

### 安全

#### Stretching the Food Chain

## グローバル食品汚染の見える鎖

儲け優先で工業化された農業と  
国境をまたいだ流通網の無秩序な広がり  
「危ない食品」を世界に拡散させている

ウィリアム・アンダーヒル（ロンドン）  
ジュリー・スケルフォ（ニューヨーク）  
アダム・ロジャーズ（ワシントン）  
アンドルー・マー（ロサンゼルス）  
シュテファン・タイル（ベルリン）  
ジョー・コ克蘭（バンコク）  
千葉香代子、神立景子（東京）

フランセス・ホールが怒るのも無理はない。5年前、大学生だった息子のピーターが謎の病気に冒され、話すことも動くこともできなくなった。発症から数カ月後、息子は20歳の若さで死んだ。

死後、ようやく病名が判明した。新変異型クロイツフェルト・ヤコブ病。狂牛病（牛海綿状脳症）との関連が指摘されている病気で、ピーターは初期の犠牲者だった。

最大の責任はイギリス政府にあると、ホールは言う。狂牛病は種の壁を超えて伝染するかもしれないと専門家が警告していたにもかかわらず、政治家は牛肉を食べても安全だと宣伝し続けたのだ。

だがホールからみれば、責めを負うべき組織や人間はほかにもいる。「結局はお金のため」と、彼女は言う。「生産者や食品会社は、とことんまで利益を搾り取ろうとした」

息子を奪われた母親の悲しみというだけで片づけることはできない。ホールは、世界中の消費者が感じている不安を代弁している。

狂牛病は、今や世界共通の問題になった。イギリス以外でも、すでに18カ国で1700頭以上が感染した。9月には日本で、ヨーロッパ以外では初めて感染した牛が確認され、その後さらに2頭が見つかった。

### 輸出され続けた肉骨粉

狂牛病の蔓延は、食品が食卓に届くまでのプロセスが激変したことを浮き彫りにした。農業はひと握りの大企業に集約され、流通網は長く複雑になり、自由貿易の拡大がそうした動きに拍車をかけた。

古くから続いたシステムは、根底から覆されつつある。消費者団体は、政府は食の安全より利益を優先させる巨大企業の言いなりになっていると主張する。

そこにさまざまなリスクがあることは明白だが、狂牛病の感染源と疑われる肉骨粉の流通ルートさえ、いまだにはっきりしない。「食品の流通過程が見えないことが消費者の不安を増幅している」と、イギリスの食肉衛生の専門家、リチャード・ノースは言う。

メディアは食品の安全性に疑問を投げかけ、消費者は不安をつのらせている。遺伝子組み換えの原料が検出されたアメリカのタコス、リステリア菌に汚染されたイギリス産チーズ。サルモネラ菌や大腸菌による食中毒も急増している。

東京の証券会社に勤める増田寛美は、日本で最初の狂牛病が確認されて以来、昼食をレストランなどで食べなくなった。「怪しいものを口にしないように、母親に毎日お弁当を持たされる」

今のところ、何がどこまで危険なのかははっきりしない。WHO（世界保健機関）は、偶発的な食中毒を輸入食品や集約農法と結びつけるのは早計だと主張する。高齢化で抵抗力の弱い市民が増えたことや、報告体制の強化が件数を増加させたとの見方も多い。

だが、狂牛病の例でわかるように、潜在的なリスクが存在することはまちがいない。イギリスのクロイツフェルト・ヤコブ病による死者はすでに110人以上に達し、最終的には10万人を超えるかもしれないとの見方もある。

イギリス以外での発症例はわずかとはいえ、今後は出てこないとは断言できない。イギリスは、狂牛病の感染源と疑われる肉骨粉を1996年まで輸出していた。国内での使用を禁止してから、8年間も輸出し続けていたのだ。

## 肉と乳製品が「運び屋」

税関記録があいまいなため、輸出先はほとんど特定できない。さらに、それが商品に姿を変えて消費者に行き着くまでには、無数の流通経路がある。国連食糧農業機関（FAO）は、汚染飼料が100カ国以上に流通している可能性がある」と警告している。

食品とともに世界に広がった病気は、狂牛病だけではない。食肉と乳製品は、とりわけ強力な「運び屋」といえる。欧州では、ある国の一部の地域で発生した特定のサルモネラ菌が、鶏を介して欧州全域に広がった例もある。

96年に日本で12人の死者を出した病原性大腸菌O157は、その14年前にアメリカで初めて確認された。感染源は不明だが、アメリカから輸入されたカイワレダイコンの種子が疑われている。

貿易が拡大すれば、事件が及ぼす波紋も広がる。99年にはベルギーの家畜がダイオキシンに汚染され、近隣諸国の店頭から同国産の卵や肉製品がいったいに撤去された。ベルギーとその周辺国の製品に対する禁輸措置は、アメリカ、アジア、中東へも広がった。

食品の世界的な取引自体は昔からあった。東洋の香辛料が欧州に紹介されたのは中世だし、ジャガイモやトマトは16世紀にアメリカ大陸から欧州に移植された。

だが今は、市場規模がけた違いだ。WTO（世界貿易機関）によると、世界の食料輸出は過去10年間に40%も増えている。それに、今や食料はどんなに遠くからでもやって来る。

## 食料安全保障の重いツケ

イギリスで食べる季節はずれのレタスには、メキシコやジンバブエから空輸されたものもある。アメリカ人は、タイやブラジル産の飼料で育った鶏肉を食べる。日本人は毎年、国内で消費する牛肉の60%をアメリカやオーストラリアなどから輸入している。

