

今月のトピックス

狂牛病と学校給食～今、何をすべきか

2001年9月10日、農水省は、千葉県の乳牛1頭が狂牛病（牛海綿状脳症）に感染している疑いがあることを発表しました。日本ではじめて狂牛病が発生し、「日本の牛は大丈夫」と言っていた農水省のそれまでの発言には何の根拠もなかったことが明らかになりました。

それから1カ月、日を追ってマスメディアの報道が過熱しました。あとでまとめますが、この際の農水省対応のおそまつさも、市民の間に不安が広がりました。給食現場での牛肉の自粛、スーパーや外食産業での牛肉・牛肉製品が売れなくなっていました。

数年前、そして、今年はじめに報じられたヨーロッパでの狂牛病騒ぎが心に刻まれていたからでしょう。

では、牛の病気の狂牛病とは何か、どうして、それが人に感染するのか、感染すればどうなるのか、そして、狂牛病に対しての「安全」とは何か、現段階の知見をもとにまとめてみました。

狂牛病の基礎知識

（どんな病気なのか）

狂牛病は、牛の脳がスポンジ状になり、行動がおかしくなって死んでしまう病気です。病原は、細菌やウイルスといった病原体ではありません。動物の身体の中にあるたんぱく質の1種「プリオン」が何らかの理由で正常型から異常型にかわり、異常型プリオンが次々に正常型のプリオンを異常型に変化させ、分解されずに脳や脊髄などに蓄積して、それが原因で発症するとされています。

同じような病気は、羊のスクレイピー、人のクロイツフェルト・ヤコブ病、猫のネコ海綿状脳症などがあります。

この病気は、狂牛病が騒がれる以前から存在しました。何らかの理由でプリオンが異常型になったためでしょう。散発的に人も含めて発症例があります。日本においても発症例はあります。

ただ、細菌やウイルスのように接触感染や空気感染するものではありません。

この異常型プリオンを食べたり、手術などで異常型プリオンの含まれた乾燥硬膜を移植されたりするなどしない限り、伝染はしないようです。

また、狂牛病を含めた海綿状脳症は、異常型プリオンがある程度蓄積するまで数年から数十年しなければ発症しません。

（狂牛病と変異型ヤコブ病）

1986年にイギリスで狂牛病が確認され、その後イギリスで多くの牛が狂牛病になりました。イギリス政府の調査で、人への感染の関わりを調べたところ、これまでの人のクロイツフェルト・ヤコブ病とは明らかにちがいで、若い人でも発症する例のある変異型のクロイツフェルト・ヤコブ病が確認され、その後の調査で狂牛病に感染した牛の脳や脊髄、あるいはそれに汚染された牛肉を食べたことが明らかになります。

そして、そもそも、狂牛病が流行した原因は、牛や羊などを処理した後の骨や内臓、肉などを加工して牛の飼料（エサ）に使用していたためだということも明らかになりました。

イギリスでは多くの牛が処分され、また、牛や羊などを処理した「肉骨粉」をエサとして利用することができなくなりました。

しかし、すでにイギリスの肉骨粉は世界中に輸出されており、ヨーロッパをはじめ世界各国で狂牛病が発症する可能性は高まっていたのです。

（牛のすべてが危険なのではない）

異常型プリオンを食べない限り、変異型クロイツフェルト・ヤコブ病に感染することはありません。この異常型プリ

オンは、脳、せき髄、眼、小腸の一部の回腸部分に主に蓄積し、この「危険部位」を食べない限り問題はないとされています。これは、イギリスなどの調査、研究を元にOIE（国際獣疫事務局）が定めているものです。つまり、今の知見では精肉や牛乳などは大丈夫だということです。

