紙上採録　東日本大震災復興支援 “食べて応援しよう!”

広告特集
企画・制作：朝日新聞社広告局

安全・安心・おいしさ満点! 福島県産食肉シンポジウム

公益財団法人 日本食肉消費総合センターが主催したシンポジウムでは、唐橋ユミさんのナビゲートのもと、福島県産食肉の安全性やおいしさ、食肉の栄養面について、各専門家を招いた活発なパネルディスカッションが行われました。当日の様子を紙上採録でお伝えします。

ナビゲーター
フリーアナウンサー
唐橋ユミ

日時：2014年9月15日（月・祝）
場所：東京国際フォーラム

主催：公益財団法人 日本食肉消費総合センター
http://www.jmi.or.jp/

後援：農林水産省生産局・福島県

JRA 日本中央競馬会 特別振興資金助成事業

基調講演 1

福島県産牛肉の安全性はこのようにして守られています

福島県農林水産部畜産課主幹 獣医師　小林 雄治

福島県の畜産は、原発事故により、避難に伴う家畜の処分や放射性物質の影響による牧草等の利用制限などで、大きなダメージを受けました。県内の肉用牛飼養農家戸数が1千戸、和牛の母牛が6千頭減少しています。事故前の農業産出額は2330億円、畜産産出額が541億円でしたが、事故後には、それぞれ20％減少しました。福島県の肉牛は、主に首都圏に出荷され、その半数が東京に出荷されており、東京食肉市場の10％以上の割合を占めています。東京食肉市場枝肉の全国と福島県のA5平均価格を比べてみると、事故前は差がなかったものが、事故後は風評被害により価格差は埋まらない状況が続いています。今でも1頭当たりで10万円以上の価格差があります。

福島県では、牛肉の安全性を確保するため、様々な取組をおこなっています。農家段階では、適正飼養管理点検として、全戸で詳細な飼養経歴などの聞き取りや定期的な立入を実施し、肉牛へ新たに放射性物質が入らないような取組をしています。

牛肉の段階では、全頭検査を実施しています。牛1頭毎に放射性物質の検査をし、基準値以下のものだけが食肉になります。これらの厳しいチェック体制は、福島県産の牛が出荷されている11都県でもおこなわれています。

福島県産の肉牛の出荷が再開されてから平成26年8月末で約7万頭検査していますが、基準値を超えたものは1頭もでていません。また、放射性物質の検出割合も今では、ほぼ0％です。これにより、福島県産牛肉の安全性を証明することができています。

放射性物質の検査結果は、福島県のホームページなどで速やかに公表しています。

福島県には、「福島牛」、「会津地鶏」、「エゴマ豚」といった福島ブランドの畜産物があります。ぜひ、福島に来て、見て、食べて、今の福島を感じて、応援してください。

こばやし・ゆうじ　1981年福島県庁入庁。2013年4月より現職。東日本大震災発生時には、いわき家畜保健衛生所の次長として対応に奔走。牛肉の放射性物質モニタリング検査の継続的な実施により、福島県産畜産物の安全・安心を消費者に伝え、福島の畜産の復興に尽力している。

基調講演 2

食肉の栄養と機能

東京大学名誉教授　上野川 修一

日本人の平均寿命が伸びた要因に結核などの感染症や脳血管系疾患の減少、食生活の改善が挙げられます。食生活では肉を始めとした動物性食品摂取が増加し、高栄養価のたんぱく質が増え、植物性食品とのバランスがとれ、その結果、免疫の働きや血管の丈夫さなどが上昇し、健康増進につながっていると考えられています。

現在、1日のたんぱく質の推奨量は、男性で60グラム、女性で50グラムです。これを賄おうと思ったらメシ（精白米）では、男性で約2・4キロ、女性で約2・0キロ摂取しなければなりませんが、牛肉（和牛）のヒレなら男性約310グラム、女性約260グラム、豚肉のヒレなら、男性約320グラム、女性約270グラムで済みます。肉は効率的にたんぱく質を摂取できるのです。

