

と畜検査員アメリカへ行く

2006年7月17日～8月4日、米国ワシントン D.C.で開催された『外国政府職員のための食肉及び食鳥肉検査セミナー』に参加してきました。米国農務省食品安全検査局(FSIS)が主催するもので、世界各地から25カ国36名が参加しました。

講義



米国農務省 USDA



とても立派な歴史のある建物です。私達は飛行機に乗るような厳重なセキュリティチェックを受け、ようやく入ることができました。ここで講義や記念撮影がありました。

記念撮影



参加国

アルジェリア、アルゼンチン、オーストリア、ボリビア、ブルガリア、カナダ、チリ、コスタリカ、デンマーク、フィンランド、イギリス、ハンガリー、マレーシア、メキシコ、ニュージーランド、パラグアイ、ペルー、フィリピン、セントルーシア、セントビンセント、ベトナム、アメリカ、台湾、韓国、日本



HACCP 入門講座

グループ演習や講義で丸2日間 HACCP の基礎を勉強しました。もちろん英語です…。



消費者教育

消費者の教育についての講義で、
 バクテリアと温度計の着ぐるみが突然登場！！

イベント等で大活躍しているそうです。

左:バクテリア 右:サーミー (Thermy)



FIGHT BAC !

クイズ形式で食品衛生について楽しく学びます。

正解するとプレゼントがもらえます。



マウスパッド



温度計“Thermy”(左) と マグネット(右)

サーミーは、お肉やハンバーグに刺して、中まで火が通ったかどうかを確認するための温度計です。

消費者に食品衛生について『楽しく』学んでもらおうという姿勢が素晴らしいと感じました。子供や、英語が得意でない人にもわかるようにたくさんの工夫がされています。ここに紹介した他にも、FSIS のホームページには子供向けのゲームもあります。



台湾では…

台湾からの参加者にいただきました。

5色の蛍光ペンで、中央はと畜検査の合格印です。

イベント等で小学生に配布するそうです。

他にもアメリカの食肉・食鳥肉検査制度や微生物汚染の防止についてなど、
たくさんの講義がありました。



フィールドトリップ

牛、豚、鶏、七面鳥の処理場・加工場なども見学しました。

日本との一番の違いは獣医師の数と仕事内容だと感じました。

日本では、獣医師がすべてのと畜検査をおこなっていますが、アメリカでは獣医師はと畜場に一人か二人程度で、検査はFSISの資格を持った検査員(獣医師でなくても良い)がおこなっています。

他国の参加者にも聞いてみましたが、日本のように獣医師がと畜場にたくさんいて、検査のひとつひとつをおこなっている国は他にはありませんでした。

この点では、日本の肉は世界で最も安全・安心な肉といえるのではないのでしょうか。

牛

豚





七面鳥



鶏



残念ながら、牛、豚、鶏、七面鳥の処理場・加工場4カ所ともすべて写真撮影は禁止でした。
車中から外観のみの写真です。

どこも、周囲は畑等で広大な敷地をもっていました。

バスでの移動中も、農地が広がっていてアメリカは農業国なのだなあと再認識しました。

スーパーマーケットの食肉売り場

牛肉



豚肉



七面鳥肉



鶏肉



食べ物のこと



1ヵ月弱の研修の間、体が切望したのは「だし」でした。鰹や昆布のだしです。

日本食は思ったより手軽で安価に口にすることができました。

フードコート(ショッピングセンターや駅の構内にあるテイクアウトが主流のお店)には

お寿司屋さんがあり、お味噌汁も飲むことができました。味もまずまず。

せっかくだから色々なものを食べてみるべきかなあとも思ったのですが、

結局、お寿司ばかり食べてしまいました。

それでも後半になると、お寿司でも満足できなくなってきました。

鰹の香りのつゆでそうめんが食べたい！

そうめん、そうめん・・・帰ったらすぐそうめんが食べたい・・・。

すると、帰りの飛行機で『そうめん』が出て大感激しました。

私はやっぱり日本人なのだとしみじみ感じました。

他の参加者も食べ物は大问题だったようで、

フィリピンからの参加者はフィリピン料理の店を見つけて大喜びしていました。

服部幸應先生(服部栄養専門学校校長)によると、

人の味覚は3才までに決まってしまうそうですね。



朝食



天ぷらうどん



お寿司



天ぷら



駅地下のフードコートのお寿司屋さん
『KABUKI SUSHI』
地元の人たちにも人気があるようでした。

フードコートの牛肉



終わりに

まだまだお伝えしたいことはたくさんありますが、今回はこのへんで。
研修に参加して、食の安全やと畜検査に携わる様々な国の人たちに出会えたことが
一番良かったです。
それぞれの国のと畜場や、と畜場で働く人々、食についてとても興味深く感じています。
『と畜』も『食』も、生活から生まれた文化なのですね。