

## 連載

# たまご博物館通信

### ③消費者の視線といくつかの提案

「たまご博物館」館長 高木伸一

今回は、「消費者から見た養鶏／鶏卵業界」をテーマとして、私（消費者）から見た業界に対する感想などをお話したいと思います。

## 消費者は思いこみをす

まず、消費者は、「生産農場についてほとんど何も知らない」と言ってもいいと思います。私も「たまご博物館」を作り始めるまでは何も知りません

でした。「たまご」は、あまりにも身近すぎるから、改めて見つめ直すきっかけがないのかも知れません。

一方、TVの料理番組で、特選たまごとして「放し飼い養鶏」が取り上げられることが多いため、養鶏のほとんどが「放し飼い」と勘違いしている人も多いことでしょう。「ケージ飼い」の開放鶏舎やウインドウレス鶏舎が一般の方に知られるようになったのは、残念ながら、昨年発生した鳥インフルエンザのニュ

ース映像でした。

また、一般の消費者は「極端な思い込みをする」という傾向があるのではないのでしょうか。

例えば、TVの料理番組などで「体にいいもの」として紹介されると、翌日からスーパーで急に売れ行きがよくなったりするそうです。

## コレステロール問題に無罪判決を！

「たまご」といえばコレステ

## 高木伸一(たかきしんいち)プロフィール

昭和33年生まれ。出身は広島だが、現在は関東に単身赴任中。コンピュータ関連の会社に勤めている。養鶏業界に大きく関わるきっかけとなったホームページ「たまご博物館」は、たまご好きが高じて1998年に立ち上げた個人ホームページ。大規模養鶏企業の研修や養鶏家のホームページでも引用されるほどの情報量が詰まっており、来館者数(アクセス数)は50万を超えた。また、同名の単行本も執筆、出版されたほか、テレビやラジオ番組などにも出演。

ロールと切っても切れない縁がありますよね。「たまご」コレステロール増加」という誤解について、最近TVの健康番組などでも正しい知識が広められており、少しずつ解かれていくようです。でも、一度根づいたものは、なかなか払拭できませんね。

私個人としては、コレステロールについて利害関係のない(養鶏に関係のない)第三者(研究

者)が「本格的な研究で証明すべき」と思うのですが、医薬品のように莫大な収益を上げることができる研究とは異なり、研究費がなかなか捻出できないのだろうな、と日ごろからとても残念に思っています(たまご博物館内「たまご研究所」では、コレステロールをはじめ、たまごに関するさまざまな研究に取り組んでいる研究者を紹介しています。ぜひご覧ください)。

「たまごはコレステロールがねえ」という言葉を聞くと、「大丈夫ですよ(高脂血症などの持病がある人を除き)」と説明するのですが、医者や栄養士の方でも誤解されている方がまだまだ多くいらっしゃるようです。私は、一度に五〜六個のたまごを食べますが、毎年の健康診断でのコレステロール値はまったくの正常値です。たまごとコレステロールの関係について、「この体が証明」しています。早く専門家の方から、はっきり「無罪

判決」を出してほしいものですね。

### 品質管理システムは導入した後が大事

近年、「食品の安全性」に関する消費者意識が非常に高まっています。食品関連業界の方々にとっては、無視できないとても厳しい状況ではないかと思えます。昔とは異なり、大量生産、大量流通、食品(食材)のグローバル化など、食品の安全性に対する管理(品質管理)がとても重要になっていきます。BSEから端を発した「トレーサビリティ」も鶏卵業界に導入されはじめています。

私は本職では、銀行システムのソフトウェア品質管理を主に担当しています。鶏卵業界でも、「食の安心、安全」が叫ばれる中、「品質

管理」に力を入れ、HACCPやISO9000シリーズなどを取り入れているところも多いと思います。しかし、品質管理システムというものは、導入すればいいというものではありません。いかに品質管理マニュアルに添って、日々チェックしていき、改善していくか、という「スパイラルアップ」の永続的な作業が伴って、初めて実現されるものです。

その意味で、品質の問題が起きた場合には、何らかの不具合(管理違反)があったはずなのです。問題が起きたときには、その対応が非常に大切なのはご

承知の通りですが、日々のチェックにも内部だけではなく、外部の目を入れた「外部監査機能」の必要性もあると考えています。

### 毎月05日は「たまごの日」に!

消費者に向けたたまごのアピール方法として、私からの提案ですが、毎月05日(五日)を0(タマ)5(ゴ)の日として、全国一斉に「たまごの特売日」や「たまごの催し物の開催日」とするのはどうでしょうか。

