



## 肉食について考える — 畜産からみえてくるレスミート —

小林 国<sup>之</sup> Kobayashi Kuniyuki 北海道大学大学院農学研究院 准教授  
専門は農業経済学。1975年北海道生まれ。北海道大学大学院農学研究科を修了の後、  
助教を経て、2016年から現職

### 「肉食」をめぐる変遷と議論

欧米諸国ではレスミート(より少なく肉を食べる食生活)の動きが活発化しています。肉を食べないベジタリアンという言葉は日本でもすっかり定着しました。最近ではビーガンやフレキシタリアン<sup>\*1</sup>等さまざまな言葉が聞かれるようになりました。何を食べるのか、ということは、単なる栄養補給や、食事のおいしさ、楽しさということ以上に、自己表現、さらには食べることを通して社会と繋がる、社会に働きかける手段としての意味も持つようになってきました。

そうした食が持つ意味の多様化のなかで最もさまざまな議論を巻き起こしているのが「肉」です。動物の肉を食べる、食肉を目的に家畜生産を行うということ自体は、人類の歴史とともに長く続いてきました。なかでもヨーロッパの農業の発展において、家畜は欠かすことができないものでした。家畜を飼うことの目的は、肉として食べるということよりも、人間の食べ物である穀物を育てるための「堆肥」を得ることにありました。家畜の飼料をいかに確保するのか、それによって、得られる堆肥の量(飼うことができる家畜の頭数)が決まります。冬の間、放牧できず、餌が確保できない家畜を人間は食べてきました。ヨーロッパでは冬の間食肉を保存する技術としてさまざまな肉製品の加工技術が生まれました。

宗教的な理由で肉を食べない人もいますが、

ではなぜ、伝統的に肉食をしてきたヨーロッパなどの西洋文化において、「肉を食べない」という動きが生まれてきたのでしょうか。

ベジタリアンや肉を食べないという動きが一つの「運動」として展開した大きな背景には、「工業的畜産」の発達があります。従来は日常的に食べるものではなかった肉を、より多く、より安く生産できる方法が開発されたのは20世紀に入ってからでした。

工業的な畜産は、生産性の向上を実現して、庶民でも安く「お肉」を手に入れることができる環境を生み出しました。その一方で、集約的な家畜の飼養方法に対して、批判的な視点も向けられるようになります。密飼いされ、抗生物質を大量に与えられる鶏、成長ホルモンで大きくなった牛など。「何だかいやだな」と思う人たちが増えてきて、こうした工業的畜産に対するアンチテーゼとしてのベジタリアンという人たちが出てきました。工業的な畜産に対する反対意見として、動物福祉(アニマルウェルフェア)の考え方を畜産にも導入するという取り組みが生まれてきました。一方で、アニマルライツとあって、動物の生きる権利を尊重するという考え方に基づいて、動物を食べること自体に異を唱える人もいます<sup>\*2</sup>。

このように、20世紀に入るまでは肉を食べる機会は限られていましたが、肉が日常の食生活に入り込み、定着するようになりました。その半面、いろいろな課題が表れてきました。

\*1 基本は植物性食品を中心に食べるが、時には肉・魚も食べる柔軟な食事スタイルをとる人のこと

\*2 ロナルド・L・サンドラー著、馬淵浩二訳『食物倫理(フード・エシックス)入門 食べることの倫理学』(ナカニシヤ出版、2019年)



## 「レスミート」の3つの視点

こうした背景のなかで、食べる肉の量を減らそうという動きが、個人の食選択の問題だけではなく、社会的な問題として取り上げられるようになったのが、現在の特徴です。そこでの中心となっている主張は、アニマルライツに基づくような「肉を食べるな」というものではなく、「肉を食べる量を減らしましょう」「適切な量を食べましょう」という「レスミート」という考え方です。そう主張されるようになった大きな要因は、まずは健康問題です。ヨーロッパでは、世界の平均の約2倍の食肉消費量となっており、過剰な肉食がもたらす健康被害が指摘されています。

2つ目は、畜産業がもたらす環境への負荷、特に温室効果ガスの問題です。世界の温室効果ガスの全体の年間排出量に占める家畜由来の排出量は、14.5%を占めると指摘されています。その内訳は、飼料の生産・加工が45%、牛の反芻<sup>はんすう</sup>が39%、ふん尿処理が10%となっています\*3。温室効果ガスの中でも反芻動物が排出するメタンガスは、二酸化炭素の25倍の温室効果があることが指摘されていて、その削減は大きな課題となっています。2021年イギリスのグラスゴーで、アメリカ、EUの主導によって2030年までにメタンの排出量を少なくとも30%削減する宣言が100カ国以上によって出されました。このような環境負荷の視点が「レスミート」の背景の1つにあります。

そして3つ目は、食料資源の視点です。前述した工業的畜産を支えているのは、穀物を給与するという飼養管理技術です。これによって、家畜の生産性は大きく向上しました。ですが、世界では穀物を入手することが困難な人たちが、飢餓のリスクに直面している人たちが増加しています。穀物を家畜に給与して、迂回的<sup>うかい</sup>に食料を生産するのではなく、直接それらを求めている人たちに届けること。そのためにも、現在のよう

な畜産を縮小する方向が、めざされています。

## 畜産の意味

このような視点からは、「畜産業」が一方的な悪者扱いをされているようにみえます。ですが、悪いのは、行き過ぎた「工業的畜産」とその結果としての食肉の過剰な消費にあると思います。むしろ畜産を適切な規模と方法で維持していくことには、さまざまな重要な点があります。その1つには、環境問題と関係するものです。