日本の狂牛病～報道を通して

今回の狂牛病が農水省から発表されたのは9月10日です。この乳牛が処理されたのは8月6日のこと。立ち上がれないなどの異変があったため、狂牛病の検査をしましたが陰性と出ました。しかし、脳に狂牛病特有の状態が見られたため、あらためて検査をし、疑いが濃くなったところで発表、そして、イギリスで詳しく調べ、正式に狂牛病と認められました。ところが、焼却処分されたと発表されていた牛がエサ用の肉骨粉に加工されていたことが分かります。あわててこの加工場の肉骨粉すべてを焼却することになってしまいました。

ところで、日本の狂牛病発生の可能性についてEUでは他国も含めて調査をしていましたが、農水省がこれに反発し、「日本は大丈夫」と調査の中止を求めています。日本では1996年から肉骨粉を牛に与えないよう農水省が指導していましたが、鶏や豚に肉骨粉を使うことは禁止されておらず、混入や転用が懸念されていました。また、96年以前には牛にも肉骨粉が使われており、輸入物もあったことから、決して発生の可能性が0ではなかったのです。

10月10日現在、農水省、厚生労働省らは、次のような対策をとりました。

（農水省）

省令を改正し、鶏、豚向けもふくめた肉骨粉の製造、販売を禁止。罰則も導入。ただし、鶏、豚向けについては、いずれ解除の方針。

（厚生労働省）

牛を原料にした加工食品・健康食品について、確認を求め、国産および狂牛病発生国の牛の特定危険部位が使用されていたもの、使用されているかどうか分からないものについて、自主回収するようメーカー、都道府県に指示。

牛を原料とした医薬品、化粧品について、国産および狂牛病発生国の牛のすべての部位の使用を禁止。

10月18日から再開される牛の解体について、すべての牛を狂牛病検査することへ。（EUでは30カ月以上のみ）

脳や脊髄など特定危険部位の焼却を義務づけ。指導から法規制へ。

現在、牛の解体で主流の「背割り」は脊髄液がとびちる可能性があるとして、解体方法の変更を検討。

学校給食と狂牛病

学校給食現場でも全国に混乱が広がりました。文部科学省のとりまとめによると、10月1日現在、給食で牛肉を取りやめたり自粛したのは、44都府県1164市区町村の計11,203校にのぼっています。しかし、牛乳は、千葉県市原市で狂牛病発生後数日取りやめたという報道があったぐらいいで、現在では取りやめているところはないようです。

自粛の理由を各地の新聞などからひろってみると、「保護者の要請」「安全確認がされていないから」「情報が混乱しており、念のため」なかには、「0157以来、牛肉は使っていない」というところもありました。

長野県松本市では、牛乳乳製品は使用し、牛肉は当面使わないほか、「調味料は煮干、かつお節、昆布、鶏や豚のガラスープなど素材が素材に近いものを使う 複合食品、複合調味料等は内容をよく確認し、味を良くするのに使う「たん白加水分解物」などは内容が確認できなければ使わない 問題と思われる食材が発生した場合は、情報を確認したうえ、安全確認ができるまで使用を見合わせる」という対応をしています（毎日新聞9月28日）

文部科学省では、厚生労働省がメーカーらに加工食品の確認を求めたことなどを受けて、都道府県教育委員会に対し特定危険部位（脳、脊髄、目、腸の一部）が原料とされた加工食品を給食で使用しないよう通知を出しました。その一方で、食材の選択は自治体の考え方だが、安全とされる牛肉（精肉）まで自粛する必要はないのでは、との見解を示しています。

使用しているところでは、「狂牛病の発生していないオーストラリア産だから」「国が大丈夫と言っている」として、継続しているところもあります。

また、秋田県鹿角市は、10月1日、県産牛が肉骨粉を使っていないことを確認したとして、県産牛に限って使用再開を決めました。岐阜県高山市でも安全性が確認できたとして10月中旬に地元飛騨牛を使用した牛肉献立の再開を検討しています。兵庫県三田市も地元で飼育、解体している三田牛は独自のチェック体制ができていているとして10月9日より三田牛の使用を決めました。

このように地域独自の判断もはじまっています。

食べものと命と信頼

(命を軽視した人間)

