

No.99 2015. 4. 30 **会報「青樹会」** 会報事務局 〒252 - 0201

中国内モンゴ沙丘・草原緑化研究会 **さいたま市北区榑引町 2-574-2 GA 大宮 111**  
代表 **押田 敏雄** **押田 敏雄 方(青樹会事務局長代行)**  
(Tel & Fax 048 - 664 - 5884)  
<http://www5a.biglobe.ne.jp/~aojukai/> e-mail:oshida@azabu-u.ac.jp

1. 「青樹会」の総会・開催案内

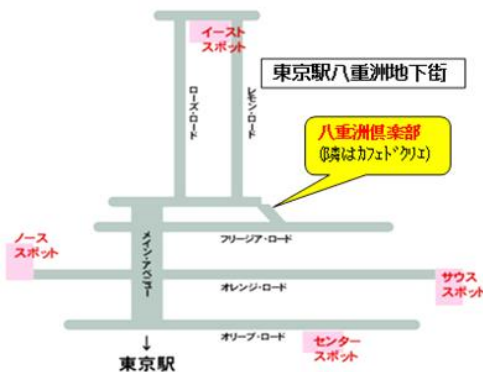


来る5月30日、「青樹会」の総会が下記のように開催されます。緑化ツアーはひとまず終了しましたが、今夏に現地行の構想もあります。総会への参加予定者は5月16日(土)までに下記の押田宛か日洋航空(担当: 樋川)へ

押田: Tel/Fax:048-664-5884、e-mail:oshida@azabu-u.ac.jp

樋川: 日洋航空 Tel: 0120-342315、Tel: 03-5774-5781、Fax: 03-5774-5783

**5月30日(土)午後3時~**  
**八重洲倶楽部第6会議室**



**八重洲倶楽部**

住所: 東京都中央区八重洲 2-1 八重洲地下街中 1号  
Tel 03(3275)0801 Tel 03(3275)11061

<交通の便>

- JR各線 東京駅 八重洲地下中央口 徒歩 3分
- 東京メトロ丸の内線 東京駅 八重洲北口 徒歩 4分
- 東京メトロ銀座線 京橋駅 6.7 出口 徒歩 4分
- 東京メトロ東西線 日本橋駅 A3/B1/B3 出口 徒歩 3分
- 東京メトロ東西線 大手町駅 B7・B10 出口 徒歩約 4分

2. 「窪田さんの叙勲と押田先生の定年退職を祝う会」開催のお知らせ



既に会報 97 号でご承知のように、長野県在住の窪田定一氏が叙勲(瑞宝双光章)をされました。また、押田先生が3月末をもって35年間在職した麻布大学を定年退職されました。

この2つの意義のあることについて、会としてお祝いの会合を持ちたいと思いますので、以下のようにご案内させていただきます。なお、当日(5月30日)は青樹会の総会を開催しますが、その後に会場を換えて祝賀会を開催したいと思います。

準備の都合がありますので、5月16日(土)までに参加希望者は石川和子までメール(ishi-kazu@cure.ocn.ne.jp)か、Fax(048-782-4571)でご連絡下さい。



窪田さん



押田先生

日時 5月30日(土) 17:00~  
会場 はんなり邸 八重洲本店  
東京都中央区八重洲 1-7-10  
今井ビル 2F  
Tel: 03-3527-9428  
<http://r.gnavi.co.jp/b95cpnpc0000/>  
会費 6,000円程度



なお、会場は折衝中なので、変更の可能性があります。開催日時についてはそのまま決行の予定ですので、ご了承下さい!!

### 3. 西さんの作品が展示されます

西敬史・青樹会代表の油絵2点が下記の作品展で展示されます。「内蒙古・村のオボ山」と「牡丹」だそうです。土日も挟んだ日程ですので、よろしかったらお出かけ下さい。

「牡丹」は制作中ですが、もう一つは、見覚えある風景でしょうね・・・



**第7回「稲の会」作品展**  
会期:5月29日(金)~6月3日(水)10:00~18:00  
(ただし初日は正午から、最終日は正午まで)  
会場:セシオン杉並 1F 展示室  
東京都杉並区梅里 1-22-32 ☎03(3317)6611  
東京メトロ丸の内線・東高円寺駅・徒歩5分



「内蒙古・村のオボ山」



### 4. 2015年度の会費の振込みをお願い致します

4月1日より始まりました2015年度会費(個人会員3,000円、学生会員1,000円)納入の件、よろしくお願い致します。

お振込みの手続きは、同封の青い「払込取扱票」で、手続きが出来ます。

なお、会計は中村民夫副代表(tamio\_n@hotmail.com)が担当しています。中村さんへの連絡は押田経由(oshida@azabu-u.ac.jp)か、直接、ご本人へお願い致します。

