推移したが、10年度第3四半期以降は保証基準価格を、11年度第2四半期以降は11年度第4四半期を除いて合理化目標価格を下回る水準にある。

「その他の肉専用種」は、8年度第2四半期以降は合理化目標価格を上回る水準で推移したが、9年度第2四半期以降は合理化目標価格を大幅に下回る水準にある。

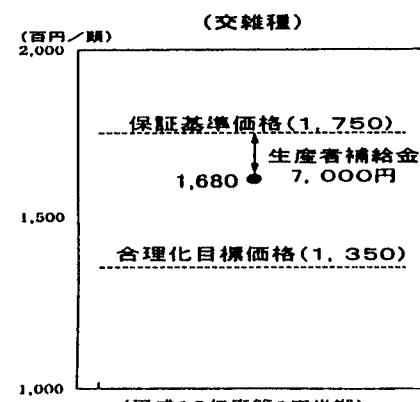
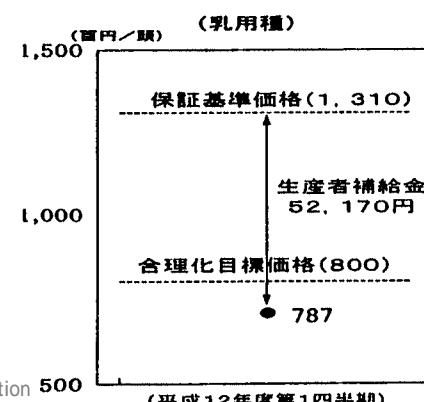
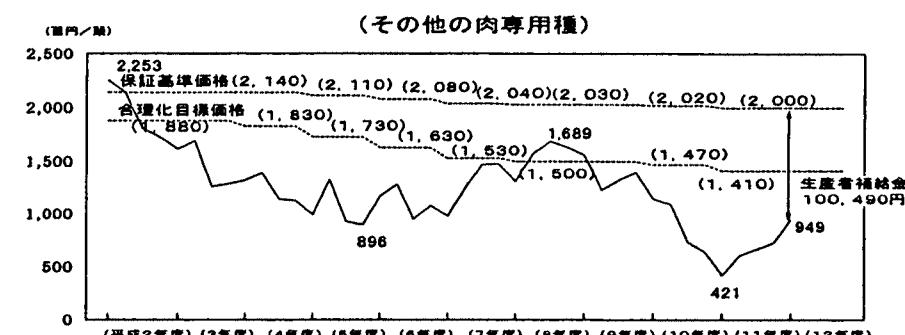
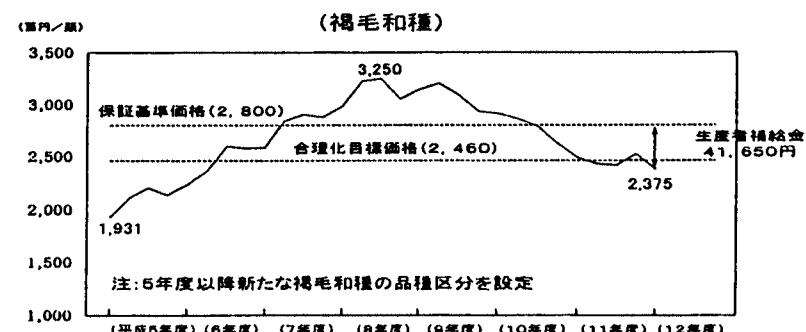
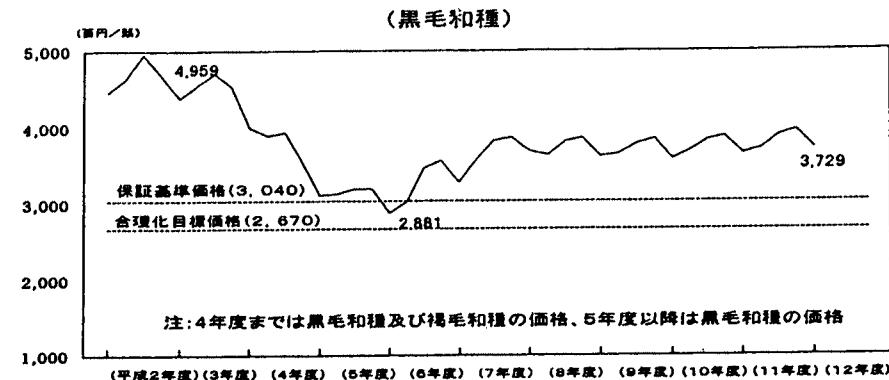
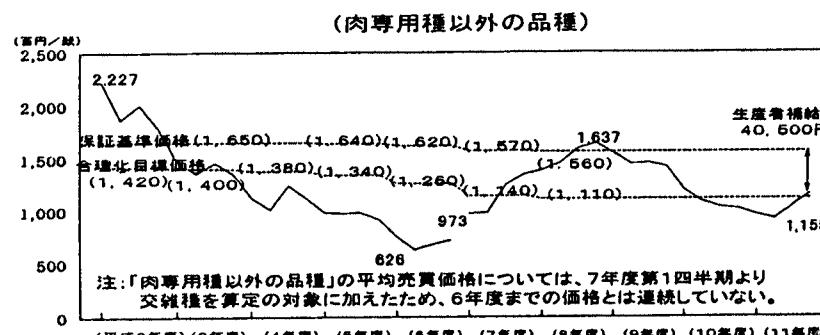
- ② 「乳用種」は、12年度第1四半期は合理化目標価格を下回る水準にある。

「交雑種」は、12年度第1四半期は保証基準価格を下回る水準にある。

(参考)

「肉専用種以外の品種」（11年度までの品種区分）は、8年度第3、第4四半期は保証基準価格を上回ったが、9年度第1四半期以降は保証基準価格を、10年度第2四半期以降は合理化目標価格を下回る水準で推移した。しかし、11年度第4四半期は合理化目標価格を上回る水準に回復した。

【参考】



(6) 飼養動向

- ① 飼養戸数は、減少傾向で推移しており、平成12年は対前年度比6.5%減少している。
- ② 飼養頭数は、牛肉輸入自由化以降も増加傾向で推移したが、5年度までの子牛価格の低下等を反映し、7年以降はわずかに減少している。
このうち、子取り用めす牛は6年以降、肥育牛は8年以降減少している。
- ③ 肉用子牛の分娩頭数は拡大傾向にあったが、5年以降は減少傾向で推移し、12年は全体で約115万頭となっている。
- ④ 一戸当たりの平均飼養頭数は拡大している。