狂牛病については感染ルートなど、まだ分からないことも多くあります。また、安全とされるアメリカやオーストラリアでも100%安全が保証されているわけではありません。そもそも、なぜ、今、狂牛病なのでしょう。

草食動物の牛に羊や牛の肉や骨を食べさせる、そこから、狂牛病がはじまっています。肉骨粉を牛や鶏や豚に食べさせる理由は、「経済効率」です。早く、安く、肉をつけ、乳を出すために、品種改良だけでなくエサの中身や与え方まで、動物が本来持っている命のありようとは大きくちがったものにしてしまいました。その結果、人間は予想もつかないしっぺ返しを受けているわけです。

「そのおかげで、安く、たくさん牛肉や肉が食べられるようになった」という言葉が返ってくるかもしれません。しかし、日本の食卓や給食現場、外食産業、スーパーなどで日に日に捨てられる大量の食物残さを見れば、人間がいかに食べもの=命をおろそかにしているかが分かります。

(食べものの安全への不信)

O-157とカイワレ大根、ダイオキシンとほうれん草、雪印の牛乳問題、そして、今回の狂牛病、近年の食べもの事故・事件のたびに、「風評被害」が言われます。安全かどうか分からないけれど、よく分からないから、とりあえず買わない、食べないでおこうという消費者のすなおな気持ちですが、一方で、それが過剰になり、生産者が苦しむという結果をまねくことも少なくありません。しかし、一度うかんだ不信はそうそう引込みません。誰が、どこで、どんな風にして作っているかが分からない、これこそが、一番の不信の原因です。食材が、どこで、だれが、どんな風に、どんな気持ちでつくって、加工しているのか、それを知らずに、この不信が不信を呼ぶ流れは変えられません。

学校給食の食材がどこから来ているのか、誰が、どのようにつくっているのか、それを知っていること、作り手を知っていることが、安心への近道だと思います。

(牛肉は食べてもいいのか)

安全とされている「牛肉(精肉)」を食べてよいのか。正直に言って、分かりません。処理場で、解体時に脊髄液が付着していないことが分かったり、そもそも付着しないようになっていけば、これまでの報道を信じる限り、食べてもよいのではないかと、思います。むしろ、濃縮したり化学的に抽出されている加工食品などの方に不安が残

ります。

食べものへの不安を考え出したら、すべての食べものが不安になります。農薬、添加物、遺伝子組み換え、ダイオキシン汚染...。これまで安全だと思っていたものでも、調べてみて安全性に疑問が出ることはよくあることです。次々に新しい技術が生まれ、予想もつかない事態も発生します。空気も、水も、土も、けっして昔のままの汚染されていない状況ではありません。

少なくとも、今、国産牛すべてが危険で牛肉を食べてはいけないとパニックになる必要はどこにもありません。心配なら、牛の生産者に会い、処理場を見学し、スライスなどの加工場を見学して、自分の目で確認することです。そのためには、繰り返しになりますが、作り手を知ること、由来を知っていることが大切です。そういう食材調達を望みます。

(食教育と狂牛病)

狂牛病問題は、まだ経過です。学校給食ニュースで取り上げるのは早かったかも知れませんが、状況が確定していないからです。

その上での話ですが、今回、記事をまとめるにあたって不思議だったことがあります。それは、牛肉の自粛は早かったのに、牛乳を自粛したところはまずなかったことです。たしかに、牛肉は処理方法によっては脊髄液が付着する可能性もあることから、牛乳よりも安全性に不安があるかもしれません。その点では、ある意味でとても合理的な対応だったのかも知れません。しかし、どちらも「安全」とされていたにもかかわらず、牛乳はそのまま学校給食に出され、牛肉は自粛される。このことを、子どもたちにどう説明するのだろうかと思いました。よもや、牛肉には代替の鶏や豚があるけれども、牛乳は代替品がなかなかないので、牛乳の自粛まではできなかったとは説明できないことでしょう。

