

以上みてきたように、農場 HACCP は畜産物フードチェーンを刷新していく原動力になる可能性をもっている。むしろその潜在的な可能性を実現していくためには、いくつものハードルを越えていかなければならない。例えば、情報を囲い込むのではなく事業者間で共有し、相互の連携の中から利益を生み出していくという経営姿勢の優位性が認識されるような取引環境を整備することが求められる。また農場 HACCP の信頼性を確保するために不可欠なシステム認証への社会的な認知度を高めていくことも必要である。日本では畜産はまだ新しい食品産業である。農場 HACCP が日本の畜産業の展開の新たな方向性を示す契機になることを期待したい。

(注1) 農林水産省「HACCP方式を用いた飼養衛生管理の優良事例集」[http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku\\_yobo/k\\_haccp/yuryou/](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/yuryou/)を参照されたい。

(注2) 矢坂雅充「肉用牛経営への HACCP 導入と農場ブランド」『畜産の情報(国内編)』2005年3月(<http://lin.alic.go.jp/alic/month/dome/2005/mar/senmon1.htm>)は、HACCPとトレーサビリティの一体的な仕組みとして農場 HACCP の導入・活用状況を検討している。

(注3) 前掲「肉用牛経営への HACCP 導入と農場ブランド」参照。

(やさか まさみつ・東京大学大学院経済学研究科准教授)

ト ピ ッ ク ス

TOKYO X アソシエーション スローフードワークショップに参加

TOKYO X アソシエーションは、1月15日、東京都新宿区の東京ガス新宿ショールームで開かれた「スローフードワークショップ」に参加してTOKYO Xの理念を説明した。スローフードは1986年イタリア北部で始まった運動で、「消えてゆくおそれのある伝統的な食材や料理を守る」「消費者に味の教育を進める」「質の良い素材を提供する小生産者を守る」の3つの理念を掲げている。これは、TOKYO Xが進めているフードチェーン構築による食材の価値創造と共通していることから参加が決まった。東京ガスとスローフードセントラル東京の共催でスローフードセントラル東京の推奨する食材を説明するとともに、その食材を使った料理講習の2部制で行われ、20～40歳代の女性36人が参加した。

一部では、TOKYO X-Associationの植村光一郎会長が系統豚「トウキョウX」の開発

の経緯をはじめ、餌にはアルファルファやふすまなど繊維質の多い飼料を与え豚の飼養上のストレスを与えず長期間肥育していることなど、TOKYO Xの「安全性」「バイオテック」「[ ]アニマルウェルフェア」「品質」について分かりやすく解説。生産拠点が東京にあり、消費者の観点から豚肉生産ができることでのメリットを強調した。さらに、消費者が良い食材を選択して購入することが質の良い生産物を作る生産者を増やすことにつながる、購買行為も生産行為の一部でありことを認識してもらいたいと訴えた。

その説明の後、植村会長は参加者の目の前でTOKYO Xのロースをナイフでスライスの実演。しゃぶしゃぶにして、奉納醤油「高倍」の生醤油で試食を行った。そのあと新山シェフはTOKYO Xを使った黒酢の酢豚の調理実演を行った。