



ブロイラーのアニマルウェルフェアと鶏種の動向 SG品種は「和食鶏」規格・条件の1つになるか？

(株)イシイ代表取締役社長 竹内正博

(1)はじめに

2015年に肉用原種鶏と種鶏生産・輸出国の英国、米国、フランスで発生した高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)により、ブロイラー業界は世界的に種鶏供給不足で混乱した。2016年末にはHPAIが韓国で猛威を振るい、国内においても執筆時点で、HPAIが青森、新潟、北海道、宮崎で発生している。HPAIはラオス、カンボジア、ミャンマーでも発生しており、鶏肉総輸入量の約30%(2015年の鶏肉輸入量9・6万トン、前年比53%増)

を占めるタイにおける発生も危惧される。HPAIの一日も早い収束と、被害に遭われた生産者の方々の一日も早い回復を祈っている。

国の方でもHPAIに取り組み大きな動きがあった。2016年11月9日開催の国家戦略特別区域諮問会議が獣医学部の新設を決めたのである。この会議では「国家戦略特区における追加の規制改革事項(案)」について、先端ライフサイエンス研究や地域における感染症対策など、新たなニーズに対応する獣医学部の設置、人獣共通感染症を始め、家畜・食料等を通じた感染症の発生が国際的に拡大する中、創薬プロセスにお

ける多様な実験動物を用いた先端ライフサイエンス研究の推進や、地域での感染症に係る水際対策など、獣医師が新たに取り組むべき分野における具体的な需要に対応するため、現在、広域的に獣医師系養成大学等の存在しない地域に限り獣医学部の新設を可能とするための関係制度の改正を、直ちに行う(出所・平成28年11月9日「国家戦略特別区域諮問会議」資料3)としている。

近い将来、新設された獣医学部の教員数十人と卒業生百数十人が、養鶏業界のHPAIとアニマルウェルフェア(AW)に取り組んでくれることを願っている。

筆者は持論として、AWは基本的にHPAI防疫につながり、HPAI由来の新型インフルエンザ対策にも有効であると思っている。そして、AWに配慮した持続可能な *Slower growing* (SG) 品種の鶏種選択は、HPAI予防に役立つとも考えている。そこで、ブロイラーのAWと鶏種についてグローバルの観点から話題を提供したい。

(2)第4回国際獣疫事務局(OIE)AW国際会議

2004年にOIE本部がある欧州のフランス、2008年にアフリカのエジプト、2012年にアジア



写真1 左の Espeillac 事務局長と右から二番目の Eloit 会長



写真2 左から麻布大学の太木教授、Caitlin Holley 獣医官、筆者



図1 OIEで検討中の豚・爬虫類・採卵鶏 AW ガイドライン (出所 OIE)

のマレーシアに続いて、OIEの第4回AW国際会議が2016年12月6日から8日までメキシコで開催された。世界の農林水産行政関係者と民間団体から約400名が集まった国際会議における筆者の経験をもとに印象に残ったことを報告したい。

はじめに、2016年に女性として初めてOIE会長に就任したモニカ・エロイト (Monique Eloit) 博士 (写真1) があいさつし、3日間の会議は始まった。次に、国際標準化機構 (ISO) のサンドリン・エスペイラック (Sandrine Espeillac) 事務局長 (写真1) が、ISO/T S 34700について過去4年間の取り組みを報告。「2017年と2018年にISO技術仕様書の実施、2019年の先はわからない」と将来展望を述べた。ISO/T S 34700の内容はアニマルウェルフェア管理・食品サプライ・チェーン内の諸組織のための一般要求事項および指針の技術仕様書である。もう一つは、国際獣疫事務局アジア太平洋地域事務所のケイトリン・ホリー (Caitlin Holley) 地域獣医官 (写真2) が日本代表として会議に参加

した。ホリー獣医官は2016年から3年間勤務する予定で来日しているとのことだった。OIEは採卵鶏AWの検討を始めている。AWと採卵鶏生産方式ガイドライン (図1) が2016年11月に第1回アドホック委員会検討が始まり、2018年5月開催のOIE総会で採決になるかもしれないと、委員の一人から話を聞くことができた。日本の学者も委員であるため、国内の採卵業界関係者の意見も反映できると思われる。一番の関心事は、採卵鶏のOIE・AWガイド