市場がこれほど急拡大した理由の一つは、技術の進歩だ。フリーズドライなど保存技術の発達で、輸送距離は飛躍的に伸びた。

だが、真の原動力は各国の食料政策だ。第二次大戦後、西側諸国の多くが「食料安全保障」を旗印に食料自給率の向上に努めた。国民に安い食料を安定供給するためだ。「政府は国民を食べさせることに道義的な責任を感じていた」と、テムズ・バリー大学（イギリス）のティム・ラングは言う。

これらの国々では今、安い食料がふんだんに手に入る。だが、その代償も大きい。補助金で農業の集約化を進めた結果、生産量は急増し、ヨーロッパの国々の倉庫には余剰分のバターや粉乳、シリアル、牛肉があふれた。

戦前のフランスはずっと食料輸入国だったが、今やアメリカに次ぐ世界2位の農産物輸出国だ。

「問題は、完全自給を実現した後も政策を変えなかったことだ」と、フランスの急進的な農業活動家ジョゼ・ボベは言う。「工業化が行きすぎて、生産のための生産に追われることになってしまった」

余った食料は輸出に回され、80年代の貿易自由化の波がそれに拍車をかけた。91年には日本も、しぶしぶながら牛肉とオレンジの輸入を自由化した。

効率化の波は、農業の現場にも大きな犠牲をもたらした。集約農業先進国のイギリスでは、農家の数が10年間で25%減少した。

「集約農業は、環境のことなど気にせず、土地を化学肥料漬けにしても良心の呵責を感じない人間のためのやり方だ」と、伝統的な農法で農場を営んでいるフィリップ・ホスキングは言う。

## 商業主義が招いた危険

アメリカで使われる抗生物質の40%は、家畜に投与されている。病気の治療ではなく、大半は成長促進と病気の予防に使われる。

妊娠中の牛は1日7リットルの乳を出す。特殊なえさや薬剤を与えれば30リットルまで増える。本来なら40歳まで生きたかもしれない乳牛が、こうして酷使されたあげく、6歳でハンバーガー用の肉になる。

「特殊なえさや薬剤は、家畜の健康には役立たない。利益を増やすのに役立つだけだ」と、アメリカの市民団体パブリック・シチズンのピーター・ルーリーは言う。

家畜の健康リスクは、人間の健康リスクでもある。80年にフランスで発見されたバンコマイシン耐性腸球菌（VRE）は、家畜や食肉を通じてまたたく間にヨーロッパ中に広がった。日本でも近年、タイ産とフランス産の鶏肉から検出されている。

狂牛病も、本来は草食の牛に肉骨粉を与えて、強引に「共食い」をさせたことが原因とみられている。一頭の牛がコショウの実ほどの汚染飼料を食べただけで感染し、その牛がまた別の牛のえさになって汚染の連鎖につながった。

狂牛病騒動がきっかけで、牛の骨から作られるゼラチンがヨーグルトやキャンディー、化粧品にも使われていることが知れ渡った。「昔から、人は食べる物によってつくられると言われてきた」と、食文化史を研究するクロード・フィシュラーは言う。「自分が何を食べているのかわからなければ、自分が何者かもわからない」

問題の大きさが、かえって対策を遅らせている面もある。一つの養鶏場で1万羽以上が飼育され、食肉用の家畜が生きたまま輸出されることもある今、異変は一気に業界全体に広がりかねない。

「ここまで数字が大きくなると、政府が事実を認めたがらないのも理解できる」と、狂牛病研究の第一人者である微生物学者のスティーブン・ディーラーは言う。

## 基準を決めるのは大企業

イギリスをはじめ、各国政府の狂牛病対策は後手後手に回った。「ドイツ政府はひたすら問題を隠そうとした」と、キール大学のジーファート・ローレンツェンは言う。日本の農林水産省は、発生の直前まで日本は安全だと主張し続けた。

政府のそうした対応が、さらに連鎖汚染への疑惑を増幅させる。多くの国で有機栽培作物の売り上げが増加しており、1年で30%増加した例もある。食料生産のシステムそのものが問われているのだ。

国レベルで規制を強化する必要があるという声もある。「大量生産によるコスト削減を追求したアメリカでは、農産物を工場で生産する」と、ジャーナリストのシェルドン・ランプトンは言う。「それが資本主義というものだ。だからこそ、食品の安全を保証する実効性のある規制が必要だ」

だが、世界には法律を作っても守らせる力がない国もある。途上国の一部では「法規制は弱く、政府は腐敗している」と、環境保護団体グリーンピース・タイ支部のタラ・ブアカムシーは言う。こうした国が食料を輸出するとき、危険が一緒についてくる場合も少なくない。

自由貿易体制の下では、規制が保護主義ととられることも多い。安全性を理由に輸入品を締め出せば、WTOに提訴されかねない。

科学的な裏づけのある証拠はめったにないし、利害の対立する各国が主張する安全基準はバラバラだ。EU（欧州連合）とアメリカの間では、成長ホルモンを投与したアメリカの牛肉の安全性をめぐる、80年代半ばから貿易摩擦が続いている。

食品の安全性に関する国際基準は、FAOとWHOが共同で設立したコーデックス委員会で決めており、WTOも判断基準にしているが、その中立性を疑問視する声もある。

90年代の調査では、コーデックス委員会の意思決定には大企業が深く関与していた。アメリカ代表団の半数は多国籍企業の関係者で、世界最大手の食品会社ネスレは大半の国より多くの代表を参加させていた。「自分たちの製品の安全性を自分たちで判断している。詐欺のようなものだ」と、テムズ・バリー大学のラングは言う。

## 誰も無視できない問題

国際基準が、それぞれの国の判断より優先される場合もある。たとえば毒性の強い殺虫剤メチルパラチ

オンを、日本は使用禁止にしているが、コーデックス委員会は残留基準を設けて使用を認めている。日本は94年、メチルパラチオンを散布していたアメリカ産リンゴの輸入を解禁した。

これだけ悪い話を聞かされれば不安にもなるが、食べ物が原因の病気自体はずっと昔からある。半面、生産現場の衛生状態は大きく改善されている。

「50年前と比べれば、食品の質ははるかによくなっている」と、ヨーロッパの農業組合グループの代表ドミニック・スーションは言う。「私が育ったころの農場では、サルモネラ菌やリステリア菌の感染が絶えなかった。当時は話題にもしなかつただけだ」

だが今の世界では、まさにそれが話題になっている。狂牛病の拡大で、連鎖汚染のリスクは政府にとっても消費者にとっても無視できない問題になった。リスクに気づいたことは、一歩前進だ。

ニューズウィーク日本版

2001年12月19日号 P.20

Good Enough to Eat?