家畜が出すふん尿は、土に返ると土壌の微生物の餌となり、土が豊かになります。豊かな土とは、豊かな微生物を持ち、さまざまな生き物が活発化している状態です。豊かな土は、作物の栽培に欠かすことができないと同時に、「炭素」を土の中に取り込むということも意味します。これは大気中の二酸化炭素を土の中に取り込むカーボンシークエストレーション(炭素隔離)と呼ばれます。

家畜を使った土地利用による炭素隔離効果については、まだ評価が定まっているものではありませんが、適切に牛を飼うことで、炭素を土中に蓄積しながら、食料を生産することが可能となることも指摘されています。例えば、牧草を中心に、放牧によって家畜を育てるやり方は、環境にも持続的な「食料生産システム」であるという意見もあります。

## 自分が暮らす風土に合った「食」のあり方とは何か

以上のような肉を食べることをめぐるさまざまな論点を踏まえて、日本で暮らす人たちは、どのように「お肉」と向き合えばよいのでしょうか。次ページの表は、OECD(経済協力開発機構)が公表している統計をもとに、食肉消費量をみたものです。ここから何を考えればよいのでしょうか。

肉の消費量が多い国、かつ、肉の過剰摂取に

\*3 FAO, "Key facts and findings" <https://www.fao.org/news/story/en/item/197623/icode/>



**表** 世界における種類別の食肉消費量(単位 kg/人/年)

2017年		2017年	
アメリカ	98.2	中国	49.0
牛肉	25.9	牛肉	3.5
豚肉	22.9	豚肉	30.7
鶏肉	48.9	鶏肉	11.8
羊肉	0.5	羊肉	3.0
アルゼンチン	89.3	OECD	68.3
牛肉	39.6	牛肉	14.3
豚肉	10.4	豚肉	22.7
鶏肉	38.3	鶏肉	30.1
羊肉	1.0	羊肉	1.3
日本	40.0	世界	34.6
牛肉	7.0	牛肉	6.4
豚肉	15.9	豚肉	12.4
鶏肉	16.9	鶏肉	14.1
羊肉	0.2	羊肉	1.7

資料：OECD DATA, "Meat Consumption"  
<https://data.oecd.org/agroutput/meat-consumption.htm>  
 を基に著者作成(四捨五入のため、各国各年の合計値は必ずしも一致しない)

よる健康問題が生じている国では、健康、環境負荷の視点から肉の摂食量を減らす方向は、やはりめざすべきだといえると思います。一方で、量だけで考えてよいのか、という問題もあります。世界で最も牛肉を消費している国はアルゼンチンで、1人当たり39.6kgです(2017年)(表)。2番目に多いアメリカの25.9kgと比較しても飛び抜けて多い数値となっています。

ブラジル、チリ、パラグアイなどの南米の国々では牛肉の消費が世界10番目以内と多くなっています。またカザフスタンもほかの種類は少ないですが牛肉は19.2kgと多いです。

こうしたデータから、その国の気候風土に適した畜産のあり方とそれに基づく食文化があることがうかがえます。南米の豊かな草原で草を主体に育てられた牛肉を、草原が持続するやり方の畜産によって生産する限りにおいては、それを続けることが、地域の環境や食文化、人々の暮らしを守ることに繋がります。

このように考えると、日本においてはどのような畜産のあり方が持続的なのか、そして、そこに住む人たちはどのように生産された肉を食べるのか、または、必要に応じて輸入するのか、という視点から肉と向き合うことが必要になるでしょう。牛肉でみると日本の年間消費量は約90万トですが、その65%程度をアメリカ、オーストラリ

アを中心とした国から輸入しています。その他、豚肉、鶏肉の自給率はそれぞれ約50%、約64%となっています。店頭で目にする輸入肉が、一体どのように生産されているのか、それが店頭に並ぶまでにどのようなルート<sup>たど</sup>を辿ってきたのか、環境問題や動物福祉の問題など、それぞれの視点から、自分に合った肉の消費のあり方を考えていくことが、これからは必要になるでしょう。

国産の肉についてはどうでしょうか。前述した自給率は、肉の重量ベースで試算されたものですが、家畜飼料の多くは輸入されています。輸入飼料の割合を勘案した自給率をみると、牛肉9%、豚肉6%、鶏肉8%<sup>\*4</sup>となります。

そうしたなかでやはり指摘しておかなければならないのは、牛肉生産のあり方でしょう。霜降りが入った牛肉のおいしさは世界の人たちが認めるものです。1980年代にアメリカからの牛肉輸入自由化が進められ、それへの対策として黒毛和牛の強みを生かした穀物多給による牛肉生産がめざされました。日本の牛肉産業の生き残りをかけた挑戦は、大きな成果を上げました。そのチャレンジ精神を、これからの時代のニーズに合った、生き残りをかけた挑戦に向ける時なのではないでしょうか。

南北に長く、山がちな日本の風土には、人間の手だけでは維持できない耕地があります。そこを家畜とともに活用しながら食料生産を行うことは、食料の安全保障という意味からも、農村振興という視点からも求められていく点になるでしょう。

肉を食べる量を減らそう、ということよりも、むしろ大切なのは、国内で可能な最大限生産できる飼料を活用して、それをベースにした畜産に変化することだと考えます。その結果として、国内で生産できる肉の量は減りますが、それを「受け入れる」という意味でのレスミート、という考え方が必要なのではないでしょうか。

\*4 農林水産省ウェブサイト「知ってる？日本の食料事情 食料自給率のお話(連載) その4：お肉の自給率」  
[https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu\\_ritu/ohanasi01/01-04.html](https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/ohanasi01/01-04.html)