

日本女子大学教授（消費者教育）

ほそかわ こういち
細川 幸一

私の視点

中国の食品加工メーカーが使用期限切れの食用肉を使ってつくった加工食品が日本でもファストフード店などで販売されていたことが明らかになり、食の安全への不安が増している。問題の背景には、生産者がコストを引き下げるために工業化を進め、設備費や労働賃金の安い国外へ生産拠点を移すという食のグローバル化が起きていることがある。

食肉は牛、豚、鶏などの生き物を屠畜して製造されたものであり、前段階には家畜を飼育する畜産が存在する。ただ、消費者はパックされた食肉や加工食品が数日前までには生きていた動物であったことを忘れてしまいがちで、畜産の実態への関心は低い。

しかし、コスト削減のための効率が生き物を扱う畜産でも追求され、多くの家畜は大量生産のための「畜産工場」とも言える閉所で飼育されているのが実態だ。単なる産業動物として扱われ、動物らしい行動を抑制されて苦痛に満ちた一生を送ることになる。

現状を改めるために、今こそ「家畜福祉」の考え方を消費者は支持すべきではないか。せめて生きている間は動物らしい活動ができるよう家畜の環境に配慮するという考え方で、欧州連合（EU）などで広がりがつつある。日本でも取り組みが始まっているが、輸入

「家畜福祉」の考え支持を

食肉の消費

食肉も多く、大きな動きにはなっていない。具体的には、以下の5点である。①十分な餌と水があること②快適な飼育環境であること③傷害や病気は治療されること④恐怖や苦痛にさらされないこと⑤正常行動ができる広さや刺激があり、仲間がいること――。

畜産の大量生産システムは、鳥インフルエンザ、口蹄疫などの動物の感染症を発生させやすく、グローバル化によって人類への大規模感染も危惧されている。適切な環境で健康に育った家畜の肉はより安全であり、家畜福祉の観点は食の安全にもつながるのだ。

家畜福祉をとり入れた畜産は、コストが今よりかかる。だが、例えば鶏肉が100羽当たり50円程度で売られている現状は妥当だろうか。価格を急げると暮らしへの影響が心配されるため、まずは家畜福祉配慮食品の認定マーク制度を創設し、消費者に選択肢を示す道筋をつくるべきである。

動物を殺して食すのは、人が生きるためには当然という主張が一般的だ。だが、本来の畜産とは生き物を育てる産業である。「いただきます」という言葉には、自らが生きながらえるためにありがたく他のいのちをいただくという意識があることを消費者は再認識し、いのちを消費する者としての権利と責任を自覚すべきである。