## 狂牛病を生んだ「日本病」

政府や食肉業者の「構造的欠陥」が  
一連の牛肉騒動を引き起こしている

ジョージ・ウェアフリッツ（東京支局長）  
糸井恵（東京）

「私たちの牛肉を食べても命に別条ありません」

食肉業界がこんなアピールをするなんて、考えられないことだ。しかし、3月12～15日に千葉市幕張で開かれた国際食品・飲料展では、出展した外国の食肉関係者の多くが、こうした宣伝文句で自国の牛肉をアピールしていた。

牧草で育てた、安全で健康な自然の牛 ニューージーランド食肉公社のパンフレットにはこう書かれていた。アメリカの業界団体も、狂牛病（牛海綿状脳症）対策は万全、と主張するパンフレットを配布した。

暗い雰囲気漂うなか、メキシコの精肉業者は肉汁のしたたるヒレ肉を来場者に振る舞った。「一口食べた女性が『牛肉を食べるのは久しぶりで、おいしい』と感激していた」と、肉を焼いていた男性は言った。「日本の牛肉ではないことをセールスポイントにしている」

だが外国産と表示されたラベルだけで、アジア最大の牛肉市場を回復させることはできない。狂牛病に感染した牛が国内で見つかった昨年9月以来、日本の牛肉消費量は3割以上落ち込んだ。対日牛肉輸出業者が今年1年間にこうむる損失は、20億ドルに達する可能性がある。

問題をさらに複雑にしたのが、小売店によるラベルの偽装工作だ。輸入牛肉を国産と偽って高く売ろうとした店は、半数を超えとの見方もある。

自分の買っている牛肉の生産地と安全性をめぐって、消費者の不安は高まっている。「この調子ではみんなベジタリアンになってしまう」と、東京都内のスーパーで買い物をしていた主婦、藤原道代は言う。

「感染源」は野放し状態

過去に日本で起きた危機と同様、今回も政府の不手際が問題になっている。かつて「現代のサムライ」と称賛された日本の官僚は、予防できたはずの数々の悲劇を防げず国民の信頼を失った。

80年代、多くの血友病患者がHIV（エイズウイルス）に汚染された血液製剤を投与された。当時の厚生省は、これを防げなかった。95年の阪神・淡路大震災では、危機管理の甘さから多数の犠牲者を出した。

狂牛病が発生したときの状況も、似たような感じだった。政府は目の前の危機を無視して対策を講じず、無能ぶりを隠そうとしていっそう信頼を失った。「バブル崩壊以降、日本政府は確実に信頼を失ってきた」と、米国食肉輸出連合会のフィリップ・セング会長は言う。「牛肉そのものの問題ではない。信頼の問題だ」

度重なる行政の失態が、日本の狂牛病を招いた。狂牛病は86年に初めてイギリスで報告された。欧州各国は90年代、感染源とされる肉骨粉の使用を禁止したが、日本政府の対応は畜産農家への行政指導にとどまった。指導に従ったのは一部の農家に限られ、「感染源」は食物サイクルに残ってしまった。

EU（欧州連合）は、日本で狂牛病が発生する可能性があるかと通告していた。それでも日本政府は安全だと言い張った。農林水産省の熊沢英昭事務次官は昨年6月の記者会見で、「日本の安全性は高い」と宣言している。その3カ月後、千葉県内の乳牛が陽性反応を示した。

タイミングも悪かった。感染牛の存在が初めて公表された9月10日の翌日に、アメリカで同時多発テロが発生。国民の目が問題からそれてしまったのだ。

感染牛は廃棄したというのが当初の発表だったが、実は肉骨粉としてエサにされていたことが後に発覚した。肉骨粉の使用はすぐに禁止されたが、その後も2頭の感染が確認されている。熊沢は12月に事務次官を辞任した。

## 54%の店が国産と偽る

政府が対策に乗り出そうとするたびに、事態はかえって悪化した。武部勤農水相は昨年10月、牛肉の安全性をアピールしようと「牛肉パーティー」を開いた。しかし、「これを見た消費者はバカにされたと思ったはずだ」と、東京で米食肉の普及に携わるカレン・ベアストウは言う。

肉骨粉が禁止される以前に食肉処理された国産牛肉を、政府が買い取って廃棄する施策も講じられた。だが、雪印食品が輸入牛肉を国産と偽って政府に買い取らせたことが発覚すると、施策自体のイメージが悪くなった。

「日本の食品表示はインチキだらけだ」と、雑誌「食品と暮らしの安全」の小若順一編集長は言う。「農水省には1500人のスタッフがいるのに、何もできない」

牛肉業界の信頼失墜は、政府だけの責任ではない。日本人1人当たりの牛肉消費量は過去40年間で10倍に増えたが、その3分の2が輸入牛肉だと知る人は少ない。

熊本県で精肉店を営む牛島孝治が九州の小売店2850店を調査したところ、54%が輸入牛肉を国産と偽っていた。「偽装はずっと続いている。怪しい表示が日本中で見つかった」と、牛島は言う。

