

平成17年度 秋期研修会 『食の安全とその技術、倫理について』

11月30日(水)に、きょうさいサロンで平成17年度秋期研修会が開催されました。約30名程の出席があり、熱心な意見交換が行われました。

今回の研修会では、「食の安全とその技術、倫理について」をテーマとして、(有)らうす海洋深層水 代表取締役、(有)湊屋漁業 代表取締役 湊屋稔氏および、北海道酪農畜産協会 総括畜産コンサルタント 企画情報部長 小野地一樹氏をお招きして、テーマと関わりのある講義をしていただきました。以下にその概要をご紹介します。

1. 講義【海洋深層水の水産物への利用について】

講師：(有)らうす海洋深層水 代表取締役
(有)湊屋漁業 代表取締役

湊屋 稔 氏

湊屋氏からは、「海洋深層水の水産物への利用について」と題して講義していただきました。

海洋深層水は、低温（5℃）で安定している、ミネラルや、栄養塩などが豊富である、光の当たらない深い海であるため細菌などが入っておらずクリーンである、という特長を持っています。羅臼町の協力を得て新たな羅臼町の産業として平成11年12月に取水施設が完成し、現在ではこの海洋深層水を利用した商品（水、塩、石けんなど）がたくさんあるそうです。

また、この海洋深層水を漁業に利用する新しい取り組みを行っています。一般に、漁で採れた魚は仲買人が価格をつけるため、末端の消費者が買う良いものを提供しないと高く買ってもらえません。そのため、いかに安全に消費者に届けるか、品質を落とさないかが重視されます。これまでは、品質を落とさないため、大量の水と労力を利用して魚を低温に保っていました。そこで、低温で安定している海洋深層水を利用し、作業時間の短縮やコストの縮減につなげていくそうです。

また、ヨーロッパの人が食べないヨーロッパ産の工場製品のような養殖サーモンを日本人がありがたがって食べ、日本人が食べない日本産の天然の白っぽいサケをヨーロッパではワイルドサーモンとって人気があるというお話もいただきました。

最後に、知床羅臼の世界遺産登録で現在、気運が高まっている、まちがったもの（魚）を出せないという、世界遺産のプレッシャー・責任が重くのしかかっているとコメントをいただきました。



写真-1 湊屋氏

2. 講義【畜産技術と食の安全】

講師：北海道酪農畜産協会

総括畜産コンサルタント 企画情報部長
小野地 一樹 氏

小野地氏からは、「畜産技術と食の安全」と題して講義していただきました。

以前の酪農（牛乳の生産）は、食べさせた餌にみあった量だけ牛乳を生産していましたが、昭和40年代から牛の改良が進められ、人工授精が発展しました。ヨーロッパでは乳肉兼用種の改良を行ってきていますが、日本では牛乳の生産性を向上させるため、乳肉種を分けて品種改良を行ってきているのだそうです。ただ、こういった品種改良のために、人間が牛に餌を十分に供給する環境を作らないと、栄養分がすべて牛乳にでてしまい、餓死してしまうケース

があるそうで、そのショッキングな写真も見せて頂きました。そのため現在、酪農を経営するためには、高い技術レベルが求められているそうです。

また現在では、事故率を下げて生産性を上げるために、ワクチネーション（ワクチンの接種）を行うことが主流となっており、子牛のミルクなどは、代用乳（脱脂粉乳）を利用しているのですが、その中には抗生剤が入っているとのことでした。

また、内臓、骨格などの成長する時期に合わせ、飼育管理が的確に行われていることなど、普段聞けない話などあり、とても興味深い内容でした。



写真－ 2 小野地氏

3. 意見交換会

問題提起：北海道大学 倫理学講座 助教授
蔵田 伸雄 氏

意見交換会では、まず蔵田先生より、「食品安全の倫理について」と題しまして、今回のテーマに関わりのある、食品安全の倫理に関する諸問題と、土木関連における技術者倫理についてなど、倫理学者としての立場から問題提起をしていただきました。

トレーサビリティ、遺伝子組み換えなどのバイオテクノロジーなど、現在の倫理に関する問題点を食品安全の観点から広く問題提起をしていただき、さらに技術者倫理の側面としてのお話もいただきました。そこでは、技術者と倫理学者は普段接触する機会がないため、交流の場を持つことが重要だと指摘。また蔵田先生は名古屋技術士会の「ETの会」など積極的に参加されているとのことでした。また技術者の方々は、倫理の問題となるような不正などのニュースでは、感情的な意見にならず、別の視点で冷静に見て意見を言っているところが非常に興味深いとコメントされました。



写真－ 3 蔵田氏

問題提起に対して講師の湊屋氏から「実際に孵化事業を行っている。原因は不明だが鮭の雄が雌のような顔にはっきりと変わってきている。技術屋は、食の安全を確保していることを証明していく、情報発信していくことが重要ではないか」とのコメントをいただきました。

また講師の小野地氏からは、「デントコーンなどの遺伝子組み換えは基本的にNG、神の領域にまで品種改良が及ぶのはいかがなものかと思う」とのコメントをいただきました。

4. 懇親会

講義の後、青年技術士協会の研修会で恒例となりました懇親会が開催されました。懇親会では、蔵田先生方へのインタビューや、花屋になりたいウェイトレスの方の自己紹介、ホッケの美味しい見分け方、牛肉の美味しい見分け方など、バラエティーに富んだ内容となりました。気になる方は次回以降の研修会および懇親会に是非ご参加下さい。



写真－ 4 研修会風景

(文責：青年技術士協会 原田 哲郎)