



## ヨーロッパの倫理 日本の心

動物倫理という概念をめぐる



ヨーロッパの畜産業では 今世紀に入って家畜に対する倫理という課題が顕著になりました。簡単に言えば人の食に供せられる家畜たちが倫理的に適切な扱いを受けているのかどうかという人々の意識の高まりのことです。それは単に情緒的な域を超え、現業として食肉を一般消費者に提供する小売業、食肉を生産する畜産業にも具体的な課題となってきました。2003年にEU議会で域内法(EU全加盟国の法律)として成立し10年の経過期間を経て13年から実際に施行されている妊娠母豚の繋留(自由に動き回れぬように枠の中に囲い込んでしまう養豚の伝統的手法)禁止は動物倫理の法律として現に施行されている一例です。この話題について、欧州の人々の中には、日本には動物倫理という概念は無いという見方があります。なかなか難しい話題ですが、こんな見方は日本人としてやや違和感があります。欧州には畜産業という産業様態が古くから存在していたと考えられます。食肉は欧州の人々にとって、歴史上常に主要な動物性蛋白質の供給源であり、狩猟に替わって食べるために動物を飼い且つ屠殺するという営みは、古の日本人のそれとは大分に異なっていたであらう。畜産は狩猟生活からの必然的な変遷発展の経過の中で、人の生活の営み(生業)として成立し経過してきたものだと思料されます。更にまた倫理という概念すら本来とてもキリスト教的なものであるのかもしれませんが。日本語に倫理という言葉が現れたのがいつ頃のことと指摘するには筆者は浅学に過ぎますが、おそらくはそれ程古くから一般的に存在する言葉(概念)とは思われません。倫理というキリスト教的な概念に対して、日本人には長く培われた生きとし生けるものすべて(獣だけでなく山海天然に存在するすべての動植物)に対する敬意のようなものがあるように思われます。人が生きてゆくために食べ物となってくれる動植物に対して、日本人はその命をいただく、恵んでいただく、という哀れみや同情や感謝の念を持ちつづけてきたように思われるのです。こうした心は倫理という概念とは少し違うかもしれませんが、欧州人の言う倫理にもある面通じる日本人の心のような気がします。中央アジアで家畜と共に暮らしてきた民族、アマゾンの森林の奥で長く孤立して生活してきた部族、世界の様々な人々が共通してキリスト教的な倫理を持ったり理解したりするはずはないのです。獣(家畜)に対する人々の基本的なパーセプションはこうした歴史や宗教的な背景に規定されるものなのでしょうから。

日本には動物倫理という概念は無い、と真顔でいう欧州の人に、筆者は多くの食肉関連企業で真摯に営まれている蓄魂祭(獣魂祭)のことを話します。更に、鯨を祀る神社、地方のそこかしこに残る家族の一員として農耕に従事した牛馬のための塚のことや、人が生きるために命を下さった様々な動植物に対する日本人の祭儀やふるまいのことを教えます。そしてあの針供養、長いこと硬い繊維の中をくぐり抜けてくれた裁縫針(生き物ではありませんが)を柔らかな豆腐にさしてあげてお祀りする日本人の心。これが欧州人のいう倫理に対する筆者のとどめです(笑)。(T.O)



ヨーロッパの倫理 日本の心



～ 2016年度  
デンマーク短期留学のお知らせ～  
**International People's College**

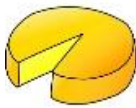
デンマークの文化と歴史、社会を学びませんか？  
今年で4年目となりました。デンマーク語学短期留学、デンマークの文化と歴史にご興味のある方、デンマーク以外の国の方々とのお触れ合いにもご興味のある方、英検3級程度の英語レベルがあれば望ましいです。毎年多くの方々が参加しております。

**日 程:** 2016年7月24日(日)～8月11日(木)  
**研修期間:** 2016年7月24日(日)～8月10日(水)  
**費用:** 未定 授業料・他研修費・寮費(3食付)  
航空運賃(エコノミー) 燃料サーチャージ 各国出国税  
現地送迎費用込になります。  
(2015年度は¥435,000ーで催行いたしました。)



デンマークの食と暮らし研究会 会員でもある、ムラカワ株式会社 品質保証室 小林純様が過日、ワルン・ロティ主宰のチーズ勉強会の講師をされました。その時に使用しました講習テキストがすばらしい内容であることから、皆様のチーズの知識向上につながると考え参考までに、今後ニュースレターで4回にわたり掲載、ご紹介させていただきます。

