

### 30.11.28 第62回県民会議 議事録

(委員)

- 豚コレラ侵入という最後の事例、旅行者が検体を審査に上げなくて、(検疫探知) 犬が見つけたということですか。

(事務局)

- 実際に持ち込まないでほしいといったポスターを掲示したりパンフレットを配ったりしていますが、手荷物はチェックが薄くてどうしても持ち込まれるケースがあるという、11/9の例については、大連～成田で豚肉ソーセージを探知犬が探知して摘発したらウイルスのある遺伝子が発見されたということです。

鳥インフルエンザでいうと、野鳥が多く国内に入ってくるとウイルスが防ぎきれないだけではなく、他の病気についても持ち込まれるケースがあって、水際でも防ぎ切れていない状況が生まれています。

そこで先程申し上げたように、飼養衛生管理基準を徹底して守っていただくようなことをお願いしながら国内の家畜伝染病対策に努めているところでございます。

(委員)

- 資料記載では上にはウイルスが侵入する事例、下ではウイルス・遺伝子検出例とありますが、どう違うのでしょうか。

(事務局)

- (上の事例1及び3は) おそらく加熱が充分行き届いているもので、ウイルス自体はタンパク質が主体ですから、ウイルスは加熱で死んでも遺伝子は検出されるものですから、遺伝子が検出した事例になります。

(下の事例2の) 自家製餃子について未加熱なもの、検査が進んでいなくて結果が出ていないのですが、遺伝子が検出された状態ですが、ウイルスが取れる事例、このように非加熱でウイルスが持ち込まれますよといった事例を紹介しています。

(委員)

- これからの季節、鳥インフルエンザとかお話がございましたけれど、鶏舎から鳥インフルエンザなどが出ますと、大変な体制を取ることになって、鳥を処分している状況などを見ると大変だとわかるのですが、備えて訓練的なことは行っているのでしょうか。

(事務局)

- 年に1回埼玉県では今年は10/30に鳥インフルエンザを想定した防疫演習を開催しております、市町村の方、団体の方、それから生産者の方も含めて140名ほどの方に参加いただいて、これは恒例になっております。毎年、このシーズンに入る前に実施させていただいております。

あとこれに加えて防疫作業に動員される県の職員は、我々のように獣医師だけではなく、事務職員も防護服で鳥を捕まえて処分する作業をしてもらうため、その心構えができないと困るものですから、今年も10月と11月に1回ずつ、そういった動員予定の職員を対象とした研修会も実施しております。そういったことを通じ、準備は着々と行っています。

(事務局)

- 家畜保健衛生所所管にも市町村の方、関係者、地域の関係機関を集めた会議も毎年行っておりまして、鳥インフルエンザなど、繰り返しになりますが、繰り返して皆さんにお伝えすることで、いざというときにきちんとした防疫体制を取ることができます。

そこで毎年毎年説明会をやったりとか、消毒パイプで車両消毒をやる演習ですとか、あと埋却・掘って埋める作業になりますが、そのスペースを取れるかとか、また埼玉は地下水が豊富ということで、ポンと水が出るところが非常に多いんです。一回掘ってみないと分からないですけども、

水が出た・そこで水の対策をどうすべきかということを考える必要があるので、その演習も行っているところです。

(事務局)

- ・ 10/30に予行演習を行ったということで、生産者・関係者の他に自衛隊・警察、それから農水省横浜検疫所の方にも来ていただいて、まあ各機関連携しないとできない事例なので、あと関係機関、関係機関とは鶏処理に関わるガス業協会の方、また鶏を取り出す訓練などもしております。

(委員)

- ・ 先程中国からの旅行者の携行品ということで、中国から輸入されている食品品の加工品で、豚肉の加工品は禁止されているのか、そして事例の中で、多くはなっていますが遺伝子が発見された事例はあるのでしょうか。

(事務局)

- ・ 中国・韓国をはじめ東アジアからの日本への豚肉製品の輸入は禁止されております。

(委員)

- ・ 加工品でもですか。

(事務局)

- ・ はい。そのためそのような検査する事例もございません。

(委員)

- ・ 岐阜の事例なんですけれども、野生のイノシシにも（豚コレラが）発生していると聞きまして、野生生物は自由に動き回っている状況でございますので、捕獲だとか水際で捕まえるのは、どのように行っているのでしょうか。

(事務局)

