

日本発ドイツ便り～食の安全性

今回は、ちょっとまじめな話です。

もともと、環境問題への関心の高かったドイツ人ですが、暖冬にはじまって、この4月には一度も雨が降らず、連日30度を越す、という異常気象。水不足による作物の影響、蜂が原因不明の病気でどんどん死んでいっている…。なども含めて、環境問題への関心が非常に高まっています。

同時にこの数年間で、ちょっとしたブームになっているのが「食の安全性」です。

テーマ自体が難しいものなので、今回は、紹介程度にとどめたいと思います。

最近、ドイツでは自分の家の庭やバルコニーで野菜を作るのが流行っているそうです。

通貨がユーロになって、物価が上がったから、とか、付加価値税が上がったから、というのが原因ではなく、「自分の食の安全を自分でできる範囲で守る」ことが目的だそうです。農産物を作るうえで使用される、Pestizide(ペスティツィーデ:除草(殺虫)剤)の健康への影響というのが話題になっていて、できればなるべく「有機野菜」買いたいけど、高いので、それならいっそ、自分で作ってしまえ！というのもあるようです。実際にバルコニーで野菜を育てている友達曰く、「だって、一週間おいといても腐らない野菜なんて食べたくないでしょ？」ごもっとも。

日本でも「有機野菜」というのはありますが、料金も高く、またどこでも買えるというものではないですね。また、日本では、まだまだ安全な食品より、新鮮さや見た目の色や形が綺麗なものが好まれているような気がします。

ドイツでは「BIO」(ビオ)とよばれる食料品があります。“aus biologischer Landwirtschaft”(読み方省略!)という言葉の略語でBIOと呼ばれます。これは訳せば「自然条件にかなった農場・農園で作られた」という意味で、野菜・果物だけではなく、卵や乳製品、食肉まで含まれます。BIO 専門店だけではなく、スーパーマーケットでも売っています。

ドイツで売られているBIOの商品にはこんなマークが入っています。左がEU共通のマークで、右はドイツのものです。



BIO だから、完全に除草剤なしで作られるか、というと、そうではなく、最低限の使用量と使用回数に制限されている、ということです。このBIOマークをつけて売ろうと思ったら、相当の規制がかかります。もちろん、大量生産などできるわけもないので、料金も高くなります。だいたい、一般的な製品に対し、BIOの料金は140%～200%といわれています。それでも生産が追いつかないくらい、需要は伸びているそうです。

どうも「有機」という言葉が出てくると「栽培」というイメージになって、ついつい対象は農産物だけと思われがちですが、BIO マークのついた肉や卵・乳製品もたくさんあります。最近日本でも、自分の買った牛・豚肉の個体 ID が記載されていて、調べようと思えば生産者などの情報は調べられるのだと思います。

ヨーロッパでも同様に、売られている食肉には、必ず、個体 ID が記入されています。

その番号で調べられることは

1. 飼料について(投薬の有無、遺伝子組み換え飼料の使用の有無など)
2. 飼育方法について(小屋に入れられていたのか?放牧だったのか?抗生物質やホルモン剤の投与の有無など)
3. 畜殺について(輸送方法や、輸送後ストレスのない環境に十分な時間置かれたかどうか?など)
4. その後の食肉加工について(衛生管理など)
5. 販売方法について(販売者の情報など)

と、実にいろいろなことを調べることが可能です。いままであまり考えることのなかったことなので、調べれば調べるほど興味深いです。

もちろん、これらのそれぞれの段階のチェックポイントや基準は EU 内、同じ基準が適用されています。



そして上記5つの段階でのそれぞれの細かい厳しいテストすべてに合格した商品につけられるのが上記のマークだそうです。安全の「お墨付き」マークですね。

あるところででいた、「食の安全」を守る方法を少し

1. 生鮮食品を買うときは、値段だけを見るのではなく、生産地や生産者などの情報もチェックするべし。
2. できるだけ BIO の食料品を食べるべし。また、これは、環境保護にもつながる!(農薬による、土壌や水質汚染の問題ですね。)
3. 肉は少なめに、植物性の食品を多く取るべし。
4. なるべく旬のもの、地のもを食べるべし。(安くて美味しいで、言うことなし!)
5. できるだけ自分で調理すべし。買ってきたものにはどうしても安定剤や乳化剤などの添加物が入る。(それらが直接病気の原因になるわけではないが、健康増進には無益)

みなさんも、「食の安全」見直して、気にしてみませんか?