

生産者主導の表示整備で信頼回復

松尾 浩則

表示に強い関心を持つ消費者

英国食品基準庁 (Food Standard Agency) が2001年8月に行ったアンケートによると、表示を見る頻度について、29%が「いつも見る」、30%が「通常見る」、22%が「時々見る」と回答。また、よく見る表示事項について、75%が「基本情報 (名称, 原産国, 賞味期限, 料理・貯蔵方法)」, 61%が「原材料情報 (添加物, アレルギー原料, 遺伝子組み換え原料)」, 60%が「栄養情報 (塩分, 油分, ビタミン, カロリー)」と回答しており、食品表示に付された情報に対する消費者の認知度が高いことが分かる。

品質規格ラベルが牛肉消費回復に寄与

英国では、96年、BSE (狂牛病) が人の健康に影響を与える可能性があるとして発表されて以降、牛肉消費が大きく減少した。96年の家庭での1人当たり1週間の牛肉消費量は101グラムと前年の121グラムと比べ実に2割近く落ち込んだ。しかし、2000年には124グラムとBSE騒動以前を超える水準まで回復している。このきっかけを与えたのが、牛肉の品質規格ラベルである。

英国食肉畜産委員会 (MLC) のラム消費者マーケティング課長によれば、牛肉消費回復の対策として、まず徹底的な消費者調査を実施したという。この結果明らかになったのは、消費者は細かく裁断されたひき肉に不安を感じているということだった。

ひき肉には肉以外の内臓などが含まれていると考えられていたからである。このためMLCは、BSEに対するネガティブ報道が一段落したころから、徐々に消費回復策を実施。まず、ひき肉に内臓などが含まれないことを示すひき肉品質規格ラベル (British Quality Standard for minced beef) を開発した。さらに、スーパーや食肉小売店へ呼び掛け、積極的にこの品質規格ラベルの利用を促す広報を行った。こうした努力の末、ひき肉の消費が回復。結果、牛肉全体の消費も回復した。ラム課長は、低価格戦略を打ち出した大手スーパーの役割も大きいとしている。

国産農産物に統一的な品質規格

ひき肉品質規格ラベル以外にも、各農産物に導入されている品質規格を一つにまとめ、高品質の国産農産物の販売拡大を図る動きがある。2000年6月から、生産者が自主的に始めた英国農場規格 (British Farm Standard) である。この規格は、全国農業者連盟 (National Farmers' Union) の発案によるもので、国産品を分かりやすく表示してほしい、購入する食品がしっかりとした検査を経たことを保証してほしいとの消費者などからの声に応じたものである。

もともと英国では、多くの生産者がそれぞれの農産物ごとに設定された自主的な品質規格制度に参加、第三者による検査を受けていた。同連盟は、こうした点に着目し、

それぞれの規格をパスした農畜産物に統一
的なラベルを貼付（ちょうふ）し、安全・
安心な英国産農産物として消費者に訴えて
いこうと考えた。ラベルは「小さく赤いト
ラクター（The Little Red Tractor）」と呼ば
れ、多くの英国産食品に貼付されるようにな
った。また、大手流通業者もこうした取り
組みに積極的に協力、自社ブランドのラ
ベルの中に同ラベルを取り込み、食品の安全
性に関心の高い消費者や国産のものが欲
しいという消費者の声に答えている。

安全性、動物愛護、環境について配慮

英国農場規格の具体的な規格は、牛・羊
肉、豚肉、鶏肉、乳製品、野菜、穀物、油
糧種子の個別品目ごとに異なっている。それ
ぞれの規格には、安全性の向上、動物愛護、
環境負荷の軽減という共通の狙いがあり、
これらに合致するように設定される。

例えば、牛・羊肉には英国牛・羊肉保証農場制度（FABBL）と
いう規格が定められている。この規格の下
では家畜が、空腹、苦痛、けが・病気、ス
トレスなどがなく、通常的环境下で肥育さ
れていること、という基本的な取り決めが
ある。また、具体的な生産管理の要件とし
て、例えば移動について、個体識別と移動
履歴が誕生時から整備されること（トレー
サビリティ）、飼料が法令に従って購入
されたとする販売業者の保証書と購入明細
書が2年間保持されること、動物愛護につ
き上記基本的な取り決めが履行されている
こと、などがある。これらの要件の中には、
国で定めた基準を上回る生産管理規格が設

定されているものもある。また、決められ
た要件に合致した生産が行われているかど
うかは、第三者の検査官によって定期的に
検査されるが、この検査官をさらに検査す
る団体（UKAS）も整備されている。

現在FABBLに加入している畜産農家は、
イングランド地方で1万8,000戸を数え、同
地方の牛の40%がカバーされている。この
制度を運用している食品規格保証協会（
Assured Food Standards）のクラーク会長
は、「本制度は消費者に生産工程を明らかに
するものであり、消費者の意向を踏まえた
スーパー側からの支持も大きい」とし、今
後も参加農家の拡大に意欲的である。

前述のひき肉品質規格ラベルや、この英



安全・安心な英国産農産物を証明するラベル
「The Little Red Tractor」

国農場規格のいずれも生産者団体が自主的に開
始・運営しているもので、政府からの支援は極めて
限定的である。英国農場規格に参加する農家は自
ら検査費用を負担する必要があり、追加的なコス

トとなっている。しかし、クラーク会長によれば、
農家は、この取り組みを進めることで食品に対する
消費者の信頼を高め、ひいては自らの利益になると
考えているという。

なお、食品流通研究所（Institute of Grocery Distribution）の調査によれば、
76%の人が英国食品の安全性について「信頼して
いる」あるいは「比較的信頼している」と回答して
いる。こうした高い消費者の信頼感は、生産者や流
通業者の絶え間ない取り組みの結果生まれているの
かもしれない。

（まつお ひろのり／ロンドン・センター）