

株式会社野村総合研究所 野村総合研究所

野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所

野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所

野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所

ヒアリング関係業界団体提出資料

野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所

野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所

野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所

野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所

野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所

野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所

野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所

野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所 野村総合研究所

# 全国同和食肉事業協同組合連合会提出資料

- 1 OIE (国際獣疫事務局) が新たに「せき柱」を食用とすべきでない部位として衛生規則を改正したことについての対応

注；せき柱の区分

頸椎・胸椎・腰椎・仙骨 (仙椎)・尾椎

## 現状

せき柱は、尾椎を除いてと畜場で除去されず枝肉について搬出され食肉処理場 (カット工場) で除去され、食用とされることなく化成工場に搬出されている。

## 問題点

OIEが規定する「食用とすべきでない部位」となるといわゆる「特定部位」に該当することとなり、その処理について、大きな労力と経費が必要である。

- (1) と畜場でのせき柱の除去は、取引場所の設置、保管冷蔵庫の改修、搬出車両の改善等が必要となり、現在の施設では不可能である。

又、現在の取引形態を考えると、食肉処理場 (カット工場)、問屋、小売店間の取引は、(ロース・ヘレ) 骨付チーボン (ロース・ヘレ) 等、脱骨しないで流通しているものがかなりあり、食肉処理場 (カット工場) で、すいて脱骨するのは、商品の管理、品質保持等に問題があり、国産牛肉としてのメリットが、全くなくす事となり食肉の流通、販売形態を根本的に改変する事となる。

- (2) 食肉処理場 (カット工場) でせき柱の除去は現在も実施されていることから可能であるが、除去したせき柱が「特定部位」となるとその処理が困難である。

(ア) カット工場は概して中小企業でありその数も相当数、広範囲になる。「特定部位」の処分が万全になされる保証がない。

(イ) 化成業者に販売しているのが現状であるが、「特定部位」として焼却が課せられることとなりその経費が必要となる。

(ウ) 産業廃棄物処理業界も、大阪の現状では数が限られておりの処理能力に限りがある。

- (3) せき柱のうち、尾椎は脱骨せずいわゆるテールとして取引されている。

現状では、尾骨神経は脊髄神経のうちでも末端神経として特定部位から除外した取り扱いがなされていると解するが、今後せき柱 (尾椎) を除去しなければならぬとすると、テールの商品価値がなくなり大きな損失となる。

何れにしても食肉業界にとって、多大な経費と労力が必要となることからその対応策が必要である。助成金等

## 2 BSE発生の原因究明について（農水省と厚生省の温度差）

BSE対策の第一は原因の究明とその排除である。

原因究明が遅々として進んでいないのは、厚生省が食肉の安全性を考慮し全頭検査を実施したにもかかわらず、農水省がBSE陽性牛の発見が20倍も高いといわれる死亡牛の検査をこの4月以降も完全には実施していないのに原因の一端があると思われる。

一刻も早くその原因を究明し、BSEに感染の可能性のある牛は、全頭国が買い上げて処理する等、抜本的な対応策を講じる必要がある。

## 3 BSE検査について

現在、市場に搬入している牛は全頭検査し、安全性が確認されている（消費者は信じている）にもかかわらず、これも危険、あれも危険と言うのでは、全頭検査は何のためなのか、かえって不安を募るのではないか。

当初、牛肉のみ食用にし、後に安全性を確認の上、徐々に他の部位を解禁していくのが普通で、行政の指導方法に、一貫性がないのが消費者に不信感を与える一番の原因ではないのか。

国は、BSE対策について、現状と今後の方針を、はっきりと消費者に説明する義務があるのではないか。

<例>

	重量(g)	単価(円/100g)	金額
回腸(2m)	1,200	100	1,200
ホホ肉	600	250	1,500
焼却費			2,000
内臓保管経費			250
その他(牛骨等)			500
		1頭当たり計	5,450
		年間頭数	21,000
		合計	114,450,000

平成 15 年 5 月 30 日(金)  
社団法人日本食肉市場卸売協会

伝達性海綿状脳症対策部会における参考人としての意見陳述要旨

- 1 牛の特定部位及び頭部焼却処理について
  - (1) BSE 検査陰性のものが焼却対象となること或いは産業廃棄物として処理しなければならないことに対する疑念
  - (2) 焼却のための施設整備に要した経費、焼却のためのランニングコストなど費用負担増による卸売業者の経営に対する圧迫
  - (3) これらの対策を講ずるに際しての行政側と食肉処理の現場との現状認識の乖離と混乱
  
