

【質疑応答】

[原田] それでは4時10分になりました。残り20分ほどですけども、大変貴重な時間ですので、早速質疑応答を中心に、第2部の平田先生・宮嶋さん・井ノ口さんに対する質問を出していただきたいと思います。

もともと平田先生のお話から、自然環境における乳酸菌の問題、あるいは殺菌・無殺菌の状況、そういった条件からお話がありまして、それを実際に現場で実行されている宮嶋さんと井ノ口さんの体験的なお話があって、大変参考になったと思うのですが、その辺りも含めて、どなたからでもご自由に。

前提条件でお話しますと、なぜ今、殺菌・無殺菌の話が日本のチーズで中心になっているかという、乳等省令という厚労省の規則がありますけれども、これは飲用牛乳を主体に想定して作っているのです。チーズ向けの生乳について、殺菌しろといったような特段のルールがないのです。食品衛生法上、できたチーズに対しては、当然、菌があってはいけないという整理をしているのですが、そこで、無殺菌で作られている方もいらっしゃる。そのような中で、そろそろルール作りをしたらどうかというご提案がある中で、それを科学的・合理的に、自然条件も含めて、いろいろな議論があったということだと思います。

では、どうでしょう。ご質問ある方。

[佐藤優子] チーズプロフェッショナル協会の佐藤と申します。宮嶋さんと井ノ口さんにうかがうのがいいかと思うのですが、今、無殺菌乳を使っている工房さんや、生乳起こしをされている工房さんが増えてきたので、このような議論になってきたと思っているのですけれども、実際何年かは分からないと思うので肌感で結構ですが、今どれぐらいの工房さんが、このようなことをされようとしているのか、もしくはされているのかということをお教えください。

[井ノ口] 実は僕のほうでは、酪農家が家族のために作るチーズ講習会というものを数年前から勝手にやっています。チーズを教えてくださいという農家のお母さんのところに行って、チーズを教えているのですが、そのようなところでも、無殺菌で作っているところが随分増えています。

比率はどうということはないのですが、凄くハードルが下がっている印象は受けます。少なくとも、チーズ職人としてやっているところでも、そこそこ指が折れるぐらいの子たちは作っている認識はあるし、例えば雑誌の記事を見たときに、「無殺菌でやりたい」「生乳起こしでやりたい」ということを書く人もいます。実際としては、僕自身は殺菌してやっているから、たぶん僕のところには来ないと思うので、宮嶋さんのほうに。

[宮嶋] まずいな。元凶が僕のような発想を(笑)。

[井ノ口] いやいや、そんなことはないです。

[宮嶋] 現実には、30 数年前から無殺菌でやっていることは、僕は明言しています。ただし、たぶん最初に HACCP という衛生管理法をやったのはうちです。それはもう、無殺菌でやっているからこそやらなければいけないということで、最初にやっています。それはフランスから衛生管理の先生を呼んで、現場指導が入っています。うちの HACCP の仕組みはそうやって作られてきて、それからもう 20 数年以上、ずっとやっているわけです。

最近、厚生労働省が「日本流の HACCP はこのようにやってください」と言ってきたので、それを見て合わせなければと思っているけれど、結構大変だなというのが本音です。ただし、世界的に見て、安全はこうやったら確保できますよと。HACCP はもともとアメリカ流の、宇宙飛行士のための食品安全基準ですから、絶対に事故があってははいけません。そういったものもずっとやっています。

ということと同時に、そこで研修を受けて、3~4 年前まで全国を回っていたから、行って見てみると、「研修を受けました。チーズを作る技術は何とか学びました。でも HACCP も同時にやっています」という人は少ないです。「あれ？ これは一緒にやらなければまずいよ」と言ってきます。ただし、チーズを作るという事のほうが先に行ってしまうのが現状です。

だから、食品を作って、安全なものを届けるのだという意識も同時に付けてもらわないとまずいとは、凄く思います。

[原田] ありがとうございます。数がわからないのですが、この議論は実は、日 EU・EPA などを締結するときに、日本では殺菌乳でしか作れないのに、ヨーロッパでは無殺菌乳もあるではないか、ダブルスタンダードではないかという議論もいろいろあったりして、かなり前から、実態で多い／少ないの前に、理屈の世界での議論も両方並行してあったと思います。

[平田] 今の佐藤さんの質問で、無殺菌でチーズ作っている工房はどれほどあるかという質問で、結局わからないということですね。むしろ佐藤さんは、日本のチーズ工房の本を出されていますが、実際、現場はどのような感じですか？ 増えているな、多いなど。

[佐藤優子] いや、多いとは思わないのですけれども、こういうことが議論されるほど、生産者の中でも、いいチーズを作るためには土着の菌がいいであるとか、無殺菌がいいのではないかと考えていらっしゃる方はいらっしゃるようで、先ほど井ノ口さんがおっしゃったように、そのような取り組みをしたいという声もしばしば聞かれるので、凄く今はそれがスタンダードになってきているのかと思っています。