- ・ 実際、今、岐阜ではイノシシからウイルス遺伝子が取れている事例というのは、8割がた生きた個体でございます。罾から捕獲した個体などから、猟友会の協力を得て捕まえて検査した結果、ウイルス遺伝子が取れているものでございます。

その地域にも農場が10カ所以上ありますので、それらの農場については、岐阜県が侵入防止の電気柵みたいなものを、補助事業を使って用意していると聞いております。実際にそれが全部の農場に整備されているかどうかといった情報は流れてきておりませんが、そういう対策を取りますと、岐阜県から発表されております。

(委員)

- ・ 鳥インフルエンザについてですが、鳥がインフルエンザで亡くなる前に、例えば卵が孵化している、その卵というのは販売しても問題はないのでしょうか。人間の健康には影響ないのでしょうか。

(事務局)

- ・ 人間の健康には影響しないと聞いております。

(委員)

- ・ 例えば食中毒、サルモネラ菌などありますが、スーパーで売られている卵というのは、洗浄殺菌されている卵なのでしょうか。

あと逆に農家で直接販売している生卵は洗浄して食べた方がいいのでしょうか。

(事務局)

- ・ 今、鶏の卵を購入するパッケージの中にMとかLとか紙が入っていると思います。その選卵の過程で、産んですぐ糞とか羽とかもついていますので、水洗いをします。その後に漬込み表面殺菌を

します。そのあとヒビが入った卵とか、そういったものはすべてはじかれてしまいます。このため、パッケージをされているもの自体については、おおむね大丈夫かと思えます。

サルモネラの話ですが、どちらかというと表面についているサルモネラ菌よりも鶏自体が持っている卵の中に入っているものは消毒不可能でございますので、そういう問題はございます。ただ、今、ヒナは輸入品がほとんどでして、欧米諸国でサルモネラが起こっているケースがほぼ10年クールでまわってきています。ヒナのほとんどは国外で生産され、それがもっている、体内にもっているという体でございますので、できれば食べる時は一つひとつを割って食べていただきたい。だから10個の中で1個、アウトがあるとするとするじゃないですか、10個を同じボールに入れてしまうと、10個全部がアウトになる。しかしそれに火を通してしまえばOKなんですけれども。

あと農家で直売で売られているものは、逆にスーパーとかで売られているよりも手が掛かっていると思えます。パッケージをするのに一つひとつ規格ものではございませんので、ネットやビニール袋に入れたりするので、結構割れやすいですし、一つひとつ農家で手洗いしているの、こちらの方が大丈夫かと思えます。

(委員)

- ・ (熊谷家畜保健衛生所) 要覧の家畜飼養頭羽数の中で採卵鶏とかありますけれども、インフルエンザとの絡みもありますけれども、水禽ほとんどいないということでしょうか。

(事務局)

- ・ 池とか川にはいますが、飼っている場合はいないのでは。

(委員)

- ・ 生産者はいないということでよいですか。

(事務局)

- ・ アヒルはいます。1軒くらい。そんなにたくさんはいません。

(委員)

- ・ 家畜保健衛生所の役割は多岐にわたるようですが、今の国際的な薬剤耐性菌は非常に大きな問題になっているようで、家畜保健衛生所が一番生産現場に近いところかなと思うんですが、薬剤耐性菌について何らかのモニタリングは行っているのでしょうか。

(事務局)

- ・ 国のモニタリングで毎年、特定の微生物、黄色ブドウ球菌とか大腸菌であるとか、今年はこれをやりますといったことを全国的に決めまして薬剤耐性の遺伝子を持っているかという調査を行っておりまして、埼玉県も乗っかって調査には協力しております。

(委員)

- ・ (私の弟が) 烏骨鶏 (ウコッケイ) をやっております、そこの鶏舎には消毒してから入っていくのですが、母が非常に心配しているのが、京都で烏骨鶏の卵を販売する人は、そこで平飼いしているんですね。そうすると餌を野鳥が突きにくるということで、心配の種になっています。私の弟は、鶏舎には入らせないようにしているんですが。埼玉ではどうですか。

(事務局)

- ・ 飼養衛生管理基準というものがございまして、ネットを掛けて野鳥が入らないようにする、そういった基準を守っていただきながら管理していくというものです。近隣にやっぱり野鳥が来るところ、池であるとか、どうしようもないですが、烏骨鶏の話がでしたが、平飼いをされる場合、飼養衛生管理基準を守っていただいた上で飼うとかしていただいております。

(事務局)