○ 肉用牛飼養戸数、頭数及び分娩頭数の推移

		(各年2月1日現在)									
区分／年		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
肉用牛	戸数(千戸) (対前年増減率)	221.1 (▲4.8)	210.1 (▲5.0)	199.0 (▲5.3)	184.4 (▲7.3)	169.7 (▲8.0)	154.9 (▲8.7)	142.8 (▲7.8)	133.4 (▲6.6)	124.6 (▲6.6)	116.5 (▲6.5)
	頭数(千頭) (対前年増減率)	2,805 (-3.8)	2,898 (-3.3)	2,956 (-2.0)	2,971 (-0.5)	2,965 (▲0.2)	2,901 (▲2.2)	2,851 (▲1.7)	2,848 (▲0.1)	2,842 (▲0.2)	2,823 (▲0.7)
	1戸当たり(頭)	12.7	13.8	14.9	16.1	17.5	18.7	20.0	21.3	22.8	24.2
うち 子取用 めす牛	戸数(千戸)	183.3	176.3	168.3	156.0	-	132.0	121.8	114.9	107.3	
	頭数(千頭)	714	739	745	725	701	673	654	649	644	636
	1戸当たり(頭)	3.9	4.2	4.4	4.6	-	5.1	5.4	5.6	6.0	
うち 肥育牛	戸数(千戸)	59.2	52.0	48.4	45.3	-	37.4	34.2	31.7	28.9	
	頭数(千頭)	1,795	1,819	1,848	1,886	1,916	1,881	1,857	1,854	1,861	1,857
	1戸当たり(頭)	30.0	35.0	38.0	42.0	-	50.0	54.0	59.0	64.0	
分娩頭数(各年1~12月計)		1,252	1,272	1,253	1,224	1,205	1,174	1,162	1,151	1,147	-
肉専用種	頭数(千頭) (対前年増減率)	535 (-3.9)	544 (-1.7)	537 (▲1.3)	525 (▲2.2)	508 (▲3.2)	482 (▲5.1)	485 (▲5.1)	478 (0.6)	479 (▲1.4)	- (0.2)
	頭数(千頭) (対前年増減率)	717 (-0.4)	728 (-1.5)	716 (▲1.6)	699 (▲2.4)	687 (▲1.7)	692 (▲1.7)	677 (0.7)	673 (▲2.0)	668 (▲0.6)	- (▲0.7)
乳用種											

資料：農林水産省「畜産統計」、「肉用牛の飼養動向」、「乳用牛の飼養動向」

注1：飼養形態別戸数（子取・肥育）は、これらを重複して飼養している場合もあることから、必ずしも戸数の合計は肉用牛飼養戸数とは一致しない。

2：乳用種の分娩頭数は、生産された乳用種雌子牛のうち30%が肥育に向けられるものと仮定して推計。

3：平成3年以降の子取用めす牛、肉専用種肥育牛及び乳用種肥育牛の戸数は、試験場、学校等の非営利的な飼養者を除いた数値。

4：平成12年は速報値。

II 豚肉

(1) 消費

豚肉の消費量(推定出回り量)は、ほぼ横ばいで推移してきたが、平成9年度は、牛肉消費の回復等から前年度をわずかに下回った。10年度には回復し、11年度も前年度をわずかに上回った。12年4～6月は前年同期並で推移している。

(2) 国内生産

平成2年度以降、環境問題・担い手不足等から減少傾向で推移してきた。9年度以降は概ね安定的に推移したが、11年度以降わずかに下回って推移している。

(3) 輸入

① 平成6年度以降国内生産の減少を反映し、増加傾向で推移してきたが、9年度は、台湾産の輸入禁止等により前年度を大幅に下回った。

10年度以降は、冷蔵品・冷凍品とも前年同期を上回って推移してきた。12年4～6月は冷蔵品については、前年同期を上回って推移しているものの、冷凍品については、前年同期を下回って推移している。

○ 豚肉需給の推移

(部分肉ベース、単位：千トン、%)

年度	2	7	8	9	10	11	12 (4～6)
生産量	1,075 (▲3.8)	910 (▲5.6)	884 (▲2.8)	902 (2.0)	904 (0.2)	892 (▲1.3)	217 (▲0.7)
輸入量	342 (▲6.7)	535 (6.3)	663 (24.1)	517 (▲22.0)	546 (5.5)	653 (19.6)	148 (▲19.4)
消費量	1,446 (0.0)	1,461 (▲0.5)	1,482 (1.4)	1,447 (▲2.3)	1,481 (2.3)	1,511 (2.0)	378 (0.3)
期末在庫	69	69	135	108	76	110	97

資料：「畜産物流通統計」、「日本貿易統計」、「食肉の保管状況調査」

注：() 内は対前年増減率

○ 豚肉の輸入量

(部分肉ベース、単位：千トン、%)

年度	輸入量						国別輸入量					
	合計		うち冷蔵		うち冷凍		台湾		デンマーク		アメリカ	
	数量	前年比	数量	前年比	数量	前年比	数量	前年比	数量	前年比	数量	前年比
平成3	442	129.4	71	178.8	371	122.9	223	140.2	142	132.1	45	102.1
4	467	105.7	114	161.1	353	95.2	204	91.7	149	105.0	67	149.1
5	455	97.4	122	107.0	333	94.2	203	99.1	133	89.4	68	101.5
6	503	110.6	141	116.0	362	108.7	241	119.0	133	100.1	75	110.7
7	535	106.3	165	116.6	370	102.2	249	103.0	109	81.8	109	144.4
8	663	124.1	168	102.1	495	133.9	266	107.2	121	111.5	143	131.3
9	517	78.0	129	76.6	389	78.5	9	3.3	152	125.5	150	105.1
10	546	105.5	150	116.1	396	101.9	0	—	145	95.3	165	110.3
11	653	119.6	181	121.4	471	119.0	0	—	209	144.0	177	106.8
12(4～6)	148	80.6	48	108.0	99	71.7	0	—	38	59.8	48	107.9