[原田] なるほど。佐藤さんのそのご疑問はもっともというか、最近の小さい工房では、牛の飼いかたも含めて小規模でナチュラルでという指向性が凄く高い。新しく入っていらっしゃる方々には、無殺菌というような思いが強いです。そういったことに対する今までの日本の歴史的な整理や、海外との比較などを、今このような形で整理しているというイメージかと。今日も別に無殺菌乳だけの話ではないのですが、そのようなイメージです。

はい、梶田さん、どうぞ。

[梶田]座ったままで失礼します。梶田と申します。井ノ口さんの提案のところ、無殺菌乳という表示をしたらいいのではないかとということ、妊婦さんへの注意喚起ということについてですけれども、ヨーロッパで「無殺菌乳使用」と書くのはチーズがそう決められているから書くというのもあるし、プラスの意味合いで、無殺菌使用でより風味が豊かであるという意味合いで書くわけだと思うので、日本で無殺菌乳と書くときもそのような意味合いで、何かしら個性があるとか、おいしいとか、そういったことがある意味合いで書くから無殺菌をやりたいという方がやはりいらっしゃると思うのですけれども、そのルール作りがないので、ルールを作っていこうというのが本当に必要だと。無法地帯になると本当に怖いと。それは凄く共感しました。

妊婦さんに関してですが、これは無殺菌と書いたときの注意喚起になるのかということですよ。となると、先ほどのマスカルポーネの件で二次汚染であったということで、乳が無殺菌というのがリステリアとつながってきてマイナスのイメージになってしまうのではないかとというような気もしまして。

チーズの殺菌・無殺菌がイコールリステリアなのかどうかではなく、例えば日本の保健所でもゴーダチーズのパッケージングでリステリアが付いて、保健所では妊婦さんに「食べないほうがいい」という指導をしているところもあると聞きます。

私の関心としては、チーズ教室をやっているのですが、生徒さんが勉強の途中で妊娠されると、「チーズを利用していいのでしょうか？ チーズを食べていいのでしょうか？」と言われて、私の知識上、ヨーロッパでは妊娠中はチーズを食べないとよく聞くので、「やめたほうがいいのではないかと。プロセスチーズにしてください」と言っています。妊婦さんへの注意喚起というのが、変に「無殺菌だからなる」とつながってしまうと、またとても怖いし、ナチュラルチーズ全般がそうなるリステリアの問題があるわけです。プロセスはないけれど、ナチュラルにはあるので、凄く難しい問題で、質問というか、その辺りがどうなったら、どうしたらいいのだろうという私の疑問です。

それを明記する必要があるのかどうか、私はわからないのですが、保健所のような、一般的な常識のような感じで、危険性は何かしらあり、チーズだけではなく、生ハムでもあるし、というような。だから、質問というわけではないのですが、そういうことについて疑問を持っています。どうしたら、妊婦さん相手に書くにはどうなのかと、少し疑問に思っているのですが、いかがお思いでしょうか。

[原田]オンライン上には声が聞こえないので私のほうでもう 1 回繰り返すと、無殺菌乳の問題を整理をするときに、「無殺菌乳です」という表示がブランド価値を高める場合もあるかもしれないけども、リステリア菌の場合は、いろいろな段階で汚染される可能性があるから、生乳だけを取り上げて「無殺菌乳を使っているのご注意」ということに対する違和感というか、懸念があるということですよ、ざくつと。先生方、ご意見ございますか？

[井ノ口]実際にしょっちゅう工房に電話がかかってくるんです。妊娠したけれどもチーズを食べていいのだろうかと言うから、その場合はリステリアの問題があるから、リステリアがもし混入しているようなチーズを食べれば流産する可能性があるから、食べないようにとされているのではないですかという話をして、そして、もう少し戻って考えてみよう。

ブランド価値を高めるかどうかという以前の問題として、チーズは食べ物なので、やはり安全により近づいていく必要があるだろうと。だからそういう意味ではリスクを遠ざけて、少なくとも他の健常者がリステリア菌の混入したチーズを食べたとしても、もしかすると発症しないかもしれない。調子が悪かったら、妊婦ではなくても髄膜炎になって下半身不随になってしまうかもしれないというリスクはありますが、でも、やはり健康な人のリスクと、妊婦さんや、調子が悪い人の抱えているリスクは全然違うなど。

僕ら作っている側としたら、やはり命を預かるという責任があります。商品で、名を売るためのものであれば、そういったブランド価値が傷つくための表示をしたくないということは分かるけれど、でも僕たちは命をつなぐ食べ物を作っていて、食べ物を正しく安全に食べてもらうための必要な情報は書くべきだと思います。電話してこられる方が本当に心配で、初めての子供なのだというようなことをおっしゃりながら、うちに問い合わせの電話が来ると、書いていないのだからわからないわけです。そうしたら、全部買えなくなってしまうのです。

