

土門 剛



土門 剛 どもん たけし

【プロフィール】

1947年大阪市生まれ。早稲田大学大学院法学研究科中退。農業や農協問題について規制緩和と国際化の視点からの論文を多数執筆している。主な著書に、「農協が倒産する日」（東洋経済新報社）、「穀物メジャー」（共著／家の光協会）、「東京をどうする、日本をどうする」（通産省八幡和男氏と共著／講談社）、「新食糧法で日本のお米はこう変わる」（東洋経済新報社）などがある。大阪府米穀小売商業組合、「明日の米穀店を考える研究会」各委員を歴任。会員制のFAX情報誌も発行している。

でなく、その包装容器にまでチェックが及ぶということをお伝えしたかったからだ。どうして保湿材に大腸菌がついてしまったか。その原因は、何も明らかにされていない。

ただ容易に想像できるのは、その農産物を圃場から採取して包装容器に詰める段階で菌が付着したと考えられる。ひよっとして、トイレに近い不衛生なところで作業をやっていたか、作業に従事していた人がどこかで菌をつけてきて、それを移したかのいずれかではないかと想像される。

2000年7月、九州・沖縄サミット福岡蔵相会合のキッチンで起きていた食の安全にまつわるハプニングはあまり知られていない。

晩餐会の料理に使われる食材の一つが、いざ調理という前の「お毒味」で大腸菌が検出され、急遽メニューから外されてしまったのである。

その食材の名前を言ってしまったえば産地名はすぐに分かってしまうので名前は控えさせてもらう。で

も産地の名誉のために言っておくが、大腸菌が検出されたのは、食材そのものからではなく、保湿のため木製の箱の内部に敷き詰められた紙の部分からだ。そのことを知らされた産地の生産者は、よもや保湿のための紙から大腸菌が検出されるなんて想像もできなかったはず。大シヨックを受けたのは言うまでもない。

このエピソードを紹介したのは、食の安全は、何も農産物や食品だけ

トレーサビリティは農薬だけではない

これは余談だが、晩餐会の総料理長に抜粋されたのは、わが国を代表するフレンチ（フランス料理）の鉄人シェフ、三國清三氏だった。北海道増毛町出身で、15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、東京・帝国ホテルを経て、弱冠20歳で在スイス日本大使館の料理長に就任した。

在欧中に、天才料理人といわれるフレディ・ジラルデ氏らに師事して腕を磨き、帰国後の1985年には、東京・四谷に「オテル・ドゥ・ミク

土門剛の

切抜帳

1 農協界のカルロス・ゴーン

6月5日付け胆江日日新聞の1面トップは、岩手のJA岩手ふるさと農協が「念願の累積赤字解消」と報じた。この記事を送ってくれた知人は、「農協界にもカルロス・ゴーンが現れたよ」と興奮気味だ。同紙は、この農協の本店がある水沢市で発行されている。

「農協界のカルロス・ゴーン」とは、門脇組合長のことだ。徹底した経費削減で農協再建を果たし、同紙も「JA岩手ふるさと」は03年度年度決算で単年度黒字を計上、02年度繰越欠損金を含む累積赤字を解消したことが明らかになった。合併時（1998年）から赤字解消策を進めてきており、役員報酬の減額や職員昇給率の抑止など徹底した経費削減策が実った。02年度決算での繰越欠損金の圧縮が黒字転化につながった」と伝えている。

門脇組合長の経歴が実にユニークだ。養豚経営で大失敗したが、系統からの餌購入・技術サポートのまずさが原因と総括して以降、骨の髄まで系統に対する恨みつらみが染み渡り、その思いから組合長就任以来、なるべく全農からモノを買わない、モノを売らない、近付けないの「3ない」運動を経営方針に掲げた。

例えば、ライスセンター修理は、系統指定業者は排除し、民間業者からも見積もりをとり、全農と商系を同列線上で競わせるようにした。役員報酬も限界まで下げている。今の組合長の報酬は、農協の係長以下。部下には「俺よりいい給料取ってんだから、もっと考えてから上げてこい」と指示。労働組合も組合長の再建にかける意欲に賛同