**ポーラスターのチーズ達**  
(デンマークチーズの輸入史)



**1. 酪農立国**

昨年の暮れ12月10日デンマークの食と暮らし研究会(デンマーク農業理事会)主催のクリスマスパーティーに出席し、デンマークのお菓子、特産品の生ハム、もちろん世界中のあらゆる地域に輸出されているすばらしいチーズ達を久しぶりに口にすることができ、懐かしいデンマーク来訪の記憶が蘇りました。私がデンマークを訪れたのは、かの地の極寒の季節である2月中旬でした。(半端でない寒さ...)ドイツのハンブルグから列車で国境を越え、私達がデンマークからチーズを仕入れているDOFO社のあるハーダスレーブという港町に赴きました。DOFO社では企画マネージャーのピーターセン氏が半月あまり工場見学、市場見学、一部観光と世話をしてくれ、最後にはとても親しくなり氏の家で夕食に招かれ大変感激したことは忘れられません。デンマークはスカンジナビア諸国の中でも最も小さな国です(日本の九州くらい)。小さな国土ですが世界有数な酪農製品の輸出大国です。デンマークの酪農産業の歴史は数百年の昔にその源をさかのぼることができ、バイキング時代以来デンマークの農民によって耕されてきた肥沃な土壌があります。もうひとつには酪農産業におけるたゆまない研究の成果として得られた優れた生産能力と先進技術があるのです。また、デンマークは環境、教育、栄養摂取への意識が高いことでもその名を知られ、高い評価を受けています。これらのこともデンマーク産酪農製品のひとつひとつが様に高品質であり続けていることの裏づけとなっております。品質管理的にもデンマークの乳製品は、病気にまったく汚染されていない牛から搾乳され、かつ様々な品質及び衛生基準に合格した牛乳から作られています。輸出管理においてもデンマークの酪農製品は農務省から厳しく管理されています。輸出を行うためには、厳しい条件(輸入国の要求する仕様を満たす)を満たしてはじめて与えられる輸出許可書が必要です。具体的には品質、鮮度、ラベル(表示)、包装などが規定にそぐわない製品が輸出されることのないように、動物検疫局は厳しい監視を行っています。

次号 2 恩師松平博雄氏とデンマークチーズ輸入史

**デン・ガムル・ビュ**

コペンハーゲンに次ぐ第二の都市オーフスにある 野外博物館デン・ガムル・ビュ。日本で言う日光江戸村みたいなところ。昔のデンマークの民家や街並みが再現されていてイベントなども行っています。それぞれの建物の中に入ることができ、店の工房などは昔のままになっていて当時の職人の仕事、生活の様子などが伺えます。また、お店として営業しているところが数ヶ所あり、パン屋は昔ながらの方法で焼かれたパンを販売しています、当時の格好をした店員さんや村人も見かけられ、馬車に乗って街並みを見学することもできます。デンマークで人気のある観光スポットのひとつです。数年前、食と暮らし研究会デンマークツアーでも、デン・ガムル・ビュに行きました。魔法の宅急便に出てるような街並みでした。デンマークに行った際は一度行ってタイムスリップしてみたいかたがでしょう。



賞味期限切れの  
専門スーパーが  
世界発  
デンマークでオープン **WeFood**  
FOLKEKIRKENS NØDHJÆLP


日本をはじめ、世界で食糧廃棄が問題になっているなか、デンマークでは賞味期限切れの商品や形が悪い生鮮食品など他のスーパーでは売り物にならない商品を30～50%オフで販売する廃棄食品専門スーパー「We Food」がオープンした。賞味期限とは「おいしく食べられる期限」でそれを過ぎて販売しても違法ではないそうだ。「We Food」はホームレスを支援する非営利団体と慈善団体の共同事業でボランティアの手で運営されている。開店のための資本金は公共活動によって集められた。この取り組みに賛同している様々な企業が無償で商品を卸し、すべての利益は飢餓に苦しむ国発展途上の国への慈善活動にまわされるという。オープン時には環境食糧大臣も出席しこの活動を「食品廃棄問題を解決する大きな一歩」と歓迎し注目を集めている。世界では約13億トン、日本は約1700万トン、デンマークでは毎年約70万トンの食糧が廃棄されて問題となっている、すでに過去5年でデンマークでは25%減らすことに成功しており、環境問題に対する意識の高い消費者層や収入の少ない低所得な市民が通常よりも安い価格で商品を購入ができる為、連日長い行列ができるほどの人気となっている。



日本では.....  
賞味期限切れの物を販売したからといって、すぐに罰則をうけるわけではないようだ。だが、販売者として「適切でない行為」といえるので自治体や保健所の指導対象となる。賞味期限を過ぎた商品を販売し、購入者に健康被害(食中毒など)があった場合製造業者よりも販売側に大きな責任が課せられるという。日本では厳格な食品管理体制が整えられており、そのおかげで日本の食料品の品質が保たれているという現状がある。

**DANISH** ポークアカデミー  
開校いたします

デンマークで長年培われた技術と理論を学ぶポークアカデミーが **5月15日～5月27日**の日程で開校されます。今年も多くの方々が行かれます。次号では参加された方々の感想を掲載いたします。

(昨年度の講義風景)   
※今年度の募集は終了いたしました。デンマークポークアカデミーは豚肉に関する業界関係者のみを対象とさせていただきます。ご了承ください

**デンマークチーズ協会 ミッション派遣決定**

過日、3月2日2016年度デンマークチーズ協会総会がプレスクラブ会議室で開催された。当日は協会会員23名の方々が出席し2015年度活動報告、2016年度活動計画・予算案などが話し合われ、今年度は8月28日(日)～9月2日(金)デンマークに協会ミッションを派遣することと決定した。(ミッションの詳細は後日、協会会員企業にお知らせいたします。) ※ミッションの派遣はデンマークチーズ協会会員のみを対象としています。

**NEW** 4月よりデンマーク農業理事会に新しいスタッフが加わりました。川瀬裕之です。当理事会の業務に関わってまいります。皆様には今後お世話になることと思います。よろしく願い申しあげます。

**編集後記** 三寒四温の通り3月

は暖かさと寒さ交互にやってきて体調を崩された方も多いと思います。ようやく春らしい季節になりました。皆さんはお花見は行かれましたか？今年も千鳥が淵はとてもきれいでした。 K.H