ラインにエンリッチド (止まり木・砂場・巣箱等の設置) の要素を含むかどうかである。

下記Webサイトに、第4回OIE・AW国際会議に関する写真・動画・プレゼン・要旨等が掲載されているので、関心のある読者は目を通していただきたい。

Photos : www.oie.int/flickr
 Movies : www.oie.int/youtube
 Presentations & Abstracts : <http://www.oie.int/eng/animal-welfare-conf2016/presec.html>

(3) OIEの鶏種選択に関するAW対応

現在、AWはWTO協定のSPS合意には含まれないが、OIE加盟国は2国間交渉の当事者をアシストするガイドラインとして使うことになっている。その意味で、2004年6月開催の第72回OIE総会で採択された決議「AWのためのOIE指針原則」は重要であり、OIEのAW指針原則の1項目は「動物の健康とAWの間には重大な関連性がある」としている。

以来、2005年にAW畜産の海

上輸送・陸上輸送・空路輸送・食用屠殺・伝染防止用屠殺ガイドラインの追加に続いて、2012年に「AWと肉用牛生産システム」ガイドライン、2013年に「AWとブロイラー生産システム」ガイドライン、2015年に「AWと乳用牛生産システム」ガイドライン、2016年に「使役ウマ類（ウマ、ロバを含む）の福祉」ガイドラインが採択されている。2016年には「災害緊急時対応」と「AWと豚生産システム」ガイドライン案が公示された後に、11月に第1回「AWと採卵鶏生産システム」に関するアドホック委員会が開催された。

ブロイラーのAWは育種に深く関係していると考えられる。2013年の第81回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、AW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た一方、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。米国が修正案を提出した背景には、米国にある育種会社が世界のブロイラー育種を主導しているからと思われる。

(4)ブロイラーAWに配慮した鶏種の世界的流れ

欧州・米国・豪州において、育種会社は日増体も考慮した系統の選抜を行ってきた。日増体を減少する鶏種を取り入れた3カ国の取り組みを紹介したい。

(4)・1.オランダの流れ

オランダでは、AWに配慮したブロイラー普及は世界一進んでいると考えられる。その理由は、国内消費鶏肉には、Slower growing (SG)品種の鶏種が使われているからである。というのは、2013年に小売業界（CBL）、食鳥協会、生産者団体（NOP & NVP）、処理団体が、2020年までに日増体50グラム以下のSG品種を使用することに合意したからである。

オランダ国内の推定年間処理羽数4・5億羽の鶏肉は、輸出に約70%と国内消費に約30%（1・4億羽）



写真3 オランダで視察したAH店舗



写真4 AH店舗で販売されている Slower growing 鶏肉

が向けられている。このようにして、国内消費鶏肉はSG品種の鶏種を使い、輸出鶏肉はFaster growing (FG)品種の鶏種を使って、国内生産者は持続可能な差別化ブロイラーの生産を行っている。一般的なブロイラーと比べて、AWに配慮したブロイラー生産コストは12%高い（売値は25%高）と聞いている。つまり、生産者とスーパーもAWに配慮したブロイラー生産・流通で利益を上げている。筆者が訪問した2016年9月21日に、オランダ市場占有率30%の最大手スーパーA H社（世

界に8000店舗を展開するドイツ資本、写真3）は、すべての鶏肉にSG品種の鶏種を使い、De nieuwe AH Kip = 新AHチキンとベター・レーベンチキン（写真4）を銘柄鶏として販売していた。

AH社の鶏種基準は表1の通りである。一般ブロイラー（左）と比較して、SG品種の鶏種（中央と右）は日増体、出荷日齢、収容密度において大きな違いがある。

(4)・2.オーストラリアの流れ

オーストラリアも世界的にブロイ

表1 オランダにおける鶏種基準の比較 (2016年6月育種会社資料)