資料：「日本貿易統計」大蔵省

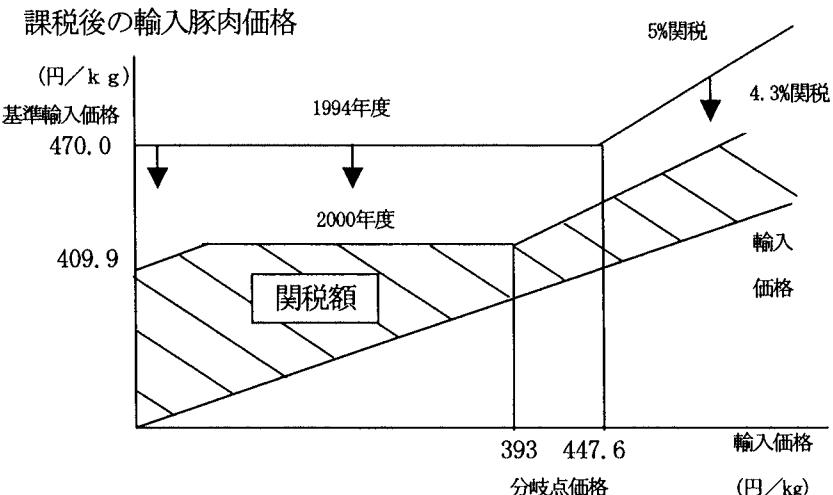
注：合計には、くず肉を含む。

② UR合意の概要

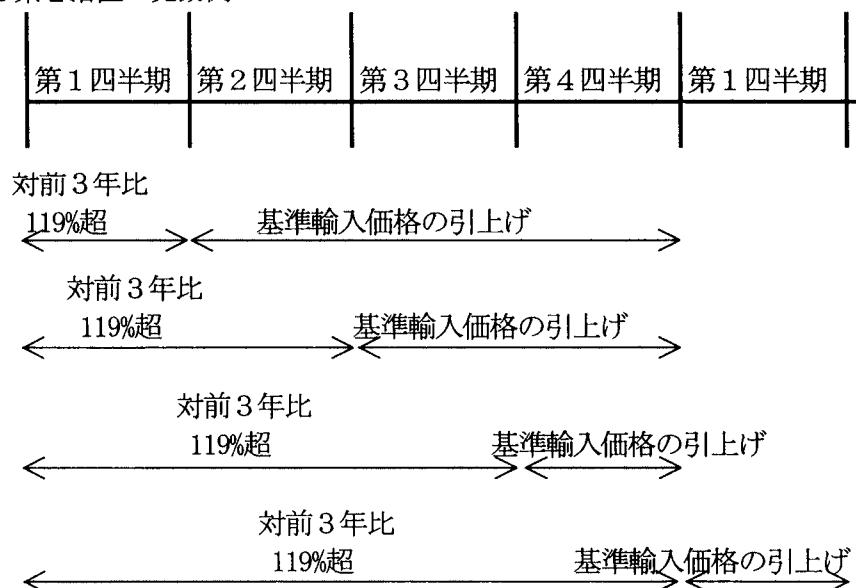
- i) UR交渉において、差額関税制度の機能を維持したが、基準輸入価格等についての引き下げを合意した。
- ii) 豚肉等について、各四半期末までの累計輸入量が発動基準数量(前3か年同期の平均輸入量の119%)を超えた場合、基準輸入価格を引き上げる緊急措置を導入した。

○豚肉の基準輸入価格及び従価税率(枝肉) (単位:円/kg, %)

年 度 (西暦)	平成7 (1995)	8	9	10	11	12 (2000)
基準輸入価格	460.01	450.02	440.06	429.71	419.79	409.90
従価税率	4.9	4.8	4.7	4.5	4.4	4.3



○緊急措置の発動例



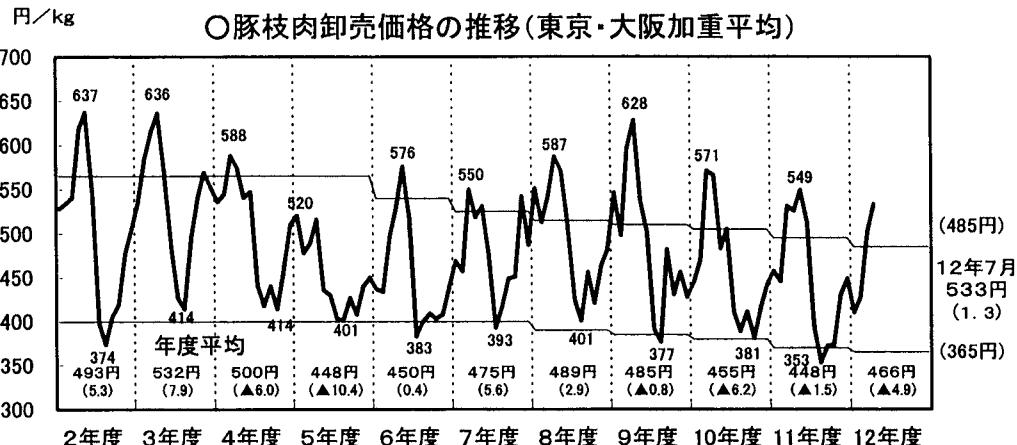
(4) 卸売価格

卸売価格は、季節的な変動があるものの、概ね安定価格帯内で推移している。

平成9年度は、台湾での口蹄疫発生により価格が高騰したため、8月に1ヶ月間関税減免を実施し、その結果、同年9月以降は概ね安定価格帯内で推移してきた。

11年11月に安定基準価格を下回り、その後価格の回復が見られなかつたことから、同年12月より12年2月まで調整保管による買い入れを実施し、12年6月から7月にかけて放出した。

なお、九州(12年3月)及び北海道(12年5月)において口蹄疫が発生し、一時的に高騰したもの、安定的に推移している。



資料:「畜産物流通統計」

注1:価格は東京及び大阪の中央卸売市場における「極上・上」規格の加重平均値(省令価格)

注2:平成12年7月は速報値

注3:価格に続くカッコ内数値は対前年騰落率

(5) 飼養動向

- ① 飼養戸数は、近年、小規模層を中心に年率10%を超える割合で減少してきたが、9年以降減少率は鈍化傾向にある。
- ② 飼養頭数は2年以降減少傾向で推移してきたが、9年以降減少率は鈍化傾向にある。子取用雌豚についても同様の傾向にある。
- ③ 1戸当たり平均飼養頭数は増加(大規模層のシェアが拡大)している。

○豚飼養戸数、頭数の推移

区分 / 年	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
飼養戸数(千戸) (対前年増減率)	36 (▲17.1)	30 (▲16.9)	25 (▲15.4)	22 (▲12.6)	19 (▲14.9)	16 (▲14.9)	14 (▲10.0)	13 (▲6.9)	13 (▲6.7)	13 (▲6.4)
うち肥育豚千頭以上層 (戸数シェア)	2.0 (8.5)	2.0 (9.9)	2.1 (12.2)	2.1 (13.4)	— (—)	2.0 (16.6)	2.0 (18.7)	2.0 (19.7)	2.1 (21.3)	— (—)
飼養頭数(千頭) (対前年増減率)	11,335 (▲4.1)	10,966 (▲3.3)	10,783 (▲1.7)	10,621 (▲1.5)	10,250 (▲3.5)	9,900 (▲3.4)	9,823 (▲0.8)	9,904 (0.8)	9,873 (▲0.3)	9,805 (▲0.7)
うち子取用雌豚 (対前年増減率)	1,111 (▲6.0)	1,061 (▲4.5)	1,043 (▲1.7)	1,008 (▲3.4)	970 (▲3.8)	941 (▲2.9)	934 (▲0.8)	939 (0.6)	931 (▲0.9)	929 (▲0.2)
うち肥育豚千頭以上層 (頭数シェア)	5,431 (51.3)	5,537 (53.9)	5,848 (57.9)	5,983 (59.8)	— (—)	6,013 (64.4)	6,134 (66.4)	6,304 (67.2)	6,445 (68.8)	— (—)
一戸当たり平均 飼養頭数(頭)	314.9	366.8	426.2	480.6	545.2	618.8	682.2	739.1	789.8	838.0
一戸当たり平均 子取用雌豚頭数(頭)	35.3	40.0	46.6	51.7	58.4	66.8	73.5	78.9	84.7	90.2

資料:農林水産省「畜産統計」

注:平成12年は速報値。

III 鶏肉

(1) 消費の動向

鶏肉の消費量（推定出回り量）は、これまで食生活の高度化、多様化に対応して着実に増加してきたものの、近年は、ほぼ横ばいで推移している。

9年度以降は、景気低迷等による需要の減退から減少傾向で推移し、11年度は前年度並みとなった。

12年度4～6月は、前年度同期並で推移している。

(2) 国内生産の動向

国内生産は、増加する輸入鶏肉との競合等から、63年度以降、減少傾向で推移している。

12年4～6月は前年度同期並で推移している。

(3) 輸入の動向

輸入量は、国内価格、為替レート、在庫等の状況により変動はあるものの、中国を中心にはほぼ増加傾向で推移してきた。

平成9年度には、景気低迷等から一時減少したものの、10年度以降、再び増加傾向で推移している。

○鶏肉需給の推移

(骨付きベース、単位：千トン、%)

