

アメリカの食肉は耐性菌漬け

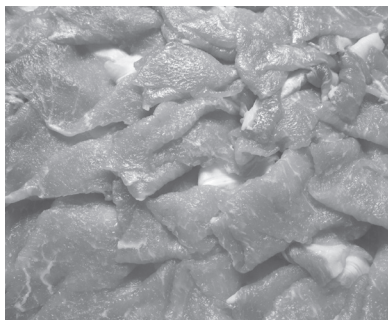
非常に高い割合で耐性菌に汚染されているアメリカ産食肉。
大手メディアが相次いで報道し、アメリカ中に実態が明らかになりました。

耐性菌に汚染されている実態を明らかにしたのは、非営利組織エンバイロメント・ワーキンググループ (EWG) です。その報告によれば、スーパーマーケットの生鮮食品売り場で売られている食肉のうち、豚の骨つき肉の69%、牛ひき肉の55%、鶏肉の39%から、何らかの耐性菌が検出されました。

牛肉などと比べると流通量は少ないものの、七面鳥のひき肉にいたっては、その81%が耐性菌に汚染されていることがわかりました。

耐性菌とは抗生物質の効かない危険な細菌のことで、家畜への抗生物質の過剰投与が、耐性菌増殖の最大の原因です。

生産者が抗生物質を使用する目的は、家畜の病気の治療というよりは、成長促進や、劣悪な環境で飼われている家畜が病気になるのを防ぐためです。つまり、もうけ優先主義が耐性菌の増殖につながっているのです。



市民団体が問題点を発表

耐性菌は食肉などを通じて人に感染する可能性もあるため、世界保健機構(WTO)が警告を発するなど、今や世界的な問題です。

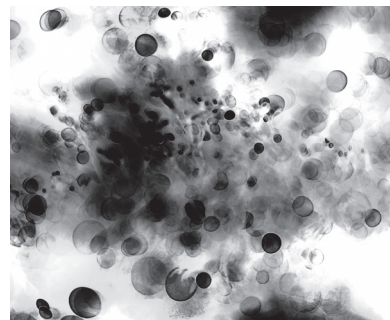
今回のEWGの報告は、実は、食品医薬品庁(FDA)が2011年に実施したサンプル調査が基になっています。FDAは今年2月に調査結果を公表したのですが、ほとんど関心を集めませんでした。

ところがその約2ヵ月後に、EWGが独自の分析を加えて発表するや否や、CNNやニューヨーク・タイムズ紙など大手メディアが相次いで報道し、耐性菌汚染の実態がアメリカ中に知れわたりました。

こんなところにも、アメリカの市民団体の影響力の大きさが見てとれます。

10年弱で1.5倍に

さらにEWGの報告書によって、耐性菌の中でも特に危険な耐性サルモネラ菌が、猛烈な勢いで増殖している実態も明らかになりました。



2011年の調査では、鶏肉から検出されたサルモネラ菌の74%が耐性サルモネラ菌でした。2002年の同様の調査では、耐性サルモネラ菌の割合は50%未満と、10年もたたないうちに、耐性サルモネラ菌の汚染が、少なくとも1.5倍に拡大したことになります。

アメリカでは、耐性菌漬けの食肉が出回る一方で、富裕層相手の高級スーパーは「抗生物質不使用」をうたった食肉の扱いを増やしています。「食の安全もカネ次第」というのが格差社会アメリカの現実です。

実は日本でも耐性菌漬けの国産肉が広く流通しています。(中略)

しかし、消費者の間では未だに「国産肉だから安全」誤った常識がまかり通っています。耐性菌漬けの食肉の問題はけっして他人ごとではないのです。

(『食品と暮らしの安全』2013.8月号 猪瀬聖(日本経済新聞元口サンゼルス支局長)より抜粋)