表 イオン農産物取引先様品質管理基準（イオンA-Q）

人・組織	
人・組織に求める内容	
ISO9001/HACCPの視点を有する管理体制構築を目指している。	
管理組織体制を明確にした組織図があり、職責が明確になっている（統括責任者・衛生管理責任者・入出荷管理責任者・情報開示責任者・クレーム対応責任者・教育担当者・内部監査員）	
規範達成や危害の発生を防止する以下の各種規定、マニュアル、手順書が開発保持されている。	
商品（加工）仕様書	
管理工程図	
衛生管理計画一覧表	
衛生管理マニュアル（衛生標準作業手順書）・入出荷管理マニュアル・移 染・交差汚染・混入防止対策マニュアル・検査・分析マニュアル・クレーム 対応マニュアル	
監査マニュアル	
教育訓練マニュアル	
文書保管マニュアル	
情報・表示管理マニュアル	

衛生・危害管理

衛生管理の責任者を決め「管理工程図」及び「衛生管理計画一覧表」をまとめ活用している。

「生鮮野菜生産高度衛生管理ガイド」等を参考に、入荷から出荷・配送に至る「管理工程図」を作成しそれに基づく危害分析を実施、危害要因を特定するとともに危害の発生要因とその防止措置を「衛生管理計画一覧表」にまとめ活用している。

作業者の衛生管理

作業者が守るべき衛生事項を文書化し、周知徹底する事を目指している。

作業者が守るべき衛生事項を文書化し、教育指導を行うとともに、目に付く場所に提示し、その事項の意識啓蒙を図っている。作業者は、年1回以上、消化器系疾患についての健康診断又は検便を受けることを目指している。

作業者は、年1回以上、消化器系疾患についての健康診断又は検便を受けることを指導している。

「二」を開店。現在はレストランなど10店を展開する、レストラン経営の「鉄人」でもある。

この「鉄人」のレストランでも食中毒事故が起きてしまった。結婚披露宴に出席した71人中31人と、ブライダルフェアメニューを食べた3人が下痢や吐き気などの症状を訴えたのだ。保健所の検査では、貝類に付いていたSRSSV（小型球形ウイルス）が事故の原因とされた。サミットでは事前チェックで食中毒を防ぐことができたが、自分のレストランでは結果的にそれができなかった。食の安全とは、考えようによれば、大変な作業でもあるのだ。

最大の課題は病原菌対策

イントロが少々長くなったが、

のエピソードを紹介したのは、残留農薬のみがクローズアップされるわが国でのトレーサビリティの実情にちょっと文句を言いたいからだ。

以前本誌でも書いたことがあるが、欧米ではトレーサビリティのチェック・ポイントは、残留農薬3割、残り7割近くは食中毒を起こしたりする病原菌対策にウエイトが置かれている。

**2 地球規模の気象変動
で長期予報に異変**

し、昨年の冬の賞与は「0.22ヶ月」で了承。労組も経営再建を全面支援した。わが知人曰く「全農岩手県本部からは嫌われていますが、それ以外の外部・内部評価はまさにカルロス・ゴーンとしてヒーロー扱いです」と。

最近の気象予測に「疑義あり」と報じたのは、雑誌「選択」6月号の「この夏が冷夏か否か、また冬が暖冬か否かは長期予報で知ることになるが、この中率は近年なかなか悲惨なのである」という記事だ。

とりわけ長期予報について気象庁の予報は空振りの連続だった。02年からの長期予報の当否をしてみると、02年は「夏の予報は『平年並み』に対して、実際は『高温で東日本は台風で多雨、西日本は少雨』、冬は、予報が『暖冬』で、実際は『北日本、東日本では寒く、西日本では暖冬』とサッパリだった。

03年は、「夏の予報が『平年並み』に対し、実際は『低温、寡照、多雨』となり、1993年以来の大冷夏に襲われ、農作物は深刻な被害を受けた。しかも集中豪雨の被害が日本各地で発生したかと思うと、9月にはすさまじい残暑で、全国でソメイヨシノが開花する珍現象まで起こった」という厳しい評価になる。

さらに03～04年の冬の予報も完敗だった。予報は、「気温は平年並みか高い、降水量は平年並みが多い」だったが、実際は「北日本、東日本で平年を下回り、西日本では平年を上回った」のである。寒候期予報は、「部分的には当たっている」と聞き直しても、暖候期予報は見事に外れた。

