

◇開催日時 平成30年9月25日(火) 19時~21時

◇会場 中澤研究室

◇参加者 祐岡・河野・山方・中澤

◇内容

『食の終焉』(ポール・ロバーツ) 第7章 担当:河野晋也

「病原菌という時限爆弾」

2004年カナダでの鳥インフルエンザの流行

現代の養鶏場はウイルスが広がりやすい状況である。

高まる感染食品の拡散リスク

☆安い食品流通システムのグローバル化

- ・病原菌の移動が可能に
- ・食品の流れの加速化による発見の手遅れ
- ・手に入りやすい便利さが微生物からの攻撃機会を増加する

流通の技術革新、冷蔵冷凍技術の発達、微生物にとってよい環境を提供してしまっている

☆病原菌の手ごわさ

- ・圧倒的な多さ、強固さ(過酷な条件でも生き延びる)、高い適応能力(遺伝子を自ら改良)
→ 工業的な食品システムの中ではほとんど無敵 発生源の特定ができない

外食が増えた。外食産業で提供される食料品の調理方法については疑っていない。過信。

環境に鍛えられ毒性を増す病原菌

- ・自らを変質させ:大量生産のためにつくられた環境を利用した増加
 - ・元気な家畜からの肉も実は汚染されている場合が サプライチェーン内に入り込むことが容易に
- HACCPシステム(汚染を未然に防止するシステム)の限界
- ・牛肉のサプライチェーンが実質的に病原性大腸菌の植民地となっている
 - ・家畜が食肉処理場に入る段階での防御方法しかない
 - ・飼料に食肉処理プロセスからでた動物の血液や内臓の利用
 - ・貧困層が利用する加工食品に危険が増大
 - ・中国の食品生産システムの驚くべき実態、中国の輸出業者の悪質さ

消費者頼みの病原菌対策

- ・食中毒を防ぐ責任は、生産者だけでなく消費者にもある。
- ・消費者は病原菌に注意を払う必要性を自覚していない。← 教育の必要性
- ・無批判的に安全を過信している

安全性に対して余計な出費を出す考えはない

肉以外の汚染の広がり

- ・ハウレンソウ

野生動物や牧場のからの汚染

汚染された水による栽培

殺菌除菌がやりにくい

- ・サプライチェーン的な見方による汚染の拡大

作付け密度を高くし、収穫回数を増やし、機械化を進め、農地を拡大する
量の確保、効率を優先する見方

- ・かなり適当な塩素殺菌

☆鳥インフルエンザの恐怖

- ・開発途上国での食肉生産の急速な拡大は、病原菌の大量拡散を招く恐れがある。
- ・情報を隠す
- ・養鶏。畜産の工業化が汚染を拡大する

次回は 10 月 25 日（木）19 時～ 担当：河野先生・第 8 章

中澤・第 9 章・10 章・エピローグ

2. 山方先生の報告

世界農業遺産「にし阿波の傾斜地農耕システム」の現地調査報告（別紙参照）

3. 報告書について

（1）これまでの研究のまとめ 購読した文献のまとめ：中澤

『農業と人間 一食と農の未来を考える一』（生源寺眞一）

『世界農業遺産』（武内和彦）：祐岡

『食の終焉』（ポール・ロバーツ）：中澤

『農業がわかると社会の仕組みが見えてくる』（生源寺眞一）：中澤

『農業と人間』（生源寺眞一）：中澤

『農業の基本価値』（大内力）：中澤

（2）現地調査報告書

佐渡：山方・大西

能登：中澤・大西

阿蘇：中澤

長良川：山方

国東半島：山下

にし阿波：山方

済州島：中澤

（3）教材開発例

佐渡：大西、能登：大西、阿蘇：（保留）、長良川：山方、国東半島：山下、にし阿波：山方
食料生産と地産地消：河野、伝統野菜：山方

（4）作成した論文

祐岡、山方×2、大西

4. シンポジウム

テーマ：世界農業遺産から抽出できる農業・地域社会の持続性・地域の農業を支える消費活動