年度	2	7	8	9	10	11	12(4～6)
生産量	1,380	1,252	1,236	1,234	1,210	1,185	273
	(▲2.6)	(▲0.3)	(▲1.1)	(▲0.2)	(▲1.9)	(▲2.2)	(0.5)
輸入量	297	542	564	510	522	567	153
	(0.2)	(10.9)	(4.1)	(▲9.5)	(2.4)	(8.5)	(8.2)
推 定	1,678	1,781	1,785	1,760	1,729	1,742	425
出回り量	(▲1.1)	(2.9)	(0.4)	(▲1.4)	(▲1.7)	(0.6)	(▲0.4)
期末在庫量	49	103	114	91	90	96	122

資料：「畜産物流統計」、「日本貿易統計」、「食肉の保管状況調査」

注：1) 生産量は畜産局推計値。

2) () 内は対前年増減率。

3) 輸入量には家きん肉を含む。

○食鳥肉輸入量の推移

(実量ベース、単位：トン、%)

年 度	鶏肉輸入量合計				その他家きん肉輸入量		調製品輸入量		総輸入量	
	実数	前年比	実数	実数	実数	前年比	実数	前年比	実数	前年比
2	286,724	100.2	27,197	111,087	99,184	36,574	10,260	97.9	6,481	96.8
7	528,560	110.7	192,254	108,597	126,313	97,144	13,277	96.5	38,337	141.2
8	551,356	104.3	217,062	94,422	123,370	113,346	12,586	94.8	48,997	127.8
9	497,918	90.5	201,462	96,160	102,769	94,236	12,305	97.8	57,596	117.6
10	509,907	102.4	208,290	122,591	102,938	70,070	12,700	103.2	68,337	118.6
11	552,895	108.4	218,466	130,295	96,208	105,317	14,094	111.0	83,930	122.8
12(4～6)	149,741	108.2	63,314	32,771	24,276	29,059	3,329	110.0	28,016	138.7
										181,086
										112.0

資料：「日本貿易統計」

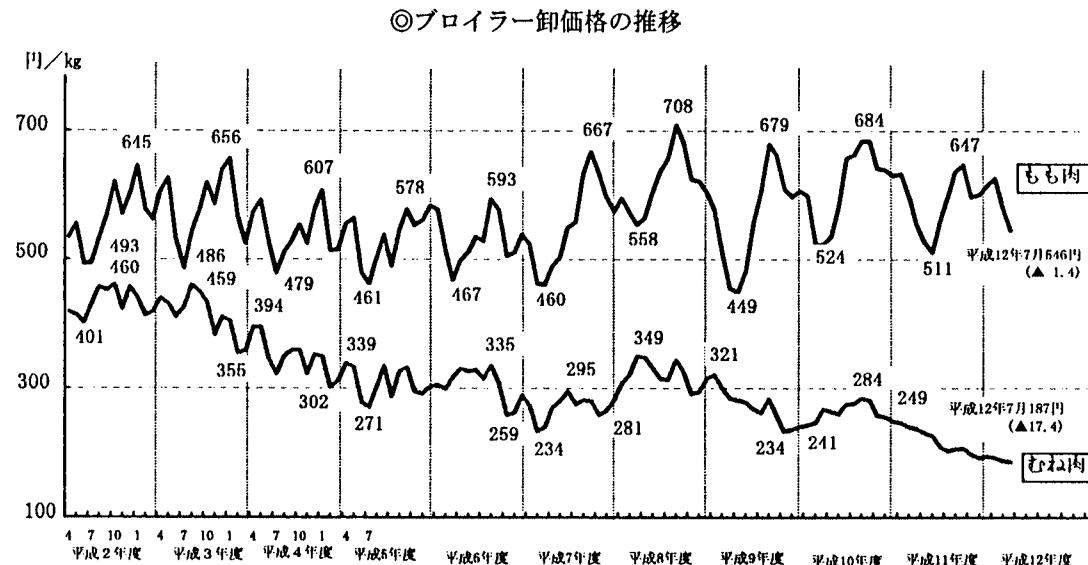
注：調整品輸入量は肉換算である。

(4) 卸売価格の動向

やや低下傾向で推移してきたもも肉価格は、7年度の夏以降、一時上昇に転じたものの、9年度に入り再び低下し、その後は季節変動を伴いながらほぼ横ばいで推移している。また、11年8月以降は、需要低迷の影響により前年度同期を下回って推移している。

むね肉価格は、業務・加工用の輸入品との競合により、3年度以降、ほぼ一貫して低下傾向が続いている。

8年度及び10年度には一時回復したものの、11年1月以降、再び低下傾向にある。



注：価格に続く（）内の数値は対前年度同月増減率である。

(5) 飼養の動向

飼養戸数、飼養羽数とも、零細飼養者層を中心に減少傾向で推移している。

一方、1戸当たり平均の飼養羽数は拡大しており、特に、出荷羽数10万羽以上の大規模層のシェアは、戸数、羽数とともに拡大している。

◎プロイラー飼養戸数、羽数の推移

区分	平成2年	7	8	9	10	11	12
飼養戸数(戸)	5,529	3,853	3,606	3,516	3,367	3,192	3,084
(対前年増減率)	(▲5.2)	(▲6.7)	(▲6.4)	(▲2.5)	(▲4.2)	(▲5.2)	(▲4.4)
飼養羽数(千羽)	150,446	119,682	118,106	114,314	111,659	107,358	108,786
(対前年増減率)	(▲1.7)	(▲6.0)	(▲1.3)	(▲3.2)	(▲2.3)	(▲3.9)	(-1.3)
年間10万羽以上層の							
出荷戸数(戸)	2,413	2,150	2,056	1,998	1,945	1,900	
戸数シェア(%)	(40.6)	(49.7)	(49.9)	(50.2)	(51.6)	(52.0)	
出荷羽数(千羽)	560,999	509,712	508,449	502,532	491,359	492,450	
出荷羽数シェア(%)	(79.2)	(84.0)	(84.8)	(85.3)	(86.0)	(86.2)	
一戸当たり平均							
飼養羽数(羽)	27,200	31,100	32,800	32,500	33,200	33,600	35,300

資料：「畜産統計」、「畜產物流通統計」

1. 総合食料自給率目標

(単位 : %)

	平成9年度	(参考) 平成10年度	平成22年度
供給熱量総合食料自給率	41	40	45

金額ベースの総合食料自給率

(単位 : %)

	平成9年度	(参考) 平成10年度	平成22年度
金額ベースの総合食料自給率	71	70	74

(注) 平成22年度における各品目の単価が現状(平成9年度)と同水準として試算したものである。

2. 平成22年度における望ましい食料消費の姿(食肉・鶏卵)

(単位 : 万トン、kg)

	平成9年度	(参考) 平成10年度	平成22年度
肉類(計)	547 (27.8)	552 (28.0)	534 (27)
牛肉	147 (7.2)	150 (7.3)	166 (8.0)
豚肉	208 (10.2)	213 (10.4)	186 (9.0)
鶏肉	182 (10.1)	180 (9.9)	172 (9.4)
鶏卵	268 (17.6)	264 (17.3)	252 (16)

(注) 下段の()内は1人1年当たり

3. 平成22年度における生産努力目標(食肉・鶏卵)

(単位 : 万トン)

