

「米国ブロイラー産業で動物福祉（AW）の新たな動向について」

株式会社イシイ

代表取締役社長 竹内正博

(1) はじめに

2016年3月に衝撃的なニュースが米国ブロイラー業界を揺るがした。ベストな肉用鶏(以降チキンとする)の品質と味を提供するために、米国大手自然食品店のホールフーズ(WFM)とGlobal Animal Partnership's(GAP)は、新たなチキンAW基準を採用すると公表したのだ。これにより、長年続いてきた、成長の早い鶏種のチキン「fast-growth breeds of chicken」は、2024年にWFMの全店舗で姿を消すことになる。過去に2011年より、WFMの全店舗では、畜産物に関するGAPの5段階AW基準と情報を消費者に提供してきた。今後、チキンのAW基準は特別飼料と特別飼育方法から、鶏種選択という新たな段階に移ったと言える。

この背景には、チキンのAWは育種に深く関係していることがあげられる。2013年第81回国際獣疫事務局(OIE)総会において、第7章10のAWに関するブロイラー生産方式規約に関する新規章については、「系統の選抜にあたって生産性だけでなく、福祉や健康状態も考慮すべき」との記載について『検討中』を付した上で採択された。この件については、米国が修正を提案する意向を表明し、一方、EUは自らの意見が反映された記述であることからこれを変更しないよう主張した。その結果、この部分は引き続き検討することとなった。

そこで、WFM(写真1)のAW基準を中心に話題を提供したい。

写真1: 2013年米国ジョージア州のWFM店



(2) GAP の 5 段階 AW 基準

2011 年より、WFM は、GAP の AW 基準を採用している。下記のように鶏肉は 5 段階の AW 基準 (写真 2) でランク付けされている。第 1 段階ではケージ不使用と低い飼育密度で飼育、第 2 段階ではエンリッチな環境で飼育、第 3 段階ではエンリッチと野外アクセス可能な環境で飼育、第 4 段階ではフリーレンジ飼育、第 5 段階では丁寧な取扱とフリーレンジ飼育が求められる。チキンの AW 段階別飼育基準 (表 1) を参照されたい。

写真 2 : 米国ノースカロライナ州の WFM 店舗売場 (2011 年 4 月)



表 1 : WFM の肉用鶏 AW 基準 (出所 : WFM 肉用鶏 AW 基準カタログ)

* 高い段階の飼育条件を示す					
オレンジ色 (第 1 段階)	オレンジ色+ (第 2 段階)	黄色 (第 3 段階)	緑色 (第 4 段階)	緑色+ (第 5 段階)	緑色+ (第 5 段階+)
ケージ 不使用と 薄い飼育密度	エンリッチな環境	エンリッチな野外アクセス	フリーレンジ飼育	丁寧な取扱と フリーレンジ飼育	<ul style="list-style-type: none"> ・インテ農場で初生雛 の種鶏孵化(*) ・ 500 羽飼育(*)・ 左に同様 ・ 2 羽以下の キャッチング(*)
					<ul style="list-style-type: none"> ・ 一度に鶏を垂 直に運ぶ(*)

				・止まり木(*)	・左に同様
			・自然行動を促す	・左に同様	・左に同様
			採餌場所で 十分な植物(*)		
			・野外は 50%以上	・野外は 75%以上	・左に同様
			の植物スペース(*)	の植物スペース(*)	
	・野外で日が当ら ない場所 (陰) (*)	・左に同様	・左に同様	・左に同様	
	・継続的に野外に アクセス、季節的に 困難な時期に鶏舎 内で採餌スペース(*)	・常に放飼、又は 採餌スペース(*)	・常に放飼、又は 採餌スペース(*)	・左に同様	
	・鶏舎で他の鶏から 隠れる、又は離すか が、又はフライト(*)	・野生動物からの保護 、野外と鶏舎内で 他の鶏から隠れる、 又は離すか、又は フライト(*)	・左に同様	・野生動物から の保護、野外 で他の鶏から 隠れる、又は 離すか、又は フライト(*)	・左に同様
	・最低 1 つ エンリッチメント(*)	・最低 2 つの エンリッチメント(*)	・左に同様	・放牧で エンリッチメント(*)	・左に同様
・輸送 8 時間以内	・左に同様	・輸送 4 時間以内(*)	・左に同様	・左に同様	・輸送 2 時間以内(*)
・デビーク、去勢、 トリミング、断冠 の禁止	・左に同様	・左に同様	・左に同様	・左に同様	・左に同様
・羽を広げる十分 なスペース、他の鶏 に接しない羽づく ろい(砂浴び)	・左に同様	・左に同様	・左に同様	・左に同様	・左に同様
・抗生物質無投与、 動物性タンパク質 無投与、成長ホルモン 無投与	・左に同様	・左に同様	・左に同様	・左に同様	・左に同様
・農場と輸送の 第三者監査	・左に同様	・左に同様	・左に同様	・左に同様	・左に同様

(3) GAP の追加 AW 基準

2016年3月17日に、WFMは、全店舗で販売する鶏肉（2016年時点で米国ブロイラーの3%に当たる年間2.77億羽）を「**slower-growing breeds and better living conditions for chickens**」に2024年までに切り替えると発表した。今後8年後に、日本のブロイラー産業の立場から説明すると、WFMは現在のコブとチャンキーブロイラーを購入しなくなり、それ以外の増体が遅い鶏種のチキンを全店舗で販売することになる。過去には生産者と量販店のブロイラー取引条件は飼料と飼育形態であったが、今後は鶏種選択が重要な取引条件となるので、この発表は米国ブロイラー産業には非常に衝撃的であった。