さて今年の暖候期予報。気象庁の予報で

実は日本でも、その病原菌対策にこのほか熱心なのは、スーパー大手のイオンである。

2001年秋に策定した「イオン農産物取引先様品質管理基準」(イオンA・Q)は、スーパー業界一厳しい内容となっている(表)。

ウーン、これは相当厳しいチェック内容だ。これを忠実に実践できる生産者が全国にどれだけいるのだろうか。

イオンがこのイオンA・Qを全国の取引先に説明した時、生産現場の反応は複雑だった。「これだけ厳しければ、もうイオンに出荷するのはやめた」そんな声も出ていたという。

ヨーロッパでは、野菜など農産物の集出荷場では、ISOやHACCPに対応した施設に作り替えつつある。

筆者が見聞きした中では、ロットエルクダム近郊のザ・グリナリー社の集出荷施設が完璧だった。施設に入る

土門 辛間

には、まず白衣を身につけ、手を洗い、ブローワで塵を払うことが義務付けられ

ている。

施設内も、ベルトコンベアを地上高4・5mに設置している。埃や塵を混入させないための措置だ。天井の蛍光灯も、万が一破損した場合に破片が混入しないように、ガラス部分をビニールコーティングしたものを使うようにしてある。

農場から集荷場へ送られてきた青果物は、残留農薬や病原菌の検査のためにランダムサンプルして、ひとつはザ・グリナリー社で保管、もうひとつは提携している分析会社へ宅配便で送り、24時間以内に結果をインターネットで報告させている。もしサンプルの中から異状が判明すれば、ただちにバーコードを使つてトレース・バック(遡って追跡)し、当該品を出荷停止にすることができる。

“農産物”でなく“食品”

そのザ・グリナリー社の輸出部門の担当部長氏が来日した際、築地市場の中にある寿司屋へ案内がてら、場内を一緒に歩いたことがある。

担当部長氏が目を丸くしたのは、魚介類を入れたトコ箱がコンクリートの床に直におかれていたことだ。

同社の衛生基準によれば、商品の入った容器が床に直接置かれるのは想像もできない光景だったのだ。

そういえば米国では、寿司を握る板前に手術の時に使う手袋の使用を義務づけている。何もここまでしなくてもと思うのだが、とかく欧米では病原菌の方が、農薬より真剣に対策を講じていると思わせるに十分なエピソードである。

筆者からこの話を聞いた、岡山県で葉ネギを栽培するI氏は、さつそうく集荷施設内での菌対策を講じた。まず集荷施設内にアルコール消毒液を設置。圃場から収穫してきた葉ネギを調製する作業前には、作業台をアルコールで拭き、作業員には薬用石鹸での手洗い励行を義務付けた。

大分県でオオバを栽培する農家U氏は、集出荷施設の入りにエアーカーテンを取り付けている。U氏はこんなことを言っていた。

「生で食べることが多いオオバを『農産物』という感覚でとらえてはダメですね。あくまで『食品』という感覚で安全対策を講じないとね」

I氏やU氏のような意識を全国の農業者はどれだけ持っているだろうか。

は「すべて平年並み」だが、果たして連敗を阻止できるだろうか?

ちなみに予報が外れる原因について「地球規模での気象のメカニズムは、まだほとんど分かっていないというのが実情」で、地球温暖化や、冷夏をもたらすとされるエルニーニョ現象や猛暑をもたらすとされるダイポールモード現象などの異常気象について、地球規模の変動現象の解明と予測は緒についたばかりだといふ。

3 温暖化進行で リンゴは北海道へ

いまやコシヒカリの北限が山形県にまで到達しようとしている。地球温暖化の影響らしく、6月9日付け毎日新聞は「地球温暖化が進むと2060年には、リンゴの特産地である青森、長野県や、ミカン特産地の静岡、和歌山県が、いずれも栽培に適さなくなる」といふ、農業・生物系特定産業技術研究機構(茨城県つくば市)の杉浦俊彦研究員のシヨッキングな研究レポートを紹介している。

リンゴの栽培に最適な地域は現在、年平均気温が7〜13℃の北関東から東北だが、年平均気温が60年に4〜5℃上がった場合、リンゴを特産品として栽培できる最適地は北海道の平野部に移り、青森・津軽平野や長野盆地は栽培の最適地ではなくなる。年平均気温が15〜18℃のミカン栽培の最適地は関東平野や越後平野に移り、静岡、和歌山県や南九州の沿岸部は適さなくなる。

杉浦研究員は地球温暖化に歯止めを掛けるのが不可欠としながらも、「暖かくなると着色させる技術の研究や、耐暖性品種の選別などに今から取り組むべきだ」と話している。