## 政府の信頼回復がカギ

それでも消費者の信頼が回復するかどうかは、やはり政府次第だ。昨年10月以来、食肉処理される牛はすべて検査を受けている。だが、感染の可能性が高い高齡の牛は、狂牛病の発覚を恐れる農家が出荷したからない。3月10日付の読売新聞によると、行き場のない高齡の牛は全国で5万頭を超す。

こうした施策を続けても、全貌は明らかにならない。全国で50頭の牛が感染していると指摘する専門家もいるが、行政側は認めようとしなない。「(その数字だと)日本では狂牛病感染が大規模に広がっていることになるが、そうは思えない」と、農水省の松原謙一・官房審議官は言う。

狂牛病が発生したのは「WTO(世界貿易機関)体制」で農業分野の市場を開放したためだと、松原は言う。「日本に牛肉を輸出している国で狂牛病の起きる危険性がないか調査している」

外国の食肉業者は、巻き返しを図ろうと必死だ。米国食肉輸出連合会は先週、日本で広告を打ちはじめた。広告に登場するカリフォルニア州のアビー・ネルソン(53)は、彼女が経営する牧場の狂牛病対策を説明している。さらに主婦の立場で、食卓にのぼる食材について知る権利があると訴えている。

だが、広告を出しても政府が信頼を回復できなければ効果はない。「正直言って、狂牛病がどんな病気なのかよくわからない」と、2人の子供と都内のスーパーで買い物をしていた主婦の高橋さと子(37)は言う。「いろいろなことがはっきりするまで、牛肉には手を出さないつもり」

輸入牛肉は「安全」だが、そんなことは関係ない。なにしろ、偽装ラベルかもしれないのだから。

「日本の食品表示はインチキだらけ  
農水省には1500人のスタッフがいるのに何もできない」

ニューズウィーク日本版

2002年3月27日号 P.30



食品

Leaving a Bad Taste

## アメリカ発 狂牛病ショック

ついにBSEがアメリカで発生  
抜け穴だらけのこの国の安全管理が  
世界中の食卓を脅かしている

ジェリー・アドラー、高山秀子（東京）

日本人は牛肉が大好きだ。年間の消費量は、約100万トンに達する。だから2001年9月、日本国内で初めて牛海綿状脳症（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）に感染した牛が確認されたときには、国を挙げての大騒動になった。

幸い日本には、アメリカという頼れる牛肉好き仲間がいた。レストランや食品業者はこぞって、米国産牛肉の使用を宣伝。牛丼チェーン最大手、吉野家ディー・アンド・シーの業績も安泰だった。使用する牛肉の99%をアメリカから輸入していたからだ。

ところが昨年12月23日、アメリカの乳牛1頭がBSE検査で陽性反応を示したことが確認された。これを受けて、日本をはじめ世界48カ国が米国産牛肉の輸入を停止。吉野家など米国産牛肉に依存する企業は窮地に立たされた。

このまま輸入禁止措置が継続されれば、吉野家では2月に牛肉の在庫が底を突く。「ワースト中のワーストのケースだ」と、同社の安部修仁社長は言う。

世界屈指の牛肉大国アメリカがなぜ、予想できたはずのBSE危機を防げなかったのか。BSE禍に見舞われた欧州各国が、700万頭以上の牛を処分したのは2年前のこと。以後、アメリカへの感染拡大を懸念する声は何度も上がっていた。

多くのアメリカ人は、病気でまともに歩けないような牛が食肉に加工され、出荷されたという事実に衝撃を受けた。しかも、これまでの米農務省の基準では、そのことになんの問題もなかったのだ。クリスマス直前には自主回収要請が出されたとはいえ、問題の牛肉をすべて回収するのは、おそらく不可能だろう。

今回の騒動は、多くの関係当局が入り乱れ、時代遅れの法律や規制に基づいて運用されているアメリカの食品安全管理システムの問題点を浮き彫りにした。現行のシステムで新しい時代の脅威に太刀打ちでき

るとは、とても思えない。たとえそれが、アメリカでのBSE牛の発見という十分に予測できたはずの事態でもだ。

かねてから懐疑派は、BSEがアメリカにも拡大するのは時間の問題だと主張していた。農務省による検査方法は、BSEを「極力発見しないように」策定されていると指摘する声もあった。

BSE感染牛の確認から1週間、アン・ベネマン農務長官は、かつてのイギリスの混乱ぶりを再現するような優柔不断な対応を見せた。人間の脳疾患クロイツフェルト・ヤコブ病（CJD：Creutzfeldt-Jakob Disease）とBSEの関連性を英政府が認めたのは96年。その後、イギリスでは550万頭の牛が処分された。

ベネマンは当初、「わが国の牛肉が安全だという自信は揺るがない」と、ひたすら安全性をアピールしていた。だが、世界に広がる米国産牛の輸入禁止措置にうろたえた結果、1週間後には、必要ないと主張していたはずの安全管理システムの強化を宣言した。

## 科学的検査の導入は最近

とはいえ、アメリカのシステムも当初の目的はきちんと果たしている。「40～50年代までは、食品の中に寄生虫が紛れ込んでいた」と、米食品医薬品局（FDA：Food and Drug Administration）のレスター・クローフォード副長官は言う。「アメリカはまちがいなく、世界で最も完全なシステムを整備している」

アメリカでは毎年、約7600万人が食物に起因する病気にかかる（死亡例は約5000件）。だが、大半は突発的で症状も軽く、原因も消費者側の不注意であるケースがほとんどだ（どの家庭の冷蔵庫にも、賞味期限をかなり過ぎた食品が眠っているはずだ）。