また肉には、パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸など、バラエティに富んだ脂肪酸が存在しますが、この脂肪酸は、エネルギー生産をはじめ他に多様な働きをします。免疫の働きにおいても肉は重要です。肉のたんぱく質からできるアミノ酸や肉に多く含まれるカルノシンやカルニチンには、免疫系を調節する働きやその他の働きがあるといわれています。

肉が栄養面で優れていることは、おわかりいただけたかと思いますが、2007年のNHK放送文化研究所の調査では、焼き肉、豚汁、鶏の唐揚げなどが日本人の好きな肉料理の上位にあり、多くの日本人が肉が好きでおいしいと考えていることもわかっています。食肉には、おいしさを感じさせるものとして、味に関係するグルタミン酸やイノシン酸があり、香りをよくする要素として、脂肪酸の加熱生成物、そしてアミノ酸と糖からの加熱生成物があります。

このように肉は、おいしさを感じさせる成分を多く含み、健康を増進させ、私たちの生活を楽しませてくれています。

かみのがわ・しゅういち　東京大学大学院修了。東京大学名誉教授。現在日本食品免疫学会長。日本ビフィズス菌センター理事長。これまで日本農芸化学会の会長などを歴任した。2008年紫綬褒章受賞。専門は食品免疫学、食品機能学。

パネルディスカッション　安全・安心・おいしさ満点！福島県産食肉

生産者が語る福島ブランド食肉の優れた特徴

唐橋　まずは生産者のみなさんが手がけているそれぞれのブランド食肉の特徴を教えていただけますか。

湯浅　私は福島県の会津で「福島牛」を生産しています。「福島牛」とは、福島県内で肥育・生産された黒毛和牛で、色鮮やかな良質の霜降りと融点の低い脂が一番の特徴で、口の中でとろけるんですよ。福島の豊かな自然の中で、長年、丁寧に牛を育てています。

大沼　シソ科のエゴマの種を飼料に混ぜて肥育していることから、「エゴマ豚（えごまとん）」の名称がついている「うつくしまエゴマ豚」を生産しています。福島県下の喜多方、泉崎村など四カ所で飼育をしています。「エゴマ豚」には、必須脂肪酸の一種「α-リノレン酸」が従来の豚の約4倍も含まれていて、アトピー性皮膚炎や花粉症などのアレルギー促進物質と疑われるリノール酸の含有量も少なく、現在は、アレルギー対策にも注目されているんです。肉質は、ふつうの豚肉より味ややわらかさに優れ、おいしいとの評価を得ています。

酒井　私は、白虎隊の最後の戦いの場だと言われている戸ノ口原古戦場の近くで、通常のブロイラー鶏の約2倍の飼育期間がかかる「会津地鶏」を手がけています。「会津地鶏」は、幻の鶏とも言われていたんですが、会津地方の飼育農家から純粋種を譲り受けて、県の養鶏試験場で改良して誕生しました。「会津地鶏」は自由に動き回れる平飼いで飼育するため、肉質がしっかりとしていて、赤みが強く、歯ごたえがあるのが特徴です。

福島ブランド食肉のおいしい食べ方、料理法

唐橋　生産者さんならではのおいしい料理法ってあるんですか？

湯浅　先日も家族総出でバーベキューを行ったんですが、「福島牛」は煮てよし、焼いてよし、どんな料理法でもおいしいんです。部位によりますが、肩ならすき焼きやしゃぶしゃぶ、リブロースならローストビーフ、サーロインならステーキが肉のうまみをダイレクトに感じますね。

大沼　「エゴマ豚」は、味噌漬けなどもおいしいですが、何と言っても脂身がうまいので、冷めたときに肉の良し悪しが一番わかる冷しゃぶなんかは、おすすめですね。

酒井　「会津地鶏」はコク・うまみに優れているので、焼き鳥をはじめ素材の良さを生かした鍋物・和食・から揚げなどに最適です。

湯浅　「福島牛」復興のためにイベントに参加して料理をふるまっていますが、先日も鉄板焼きにした「福島牛」をみなさん、おいしいとおっしゃってくださって、用意した肉があっという間になくなってしまったほどです。