タイプ		現行のブロイラー	チキンオプトモロー	ベターレーベン
			AH	一つ星
			上記はスーパー名	58 日以上+運動場

タイプ	(単位)	現行のブロイラー	チキンオプトモロー	ベターレーベン
		グローイング	グローイング	グローイング
日増体 (Dg)	g	80-85g/日	最大50g/日	42g/日前後
基準の出荷日齢	日	—	基準なし	56日以上+運動場
実質出荷日齢	日	35-42日	49日	56日
最大収容密度	(kg/m ²)	42	38	25
*(坪重量)	kg	138.8	125.8	82.6
実質収容密度	(羽/m ²)	21	15	10.5
*(坪当たり収容羽数)	(羽/坪)	69.4	49.6	34.7
フロアステージ		—	麦わらの束+穀物	麦わらの束+穀物
窓の設置		ウインドウレス	なし	
昼夜の感覚		6時間以上の暗期	6時間以上の暗期	20ルクス以上の自然光
				+1回に8時間以上の暗期
処理方法		電気+3段階CO ₂ 手法	電気+3段階CO ₂ 手法	3段階CO ₂ 手法

生鳥重量 112.2kg/ 坪

止まり木

つつき対象物 (チェーン)

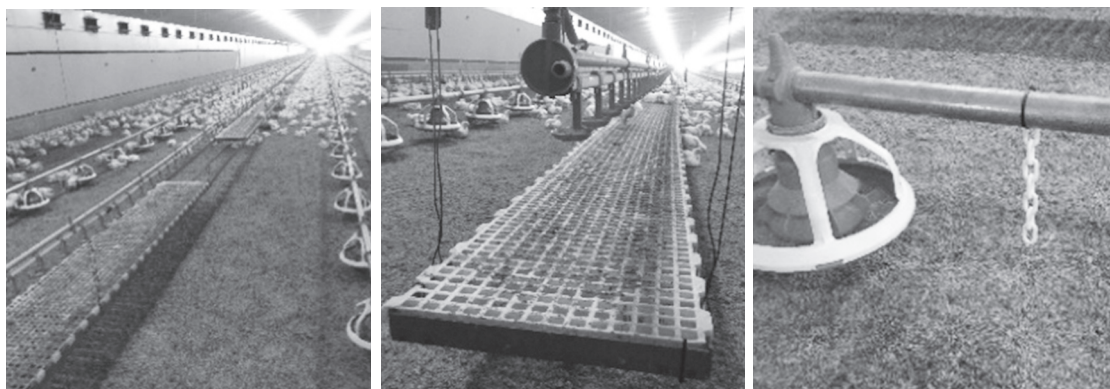


写真5 オーストラリア RSPCA の AW 飼育条件

ラーのAWに関しては進んだ国と考えられる。推定年間ブロイラー処理羽数6億羽の60% (3・6億羽) は、5年前に始まった英国動物虐待防止協会 (RSPCA) のオーストラリア支部によるAW認証を受けている。RSPCA approved farming scheme standard 基準は欧州で用いられる RSPCA welfare standards for chickens 基準と少し異なり、RSPCAの主なAW飼育条件 (写真5) は、坪当たり生鳥重量112・2キログラム、止まり木とつつき対象物 (チェーンなど) の設置となっている。しかし、ブロイラー鶏種選択はAW条件になく、一般的なFG品種の鶏種が使われている。筆者が訪問した2016年11月25日、オーストラリアのペンティゴ町にある業界2位の大手スーパー (COLES、写真6) で、AW認証鶏肉 (写真7) が販売されていた。次の課題はオランダと同様、SG品種の鶏種選択にあるように思われる。

(4)・3.米国の流れ
米国の一部企業では鶏種の変更に動き始めた。過去に2011年より大手自然食品店のホールフーズマー



写真6 ベンティゴ町にある COLES 店舗



写真7 COLES 店舗で販売されている AW 認証鶏肉



写真8 米国ジョージア州の WFM 店 (2013 年)

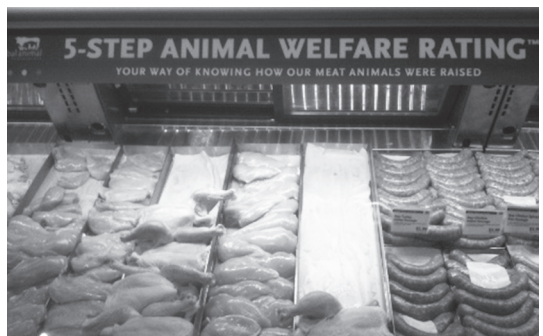


写真9 米国ノースカロライナ州の WFM 店舗売場 (2011 年 4 月)