それでも、現在のシステムが新たな脅威になかなか追いつけずにいるのは事実だ。昔ながらの「つついて、臭いを確かめる」方法に加え、食肉の安全検査に科学的手法が導入されるようになったのは、ここ6年ほどにすぎない。

科学的な検査の目的は、BSEはもちろん、サルモネラ菌や大腸菌のような病原体の検出にある。昨年10月には、ペンシルベニア州のあるレストランで食事をした人々のうち600人以上がA型肝炎に感染し、3人が死亡した。

こうした病原菌は初歩的な衛生管理で予防できるが、関連当局が全米の料理人すべてを監視するわけにはいかない。まして、遠く離れたメキシコの農業労働者が、作物に触れる前に手を洗うよう指導することは不可能だ。

米疾病対策センター（CDC：Center of Disease Control and Prevention）の報告によると、大勢の人を巻き込んだ食中毒事件などの健康被害は、93～97年の4年間で2751件起きている。最も危険性が高いのは意外にも果物や野菜で、被害者数は1万2537人に達する。

## 消費者は驚くほど冷静

一方、BSEとの関連が指摘されるCJDを発症したアメリカ人は、今のところ一人もいない。BSEの牛が1頭見つかったくらいで、この数字が急に増える可能性はほとんどない。

イギリスでは86年以来、数十万頭の牛がBSEと診断されているが、CJDの発症数は年間20件に満たない。一部の科学者が警告したような規模の疫病にはなっていない。

もっとも、この病気については未知の部分が多すぎる。最悪の時期が過ぎたと考えるのは時期尚早だろう。

人間がCJDにかかる可能性はきわめて低い。それでも潜伏期間が長く、発症すれば痴呆と身体の麻痺を引き起こし、死にいたる病気だと言われたら無関心ではられない。

「ディック・チェイニー（副大統領）がタルタルステーキを食べるのをテレビで見たら、また牛肉を食べるよ」と、ロサンゼルスに住むマーク・マグロアティー（35）は言う。BSEが発生して以来、彼はハンバーガーを一度も口にしていない。

しかし、彼のような慎重派は例外だ。「消費者の冷静な対応には非常に驚いている」と言うのは、リーマン・ブラザーズ証券で飲食業界を担当する上級アナリストのミッチェル・スパイザーだ。

実際、BSE牛が発見されたワシントン州の大都市シアトルでも牛肉人気は落ちていない。高級ステーキ店ジャックス・ハウスでは、客が注文する料理の9割は以前と同じだという。ヒスパニック系住民が多い地区でタコス売る屋台でも、牛の脳（BSEの原因物質が蓄積しやすい）を使ったタコスの売り上げは落ちていない。

BSE発生は、株式市場と大統領選の行方にも大きな影響を与えている。マクドナルドの株価は一時的に下がったが、すぐに回復した。歩行困難な「ダウナー牛」の肉は以前からいっさい使っていないと発表したからだ。

ベネマン農務長官は12月30日に追加的な安全対策を発表。ダウナー牛の出荷を全面的に禁止することになった。昨年処理された肉牛3500万頭のうち、ダウナー牛は15万～20万頭とされるが、そのうちBSE検査を受けていたのは2万頭にすぎないという。

全米肉牛生産者・牛肉協会も、さすがに今回の出荷停止措置には反対していない。しかし牧畜関係者は、いわゆるダウナー牛の大半はけがで歩けないだけであり、食べても安全だと論じている。

テキサス州の著名な牧畜業者ジム・マッカダムズは、大事なのは「安全だけでなく、豊富で手ごろな価格の牛肉製品を供給すること」だと訴えた。

一方、消費者団体や民主党は、今回のBSE騒動はブッシュ政権の「規制敵視」体質の表れだと批判する。実際、民主党議員たちは何年も前から、ダウナー牛の流通禁止を議会で提案していた。しかし多数を占める共和党議員や、牧畜業界出身者で固めた農務省の抵抗にあって、これまで実現できずにいた。

## お役所的縦割りの弊害

ベネマンはほかにも多くの対策を発表し、「高度食肉回収法」と呼ばれる機械を使った解体作業に対する規制も強化した。これは骨から肉を徹底的にそぎ落とす方法で、神経組織の一部が肉に混入する危険が指摘されていた。

だが、著名な栄養学者のマリオン・ネッスルら批判派は、本当に必要なのは食品検査制度全体の抜本の見直しだという。アメリカの食品は税関から環境保護局まで、12の異なる政府機関によって規制されている。同じピザでも、トッピングによって農務省とFDAに管轄が分かれるような状態だ。

たとえば、ダウナー牛すべてにBSEの検査が行われないのはなぜか。あるいは、感染の疑いのある牛の肉が、検査結果を待つ間に流通に回ってしまったのはなぜか。それはBSE検査が、農務省内の動植物検疫局

( APHIS : Animal Plant Health Inspection Service ) の管轄であり、食品安全検査局 ( FSIS : Food Safety Inspection Service ) の管轄ではないからだ。

APHISの任務は動物の健康を維持することにある。「私たちは、健康な動物のほうが病気の動物よりも食品として望ましいと考えている。しかし私たちの責務と権限は、食品の安全には及ばない」と、APHISの広報担当者アナ・チェリーは本誌に語った。

今回も、FSISが動いたのはAPHISの検査でBSE陽性の牛が見つかったからだ。しかも、解体された肉はすでに市場に出回っていた。

関係者によると、検疫の義務づけなどの点でAPHISにはFSISより法的に強い権限があり、そのためBSE対策の先頭に立ってきたらしい。法的には妥当な議論かもしれないが、人間より動物の健康を優先するシステムでは、国民は納得しないだろう。