学校給食は、教育の素材です。この狂牛病問題も、子どもたちが、いのちや食の安全性を考えるいい機会でもあります。そのとき、牛肉は自粛して、牛乳を自粛しないことをきちんと説明できるのだろうか、説明できないままに自粛してはいないだろうかという疑問がつかまいました。

皆さんは、どのような対応をとられ、どのように説明しましたか。ぜひ、お聞かせください。

今回の特集は、10月11日現在の情報をもとに構成しました。その後の状況によっては、記事内容に不適切な内容が含まれるかも知れませんが、あらかじめご了承ください。

最近のできごと

2001年8月9月の新聞などから

【食材 地場型給食】

栃木県小山市地場産米使用

愛知県今治市で地場産小麦パン

【衛生管理・環境ホルモン】

アクリル樹脂手袋

【民間委託】

京都市の選択制中学校給食導入拡大

広島県三次市中学校、デリバリー給食開始

岡山市、民間委託試行開始

【アトピー・アレルギー】

長野県塩尻市、アレルギー専門調理員

【給食運営】

山形県朝日村で給食センター完成

全国学校給食実施状況～文部科学省

2001年9月10日付文部科学省ホームページ付、文部科学省は恒例の「学校給食実施状況等調査結果の概要」を発表した。それによれば、平成12年度現在、調理の民間委託は10.3%とはじめて10%を超えた。米飯給食は、完全給食を実施している学校で学校数の99.3%、幼児・児童・生徒数の99.5%と微増で、月あたり、週あたりの回数も微増である。食器は、陶磁器が大幅に伸び、22.1%となった。ポリプロピレンも増えている。その一方で、ポリカーボネート、メラミン、アルマイトが減少している。

参考 http://www.mext.go.jp/b_menu/houdou/13/09/010905.htm

運動ネットワーク

みのお市民食ネット21設立

学校給食調理の民間委託が問題となっている大阪府箕面市で「みのお市民食ネット21」が設立され、活動を開始しました。ホームページも開設し、広く情報を交換しながら取り組んでいくことにしています。

学校給食ニュースのホームページからもリンクしましたので、ぜひ一度ご覧ください。

なお、協議会のホームページから活動主旨などを転載させていただきました。

(学校給食ニュース)

みのお市民食ネット21

<http://www.aampe.com/cmclm/>

どういう団体なの？

私たちは、学校給食などのありかたを通して生命とつながる「食」を研究し、市民が求めるもの、どんな行政サービスが提供できるかを、市民や市関連部署を交え将来像も含めて考え、広く啓発し、提言して行く団体です。