現在、たまごに関する記念日として、「イースターの日」があ

#### 業界用語は勘違いのもと

業界誌などを見ていて、以前(「たまご博物館」の作成当初)から気になっていたことがあります。それは「ウィンドレス鶏舎」という表現です。最初、聞いたときには「ウィンド」=「風」ですので、「風のない密閉鶏舎」のことかと思いました。

ですから、私のホームページや出版本の中では「ウィンドウレス」と「ウ」を入れて記載しています。何も知らない人(消費者)から見ると、このような誤解を生む可能性もあるわけです。以前、ある業界誌の中でプロの方の書かれた記事中に「ウィンドウレス」という表記があったのを見て、ついうれしくなったのを覚えています。

スーパーに並んでいるブランド卵のラベルにある説明文をよく観察したことはありますか? たまに、「業界用語」が使われていることがありますが、消費者向けに出す文章は、前もって素人(業界外の人)に見てもらい、理解できない専門用語が使われていないかをチェックすることが必要だと思います。



▲例えば、TVで寒天ダイエットが紹介されたら、その翌日から寒天は連日売り切れています。

りますが、年一回ではなく、毎月何らかの催しを行うことで鶏卵消費の促進を図ることができないのではないかと思います。マスコミにもこの日売り込みで、たま

### 品質の追求こそ競争力のもと

近年、中国からの殻付卵輸入の話題など、業界内で輸入卵に関するさまざまなニュースが流れています。

輸入卵がテーブルエッグとして販売されることは当分ないと思いますが、加工卵の分野では、今後、国内産を圧迫していくことになるかもしれません（中国では人件費が安いいため、殻付卵の価格は日本の三分の一だと聞いています）。

このような海外からの加工卵の輸入情報については、統計データが未熟（関税率で括られてしまうため、詳細な品目データがないものだと思います）だと思います。輸入卵については、将来を見越した情報収集など、業界をあげて行っていくべきではないかと考えています。

業界関係者から、たまごの海外事情について話を伺ったり、業界誌・紙でも目にしたりしますが、私は日本のたまごは、どの国にも負けないものだと思っています。日本は海外のたまごに対して、十分「品質で勝負できる」と思っています。私がこれまでに見学した多くの養鶏場には、がんこでこだわりを持った養鶏家が多くいました。そういった人々によって生産される日本のたまごは、やはり、十分海外のものに対抗できる品質を持っているものと思います。先ほども述べたように、現在、輸入卵は主に加工に利用されるものと思っていますが、将来的にはどのように変わっていくか想像が付きません。今後とも、皆さんのより良い国内鶏卵の生産に期待しています。

「お米」と「たまご」は、日本の食文化の原点であると思っています。いつまでも、おいしい「たまごかけご飯」が食べられるような日本であってほしいと願っています。



ごに関する番組を組んでもらう手もあると思います。たまご博物館には、「どっちの料理ショー」などの料理番組の製作会社から「おしいたまご」や、それを生産する養鶏場を紹介してほしい」との問い合わせが過去何度かありました。「どっちの料理ショー」や「発掘！あるある大事典」などのような視聴率の高いTV番組（料理番組、健康情報番組）は、非常に宣伝効果があります。業界としてもすすんで協力できる体制ができればいいのではないかと思います。そのためには、日本養鶏協会や日本卵業協会に、プロ

の宣伝マンなどを雇って、広報室（外部に向けた）のようなものができると考えています。マスコミからの取材を待っているのではなく、業界側から料理番組や健康番組に「売込みに行く」ことも重要ではないかと思うのです。今後は、「生産者側」対応とマスコミを含む「消費者側」対応の二面性が重要となってくるのではないのでしょうか（鳥インフルエンザ発生のときのことを思い出すと）。

最近では、たまごのTVコマシャルも時々見るようになりました。また、東京でイースターの日近くに実施される「たまごフェスティバル」や「ハッピーイースター卵あそびコンテスト」などは、消費者と生産者（業界）のつながりを作るためにもとても重要な行事ではないかと思えます。このような地道な努力が、たまごの消費の底上げをしていくためには不可欠なのではないでしょうか。



◆ ◆ ◆  
次回は、「ブランド卵の増加と消費者の求めるもの」についてお話したいと考えています。