## イギリスの失敗に学べ

大規模な法改正までしなくても打てる手だてがあるのに、米政府は対策を怠っていると専門家は批判する。たとえば飼料の規制。動物の肉骨粉を食べた牛がBSEに感染する可能性が高いことは、多くの専門家が指摘している。

アメリカとカナダがこうした飼料を禁止したのは97年。ちなみに、今回ワシントン州で発見されたBSE感染牛は、これより前に生まれていたらしい。いずれにせよ、この禁止措置は抜け穴だらけで、実施状況も徹底していないという批判が少なくない。

たとえば、飼育中に死んだため人間の食用に使えない牛も、粉末に加工して他の家畜（たとえばニワトリ）の飼料にできる。それでも残ったらどうするか。

「ニワトリの死骸や排泄物などと混ぜて、再び牛の餌になる」と、公益科学センターのキャロライン・スミス・デワール食品安全部長は言う。

「イギリスの失敗から学ぶべきだ」と言うのは、メディア&デモクラシーセンターのジョン・スターバー所長だ。彼に言わせれば、大事なものは以下の二つ。肉骨粉を飼料として使うことをすべての家畜について禁止すること。そして、食用牛すべてにBSE検査を義務づけることだ。

日本はすでに全頭検査を実施している。BSEの権威で、カリフォルニア大学サンフランシスコ医学校の神経病理学者スティーブン・デ・アーモンドによれば、ヨーロッパでもBSEの発症率が高まる生後30カ月を過ぎた家畜すべてに検査を実施している。

同校のスタンリー・プルジナーは、BSEの病原体とみられる異常タンパク質の同定に成功し、プリオンと命名した業績で97年のノーベル賞を受賞した人物。プルジナーによれば、ウイルスやバクテリアのような生物と違って、プリオンは加熱しても破壊されない。だからBSEの拡大を防ぐには、感染源でたたくしかない。

アメリカの食用牛を全頭チェックするのは、確かに一大事だ。だが全頭検査を行ったとしても、500グラム当たりの費用は20セント程度にすぎない。

それで私たちの脳の安全が確保されるなら、安いものではないか。

現行のシステムで  
21世紀に予想される  
新しい脅威に  
太刀打ちできるとは  
とても思えない

消費者団体や民主党は  
今回のBSE騒動は  
ブッシュ政権の  
「規制敵視」体質の  
表れだと批判する

ニューズウィーク日本版

2004年1月14日号 P.16

### 食品

## これが食卓までのチェックポイント

アメリカでも牛海綿状脳症（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）感染牛が発見されたため、米農務省は急きょ規制強化を発表。だが生産から流通まで、現状のシステムにはまだまだ問題が多い。

#### 神経組織

BSEの原因物質（プリオン）は脳や脊髄に蓄積されやすい

#### 消化器官

もつ（内臓）には、大腸菌をはじめとした有害な細菌が蓄積されやすい

#### 枝肉

BSEの原因物質は、筋肉組織では増えにくい。だからステーキ肉は比較的安全とされる

### 牧場で

#### 飼育場

ふつう、牛たちは狭い牛舎で飼育される。こうした環境では大腸菌やサルモネラ菌が増殖しやすい。ふん尿が飲み水に混入したり皮膚にこびりつければ、解体時に食肉が汚染されるおそれもある

#### 生体検査

BSEに感染した牛や羊は自力で立ち上がれない。農務省の新規則ではこうした歩行困難な「ダウン牛」を市場に出すことが禁じられた

### 食肉処理場で

#### 解体処理

農務省は解体前の牛をエアガンで気絶させる方法を禁止した。BSEに感染している牛の場合、エアガンの衝撃で破壊された脳組織が血流に紛れ込み、肉全体を汚染するおそれがある

## 品質検査段階で

### 枝肉の分離

BSE感染のおそれがある脳や脊髄、皮、内臓などは捨てられる。ただし、これらに近い部位の肉が汚染されている可能性もあり、機械的な解体処理ではその危険を排除できない

### 洗浄

解体された牛は熱湯と乳酸で洗浄される。これでふん尿などの残滓は落とされる

### 解体後検査

汚染された部位がないかどうか、農務省の検査官が何段階にもわたって検査

---

## 家庭で

### 調理のコツ

きちんと手を洗い、肉にはきちんと火を通す。保存は必ず冷蔵庫で

### 買い物のコツ

何が混ざっているかわからないひき肉より、ステーキ肉のほうが安全性は高い

---

ニューズウィーク日本版

2004年1月14日号 P.18

検証

Feeling Fishy About Fish

## 魚の「安全神話」も崩壊の危機に？

水銀やPCBに汚染されても健康食か

メアリー・カーマイケル

健康な食事を心がけるなら、牛肉と魚のどちらを選ぶか迷うことはないはずだ。かたや心臓病の原因といわれ、かたや心臓病を予防するというのだから。

この10年、魚の支持者は増え続けている。魚に含まれるオメガ3脂肪酸は心臓病や脳卒中、さらには癌の予防にも効果があるかもしれないとする、科学的な証拠がいくつも見つまっているからだ。オメガ3脂肪酸がとくに豊富なサケは、肌にもいいといわれている。

最近の牛海綿状脳症（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）騒動をみれば、牛肉をやめて魚を食べれば言うことなしと思うかもしれない。だが、話はそう単純ではない。

食品の安全性は、科学的に十分に証明されているとはいえない。たとえば魚は、脂肪組織に水中の汚染物質が蓄積されやすい。これには水銀やPCB（Polychlorinated biphenyls：ポリ塩化ビフェニール）など、人体に有害とされる化学物質も含まれる。

しかも、危険とされる魚の種類は増えつつある。米食品医薬品局（FDA：Food and Drug Administration）は昨年12月、妊娠中の女性はマグロを控えるよう警告した。アメリカで最も人気の高い魚とあって大きな波紋を呼び、人々は魚の代わりに豆腐を食べるべきかと悩んでいる。