	平成9年度	(参考) 平成10年度	平成22年度
肉類(計)	306	304	324
牛肉	53	53	63
豚肉	129	129	135
鶏肉	123	121	125
鶏卵	257	253	247

4. 品目別食料自給率目標(食肉・鶏卵)

(単位 : %)

	平成9年度	(参考) 平成10年度	平成22年度
肉類(計)	56	55	61
牛肉	36	35	38
豚肉	62	61	73
鶏肉	68	67	73
鶏卵	96	96	98

農業生産の努力目標

主要品目ごとの課題

1. 肉類

(ア) 牛肉

牛肉については、小規模な肉用牛経営の離脱を規模拡大や新規参入で補いきれなかつたこと等により、近年、肉用牛飼養戸数及び飼養頭数が減少しており、生産が減少してきたが、最近では、子牛生産頭数の増加等もあり、生産はほぼ横ばいないしやや増加の傾向にある。

このため、今後消費についてはかなり増加すると見込む中、経営規模の拡大、肉用牛ヘルパー等支援組織の活用による労働の軽減、また、飼養管理技術の向上等を通じた産肉・繁殖能力の向上、家畜排せつ物の適正な管理及び有効利用等の取組を通じ、生産コストの2割程度の低減や品質の向上により、家庭用のほか、輸入品との競合の度合いの大きい業務用及び加工用の需要についても国産品による対応を拡大し、生産の増大を図ることが課題となっている。

(イ) 豚肉

豚肉については、豚飼養戸数及び飼養頭数の減少により、生産が減少してきたが、大規模層が生産の大宗を占めてきたこと等により、生産はほぼ横ばい傾向にある。また、経営規模の拡大等により畜産環境問題が顕在化している。

このため、今後消費についてはかなり減少すると見込む中、飼養・衛生管理技術の向上（人工授精の4割程度の実施等）等を通じた一分娩当たりの生産頭数の1割程度の増加や安全性の高い豚肉の低成本生産、家畜排せつ物の適正な管理及び有効利用等の取組を通じ、家庭用のほか、輸入品との競合の度合いの大きい業務用及び加工用の需要についても国産品による対応を拡大し、生産の増大を図ることが課題となっている。

(ウ) 鶏肉

鶏肉については、経営規模は着実に拡大しているものの、小規模層の離脱による飼養羽数の減少及び業務用を中心とした輸入品の増加により、生産はやや減少傾向にある。他方、消費者ニーズの多様化等により、地鶏等の高付加価値の鶏肉の生産が増加している。

このため、今後消費についてはやや減少すると見込む中、飼養・衛生管理技術の向上等を通じた産肉能力の向上（4%程度）及び飼料要求率の改善（1%程度）、消費者ニーズの多様化に対応した地鶏等高品質な鶏肉の生産、家畜排せつ物の適

正な管理及び有効利用等の取組を通じ、家庭用のほか、輸入品との競合の度合いの大きい業務用及び加工用の需要についても国産品による対応を拡大し、生産の増大を図ることが課題となっている。

2. 鶏卵

鶏卵については、経営規模の拡大等により生産は安定的に増加してきたが、近年は需要の停滞等により、生産はほぼ横ばいで推移している。一方、構造的に需給の不均衡を生じやすく、また、一層の低コスト化や鶏卵の安全性の確保が求められているほか、付加価値の高い鶏卵へのニーズも生じてきている状況にある。

このため、今後消費についてはかなり減少すると見込む中、飼養管理技術の向上等を通じた産卵能力の向上（2%程度）及び飼料要求率の改善、衛生管理技術の向上による衛生問題への適切な対応、付加価値の高い鶏卵の生産、家畜排せつ物の適正な管理及び有効利用等に取り組みつつ、引き続き需給動向に対応した計画的な生産に取り組むことが課題となっている。

食中毒発生時における対応

被害拡大防止

原因食品 摂食防止（情報提供、回収）

原因物質 患者の治療方法のための情報

再発防止

汚染原因の究明 汚染した工程、増殖した要因
(原料から最終消費まで)

結果の公表 企業として同業者・社会に対する責任

HACCP導入の基本的考え方

- 1 消費者により安全で衛生的な
(より良い)商品を
- 2 自らが企業を守り発展させる

HACCPの導入に当たり人材育成が重要

○食品産業側

- ・ HACCPを理解し、プランを作成できる人
- ・ HACCPプランに基づき的確に実施し、内部検証のできる人

○食品衛生行政側

- ・ HACCPを理解し、プラン作成を指導できる人
- ・ HACCPを導入した工場の的確な監視と外部検証のできる人

食品衛生にかかる危機管理

1 危機の判断

情報
現場 → トップ

2 冷静な対応

消費者、企業

3 被害の拡大防止

隠しきれない

4 早期公表の判断

5 原因究明

なぜ起こるか

リスクアナリシス(Risk Analysis)

1 リスクアセスメント(Risk Assessment)

危害の定性→定量（人の被害の重篤度、発生頻度、治療法の有無等）

2 リスクマネージメント(Risk Management)

最終的に消費者を守るため、生産から消費までに講じる措置（効果的、効率的、経済的）

3 リスクコミュニケーション(Risk Communication)

