

## リレーコラム

# “生産性向上か食文化創造か” 酪農経営の岐路

牛乳はタンパク質、脂質の栄養源であり、カルシウムやビタミン類まで日本人に不足しがちな栄養素を供給してくれる大切な食材である。そんなことは、いまさら言うまでもないことだが、あえてそれを確かめてから、次の基本質問を酪農家のみなさんに投げかけたいと思う。その基本質問とは、「日本の牛乳は本当に身体に良くておいしいと思いますか」という常識外れの質問である。

酪農家のみなさんのプライドを傷つける気持ちはもうとうない。このような基本質問を投げかけるのは、日本の牛乳をめぐる情勢が大きく変化している中で、酪農経営の方向性を再検討することが求められていると思うからである。

そのような気持ちをもたらした私の経験についてお話ししたい。私がアメリカのアイオワ州立大学に1年間客員教授として赴任していたのは、2006/2007年のことだった。それまでにアメリカには農業調査でたびたび訪れていたが、1年という長期滞在は初めての経験だった。やはり、現地に住んで生活してみないとわからないことがたくさんある。牛乳のこともその一つだ。アメリカでの新生活をスタートさせた私は、まず生活に必要な食材を買い求めにスーパーに出かけた。もちろん日本のスーパーとは品揃えも、売り場構成も異なる。その違いを楽しみながら、牛乳コーナーに立ち寄ってみた。牛乳の売り場は日本と同じであるが、牛乳パッケージのサイズが違う。アメリカでは人びとは1週間に1度スーパーに来て、1週間分の食材を仕入れるのが通常のやり方である。それに合わせて、牛乳は1ガロン（3.8リットル）パッケージとなっている。それはわかっていて、牛乳でも、スナック菓子でも、だいたい日本の3倍のサイズなのだ。しかし、牛乳コーナーに陳列されているのは、すべて乳脂率1~2%程度のローファットミルク、つまり低脂肪乳である。低脂肪乳は味が不自然だと感じているので、全乳を探したが見つからない。なにしろ売り場が広いのだ。

(私)「そうだ。せっかくアメリカに来たんだから店員さんに聞いてみよう。」

でさっそく店員さんを捕まえて、聞いてみた。

(私)「おっと、全乳って英語でなんていうんだ？ まあいいや、ノーマルミルクでいいだろう。」

店員さんは変な顔をして、「ノーマルミルク？ここに並んでいるのはみんなノーマルだよ。」

(私)「いや、ローファットじゃない牛乳はどこにあるの？」

(店員)「うちは全部ローファットです。ホールミルク（全乳のことを英語でこういう）は健康に悪いから置いていません。連邦政府の通達もあったしね。」

牛乳は私たちの健康に悪い飲み物というのは、アメリカ人一般が抱く牛乳のイメージなのだ。もちろん、それはアメリカ人が肥満禍にさらされ、子どもたちにも肥満が津波のように押し寄せているという悪しき社会状況が影響しているのだ。州政府の多くが肥満対策として、小学校から高校までの教育施設で、ホールミルクの提供を禁止する法律が制定された。もっとも禁止したのはミルクだけではなく、清涼飲料水で加糖されている商品が規制に含まれている。同様の法律を制定する州が多くなってきた頃、連邦政府がこれに加わって全国範囲の法律になった。この動きに対して、コカコーラやペプシといった大手飲料メーカーはいち早く賛意を表明した。それらのメーカーは既に主力商品をダイエットコーク、ダイエットペプシなど低糖飲料ないしは無糖飲料に切り替えていたからである。こうして、ホールミルクは脂肪が高く肥満を招くから、健康に悪しき飲料、とりわけ子どもに飲ませてはいけない飲料になり、牛乳を飲むときには工業的製法で無理やり低脂肪あるいは無脂肪に抑えた飲料となった。好き嫌いがあるから一概に否定はできないけれども、この飲み物からは牛の“モーッ”という鳴き声も、青草を食む音も草の香りも、そして命の温かさも、そういうものを感じることはできない。それらは低脂肪・無脂肪化の過程ではぎ取られてしまっているのだ。これが酪農経営の大規模化が進展し、生産性世界一を誇るアメリカの牛乳消費事情なのだ。



