

見える安全・安心が おいしい食卓をつくります

食の安全性が取りざたされる昨今。十二月から法律で個体識別番号表示の義務付けが始まった牛肉のトレーサビリティ(生産履歴)は、「安全・安心・おいしい」を食卓へ運ぶ注目のシステム。消費者と生産者、産地直結の食生活が今、始まります。



消費者が生産者を知り、生産者が消費者を知る「食の連鎖」が必要

「食の安全安心」とはすべての人々の相互理解から生まれるもの」と語るのはくまもと食の安全県民会議の菅野会長。この会議では消費者や生産者などがそれぞれの立場から意見を交換し、食の安全安心確保に取り組んでいます。設立から二年、これまで県民カレッジやフオーラムを開催し、「アクションプログラム」を採択。その活動の一つとして、消費者の食に関する疑問に答えるため「食の安全安心Q&A」を作成しました。

「熊本県は、食の生産が盛んな所なので、ぜひ県産の野菜や肉・魚を食べてほしい。そして生産現場を見てこれらが生産者によって大切にはぐくまれていることを感じてほしい。このようなことを通じて生産者はより良い食づくりを目指し、そこから消費者がより安心できる食卓が生まれるのです。これがいれば、食の連鎖。消費者と生産者、双方の意見を取り入れながらこの食の連鎖のシステムをつくる必要があるかと思えます」。

『安全』を学ぶことが『安心』への第一歩

今月から法律で牛肉には個体識別番号の表示が必要になります。それ以外の生鮮食品や加工食品などについても、国・企業を挙げて食のトレーサビリティが進められています。

「今や、安心は食のブランド。生産者がはぐくむ安全を消費者が確かな認識で選ぶ。一人ひとりが何をどう選ぶかという基準を持ち、行動

することが食の安全安心への第二歩です」

と菅野会長。

県では、食に関する疑問や不安に答

えるための窓口「食の安全20番」を

設置しています。本場に信頼される食づくりへの取り組みが広がっています。



くまもと食の安全県民会議 会長 菅野道廣さん

牛肉のトレーサビリティとは？

国内で飼養された牛の精肉には牛の個体識別番号(またはロット番号)が表示されます。この番号により、その牛がいつ、どこで生まれ、育てられ、食肉処理されたかなどが確認できるシステムです。



国内で生まれたすべての牛と生きたまま輸入された牛に10けたの個体識別番号が表示された耳標が装着されます。



食肉処理したすべての牛の検査を行います。食肉処理される牛の個体識別番号、食肉処理日、譲り受け先がすべて報告・記録されます。



検査に合格した牛肉だけが卸売業者、小売業者に渡ります。個体識別番号は肉と一緒に引き継がれ、記録は保存されます。



店頭やパック販売で表示される個体識別番号(またはロット番号)で、牛の出生地や品種など生産履歴の情報を見ることができます。

牛肉の生産履歴はこちらから インターネット <http://www.nlbc.go.jp/> 携帯電話 <http://www.id.nlbc.go.jp/mobile/>

健康で安全な牛肉をつくる生産者と、安心でおいしい食卓を望む消費者。その思いが阿蘇のあか牛をはぐくむ。

「わたしたちは牛肉の生産者であると同時に消費者。だからこそ、安全でおいしい牛肉づくりへの思いも強いのです」と語る南阿蘇畜産農業協同組合の穴見組合長。

その思いを食卓に届けたいと、全国に先駆けて、いち早く平成14年4月から牛肉のトレーサビリティを導入。阿蘇の大自然の中で放牧し、牧草や稲わらなどは地域でとれる



自然飼料、肥育時に与える穀物飼料も安全性を確認したものを使っています。

熊本県南阿蘇畜産農業協同組合 組合長 穴見盛雄さん



また、市場に出すまでの飼料や生産者などの情報も公開しています。「時には投薬歴の問い合わせを受けることもあり、消費者の安全意識の高まりを感じます。BSE(牛海綿状脳症)騒動時にも注文が減らなかったことは、わたしたちが育ててきた牛に対する消費者の皆さんの信頼の証しだと、意を強くしました」。

『阿蘇生まれ阿蘇育ち』徹底した地域一貫主義が、トレーサビリティの早期実現と安全なあか牛ブランドを支えています。

消費者の声

生産者を身近に感じました。

食事は、家族の健康とぎずなをはぐくむもの。BSEなどが騒がれてからは以前にも増して食材選びも慎重になりました。牛肉のトレーサビリティも試してみましたが、生産者や産地・経由先などを詳しく知ることができ、生産者の方を身近に感じるようになりました。自分の目で確かめられる安心感も大きいですね。できれば、誰もが簡単に店頭で検索できるシステムがあると便利だと思います。加工品、外食などにもトレーサビリティが取り入れられるといいですね。

熊本市 田中三恵子さん



食の安全・消費生活課では、県ホームページや携帯電話でも食の安全安心に関するさまざまな情報を提供しています。下記の方法でアクセスできますので、ぜひ、ご覧ください。

■食の安全安心ホームページ http://www.pref.kumamoto.jp/safety_food/index.asp

携帯電話 [iモード](DoCoMo) メニューリスト⇒九州・沖縄メニュー⇒タウン情報/行政⇒熊本県庁⇒食品表示情報

[E Zweb][au] EZメニュー⇒トップメニュー⇒エリア⇒行政サービス⇒熊本県携帯サイト⇒食品表示情報

[vodafone!](ボーダフォン) ボーダフォンウェブ⇒九州・沖縄メニュー⇒行政⇒熊本県庁⇒食品表示情報

お問い合わせ先

熊本県食の安全・消費生活課 食品表示対策班

☎096-383-1111 (内線7426) FAX096-382-7403

電子メール syokunoanzen@pref.kumamoto.lg.jp

◎食の安全110番 ☎096-387-5558 (直通)

※FAXと電子メールは上の熊本県食の安全・消費生活課と同じです。