生産から流通までの情報交換

消費者への情報提供

消費者からの意見受け入れ

} 消費者参加の安全確保

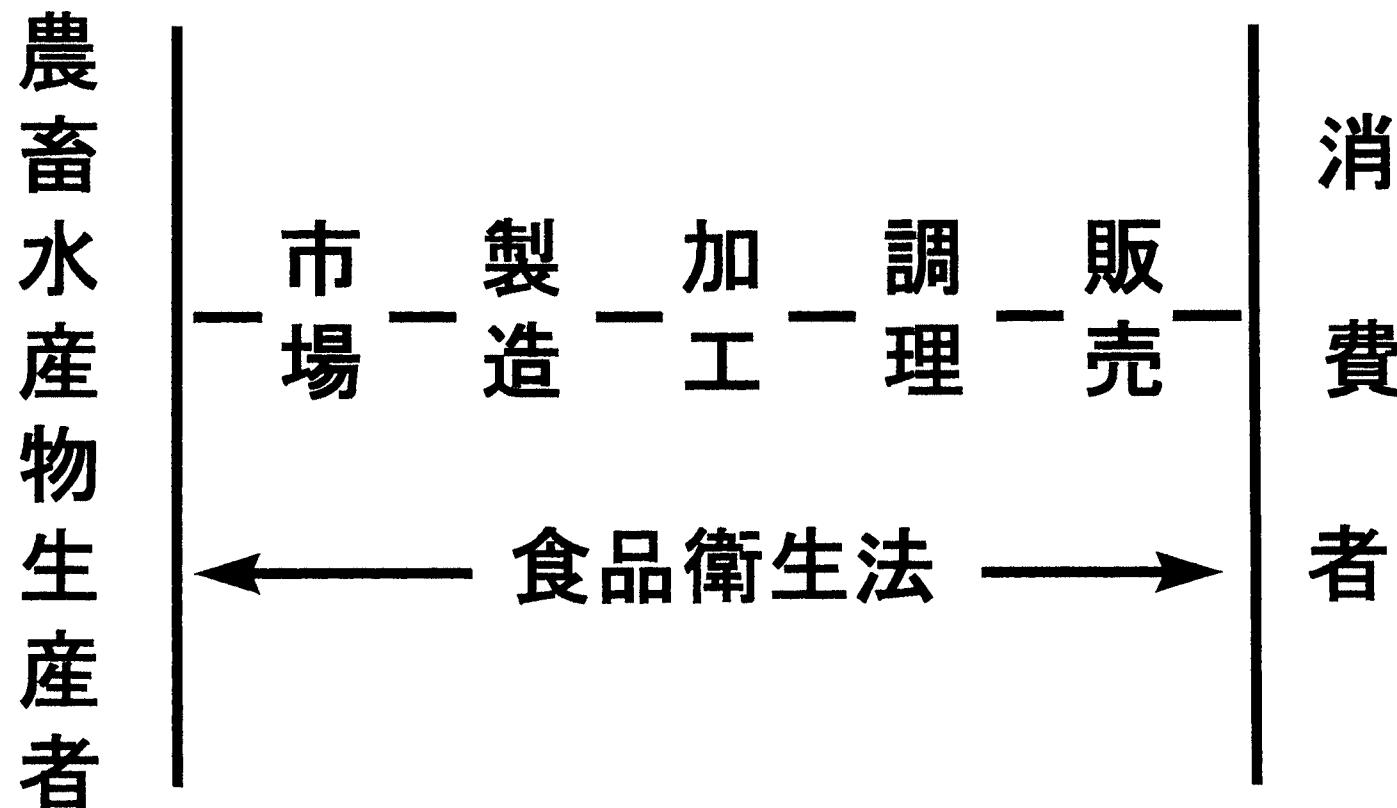
○智者は歴史に学び、
愚者は経験に学ぶ

○智者は他人の経験に学び、
愚者は自分の経験で学ぶ

2. 食品を原因とする人の健康被害の発生防止対策

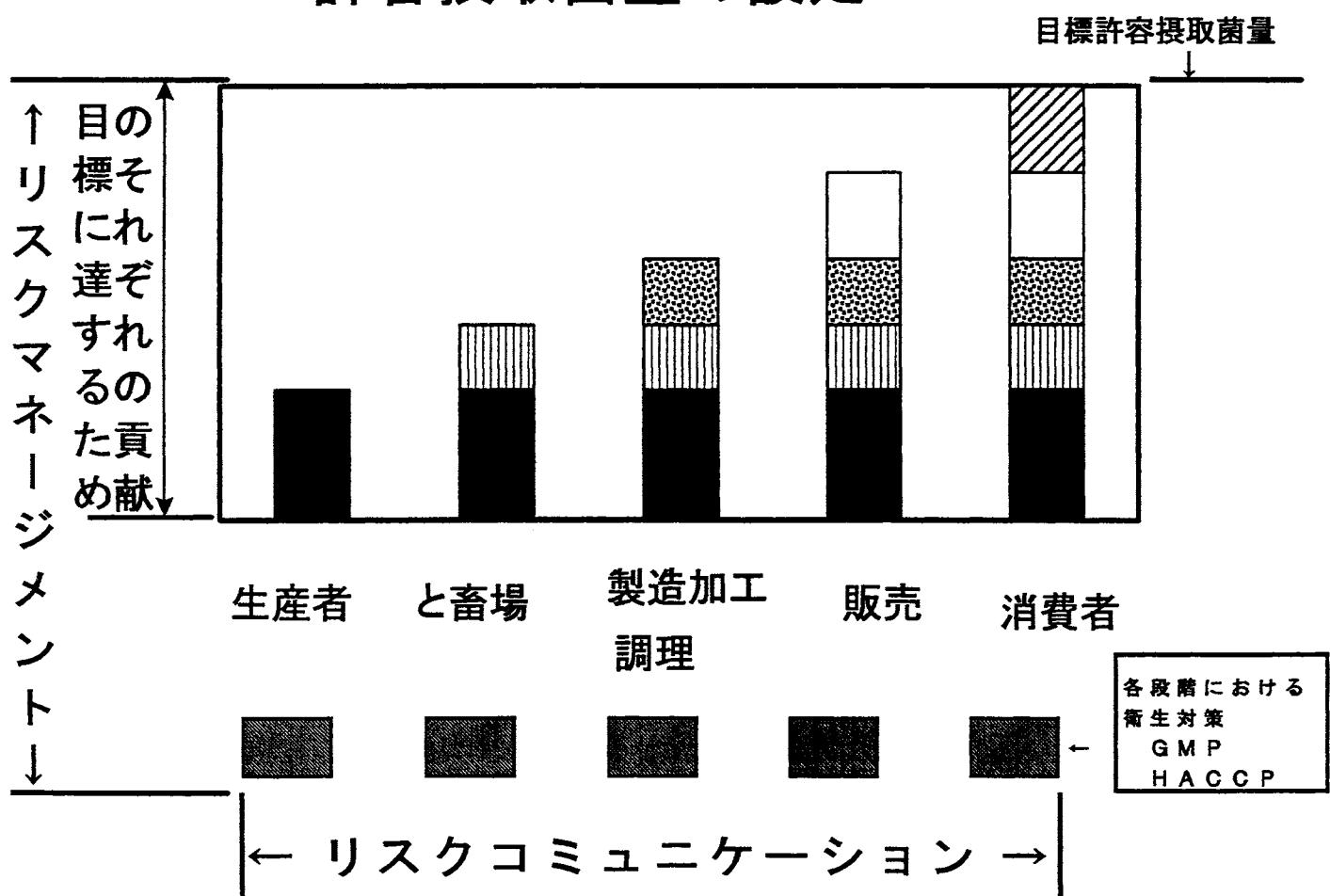
(1) 基本的な考え方

生産者から消費者まで関係する人々全員の参加



(5) まとめ

リスクアセスメント…定性、定量（感染性、重篤性、感受性等）
↓
国民の健康を守るべき指標の設定（患者ゼロあるいは10万人に1人の許容等）
↓
許容摂取菌量の設定



動物性食品(例、食肉)の安全性 に係る危害の分類

1. 生物学的危険

(1) 動物の病気

ア 人に感染する病気

炭疽、結核、ブルセラ、トリヒナ等

イ 人に感染する可能性のある病気 牛伝達性海綿状脳症等

ウ 人に感染しない病気

口蹄疫、白血病等

(2) 動物に病原性がなく、人に病原性のある微生物

腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等

2. 化学的危険

(1) 動物用医薬品

抗生物質、合成抗菌剤、ホルモン剤等

(2) 環境汚染物質

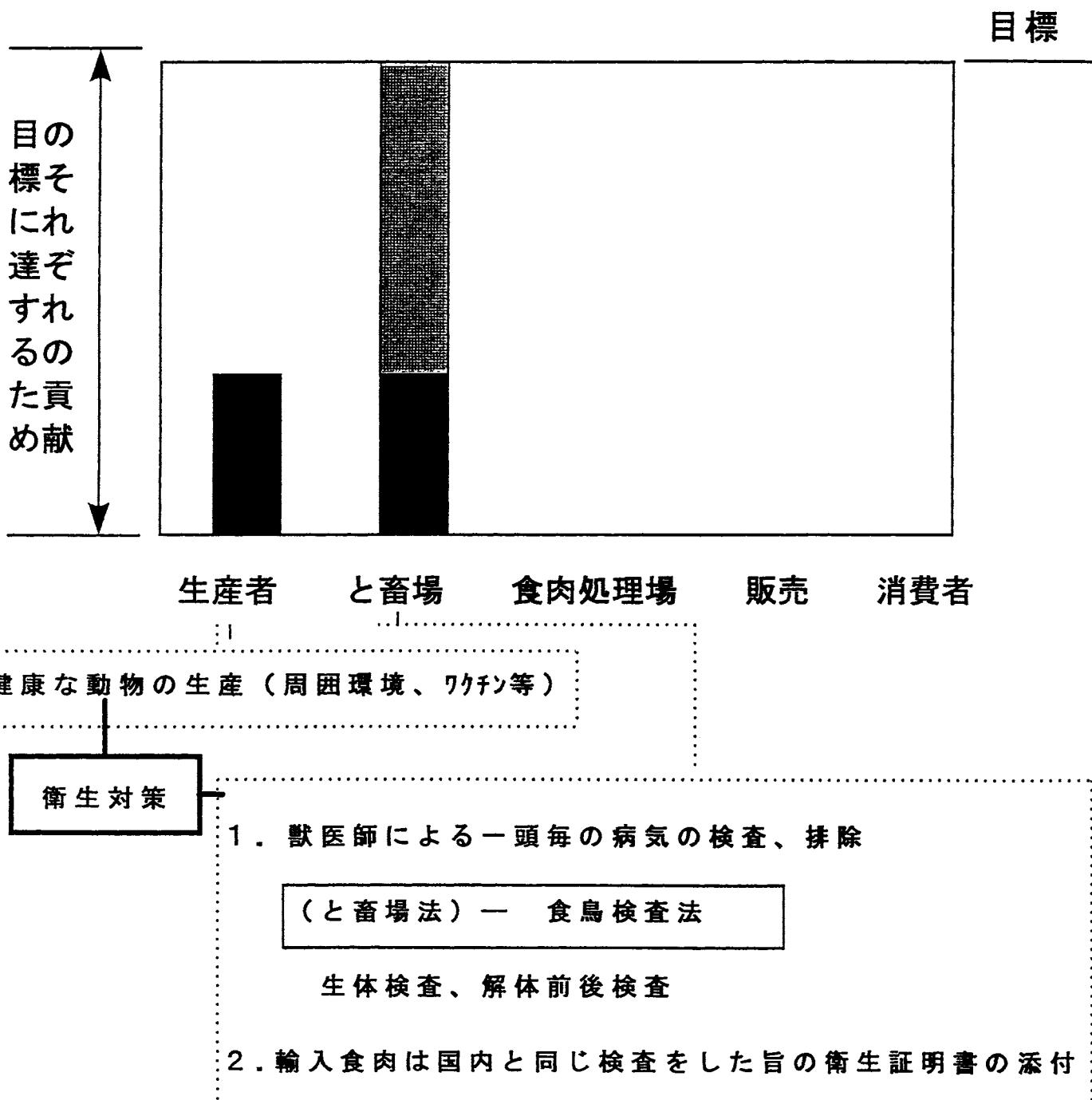
ダイオキシン、PCB、農薬等

3. 物理的危険

注射針、散弾等（毛髪）

リスク1 動物の病気

目標: 病気にかかった動物又は部位の排除



リスク 2

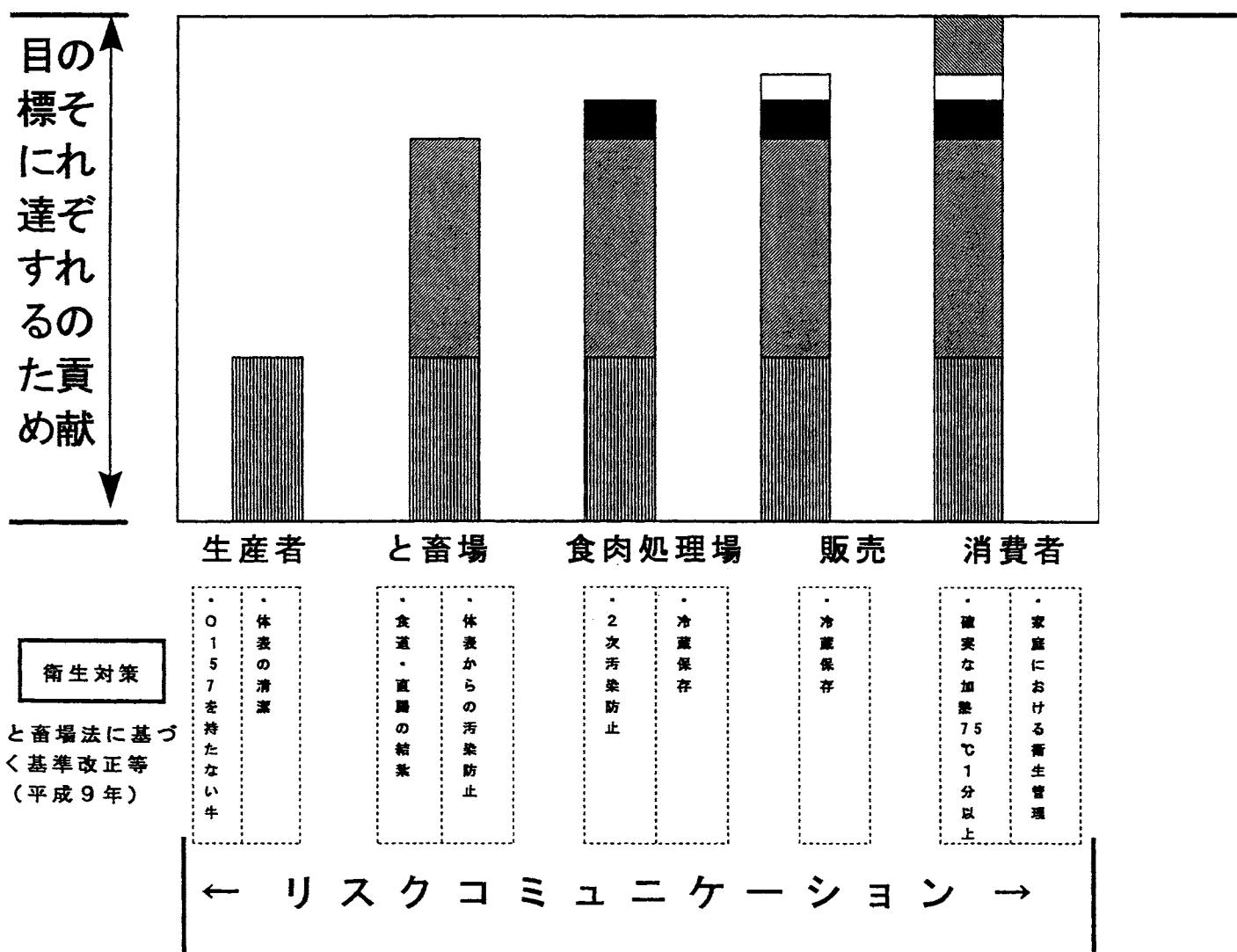
動物に病原性なく人にある微生物

例: 腸管出血性大腸菌O157:H7

リスクアセスメント

↓
国民の健康を守るべき指標 → 患者 0
↓
許容摂取菌量 → 50g中 0個

目標
菌 0 個



リスク3

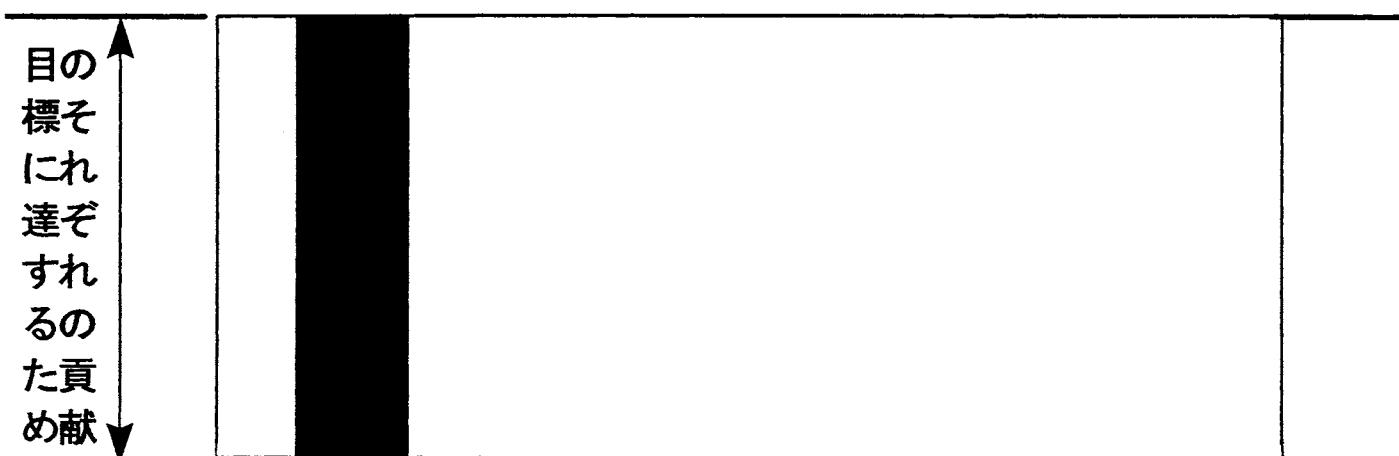
動物用医薬品

例: 抗生物質(オキシテトラサイクリン: 牛肉)
リスクアセスメント…急性、慢性毒性、発がん性、
腸内細菌に与える影響等

↓