宇都宮大学 教授 斎藤 潔

日本の酪農経営も、生産面で規模拡大が進んでいる。しかし、その規模拡大はホルスタインの牛群も飼育設備も、飼料からすべてがアメリカ製に依存したものである。それでアメリカのように生産性は向上するだろうが、反面で牛乳は健康に悪い、子どもには飲ませてはならないというネガティブな牛乳消費事情を排除できるのだろうか。日本では、学校給食で米飯給食が増えるにつれて、ご飯に牛乳は合わないという意見が数多く出されるようになってきた。ご飯に牛乳はなぜ合わないのだろうか。もちろん、これも味覚の問題だから、人によってさまざまと言い放っておけば済むのかもしれないが、話しの糸口として私見ではあるが、食文化の視点から牛乳消費の問題を取り上げてみよう。

日本では明治以前に四つ足動物を食べる風習はなかったから、肉食は魚介類がメインであった。そこから日本人は、刺身を考案し、寿司を生み出した。天ぷらもタネは江戸前というように魚介類であった。そして江戸中期に現代に続く和食料理が姿を現してきたのである。

明治の新時代には肉食が解禁され、一般庶民にも広く普及した。関西で焼き焼、関東で牛鍋が流行し、のちにそれらから“しゃぶしゃぶ”が開発された。これらはどれも牛肉を煮る料理であった。そうすると赤肉では肉が硬くなるため、筋間脂肪の入ったサシ肉が好まれた。豚肉も牛肉と同じ料理法で食されたが、のちに洋食が一般化してくると洋食のカットレットにあやかってカツレットとなり、豚カツへと独自進化を遂げた。鶏も牛肉や豚肉の料理を引き継いで、鶏すき、鶏鍋となる一方で、鶏独自の焼き鳥文化も生み出した。卵も豚肉料理と結びついてカツ丼となって世に現れた。これら日本の独特な牛、豚、鶏、卵料理はご飯に合わせる料理で、パンで食べることがない。それらは洋食ではなく、日本独自の和洋融合料理といえるかもしれない。

これら独自進化を遂げた日本の食肉文化に対して、少し言いづらいののだが、日本の牛乳はなにかの食文化を造り上げたのだろうか。牛乳飲用にしても、乳製品加工にしても日本独自の食文化を牛乳はなにも造り上げてはこなかったのではないか。だから、ご飯に合わせる料理がなく、学校給食でもご飯に牛乳は合わないと、すげなく言われるのではないのか。また、日本を訪れた外国人、日本に居住している外国人から日本の牛乳についての感想が伝わってこないのはなぜだろう。私自身も、外国人から日本の牛乳はおいしいという感想を聞いたことはなく、それを期待する気持ちも持ち合わせていない。逆に外国に行くと私は必ず食品店でやや値段の高いオーガニックなどの牛乳を買うのだが、それらはおしなべて放牧牛の気持ちよさ、草の香り、子牛の匂いを感じられ、これだけでなければ味わえない独特な風味に心満たされるのであった。アメリカでも、オーガニック食品店なら全乳が買える。もちろん有機認証牛乳であり、余分な処理はなされていない。

酪農の歴史が古いヨーロッパ諸国では、牛乳や乳製品に対するこだわりが強い。かつてイタリアのトスカーナ地方の小さい村を訪ねたときに、「うちの村で製造するチーズはすべてこの村原産の牛乳で作っていて、隣村が作るチーズよりもうまいんだ」とむやみに自慢するので、「でも隣村とチーズの製法は同じですよ。いったい何が違うんですか?」と私が混ぜ返すと、その農家さんは「それはな、お前、隣村とは発酵する菌が違うのさ」と言い放ったので、これには「ぎゃふん」だった。こんな訳のわからないこだわりが、イタリアチーズの歴史を形作ってきたのだ。それを認めないわけにはいかないし、そのこだわりをリスペクトする気持ちが大切なのだと思う。

生産性向上と食文化創造の道は互いに真逆の方向を向いている。生産性向上では、食文化は創造されないし、食文化創造では生産性向上は達成できない。日本の酪農は、これまで生産性向上路線で発展してきたわけだが、それを再検討すべきときにきているのではないか。なにより、生産性向上では消費者の笑顔が作れないからだ。消費者の笑顔は食文化創造のこだわりから生まれてくるものだ。消費者の笑顔を作れる日本独自の酪農文化が花開くことを待ち望んでいる。