タイトル:「安全でおいしいお魚を消費者に提供するために

＜プロフィール＞
大野登:
千葉県南房総市千倉町で水産加工・流通業を行う「スズ市水産」専務取締役。3.11以降、自社が取り扱う魚介類商品の放射性物質の検査を独自に第三者機関に依頼し、放射性物質が検出されなかった魚介を飲食店などに卸している。

＜プロローグ＞
千倉町で水産加工・流通会社を営む大野さんを訪ねに、千倉港に行ってきました。福島第一原発の事故により海や魚が放射能汚染されてから1年8カ月以上が経ち、千葉県の生産者の生活や消費者の需要がどんな変化を迎えているのか。現状、そして放射能問題への取り組みなど色々とお話を伺いました。

見出し: お魚の放射能調査は継続

花岡:大野さんと初めてお会いしたのは、今年の6月頭に安全な食の提供を目指す飲食店などが立ち上げた「飲食セーフティーネットワーク」の第1回シンポジウムの会場でしたね。そこで大野さんは漁業者や流通の立場から徹底した安全性を追求するプレゼンテーションを行い、私はグリーンピースとして、政府が機能不全な中で生産者と消費者を守ることができるのは小売や飲食店であり、それを動かすのが消費者であることを話しました。お互いのプレゼンテーションが終わった後ですぐに歩み寄り、意気投合したのを覚えています。そこから話が進み、8月からは千葉県で水揚げされるお魚を対象としたグリーンピースの放射能調査のサンプリングにご協力いただいています。

大野さん:千葉県の漁港では県の職員がサンプリングに来るのが2カ月に一度だけというところも多く、その際の検体数もたった1サンプルだけという始末です。また、安全基準100Bq/Kgにしても、信憑性がまるでない。国や県の取り組みは明らかに不十分ですよ。震災以降グリーンピースが続けている海洋調査や活動や主張には一貫性があり、地場産業である漁業や流通業に携わる者として、また小さな子どもを持つ親として、深く同意できる部分がたくさんあり、ぜひ協力したいと思いました。

花岡:大野さんにご協力いただき調査を始めてから3カ月が経ち、既に4回分の調査結果を発表し、いまは第5回調査結果の発表に向け準備をしているところですが、大野さんから提供いただいたサンプルからは放射性物質が検出されたケースはこれまでゼロ件ですね。

大野さん:放射能には、においも味もなく見分けがつきません。検査を続け数値を出し続けていくことでしか、消費者の魚へ対する安心感を取り戻し、漁業者や加工・流通業者の職を守ることはできないと思っています。国や県が行う場当たり的な調査だけではなく、グリーンピースが主張するような生態系全体を対象とする調査を強化する必要があると思っています。

花岡:大野さんは、グリーンピースでの調査に協力していただいているほか、ご自身でも第三者機関を通して検査していますよね？

大野さん:**ただ漠然とサンプリングして検査するのではなく、獲られた場所、種類を考慮して検査に出しています。**検査は月に10検体を目標に、少ない時でも6～7検体。平均8検体ですね。**あと、本当に闇雲な検査でなく、ムール貝、さざえ、アワビなど、ほとんど動かないものを検査すること**

で、その周辺の汚染を知ろうとしています。

花岡：そこが県や自治体主導の検査と違うところですよね。**どの海域を泳ぐ魚が何を食べているか、その餌となる魚はどの時期にどの海域を泳いでいたか、そういうことを考えて検査するお魚を選ぶ。漁業に携わる方ならではの観点ですよね。**

大野さん：房総のおいしい魚を多くの方に味わってほしいし、グリーンピースのような第三者機関が検査してくれることが大事だと思っています。**正確な情報を公開することで風評被害をおさえていきたいという強い思いもあります。**

見出し：次の世代のためにも調査結果のデータは残す

花岡：**大野さんは独自検査をして、産地表示もしっかりしているので、これこそ消費者が求めている「安心して選んで買える」ことだと思います。**でも民間企業が検査を続けることは、負担も大きく大変なのでは？