3つの方針

給食の未来を考えます。

市民と一緒に考えます。

行政と一緒に考えます。

ビジョン - 市民給食 -

給食は、学校だけのものではない。

学校給食はもとより、手助けが必要な老人、障害を持つ人、学童保育、などなど、求めている人全てが受けられる給食を実現したい。

その為には、何が必要でどう運営していくかを、研究し、啓発し、提言して行く。

もちろんその給食は安全で安心でき、おいしく、安定して供給されなければならない。

構成員

子ども達の為を思い活動する、市民の団体または個人
学校給食の発展を願う、市民の団体または個人
市民生活の向上を願う、市民の団体または個人

「食」について思慮する、市民の団体または個人

学校給食を委託される前に 2001/10/01

2002年度 実施予定 南小学校、豊川北小学校

2003年度 実施予定 萱野小学校

箕面市のこの3校の学校給食の調理が、民間業者に委託されようとしています。

なぜ？

人件費を圧縮するために - 人件費の安い若い調理員を雇えば済む話です。

メニューを充実するために - 市の調理員さんもこれぐらいのことはやってくれます。

十分に納得できる説明は、いまだありません。

良いんじゃない？

本当にそうでしょうか？

効率を求めるだけでは、できないこともあるのです。

本当に安全で、安心できる安定した給食を提供して行けるのでしょうか？ 子どもにしっかりと食教育をして行けるのでしょうか？

市が決めたことでしょ？

そうです、市民や保護者の意見を聞かず、一方的にです。でもまだ、決定されていません。議会で予算案が可決するまでは。

他市町村では、多くの問題が起き、結局委託をやめた

所も有るというのに。

運営方法の問題点や、将来的な計画も、市民や保護者と一緒にもっと議論されても良いのじゃないですか？

でもやるんでしょ？

「やるな」とは私たちも言いません。

でも、

民間委託じゃないとできない事って何でしょう？ こだわる必要はないのです。

市民や保護者も参加する会議を設けて、もっとじっくり考え直してほしいのです。そして、皆が納得出来る方法を生み出してから、始めてほしいのです。

署名活動 開始!!

私たちは、箕面市の学校給食のこれからを議論し、民間委託の実施を延期させるために、署名活動を実施します。そして、市民や保護者も交えた議論を行ない、来たる22世紀に向けた給食のあり方を提言して行きます。

学校給食が委託されてしまう 2001/09/29

手記 - どうして委託されなきゃならないの?!

箕面市の小学校の給食を食べたことがありますか？

それはいつ？

私が最後に食べたのは、もう20年以上前になります。言っちゃ悪いのですが、あまりおいしくなかったような覚えがあります。

でも、今は違うんですよ、これが。とってもおいしくなっているんですね。

どうしてかと言うと、冷凍野菜や、干物などに頼っていた食材を、地元の食材や、地場の農産物を取り入れて、新鮮素材で四季折々の旬のものを取り入れたメニューになったからなんです。もちろん味付けも合成調味料や調合済みの調味料にあまり頼ることなく、素材の味を引き出す味付けをしています。

そんな学校給食が委託されると聞いて驚きです。

もちろん他市町村で委託されていることは知っていました。でも、この箕面で実施されるとは思っても見ませんでした。

どんな給食になるんだろう？うまくやれるの？お金がかかるじゃ...

色んな思いを抱いて、幾つかの団体で行なわれた学習

会に足を運び、教育委員会の行なった学校説明会にも行ってみました。ですが、理由が納得できなかったのです。何が納得できないか...

まず、経費節減の点です。

教育委員会は、人件費を圧縮して、浮いた分をサービス内容の充実に使いたいようですが、はたして本当に人件費の節減はできるのでしょうか？

新規採用8名分の人件費と関連経費の合計は、4000万円/年以下で済むのにです。10年勤続者8名でも4000万円以下で済むでしょう。それに、「8名雇ったとしての平均人件費」×4名で1校当たりの比較も何か違うような気もするし...

この場合、1校定員4名×既存38名÷全体定員46名=約3.3名が既存調理員で、残りの約0.7名が新規調理員という計算になりますが、こんな配置は考えられない。既存調理員3名、新規調理員1名ならありえますが。ベテラン1名+中堅1名+新人2名とか、調理員の配置はいろいろ考えられるけれど、やはり、全体の人件費として比較すべきだと思います。

そうすると、やはり委託費用4000万円が上回り、重くのしかかってきます。

でも、一番問題なのは、新規調理員の採用をしないことなんですよ。2名の栄養士は採用できるというのに...

次は、メニューが変わるという点です。

現在は、全ての小学校で同じメニューの給食を作っています。非常に公平なことだと思います。それをあえて突き崩して、委託実施校ではメニューをより充実したものにしようとする。一見「いいことじゃない」と思えるこの方法ですが、「じゃあ、他の小学校はどうするの？」という疑問が出てきます。委託実施校でやろうとしている米飯給食の回数の増加や、バイキングあるいはピュッフェスタイルの配食の方法を全小学校ですると、やはり経費が増えることになるのではないのでしょうか。