とはいえ魚は、今でもおおむね健康食といえそうだ。

11月に米心臓病協会は、魚を恐れずに食べたほうがいいと発表、タラや貝類など安全な魚介は多いと強調した。オメガ3脂肪酸が豊富な魚は、蓄積される汚染物質も多いものの、ある程度までは安全だという。

また水銀のように、蓄積された有害物質の量が少ない場合、健康な成人に害を与えるという確かな証拠はほとんどない。水銀は胎児の脳の形成に悪影響を及ぼすともいわれ、幼い子供と妊婦は注意が必要だが、ほとんどの魚は適量なら大丈夫だ。

水銀の汚染は、食物連鎖の底辺から始まる。微生物が海底の汚染された泥を食べ、その微生物を食べた魚も汚染される。汚染物質は体内で代謝されずに蓄積され、さらに大型の魚へと受け継がれていく。

その結果、食物連鎖の頂上にいる魚（グルメと健康マニアが好む脂肪の多い魚でもある）に水銀が最も



多く蓄積される。とくに量が多いのはメカジキ、サメ、アマダイやサワラの仲間だが、マグロも大差はない。

## バターの中のPCBは魚の3倍

魚好きの不安のタネは、水銀だけではない。電気製品やプラスチックに使われていたPCBは、アメリカでは77年に使用が禁止されたが、自然界には残っている。

PCBも脂肪の多い魚の細胞に蓄積される。養殖のサケは、汚染された水域の小型魚を餌として与えられることが多く、とくに蓄積量が多い。PCBは発癌性が疑われており、生殖機能や免疫系への影響も懸念されている。

ただし、食べた魚に含まれた水銀やPCBが、実際に大人の健康に害を及ぼすかどうかははっきりしない。FDAが昨年6月に発表したデータによると、バターにはサケの3倍のPCBが含まれるという。

だがFDAは、バターについてもサケについても、警告を出しておらず、今後も出す予定はない。

「食物のPCB汚染について、人々に恐怖心を植えつけるのはよくない」と、食料問題のシンクタンク、オールドウェイズのダン・ギフォード所長は言う。「魚の利点は証明されているが、危険性は証明されていない」

少なくとも、今のところは。

魚を食べただけで  
水銀やPCBを  
人体に有害なほど  
摂取するとは  
考えにくい

ニューズウィーク日本版

2004年1月14日号 P.20

教訓

Wearily Familiar

### 怯えすぎたイギリスの反省

死者が20万人を超えともいわれた  
8年前のBSEパニック  
食卓から牛肉が消えた原因は  
見えない恐怖への過剰反応だった

ウィリアム・アンダーヒル（ロンドン）

その病気にかかった牛が一頭見つかり、人々はパニックに陥った。なにしろ、人間が感染すると必ず死にいたる病気だ。

その国の牛肉は世界の市場から締め出され、食肉業界は存亡の危機に直面した。業者がいくら抗議しても、人々は恐怖に怯え、全国の食卓から牛肉が消えていった。メディアの報道は過熱し、誰もが理性を失った。

今のアメリカの話？ いや、これは90年代半ばのイギリスだ。昨年末からアメリカで起きている出来事を、かつてイギリスは嫌というほど経験した。

イギリス政府は96年、牛海綿状脳症（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）に感染した牛がクロイツフェルト・ヤコブ病（CJD：Creutzfeldt-Jakob Disease）の原因である疑いがあると発表した。イギリスでは空前のパニックが起こり、メディアはBSEがエイズ並みの恐ろしい病気だと騒ぎ立てた。

権威ある専門家は、20万人を超す死者が出るおそれがあると警告した。EU（The European Union：欧州連合）は牛肉だけでなく、牛の成分を含んだクッキーや化粧品までイギリスから輸入することを禁止した。

#### エイズの影が不安を増殖

イギリス人はアメリカの反応を理解できるが、同時に困惑してもいる。今ならイギリスでも、あれほどの騒ぎは起こらない。CJDは、それほど多くの死者を出す病気ではないことがわかったからだ。90年代半ばにCJDの症例が確認されて以来、死者は世界で153人しかいない。

しかも、CJDによる死者は減少傾向にあるようだ。イギリスではピーク時の2000年に28人が死亡したが、昨年は16人。インフルエンザによる死者のほうがはるかに多い。

いま考えれば、あのときイギリスがパニックに陥ったのには仕方がない面もあった。96年といえば、まだエイズ禍が記憶に新しいころ。原因不明の恐ろしい病に敏感になっていたイギリス人は、最悪のシナリオを考えがちだった。潜伏期間が予測できないことや、必ず死にいたる点でも、CJDはエイズに似ていた。

環境保護派にとっては、食肉業界のモラルを攻撃する格好のネタだった。BSEの原因として最も有力な説は、家畜の死体を原料にした肉骨粉を牛に食べさせていたというものだ。彼らは自然界の法則に逆らうやり方を許せず、その危険性を誇張した可能性がある。

政治家の責任も大きい。イギリス政府はそれまで、英国産牛肉は絶対安全だと主張していた。そのため、信頼を取り戻すには中途半端なやり方ではなく、感染の疑いのある牛を大量に処分するしかなかった。その光景を目のあたりにした人々は、かえって不安をつのらせた。

## メディアの格好の材料に

センセーショナルな話題が大好きなイギリスのメディアにとっては、最高の材料がそろっていた。とりわけ関心を引いたのは、パプアニューギニアの部族の間で見つかった病気とCJDの症状が似ていたことだ。その部族には、死んだ親族の脳を食べる習慣があった。メディアにあおられる形で、BSEへの恐怖はとめどなくふくらんでいった。

だが、それも過去の話だ。いまイギリス人の牛肉消費量は、BSE騒動以前のレベルに回復している。死者の数が減るにつれ、議論も冷静になってきた。BSEとCJDの関連に疑問を投げかける科学的な証拠も出はじめている。

それでも、世界には常に新たな不安が生まれ、国境を簡単に越えて増殖していく。昨年はSARS（Severe Acute Respiratory Syndrome：重症急性呼吸器症候群）のせいで、中国が「隔離状態」におかれた。だが、SARSの死者は1000人にも満たず、その多くは老人や病人だった。

世界から注目されると、どんなに小さなリスクも膨張していくのかもしれない。それを誰よりも痛感しているのは、アメリカの畜産農家だろう。

ニューズウィーク日本版

2004年1月14日号 P.25

Mad Cows or Mad Bureaucrats?

