

天眼鏡

目から鱗の話し

先日、友人から、『「レンダリング」って知ってますか』『草のこと知ってますか』『畜産副産物』のこと知ってますか』の三冊セットになった小冊子が送られてきた。企画・編集は愛知化製事業協業組合で、愛知県あま市、株式会社井村食品が協力して発行されたものだ。

早速、パラパラとめくってみたが、まさに目から鱗で、畜産のことはほどほどに知っているつもりでいたが、これは表面のことだけにすぎず、畜産をトータルとしてはまったく理解していなかったことを痛感させられた。

本情報の読者は畜産関係の方が中心で、多くの読者にとっては“常識”なのかとは思いますが、本冊子を読んだ筆者の“発見”をこの場を借りて“告白”してみることとしたい。

第一が、家畜の生体重量に占める正肉の割合である。牛の生体重を700kgとして、正肉となるのは290kgで、正肉の割合は42%に過ぎない。豚では正肉割合が50%、鶏も50%、とある。何となく正肉の割合は60%前後だろうと思いつ込んでいたのであるが、思った以上に正肉の割合が少なく、特に牛の場合、わずか42%というのは、いささか衝撃的であった。

第二に、正肉割合からして当然の話ではあるが、牛の場合には発生する副産物は58%であり、豚・鶏では50%となる。肉を食べれば大量の副産物が発生するわけで、牛の場合には肉の1.38倍もの副産物を生み出しているのが実情とは、まさに思いもよらなかった。

第三に、この副産物の中身は、牛の生体重量700kgに対して、骨80kg(11%)、脂50kg(7%)、血液56kg(8%)、内臓70kg(10%)、原皮56kg(8%)、その他98kg(14%)とある。これら副産物を再生利用していくのがレンダリング産業となるが、レンダリングを通じて、牛の場合、食品(食用油脂、天然調味料、ラーメンスープ、マーガリン、お菓子、ゼラチン、ガム等)、生活用品(ペットフード、肥料、飼料、接着剤、フィルム、石けん、

化粧品等)、医療・健康(内服用カプセル、サプリメント、コラーゲン等)に使用されており、基本的に副産物は無駄なく利用されているとある。逆に言えば、生活に必要なとされているものの、少なからざる部分が畜産副産物を再生させることによって調達されている、という事実には驚くばかりである。加えて友人の話では、副産物利用の一つに当然に原皮も入るが、原皮は統計上は加工品に分類され、農林水産物輸出としてはカウントされていないものの、去年の輸出額は約90億円と、一大輸出産品となっている。

これら冊子が3冊とも、「知ってますか」をタイトルにしているように、まず一般の消費者・市民は知らないであろうことを前提にしている。全て物事には裏があり、見えない世界を包含しているといつて間違いなからう。当然のことながら畜産の世界もその例外ではあり得ないわけであるが、畜産業界ではこれまでこうした情報を積極的に発信する雰囲気はなかったのではなからうか。それだけにこの冊子を企画編集した愛知化製事業協業組合と、これに応援を惜しまなかったあま市、井村食品の決断と勇気には大きな拍手を送りたい。

ところでこのところ食品や生産資材の高騰が続き、ロシアによるウクライナ侵攻もあって、こうした状態が一過性ではなく恒常化する可能性も強い。このあたりを受けて、レンダリング業界の事業にも影響が出ているようで、その玉突きでラーメンスープ(の素)が不足し、ラーメン代の値上がりにもつながりつつあるらしい。一日も早くウクライナ侵攻が終結し、国際的な平和が戻ってくることを祈りたい。そしてあらためてこれを機に食料安全保障や食料自給率の向上へ、国をあげての具体的かつ必死になっての取組み推進を望みたい。

(農的社会デザイン研究所 代表 蔦谷栄一)