プロもうなる！福島ブランド食肉のおいしさ

唐橋　ゲストパネラーの萩原シェフ、平野レミさんは、実際に召し上がってみていかがでしたか？

萩原　私は「ふくしま応援シェフ」として、福島のアンテナショップでイベントを行ったり、レシピ開発などのお手伝いをさせていただいているんですが、実は「会津地鶏」の生産者さんのところにお邪魔させていただいたことがあるんですよ。肉を見れば、それがどれほど丁寧に育てられているか、プロなのでわかりますが、実際に衛生的な飼育環境を見て、とても納得しました。「会津地鶏」は歯ごたえがいいんですよね。

平野　かめばかむほどうまみが感じられて、鶏臭くもなくて、そのままハーブソルトをかけて直火で焼いて食べたら、本当においしかったです。我が家では、鶏から出たおいしいだしを利用して豆乳と味噌でおいしい鶏鍋にしていただきました。

萩原　「エゴマ豚」は、キノコとチーズを詰めて焼いたりしたんですけれど、脂身に甘みがあるから、他の食材も引き立っておいしいんですよ。

平野　私は塩麹（しおこうじ）に漬けて七味をかけて焼いて食べました。あとはゆで豚にして特製のタレをかけて食べたり。煮ても焼いてもおいしかったです。

萩原　「福島牛」は、薄切りにしてイタリア料理のスカロッパにしたんですけれど、肉の柔らかさが絶品でしたね。

平野　まず「福島牛」は見た目がとてもキレイな色で、柔らかくておいしそうなのが印象的でした。甘酒に晩漬けて焼いたんですけれど、とってもおいしかったです。それから、醤油（しょうゆ）、砂糖、白すりごまを各同量にしてニンニクを入れて、ごま油で焼いて大葉で包んで食べたんですけれど、これもまた、いくらでも食べられそうなほどおいしかったです。

唐橋　どの料理も本当にお肉のおいしさが味わえそうですね。

平野　徹底的に検査を行っている福島のお肉は安心なだけでなく、おいしいんですから、みなさん、いろんな料理でぜひ、食べていただきたいですね。

ゲストパネリスト

JAグループ
福島肉牛振興協議会
会長
湯浅治

シャンソン歌手
料理愛好家
平野レミ

ひらの・れみ　主婦として家庭料理を作り続けた経験を生かし、活躍する。特産物を使った料理で全国の町おこしなどにも参加。ツイッターでの140字レシピも大好評。

うつくしまエゴマ豚
普及推進協議会
大沼由弘

株式会社
会津地鶏ネット
代表取締役
酒井毅

カフェ・カンパニー株式会社
エグゼクティブシェフ
ふくしま応援シェフ
萩原雅彦

はぎわら・まさひこ　カフェ・カンパニー総料理長。2001年に東京・東麻布にイタリアンレストラン「カメレオン」を開店。震災以降、ふくしま応援シェフとして郡山市で料理教室を行うなど福島を支援する。

シンポジウム会場ロビーでは、福島県産ブランド食肉の即売会も行われました。パネルディスカッションで登壇した生産者達も育てるブランド食肉が、実際に購入できるとあって、参加者にも大変好評で、予定時間を大幅に残して完売となりました。

全国食肉事業協同組合連合会主催　被災地支援イベントスケジュール

青森県	11月8日～9日	ぜ～んぶあおもり大農林水産祭 青森産業会館
岩手県	11月1日～2日	陸前高田産業まつり 陸前高田特設会場
	11月22日～23日	（復興）南三陸ショッピングセンター復興創業祭 大船渡市商店街
宮城県	11月3日	仙台青葉区民まつり 仙台市農業園芸センター内
福島県	11月1日～2日	地産地消まつり 会津鶴ヶ城体育館
	11月8日	白河デコラ 白河駅前小峰通り
栃木県	12月6日～7日	とちぎ食肉市場まつり 宇都宮城址公園