ADI(Acceptable Daily Intake)の設定

↓
残留許容量の設定… 0.1ppm(食品衛生法) 目標

0.1ppm



生産者

と畜場

流通

消費者

衛生対策

・用法
・用量の遵守
・休薬期間の遵守

・モニタリング

← リスクコミュニケーション →

リスク4 ダイオキシン

リスクアセスメント … 急性、慢性毒性、発がん性、
内分泌作用等



TDI(Tolerable Daily Intake)の設定

… 4 pg/体重1kg



残留許容量設定の必要性判断

↓ 人体への取込量調査…1998年

↓ 平均2pg/体重1kg

食品個別基準の設定は必要ない

排出基準等

--	--	--

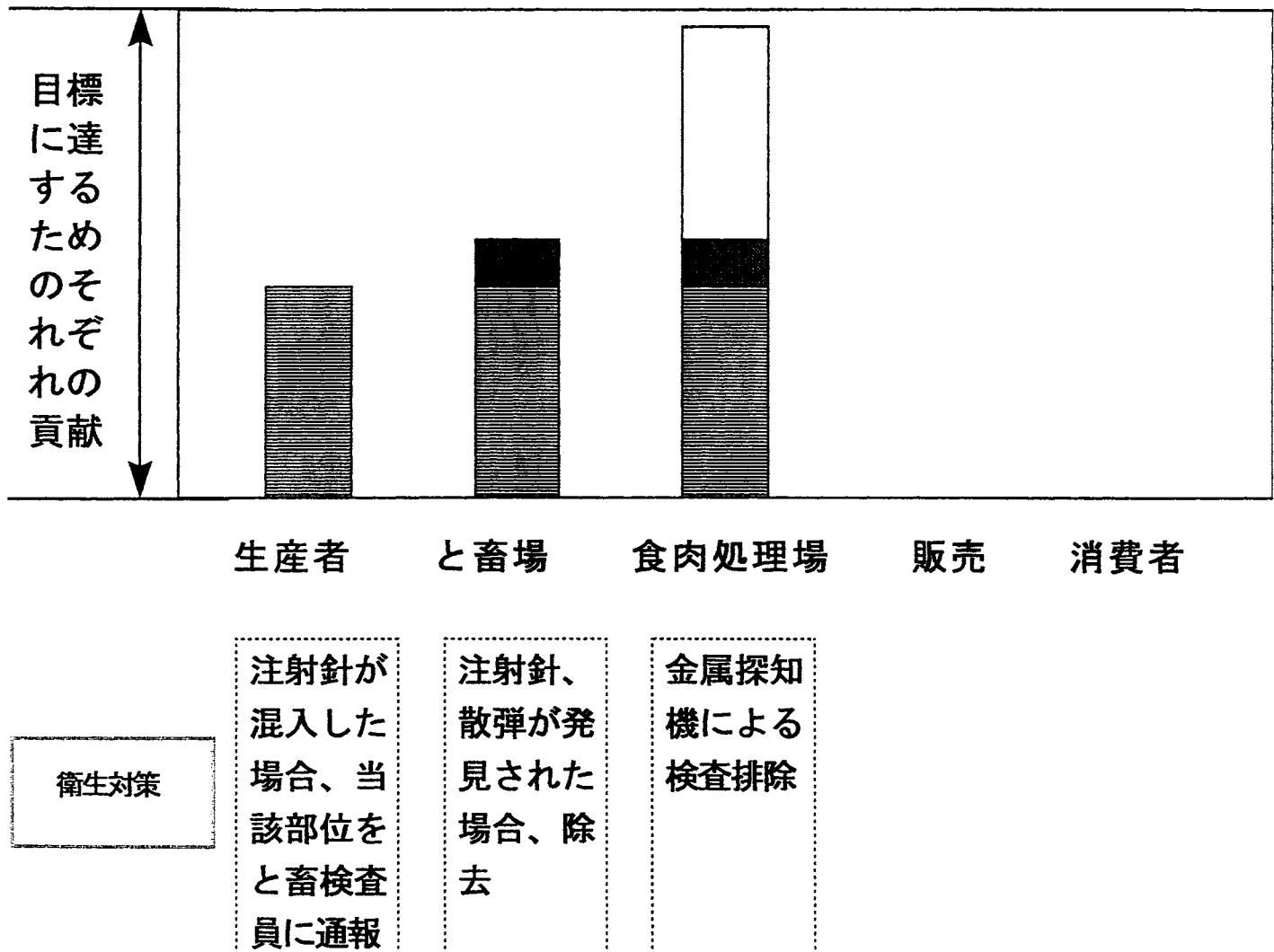
- ・ダイオキシン
排出源対策
- ・P C B の確実
な管理

生産者

消費者

リスク5 物理的危害

例：注射針、散弾
リスクアセスメント
目標 食肉からの排除



何事にも時があり、
天の下の出来事にはすべて
定められた時がある。
生まれる時、死ぬ時 ……
(コヘレトの言葉 3・1～2)