

「焼肉びゅあ」品川店で牛肉三昧のふたり。
「よい肉牛を生産したのに、それが正当に評価されないのは、本当に悲しいこと」という辰巳さんに、木場さんもいう。「安全で美味しい肉牛を育て、食卓へ届けてくださるみなさんを応援します」



辰巳琢郎×木場弘子

Talk of TATSUMI TAKURO & KIBA HIROKO

福島県の安達太良山の麓の肥育農家を訪ね、生産の現場をしかと取材した俳優の辰巳琢郎さん。一方、キャスターの木場弘子さんは、郡山市の食肉流通センターと県農業総合センターを訪問。肉牛の流通と検査体制のしくみを目に焼き付けた。そんなふたりが、東京・品川にある評判の焼肉店で、大好きな牛肉を頬張りながら互いの取材成果を披露し合った。その白眉部分を紹介する。

辰巳 東日本大震災以降、東京電力福島第一原発の事故の影響で、その美味しい福島牛が大変な苦境に陥っています。

木場 昨年7月に汚染稲わらの問題が浮上。その後、全頭検査のしくみが整備され、出荷制限が解除されたにもかかわらず、一向に風評被害は収



WAGYU(和牛)は、世界の食通の垂涎の的。選りすぐられた黒毛和牛からつくられる「福島牛」も、品質は最高レベル。

木場 辰巳さんが取材されてきた福島県大玉村とは、どんなところですか。
辰巳 「智恵子抄」の舞台である安達太良山麓の長閑な村。僕の訪ねた鈴木廣直さんは、そこで約50頭の黒毛和牛を肥育しています。木場さんは、国産牛と和牛の違いはご存じですかね。
木場 在来牛を改良してつくられたのが和牛。国産牛は日本で生産される肉牛で、乳用牛や乳用牛と和牛を掛け合わせた交雑牛も含まれます。「福島牛」は福島県で生産さ

まる気配がありません。

辰巳 鈴木廣直さんのように

この道40年の肥育家が生産した最高品質の和牛ですら、市場で以前のような評価が得られず、価格が下落しています。

木場 子供を抱えるお母さん方の立場からすれば、放射能の問題には敏感にならざるを得ません。そこで今回は、福島県の肉牛の流通や検査の現場を取材し、家庭の食卓に届くしくみをしっかりと見て参りました。

辰巳 福島県で生産された肉牛は、BSE検査同様、放射

性物質の全頭検査が行われています。出荷再開以後、1万

頭以上の福島県産の肉牛の中で、暫定規制値を超えた牛は1頭もないと聞きました。

木場 福島県で生産された肉牛の大半は、大都市の食肉卸売市場か、地元・郡山市の食肉流通センターで屠畜されま

す。枝肉に解体されるとBSE検査を行い、検査用の肉を県農業総合センターに回して放射線物質の検査を行います。

辰巳 検査はどのように行われるのですか？

木場 検査室に行くと、1台2000万円の高価なゲルマニウム半導体検出器が10台並んでいました。前処理が大変で、正確な値を得るため、カッターで肉を細かくミンチ状に

刻まなければなりません。

辰巳 生きた牛

を検査する方法も模索されているとか。

木場 ちよど食肉流通センターに持ち込まれた牛を検体として行われたデモンストレーションが見学できました。背中に乗せたドーナツ状の鉛

の中に検査機器を入れて体内の放射線を測定します。検査機器費用は60万〜70万円程度。

辰巳 各JAに備えれば、牛が農家にいる段階で事前の検査ができ、より安全が担保される。農家と消費者の双方にとつていい話です。僕は、牧

場で子牛の耳標を見せました。すべての牛は生まれると10桁の個体識別番号が与えられ、この数字の書かれたタグが耳に取り



辰巳琢郎
1984年、京都大学文学部卒。知性、品格、遊び心と三拍子揃った俳優として幅広く活躍。観光庁アドバイザーも務める。「辰巳琢郎のワイン番組」は7年目。
衣裳協力：PAL ZILERI 紀尾井町店 ☎03-3239-0920



木場弘子
1987年、千葉大学を卒業後、TBS入社。92年フリーランスに。テレビ出演、講演や執筆のほか生活者の視点を大切に審議会等でも発言。千葉大学教育学部特命教授。

付けられます。日本の肉牛は、世界一透明性の高いトレーサビリティのシステムを構築しているといえます。

木場 御家畜改良センターなどのホームページで、スーパーで売られているパック肉の生産地や飼育場所を検索できます。その牛の経歴が分かる

と安心できますから、ぜひ、試して頂きたいですね。
辰巳 毎月29日はニクの日。JAグループや畜産団体など

では、その日にあわせ、福島牛の応援イベントやスーパーでの消費拡大キャンペーンを開催しています。ここ「焼肉びゅあ」でも福島牛応援フェアを実施するとか。せっかく、よい肉牛を生産したのに、そ

れが正当に評価されないのは、本当に悲しいこと。情報に振り回されず正しい情報のもと、福島牛を応援したいものです。ご主人の与田剛投手の中日時代の背番号も29でしたね。

木場 我が家は肉好き。息子のお弁当は毎日お肉入りです。今回の取材では、農家として産地でのJA全農福島県本部や食肉販売加工事業を行うJA全農ミートフーズなど、大切なお肉を私たちの食卓に届けてくれる方々のご努力も再確認できました。安全

で美味しい肉牛を育て、食卓へ届けてくださるみなさんを応援してゆきたいと思っています。



焼肉びゅあ 品川店
JA全農ミートフーズ直営の焼肉店。産直ならではの美味しさ。肉の生産履歴情報も明示するなど、安全面も万全を期す。品川店(写真)のほか、神田店、新橋店がある。詳しくは目次頁をご覧ください。



毎月29日は「ニクの日」。JAグループや畜産団体などでは、さまざまな形で、応援活動を行っている。