- ・ 飼い方でケージの中でたくさん詰め込むような状態は残酷だということ、平飼いで飼うことが自

然でよいという意見があります。それは高く売れるし、自然かなと思えるのですが、委員が言われたとおり、それは野鳥が菌を連れてきてしまうというデメリットがあると。

(委員)

- ・ EUが法律でゲージの管理をやめましょう、といったものがありまして、あとアメリカでも州によっては同じようにゲージ管理をしないようにするといった、ですから国によっても違うようで、安全性からいえば日本がベターかな、と。

(事務局)

- ・ 日本ではまだ法的にそれでやりなさいといった法律はないのですが、一応こういう形で追従するガイドラインは出ているんですね。ただ法まで追いついていないというのが現状でございまして、まず必ずしも平飼いととは限らない。
- ・ 一点、やはり日本は島国で面積が狭い中で生産性を上げるような飼いを畜産農家の皆さんがされていますので、どうしても平飼いで、地べたで飼って占有する面積を広く取るというのが取りづらい環境があると思うんですね。ですので外国の事例は外国の事例として、やはり健康に育った家畜はおいしいんだよ、という発想が当然あって然るべきかと思うんですけど、畜産経営があつて初めて成り立つものでもありますから、そのバランスがなかなか難しいのではないかなとは感じております。

(委員)

- ・ 余談ですけれども、平飼いで生んだ卵と鶏舎で生んだ卵って違うんですか。

(事務局)

- ・ 餌によっても違うんですが、卵殻の強度が高かったりとか、まあ産卵率も多少は下がりますので、運動しちゃうとエネルギーも下がりますことから、産卵率はニワトリですと普通は1.0個くらいですけれども、1日1個産まなくなってしまうりですか、ですがその分だけ中にギュッと濃縮されているような状況になりますので、見た感じはとてもいい感じになるんじゃないかなと。

(委員)

- ・ レストランのメニューで熟成肉って言葉があるんですが、おいしいと、旨みがあるということなんですが、エイジングビーフというのは、いわゆる衛生管理、法的な整備はあるんでしょうか。

(事務局)

- ・ 一番難しいのは、温度と湿度なんですね。当然のことながらタンパク質ですから湿度が高ければ腐ってしまいます。一番分かりやすいのは、冷蔵庫を想像していただきたいのですが、冷気を一定に保つ、そうすると水分が飛んでしまうんですよ。そこで汁物などを椀の中に入れて発酵させないようにして水分を蒸発させてしまう。その兼ね合いですね。あとはタンパク質が変性する段階で、やわらかくなるのは確かでございます。それはやはり嗜好の問題で、それがおいしいという形でマスコミが取り上げてしまうと、それを見聞きした人もおいしいのだろうと思うでしょうし、しかし当然自分は嫌いだという人もいらっしゃるの確かでございます。ただ魚も肉もそうなんですが、「しめる」という言い方をしますが、水分を少し飛ばすことによって、身は締まります。ただそれを延長すると、今度はタンパク変性が起こりまして、やわらかくなるのは確かでございます。ただ、鮮魚には向かないです。

(委員)

- ・ 伝染病が起こった場合の話ですが、人間でもいろいろな病気が起こります。その時に何件か依頼があつて検査をされるといったことですが、以前に比べると件数が増えてきているのでしょうか。私たちは、伝染病に関してはテレビなどから情報が入ってくるのですが、違う病気というのはあまり耳にしな。そのあたりいかがでしょうか。その件数は。

(事務局)

- 行政関係、依頼に基づいてここ数年は死んだ個体を解剖したりですとか、検査をする件数は約300件ほど年間ございまして、だいたい1日に1件か1件以上な感じ、のイメージでございます。畜種は特に偏ってはおらず、まんべんなく発生しているようでございます。ただ、10年前20年前ということになりますと、もっと件数は多くて資源頭数ももっと多かった時代でありますので、動物がたくさんいれば病気もたくさん発生するものでして、困っていらっしゃる方もたくさんいた状態であったということでございます。病気の検査の種類というか、中身なんですけれども、既存の、畜産農家さんが分かっている病気になるのは、例えばワクチンを打って対策が取れる病気とそうでない病気がございます、今はワクチンを打ってコントロールできる病気が多くなっております。それ以外の病気というと、逆に300件やっても原因不明で終わってしまう場合がだいぶあります。原因が特定できないものがたくさんあります。ですので、そういうものがたくさんあるのが、新しい病気が出てきたよというよりも、何だか分からないものというようなことが割と多い状況になっています。