大野さん：そうですね。民間で調査を継続するのが難しいので、国や県に主導していただきたい。でもそのような体制が整っていないので、自分たちのような民間が、あるいはグリーンピースのような第三者機関が、検査し続けているんですよね。うちは、ISO9001を取得しているし、トレーサビリティーは工場内にカメラをつけるほどの徹底ぶりです。そういう会社が放射能検査をしないで、食の安全を確保していると言えるのかと感じたため、社長にも協力してもらって、今の検査体制を確立しました。**自分がここにいる限りは、放射能検査は続けていくし、引退しても後輩には伝えていくつもり。**国や県は、放射能への市民の不安が自然消滅すると思っているのだと思います。**この放射能汚染は1年、2年で終わらないだろうし、子、孫の代まで関わる問題なので、その世代のためにもデータをきちんと残して、産地や汚染の記録をしっかり残したい。**

花岡：大野さんのように、検査をして、結果を公表し、どこでとれたかがはっきりしている魚が、どこのスーパーでも買えるようになるといいですね。

大野さん：自分は放射能検査をして卸先に情報を伝えていますが、これからはレストランやお店にだけでなく、一般消費者の方に検査結果をウェブサイトで発表したり、グリーンピースが調べたものを公表して、個人宅へ安全な魚を届けることを始めようとしています。

見出し：消費者の不安を解消

花岡さん：**数値を出し続けて、風評被害を減らす、つまり消費者の不安を解消することが、漁業復興の実現に必要不可欠ですよね。**

大野さん：自分のところにも消費者から多くの声が寄せられますよ。内容は、「食べたいけど怖くて食べられない」、「子どもに食べさせられない」とか。

花岡さん：グリーンピースにも同じような声が届きます。大野さんはどのようにアドバイスしていますか？

大野さん：「何が怖いのか」をまず聞くようにしています。そのうえで、各家庭で放射能の安全基準値を決め、（例えば大人なら5Bqまで、子供は0Bqなど）何が怖いのかはっきりさせて、そのルールに沿って食べ物を選ぶのが最良ではないかと。**ルールを設けずにただ怖いと言うのは、魚屋にも漁師にもある意味失礼じゃないかと思います。**

花岡さん：僕にも5歳になる息子がいて、息子には放射能汚染の心配がないものを食べさせたいと思うのですが、逆に僕の両親は「ある程度の数値が出ていても食べるので、子どもや孫たちには、なるべく低いものを食べさせたい」と言っています。政府が示す安全基準の信憑性がないいま、基準は消費者それぞれ違っているのが現状。だからこそ、スーパーなど消費者が魚を購入する場での食品表示の強化が求められますよね。

大野さん：私も花岡さんのお子さんと同じ年の子どもがいるので、日々不安があります。この辺りの**地元の魚屋さんやスーパーでは、ベクレル数は**表示していませんが**、それでも県名だけでなくどこ地区の港でとれた魚かまで、はっきりと書いてある**ので、うちの魚なら検査がされていると言うことが分かるようになっていますよ。

花岡：僕もここに来る前に地元のスーパーに寄って、魚売り場を見てきたのですが、漁港名まで表示されていて驚きました。そういうのって、大手スーパーだと難しいんですかね？

大野さん：そうですね。少なくとも**東日本で水揚げされる魚は、全ての地域でしっかり詳しい表示をするべきだと思います。**

花岡：その通りですね。

大野さん：**政府や自治体が主導してやれば、すぐにできることですよね。**

花岡：私も政府への交渉を続けてきましたが、実際は政府は驚くほど腰が重いので、市場を消費者や生産者が動かせたらと思うのですが、スーパーや小売店がどうすれば変わるでしょう？

大野さん：小売店が怖いのは、それを発表して自分の商売が出来なくなったらということです。そこで私が**、「そうやって食べさせたもので、お客さんが病気になったらどうするんですか？」と聞くと皆さん黙ってしまいます。安心、安全は一つのビジネスだと考えるべき。安全なものを売る。これが一番大切です。**

花岡：**スーパーなどが、安心安全をビジネスとすることができるようになるためにも、消費者も普段お魚を買うスーパーなどに、もっと自分の求めている商品やサービスがどのようなものであるかを、声を上げてくことが重要ですね。それは決してバッシングや苦情などといったネガティブなものではなく、お気に入りのスーパーの成長を支えるポジティブな活動です。**

第二部
見出し：やはりトレーサビリティーは必要

花岡：消費者の不安を解消するために小売店などが情報提供すべきものの一つが、いつ、だれが、どこで獲ったのか、その魚がどのような流通経路を上ってきたのか、というものだと思います。既に牛肉では確立されている**トレーサビリティー体制を魚介類でも確立するのは、今だからこそ求められているのではと感じますね。**