- 2 マスコミなどへの対応
  - (1) 風評被害の防止、過度な反応の回避などのために、マスコミや消費者に対する説明ぶりには十分配慮すること
  
- 3 新たな措置を講ずることとなる場合の要望
  - (1) これまで講じられてきた対策の見直しを含め、リスク分析を十分行うこと
  - (2) 新たな措置を講ずる場合には、食肉処理の現場の現状を十分認識し、必要以上に負担が大きくなるように配慮するとともに、食肉処理関係者が円滑な対応ができるような措置とすること
  - (3) 新たな措置が食肉処理業者等にとって大きな経済的負担となる恐れがあることから、新たな措置を実施するに際しての支援対策についても考慮すること

(参考)

### 協会会員における部分肉処理の現状

#### 1 卸売市場付帯施設として部分肉処理施設を有する会員

31 会員、30 市場のうち 20 市場有り、1 市場建設中

番号	市場名	部分肉処理施設運営主体等	備考
1	仙台	△別会社も荷受会社と支配関係あり	仙台食肉加工事業(株)
2	東京	×仲卸業者など	
3	横浜	×仲卸業者	
4	京都	○卸売業者自ら	
5	大阪	×仲卸業者	
6	神戸	△別会社も支配関係あり	(株)ケイ・ピー・シー
7	広島	施設建設中	
8	福岡	○卸売業者自ら	
9	茨城	○卸売業者自ら	委託加工
10	宇都宮	○卸売業者自ら	委託加工
11	群馬	△別会社も支配関係あり	群馬県食肉公社
12	山梨	○卸売業者みずから	
13	浜松	△別会社も支配関係あり	浜松食肉加工(株)
14	東三河	△別会社も支配関係あり	(株)東三河食肉流通センター、委託加工
15	愛知	○卸売業者自ら	
16	岐阜	○卸売業者自ら	
17	四日市	○卸売業者自ら	委託加工
18	南大阪	△食肉加工業者(5社)	
19	岡山	△別会社も支配関係あり	岡山県食肉センター
20	坂出	○卸売業者自ら	
21	佐世保	○卸売業者自ら	

#### 2 部分肉の取引を行っている市場

30 市場のうち 20 市場(中央市場は全場実施)

せき柱の除去等に対する意見

1. 系統関係食肉センターの取扱い実績（平成 14 年度）

	取扱い実績	シェア・加工比率	背骨の発生量
と畜頭数	424千頭	34.4%	6,360 t
加工頭数	170千頭	40.1%	2,550 t

\* シェアは、全農で推定。背骨発生量は、15kg/頭で換算推定。

食肉センター加工以外は、枝肉で流通し、他の食肉加工施設・専門小売店等に流通。

2. BSE 発生に伴う SRM 焼却による発生費用と負担区分（平成 14 年度）

年間処理頭数	一頭当り焼却費	推定年間発生費用	負担区分		
			自社	生産者	公的
424千頭	1,287円	545百万円	18社	11社	1社

協議会会員 29 社に対する聞き取り調査。

3. センターにおける牛背の取扱いについて

- (1) レンダリング原料として有償で販売：60%
- (2) // 用に無償で引取ってもらう：40%
- (3) 自社で焼却等により処分：0%

4. 牛せき柱の取扱いを検討するに当たっての意見

対策部会での協議に当たっては以下の点についてお願いしたい。

- (1) BSE 全頭検査を実施しているわが国における牛のせき柱の安全性について、流通実態や消費の方法等を踏まえ、十分な科学的分析に基づいた検討を行うこと。
- (2) このテーマの検討に当たっては、肉や内臓等の消費に悪影響が出ないよう、十分な配慮を踏まえた取扱いを行うこと。
- (3) せき柱の取扱方法の変更内容によっては、食肉センターでのスペース確保の問題や取扱い変更に伴う人員の増加、処理コストの上昇に直結する可能性があるため、実態を十分に踏まえた検討を行うこと。
- (4) 枝肉流通している場合、背骨は、都市部の食肉加工施設や小売店で処理されるため、混乱のないよう取扱い方法を検討すること。
- (5) 背骨を食用として禁止する措置をとる場合は、委員会において、その処分方法や取扱い方法の方向性についても検討すること。

また、生産者・食肉流通センターでは、すでに SRM の処理費用を負担している実態もあり、背骨処理に伴う費用の負担方法についても方向性を検討すること。 以上