

欧州視察報告＜１＞

視 察 項 目	食の安全への取組み
視 察 日 時	２００９年２月２日（月） 午前１０時１５分～１２時００分
視 察 先 名	全国米協会（ＣＲＲ）
説 明 者	Laboratorio Chimico Merceologico Sergio Feccia 氏
担 当	伊藤久史・市川佳子

【はじめに】

視察当日のミラノは前日夜の到着時から降り続いた雪が止まず、高速道路や一般道路も渋滞する状況で、当初の到着予定時刻より１時間１５分遅れ、駆け足での視察となった。

近年、ミラノでの降雪は１シーズンに１回か２回降る程度だったのが今年はそれ以上に降っているとの事であり、地球規模で起きている異常気象の一つかとの懸念も抱いた。

今回の海外視察で、この全国米協会を視察先とした背景には、昨今日本中を騒がせ、本市議会でも取り上げられた中国冷凍食品が原因と疑われる健康被害の事件に代表される「食の安全」と日本が抱える食糧自給率に対する問題意識が存在している。

昨年は本市の北部・黒川において、ＪＡセレサ川崎農協が主体となり大型野菜即売所「セレサモス」がオープンし、地元農家が生産した野菜を直接近隣に住む市民に提供する、地産地消の仕組みが形となってきたが、米においては生産量も少量ということもあり課題が残されている。

【全国米協会の概要】

パスタの国イタリアでも、北部のピエモンテ州やロンバルディア州といった地域を中心に、大きく5品種の米が生産されており、その稲作面積は日本に比べればはるかに小さいが22万8千ヘクタールもの面積がある。

今回視察を行った法人イタリア米協会は、イタリアの米市場流通の把握、分析、品種改良等の生産拡大もための研究開発、消費拡大の宣伝などを行う目的で1931年に設立された。運営資金は米生産者と精米業者から1トンあたり3ユーロの運営負担金を徴収して行われている。また、米作り研究センター（CRR－RICE RE－SARCH CENTRE）は、イタリアにおける米作技術・品種改良・肥料の研究や米作関連の文献の管理などそのサービスを通じて研究、現場での実験を指導するもので、米協会の最大の目標の一つと言われている。



全国米協会玄関前

一般的に米研究の目的は、

- 1 米生産者のニーズと米生産システム向上のための制約事項を特定する。
- 2 現状の技術・手法および新しい研究開発の成果を使って収穫管理の推薦事項や最良の管理方法を開発する。
- 3 農場において、より優れた農業技術の採用を達成するために効果的な拡張プログラムを実行する。

上記事項の実践により収穫高、米の品質、収益性、米生産の持続性が向上することとされている。

こうした一般的な目的を満足するために、法人イタリア米協会では、主に次のような研究を行っている。

- 1 冷害や病気に耐性がある品種を作り出す。
- 2 米収穫変動を改善し、米加工業者や米市場を満足させるように品種特性を改良する。
- 3 雑草管理のための戦略、特に赤米および雑草に強い母集団のための戦略を明確化する。
- 4 土壌の肥沃化および稲の栄養摂取。特に窒素肥料使用の効率化をする。
- 5 有機農業、重金属汚染、それに環境問題についての知識を実践する。

法人イタリア米協会は、基本的なトピックを明確にすることで、各研究機関のサポートやCRRとともに、実験を実施し、開発計画の立案実行で協力することができるものとなっており、その敷地面積は20ヘクタールを擁している。

CRRの図書室にはイタリアはもちろん、ヨーロッパで最大規模の米作技術に関する蔵書があり、その中には日本の文献もあり、

1900年初頭の段階で日本の研究員がイタリアに入り技術指導を行った事実も確認する事ができた。



研究室での実験



蔵書の一部（日本の文献もありました）

【質疑応答】

Q1 : イタリアと 日本の米をめぐる食文化の違いは？

A1 : 日本ではアミロース値の低い粘り気のある米が好まれるが、イタリアでは主にリゾット料理で米を食べるためパラパラとした食感の米がほとんどであり、味についても日本のように重視していない。しかし、最近では小麦アレルギーから米のパスタなども商品化されており、消費拡大を期待している。

Q2 : イタリアにおける米の自給率は？

A2 : 米については100%である。全生産量でみると50%はイタリア国内で消費し、残りの50%はおもにヨーロッパに輸出している。今後自由化による競争が最大の課題である。

Q3 : 食の安全については？

A3 : ヨーロッパレベルではCCP規制というのがあり、完全なトレーサビリティが確立されている。米についても生産農家まで特定可能である。制度導入当初は、煩雑な事務処理を懸念する声もあったが、現在では食の安全のため必要と十分

に理解されている。また、協会内の研究所では、ヨーロッパレベルでは禁止されている遺伝子組換えされたものが入っていないかチェックなど行っている。

Q4 : 学校給食などに米は使われるか？一人あたりの米の消費量は？

A4 : 米の生産地である北部では週2回、南部では月1回くらい学校給食に使われている。一人あたりの米の消費量は全国平均で年間6キログラムだが、北部では15キログラムである。

Q5 : 環境問題への取り組みは？

A5 : 研究所において、特に窒素肥料（地下水に含まれる窒素の含有量の制約があり）に肥料の研究開発につとめている。また土壌の重金属汚染に関しても、研究所で分析等を行っている。

(注)

H A C C Pは1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法。この方式は国連の国連食糧農業機関（F A O）と世界保健機構（W H O）の合同機関である食品規格（C O D E X）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。（農林水産省HPより抜粋）

E Uでは、「食品衛生規則」で、すべての食品業者に**H A C C P**システムを実施させることを規定しています。