もちろん、おっしゃる通り二次汚染もあるから、無殺菌だけがリステリアのリスクを高めているわけではないけど、少なくとも無殺菌でやっているところと、殺菌でやっているところでは、リステリアのリスクは桁違いです。少なくとも殺菌をきっちりしていれば、乳からホエイに至って、工房内で汚染するというリスクはほとんどなくなります。

ただ、無殺菌で作りに続けていると、あるタイミングで、リステリア菌が混入したホエイが飛び散って、その後出なくなって、でも工房内にリステリアが常在化するというリスクがあるわけです。そうなると、何かの拍子に少し触ってしまったことが、リステリアを生みますよというのは、殺菌している工房と、無殺菌で作っている工房では全然条件が変わってくるので、僕としてはその意味で、妊婦さんの電話を受けていると、きちんと表示してあげれば、食べるべきものを食べて、食べてはいけないものを食べないという選択を、消費者の方ができると。

[原田]ありがとうございます。ハチミツで1歳未満の乳児が……ということかもしれません。

[宮嶋]僕らがチーズを作っていると、北海道で出た昔の事故を考えたら、それは切実な問題なわけです。では何でとなると、長期熟成タイプのチーズは、先ほども言いましたが、無殺菌では、途中でチェックするためにあるのです。だからこそ、安全性の安心は、僕らは持てるわけです。ただし、短期の…?…本当に短期に出してしまうというときに、そのリスクは避けないと、商品としては不安なわけです。だから、…?…作ってから出荷するまでの時間が短いものは、きちんと安全確保ができるような検査をしますということです。そして、作る側も安心できるようにしているということです。

[原田]これからはそういったいろいろな考えかたを進めて、生産者と消費者の双方の理解にとって大事かと思しますので、いろいろなご提案があったらいいのではと思います。

他にいらっしゃいますか？

[会場参加者]平田先生におうかがいしたいのですが、今日の趣旨と少し違いますが、モンゴル軍が非常に機動力が高かったのは、やはり米や水を運んでいたら動きが非常に遅いと思うのですが、乳製品などを携帯していたからフットワークが良かった可能性があるのかと。やたら中国とか南に行きたがったのは、やはり穀倉地を求めていたということがあるのでしょうか？

[原田]話がだいぶ違うのですが。

[平田]そうですね。想定したのとは違う角度からの質問で、今どうお答えしたらいいかと思って。

[会場参加者]やはり乳製品のほうが、携帯食として圧倒的にフットワークがいいのでしょうか？

[平田]難しい質問です。モンゴル帝国があればほど拡大したときには、既にミルクの文化があったでしょうから、ミルクとともに、日本でいえば干し飯のような、乾燥したチーズを持っていた可能性はあります。乳タンパクの塊であるし、バターオイルも油分の塊で栄養の塊ですから、それを疲れたときや行った先で鍋に少し入れたら、それだけ加わりますから、生のミルク自体を持ち運ぶよりは断然軽くて携帯食にはなります。

ただ、実際に持ち運んだか、機動性が良くなったかは、その可能性ありますが、検討したことはないのですみません。

[原田]その辺でいいと思います。

ネット上で質問が来ています。酪農学園大学の金田さんから。

「原料をポンプアップすると駄目とのことですが、その理由について、理化学的な知見はあるのでしょうか。あるいは経験的なお話でしょうか。」

[宮嶋]僕が言ったことで。なぜフランスが 25 キロ以上運ぶなどという法律までつくって、その当時は AOC ですけども、質の高いチーズを作らせて勝とうとしたかという、…？…アメリカ・カナダ・ニュージーランド・オーストラリアが非常に安いチーズでヨーロッパに売りに来るという危機感が強まったときに、そうではないと言って、AOC や品質保証を立ち上げたわけです。

そのときにつくった法律なので、乳を、距離を運ぶことによって傷むと、補償の対象になるような良質なチーズが作れないという経験上の根拠があります。それを法律化したということです。

ですから、おそらくは長い経験上のことが出てきていることだと思います。ただし、これは、日本ではほとんど(?)しゃべらないです。

[原田]それは当たり前ですからね。ポンプアップあるいは運ぶことが乳質によくないということは、酸素の混入も含めて、先ほどいろいろなお話がありましたけども、経験を元にそういう話があるということでございます。

会場の方、ほかにいらっしゃいますか？ あまり時間がないのですが、せっかくの機会ですから。

もっと荒れると思ったのだけど、残念だな(笑)。もっといろいろな質問が飛び交うのではないかと思ったのですが。だってこんなにすばらしいお話がたくさんあったので。どうでしょう、よろしいですか？

では、時間にもなりましたので、今日のシンポジウムはこれで終わりにしたいと思います。3人の先生と、佐藤先生にも、もう一度拍手をお願いします。



図 シンポジウム会場内部の様子