## 牛丼を国民から奪った官僚の欺瞞

BSE問題でアメリカに全頭検査を求める日本の対応は  
過去の失態を挽回したい政府のパフォーマンスだ

エドワード・リンカーン（米外交評議会上級研究員）

先週、多くの日本人が「食の安全」を身近な問題として意識することとなった。米国産牛肉を使用していた牛丼チェーンの吉野家が、「看板商品」の販売を中止したためだ。

昨年末にアメリカで牛海綿状脳症（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）感染牛が見つかった問題は、確かに無視できない。アジアで猛威を振るい、アメリカの一部でも感染が確認された鳥インフルエンザも深刻だ。国外で発生した危機から政府が国民を守ろうとするのは当たり前で、今回も感染地域からの輸入を制限するのは妥当といえる。

だが、日本政府が米国産牛肉の（今では鶏肉も）輸入を全面的に禁止したのは行きすぎだ。アメリカに牛の全頭検査を求める日本政府の「科学的」な主張は、まったく科学的ではない。そのせいで日本の牛丼ファンは、不要な苦しみを味わっている。

検査によってBSEの感染が確認できるのは生後30カ月を過ぎてからといわれており、若い牛を検査しても意味がない。日本では生後21カ月の牛がBSEと判定されたが、世界動物健康機関はその結果を確認していない。ほとんどの牛は若いうちに食肉処理されるのが普通で、アメリカでは約9割の牛が生後30カ月前に食肉となる。

### 迅速だったアメリカの措置

つまり日本がアメリカに求めている全頭検査は、科学という言葉で粉飾された官僚的な欺瞞でしかない。日本のメディアは、日本の全頭検査は「水準が高い」という報道を垂れ流している。だが科学的にポイントがずれているなら、水準が高いも低いもない。

製造業と同じく農業も、品質管理の基本は問題を未然に防ぐことにある。BSEは、感染した牛の部位を他

の牛が食べることで感染が広がる。つまりBSEを予防するには、飼料に混ぜられた牛の部位を取り除けばいい。

アメリカではBSEの原因が明らかになった97年、すぐに肉骨粉入りの飼料の使用を禁止した。禁止措置が行き渡るまでに時間はかかったものの、現在は徹底されている。アメリカで確認されたBSE感染牛は、この措置が適用される以前にカナダで生まれたものだ。今では新たな規制が導入されており、感染のおそれがある牛肉が私の口に入る可能性はゼロに等しい。

日本が米国産鶏肉の全面輸入禁止に踏み切ったのも、やはり過剰反応といえる。確かにアジアでは鳥インフルエンザが猛威を振るい、死者も出ている。

しかしアメリカで確認された鳥インフルエンザは、ごく一部の地域でしか発生していない。しかも検出されたウイルスはアジアで大流行しているタイプとは異なり、人間には感染しない。感染拡大を防ごうとする米政府の措置も、迅速で徹底していた。

にもかかわらず、なぜ日本は米国産の牛肉と鶏肉をすべて締め出したのか。その理由はきわめて簡単。日本政府は、農林水産省が過去に犯したミスを挽回したいのだ。

農水省は、他国が肉骨粉入りの飼料の使用を禁止した後も長期間にわたって、輸入を許可し続けた。その事実が発覚すると、世論の非難を浴びた。そのため今回は、米国産の食肉の輸入を禁止するという目に見える対策を取ることで、国民の安全を守っているというイメージをつくり出そうとしている。

## 小泉がブッシュに売った恩

農水省が食品の輸入を制限する口実をひねり出し、国内の生産者を助けようとするのも毎度のパターンだ。この四半世紀、日本政府は食の安全に関して不当な主張を嫌というほど繰り返してきた。参議院選挙を数カ月後に控えた今、政府がこうした保護政策を打ち出すのは驚くことではない。

10年前なら、アメリカはもっと激しく日本に抗議したにちがいない。だがイラク戦争を支持した小泉純一郎首相の手前、ブッシュ政権は事をあまり荒立てたくない。確かにアメリカも、日本との貿易問題で過剰に反応したことがあった。だがアメリカは、今回の日本の対応は科学的根拠に欠け、まちがっていると主張するべきだ。

過去に繰り返された貿易問題と同様、今回も日本とアメリカは妥協点を見いだすだろう。このコラムが読まれるころには、日本は部分的に米国産牛肉の輸入再開に踏み切っているかもしれない。

日本の消費者が再び、米国産牛肉を買うようになるかどうかは別問題だ。だが、「感情的な扇動」を「科学的根拠」と取り違えることはないと信じている。

Edward J. Lincoln

米外交評議会上級研究員。1994～96年にモンデール米駐日大使の特別経済顧問を務めた。著書に『老化する日本 進まぬ経済改革』など。

このコラムについてのご意見・ご感想を[onjapan@nwj.ne.jp](mailto:onjapan@nwj.ne.jp)までお寄せください。