ケット (WFM) の全店舗 (写真8) では、畜産物に関する Global Animal Partnerships (GAP) の 5 段階 AW 基準と情報 (写真9) を消費者に提供してきた。

2016 年 3 月 17 日に衝撃的なニュースが米国のプロイラー業界を揺るがした。WFM と GAP は新たなプロイラー AW 基準を採用すると公表したのだ。WFM の AW 追加基準とは、(1) 通常プロイラーより 23% 遅い増体の鶏種選択、(2) 通常プロイラーより飼育密度を 25% 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、長期飼育向ききの SG 品種の鶏種 (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。

自然食品を志向する米国消費者は、AW の観点から、35 日間で 2.5 キログラムに成長する現在のプロイラーの飼養日数は短すぎると感じ始めているようだ。これにより、長年続いていた、全店舗で販売する鶏肉 (2016 年時点で米国のプロイラー生産量の 3% に相当する年間 2.7 億羽) は、成長の早い FG 品種から成長の遅い SG 品種の鶏種に

2024 年までに切り替わることになる。今後はこの流れに追随する量販店も増えると思われる。

(5) 国内の流れと今後

2012 年、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。フード・ビジョンとは、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 1400 万人の観光客に提供する食品に関して、食材調達方法や生産方法について持続可能性を原則にした基準を適

用するものである。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、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。このフード・ビジョンが 2020 年の東京オリンピック・パラリンピックに引き継がれる可能性が高く、AW もまた持続可能な飼育方法の一部として取り入れられていることから、対応が求められる。AW を重視した国産プロイラーは「和食のおもてなし」に相応しい食材となるのだろう。

世界のプロイラー鶏種は現在、米

国、ドイツ、フランスに親会社を持つ育種会社3社が独占的に肉用鶏の育種改良をしている。日本国内において、ブロイラー原種鶏市場の98%はこれら海外の育種会社から輸入されている。原種鶏市場の2%は国内で都道府県と独立行政法人畜改良センターの兵庫牧場でしか育種されていない。しかし、これまで述べてきた世界的な流れに沿うと、成長速度が一般のブロイラーよりも遅い、国産鶏種に明かりが差してきたと言えそうである。

そこで今、改めて国産鶏種の検討が進んでいる。2016年8月30日に開催された地鶏銘柄鶏振興緊急対策事業の第1回銘柄鶏規格検討委員会に配布された資料には、事業目的が「和食がユネスコの世界無形文化遺産登録、世界的な和食ブームの中で、鶏肉輸出の促進の観点からも、和食に不可欠な地鶏銘柄鶏の振興を図ることは緊急の課題となっている。このために、地鶏銘柄鶏の振興を図る」と記されている。主な事業内容は「銘柄鶏の新たな規格設定の検討」で、そのために、地鶏生産者等へのアンケート調査、現地調査、セミナーの開催が予定され

ている。世界的な流れを受けて、この委員会では、SG品種が「和食鶏」の条件の一つとして検討されること
が期待されている。

(6)まとめ

ブロイラー業界では世界的に、AWへの取り組みは特別飼育方法から、SG品種の鶏種選択という新たな段階に移っている。国内においても、東京オリンピック・パラリンピックを見据えて「和食のおもてなし」食材としての「和食鶏」は、SG品種の鶏種を取り入れる時期が来ているように思われる。

衛生管理に飛びヒザ蹴り! 笑って怒って
呆れる間に知識が身に付く魔法の書!?



ガッテン HACCP!

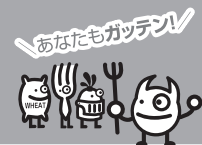
—命の質保証と衛生管理—

著者:長井昭

衛生管理を徹底的に面白おかしく、時々お下品に分析する。
当たり前ではつまらないという、そんなわがままなあなたに。

B6判342ページ
送料380円

本体価格 **2,400円** (税別)



ご注文の際は鶏卵肉情報センターまでFAX・お電話にてご連絡ください。
発行・販売: (株)鶏卵肉情報センター FAX052-883-3572 TEL052-883-3570