それよりも、差別されることの方が気になりますが。

そして、もう一点。

人が替わるだけでは済まないのです。

「委託して調理する人が替わるだけよね」と思う方も多いと思いますが、本当にそれだけでしょうか？

ところが、それがすんなりできないようなのです。

請負・委託という契約をすると、「職業安定法」の規制により、民間業者が調理場や調理器具、食材、メニューまでも用意して給食を提供しなければならないのです。その上に、市の調理員なり、学校栄養士から委託業者の

社員に直接指導することが、禁じられています。

箕面市の学校給食は全国でも優秀な給食として知られていますが、これを維持していこうとすると、現場で蓄積されたノウハウを伝えて行かないといけません。伝えて行けると思いませんか？

法を犯して委託することで、受けたペナルティーの影響

は、真っ先に子ども達が受けるのです。

こんなに大切なことは、保護者や市民と一緒に考えて欲しいですね。一部のPTA役員だけではなく。「民間活力の導入」と言うのなら、こういう市の方針を決める場にも「民間活力の導入」があっても良いのではないかと？そうすることでもっと良い案が生まれたんじゃないかな？

インターネット版から 1：講演会の案内、2：給食開始のお知恵拝借

講演会のお知らせ

スローフードについて

～イタリアから始まったスローフード運動

「スローフード運動は、単にゆっくりものを食べようということではなく、家族とバランスの良い食を意識して食べることで、次世代の人たちへの環境・食文化の継承を含めた運動であり、現状を見ると、日本にこそ必要な運動ではないでしょうか」と日本とイタリアで活動なさっている馬場先生がお話して下さることになりました。ぜひご参加ください。

日時：2001年11月10日（土） 14:00～16:00

場所：東京都杉並区立阿佐谷地域区民センター
3階第5集会室

講師：馬場裕先生

イタリア食文化研究家、スローフード・アワード審査員
会場代を当日のカンパでまかないます。ご協力ください。

主催：東京都学校給食栄養士協議会

兵庫県春日町で給食実施に向けスタート ...お知恵を

私は、学校給食が実施されていない（牛乳給食のみ実施）兵庫県氷上郡春日町のPTAで学校給食推進委員会の副委員長をしております。

この学校給食推進委員会の10数年にわたる推進活動が効を奏してか、やっと春日町行政も一昨年より給食

実施に向けて動き始め、本年3月3日付け神戸新聞で、PTAが要望主張してきた「自校方式」とは別の「センター方式」を打出し、8月30日付け神戸新聞では、実施に向けての具体的な内容が報じられました。

以下、神戸新聞8月30日付け記事の全文です。

「給食センター来夏着工 春日中に敷地選定

春日町は、9月定例議会に上程する補正予算案に、学校給食センターの設計費を計上する。建設予定地は春日中学校（同町野村）敷地内で、来夏の着工を目指す意向だ。

町が示すセンター建設案について、主に学校関係者でつくる「施設整備検討委員会」が既に審議を進めており、幼稚園と小・中学校での実施 厨房は完全ドライ方式 米飯給食の直営炊飯 地元産米、地元産減農薬野菜の使用 食器は強化磁器などに合意している。

建設地については、町が候補に挙げた複数の町有地を検討し、配送の利便性などから、町のほぼ中心に位置し、大型車の出入りが容易な道路に面した同中学校の敷地内を選んだ。敷地の北東にある50メートルプールを取り壊した場所に建て、新たなプールは25メートルに縮小して建設する方針だ」

このように春日町行政は、町として初めての学校給食実施に向けての具体的な施設の検討に入りました。

PTAとしても今までの推進活動の積み重ねの中、様々な要望、提案を行政に行なってきましたが、今この時に、春日町の学校給食のポリシーといえるものをしっかり掲げ、「地域に根付く、食教育としての学校給食」を動かさざる目標にしておきたく、下記に提示しました「春

日町学校給食全体像」なるものを改めて試案いたしました。

そこで他の学校、行政、PTAでもそうしたものをもらってられないか、参考にできるものがないか、また実際現場でご苦労されてます栄養士さん、調理師さん

のご意見をいただけないか、お伺い、お願い申し上げます。

Kさん メールアドレス