WFMの新しいAW追加基準は次の通りである。(1)通常ブロイラーより23%遅い増体の鶏種選択、(2)通常ブロイラーより25%飼育密度減少、(3)自然光の取入れ、敷料と止まり木の改良である。中でも、長期飼育向きの鶏種（日本における地鶏や銘柄鶏など）選択が新たに追加された。AWの観点から、自然食品を志向の米国消費者は、35日で2.5Kgに成長する現在のブロイラー飼養日数は短すぎると感じているようだ。

(4) 一般社団法人日本食鳥協会の平成28年度事業計画の地鶏銘柄鶏振興緊急対策事業

一般社団法人日本食鳥協会の平成28年度事業計画書に、地鶏銘柄鶏振興緊急対策事業がある。協会の総会資料によると次のように書かれている。「地鶏銘柄鶏は、食生活の多様化に対応した高品質な鶏肉の生産及び中小規模経営体を中心とした高付加価値生産を通じて我が国の食生活及び地域経済を支える重要な柱として期待されている。しかしながら、地鶏銘柄鶏の生産は、近年減少傾向で推移しており、その役割・意義を十分に果たせなくなることが懸念される状況にある。停滞の要因は出荷ロットが小さいこと等に起因する定時定量販売の困難性、冷凍流通による価値低減、需要者への情報不足、料理方法の未確立等からコストに見合った価格形成が困難であることがあげられる。このため、新たに、生産者間の連携強化による安定的出荷体制の確立、高品質鶏としての特性の解明、需要者との情報交換の緊密化、料理方法の開発・普及等を図り、地鶏銘柄鶏の振興を推進する」

2014年1月5日号の鶏鳴新聞に投稿されたレポート「国産鶏種等をキーワードとした新たな肉用鶏の定義の提案—（独）家畜改良センター岡崎牧場長 山本洋一氏」に、筆者は賛同する一人である。新たな鶏肉の定義案が下記のように山本牧場長から提案された。

現在：	<u>地鶏特定 JAS 鶏肉</u>	<u>銘柄鶏肉</u>	ブロイラー鶏肉	ブロイラー鶏肉		
	(国産)	(国産)	(国産)	(輸入)		
		↓				
提案：	<u>国産鶏種Ⅰ</u>	<u>国産鶏種Ⅱ</u>	<u>国産鶏種Ⅲ</u>	<u>銘柄鶏肉</u>	ブロイラー鶏肉	ブロイラー鶏肉
	(国産)	(国産)	(国産)	(国産)	(国産)	(輸入)

このレポートによると、国産鶏種は品種・系統で次の3つのカテゴリーに分類している。国産鶏種Ⅰは「地鶏特定 JAS」と同様とする。例えば、名古屋コーチン、比内鶏である。国産鶏種Ⅱは国産鶏種の血液割合 100%とする。「国産鶏種 (Japanese chicken breed)」は、わが国の家畜改良センター、県、民間ブリーダーで育種改良、保存される品種、系統 (5年以上にわたり閉鎖型の系統造成を実施、ただし、近交退化防止のための異血導入は許容) またはそれらを交配利用して作出された鶏と定義している。例は、はりまとたつの鶏である。国産鶏種Ⅲは国産鶏種の血液割合 25%以上とする。例は、はかた一番どりである。定義の設定によるメリットの一つとして、海外に対し、日本の多様性に富んだ「おいしい鶏肉」のイメージをわかりやすく発信できる。例えば、東京オリンピックの開催を控え、日本の「和のもてなし」の素材として発信できる。さらには、我が国全体の国産鶏肉のイメージを高められる可能性があるとしている。

国産鶏種の保存と自給率の観点から、日本は世界に誇れる幾つかの都道府県と国営育種農場を持っているので、国産鶏種の定義案が国産原種市場占有率増加 (2%から 10%程) に繋がることを個人的には期待している。その為にも、山本場長提案の上記国産鶏種も地鶏と同等に扱っては如何であろうか。

2012年にロンドンオリンピック実行委員会はフード・ビジョンを採択した。このビジョンは、オリンピックとパラリンピック開催期間中に、選手と訪れる 1,400 万人にイギリス産の食料を供給するものであった。乳製品、牛肉、羊、鶏肉等は英国産でなければならぬし、コーヒー、バナナ、砂糖等は「フェアトレードにする」というビジョンも含まれていた。この国産志向ビジョンは、2016年のリオデジャネイロ、続く 2020年の東京オリンピックへと引き継がれることになっている。当時のロンドン実行委員長ポールデイトン氏は、「英国が供給出来る食べ物は、適切な値段で持続可能であり歓迎されるものになりたい」と述べている。東京オリンピック・パラリンピックにおいても、「食のおもてなし」は鶏肉等の日本国産で行われるのだろう。

(5) まとめ

2016年3月に、ベストなチキンの品質と味を提供するために、WFMとGAPは、成長の早い鶏種のチキン「fast-growth breeds of chicken」(2016年時点で米国ブロイラーの3%に当たる年間2.77億羽)は、2024年にWFMの全店舗で姿を消すことになる。今後、チキンAW基準は特別飼料と特別飼育方法から、鶏種選択という新たな段階に移ったと言える。一方、国内においても、山本氏の国産鶏種案は進む方向性を示していると思われる。東京オリンピック・パラリンピックに向けて、国産鶏種の位置づけとAWへの対応をアピールすることで、より競争力のあるブロイラー産業になるのではないかと考えている。