大野さん：基準値以上の放射性物質が検出された魚が見つかって出荷停止になったりしていますが、**出荷停止にして終わりではなく、県や自治体が港で検査をし、汚染されていないものだけ出荷する体制を整えれば、あるいはせめて、基準値以下でもどれほどの汚染が確認されたか、そしてその魚がどこの海域で獲れたものなのかを、消費者に届くように売り場で情報提供すれば、不安**

はなくなっていきます。トレーサビリティーが確立されれば、産地偽装の問題もだいぶ解消されるでしょう。**国は放射能から市民を守る意識が足りないと思います。国民のための国民の政治といった人がいたが、今の政治は国民のために行われているとは思えません。**

花岡：まさに仰る通りだと思います。また放射能汚染だけでなく、安全性や持続可能性を含めた魚介類の「質」をきちんと消費者に伝えるためにも、これから一層大切になってくると思います。今朝は房総半島にあるいくつもの漁港をご案内いただきましたが、漁港にある魚市場では漁船ごとに魚が分けられて売られていて、漁船や漁業者の魚の扱いを考慮して魚が買われていくことに驚きました。

大野さん：魚の獲り方も、船に上げた後の魚の扱い方も、船や漁業者によって大きく違いますからね。そういう違いを消費者が知って選んで購入できる体制を作ることが、トレーサビリティーの確立により可能になるのだと思います。乱獲され乱暴に扱われた安い魚を買うか、持続性を考え魚を大切に扱う漁業により獲られた魚を買うか、消費者がその選択をできる体制を作ることは、私たちのような沿岸漁業者や加工・流通業者にとってもとても大切なことです。

見出し：食卓から魚を奪うのは放射能汚染だけじゃない

花岡：　トレーサビリティー体制が確立されると、いま世界の海で起きている乱獲や違法漁業の問題も大きく解消の道へと進むと思います。

大野さん：以前は何十隻もの漁船が千倉の港から華々しく出航していき、それは千倉の誇りと伝統でした。私などはその憧れを胸にこの地で育ったものです。お盆にはサンマ、次にサバ、カツオ、イカ。この3つのサイクルで漁がおこなわれていたのですが、今ではすっかり漁が廃れてしまいました。船がいなくなり、漁師がいなくなり、街が寂れていく。私たちが小学校の時は、交通量が多くて危ないから海岸通りは小学生立ち入り禁止でした。それがなくなったのはやはり、サバやカツオが、乱獲で減ってしまったからですね。

花岡：資源管理をしないと、大量にあると思っていた魚がいなくなってしまうと言うことですよね。あと、それは**獲る側だけの問題ではなく、消費者も「いつもどんな魚もあるのがあたりまえ」と思っているので、それも原因の一つですよね？　スーパーや回転寿司店などに行くと、毎日豊富なお魚で溢れています。これを見て「魚がいなくなる」とは想像しづらいことですが、全国のお店でこんなに魚が売られていることこそが、海から魚がいなくなっていることの一番の現れだと思います。また報道も「マグロの値段が高騰する」「スーパーの企業努力で品薄のウナギをタスマニアから大量に購入できるようになった」などといった話題ばかりで、なぜマグロやウナギが高価や品薄になったかに触れないことも、一因がありますね。**

大野さん：その通りだと思います。消費者だけでなく流通や小売もその辺りをもっと考えるべきだと思います。しかし漁師も高齢化していて、後継者もいないので、「残さなくてもよい」とおいしくもない育つ前の魚を獲ってきてしまう漁師がいるのも現状です。

花岡：今日、漁港を見せていただいて、大野さんは魚を丁寧に扱って、漁港もプライドを持っていて、魚を大事にしていると伝わってきました。

大野さん：今回の原発事故で不安に思っているのが普通だと思います。**安心、安全なものを食べたいというのは、人間として、親として当たり前だと思います。**だから、独自検査とグリーンピースの検査を合わせて協力して安心安全を届けていきたい。自分の子どもに対しては、教育の一環で

もあるし、放射能の怖さを教えることも大事だと思っています。

花岡：親の世代がこの問題を終わらせなくてはならない、そして同じ過ちを繰り返さないためにも、きちんと子どもに伝えていかなくてはならないことですよね。
ありがとうございました。