

## ■ 地域情報

## 平成18年新春和牛懇談会が開催される!

…『和をもって心安し』…

県内全域から肉用牛関係者や関係機関の代表者約70名の参加を頂き、江藤拓・衆議院議員並びに(社)全国和牛登録協会・福原会長のご臨席のもと、(社)全国和牛登録協会 宮崎県支部主催の新春和牛懇談会が去る平成18年1月6日に宮崎観光ホテルにおいて開催されました。

懇談会では、消費科学連合会の大木美智子会長をお招きし、『食に関する消費者の意識と行動』と題して基調講演を賜り、基調講演の後には『米国・カナダ産牛肉輸入再開について』と『牛肉の表示について』という2つのテーマに沿って意見交換が行われました。

まず、大木美智子会長は、『消費者が安心して暮らせるための情報発信』が私たち消費者科学連合会の主な活動と話され、一活動として、企業の実務担当者や大学教授を講師に招き毎月1回『消費者大学』を開講し、消費者個々がスムーズに新しい商品や最新の話題を受け入れられるような取り組みを行っていると話されました。また、今では当たり前となった食肉の部位別表示は昭和41年にこの消費者科学連合会が提言し、広く普及するまでには20年もの歳月がかかったと話されました。大木会長は、近年の食生活の動向について、『食材』は生産される過程や地域の状況を知らずとも、店頭で豊富に並び容易に手に入る環境にある。また、『調理法』についても核家族化等の進展に伴い『伝統』を受け継ぐ機会はかなり減少し、ある意味では進歩、ある意味では減退の簡素な調理法が取り上げられ、『食事の場』は、マンガの『サザエさん』に代表されるような一家団欒の様相はかなり減少し、個人の好みにより個人の都合の良い時間に食すあまり、偏りのある食事が増加しているようにも思える。」と話されました。

また、消費者に対する食についてのアンケートでは、食肉のなかで最も好まれているのが『牛肉』だということですが、部位別表示の成果として『ロース』、『バラ』という部位については理解が進んできたものの、『和牛』という表示についてはイメージがわからない実態があり、情報を伝える側の積極性についても厳しい意見があったと報告されました。

そのような一例を次のように話されました。『表示を学ぼう』というテーマで消費者の方々がスーパーを見学された際、販売している牛肉について肉質等級の表示をしていたものの、参加者には『1等級が良いのか』『5等級がよいのか』判らなかつたことから、その状況を店に伝えたところ、お店で検討され、『牛肉の品質は5段階で評価され、5等級が一番良い品質です。(通信簿と同じです。)]という表示を添えられたとのことです。

続いて、食の安心と安全について大木会長は次のように話されました。

『安全だから安心なのではない。安心と安全は別物である。そもそも食品が安全であることは当たり前のことで、安心だということを理解できることが重要である。その理解が信用・信頼につながり、ひいては安心につ



大木美智子会長



宮崎牛をご覧になる左：福原会長 右：大木会長