郵便振替払込書  
(払込取扱票) 青  
口座番号  
00190-3-566175  
加入者名 青樹会



## 5. 会報の原稿を募集しています

最近、気になること、私の提案、中国情報、その他なんでも原稿をお寄せ下さい。あて先は押田(oshida@azabu-u.ac.jp)へ、メールで戴けると幸いです。なお、メールが困難な場合にはfax(048-664-5884)か郵送で(331-0825 さいたま市北区榑引町2-574-2 GA大宮111)までお願い致します。

## 6. 会員からのたより

<押田先生の新刊:肉の機能と科学>

1996年に出版された「肉の科学」の内容を踏襲しながら、この20年間の食肉を取りまく環境の変化について記述するとともに、食肉科学の進歩で得られた知見を書き加えて、新たなスタイルで刊行されました。

内容は・・・

- 1 日本の肉食史と現代の肉食動向(肉食の風土的背景及び食肉のすばらしさ 日本の肉食文化史 ほか)
- 2 食肉の生産(食肉の生産動物 家畜から食肉になるまで ほか)
- 3 食肉の構造(骨格筋の構造 心筋の構造 ほか)
- 4 食肉のおいしさと熟成(おいしさの構成因子と基準 熟成によるおいしさの発現 ほか)
- 5 食肉の栄養生理機能(栄養価値からみた食肉の特徴 食肉の主要栄養成分 ほか)
- 6 食肉の調理(食肉の加熱特性 各種過熱操作と食肉の特性 ほか)
- 7 食肉の加工(食肉加工の原理 食肉の加工法 ほか)
- 8 食肉および食肉製品の保蔵(食肉・食肉製品の劣化機構 貯蔵法 ほか)
- 9 食肉および食肉製品の安全性(と畜検査 微生物に関する安全性 ほか)

押田先生は、このうちのと畜検査、微生物に関する安全性の項目を担当されています。氏によれば、「肉関係の成書への執筆は初めてのこと」だそうです。

(朝倉書店：定価 3,800 円＋税)

<懐かしい写真が出てきました!!>

押田が定年退職で、大学を去るのにあたり、教授室の片づけをされていて発見しました。

左から時計回りで、故・南先生、任さん(レンと発音：赤峰市科学技術委員会の主任)、張さん(チャンと発音：南先生と同じ研究所の研究員で土壌学が専門)、猪股先生(麻布大学：実験動物学)、故・川鍋先生、坂田先生(麻布大学：畜産物利用学)、福島さん(間違っていたら、ごめんなさい!!)、岡田さん、もう一人が押田です。

もう、15年以上も前に、町田の居酒屋での思い出の一枚でした。



<畜産教育講座>

①偽装の種類とその理由について

麻布大学名誉教授 押田敏雄

2013年の秋以降、内外で食品偽装が問題となりました。この偽装とは食料品の小売、卸売、飲食店などでの商品提供において、生産地、原材料、消費期限や賞味期限、食用の適否などについて、事実とは異なった表示を行なった状態をいいます。ほとんどの関係者は真面目に仕事をやっているのに、一部の不心得者のためにその業界すべてがブラックまたはグレーゾーンに包含されることもあります。今回、畜産物などの偽装とその周辺について触れてみましょう。

**偽装の種類**

偽装といっても、その内容は千差万別です。とりあえず、偽装の種類とその手口について述べましょう。

**悪乗り偽装:**兵庫県の会社が国外産の牛肉を国内産と偽って国内産牛肉のパッケージに詰め込み、農林水産省に買い取り費用を不正請求(国産牛肉はBSEに感染した可能性があるため、国が国産牛肉を買い取る事業)したもので、買取制度を悪用した悪乗り・悪質な事件(2001年)でした。

**悪意の偽装:**北海道の食品加工卸売会社が牛肉ミンチに安価な豚肉や鶏肉を混ぜ込み、品質表示を偽装した事件(2007年)。事件発覚後、当該会社は破産しました。

**等級などの偽装:**岐阜県の食肉業者が下位の等級の飛騨牛を上位等級のシールで偽装、あるいは、基準を満たさない牛肉を飛騨牛であると偽装((2008年)し、飛騨牛の信頼性が踏みにじられた事件でした。

内部告発によって発覚した事件でしたが、これに端を発し、ずさんな衛生管理、豚肉の産地偽装などが次々と露見し、社長は辞任。その後、2009年、岐阜地裁で懲役1年6ヶ月、執行猶予4年の有罪判決を受けました。

**成分の偽装:**中国の大手乳業メーカーが粉ミルクにメラミンを混入させた事件(2008年)は衝撃的でした。牛乳を水で薄めたことを隠ぺいするために、メラミンを混入し、タンパク質含量を上げる偽装をしました。

メラミンは尿素とアンモニアから作られる有機化合物

で食器やボタンなどの原料に使われています。メラミンの大量摂取で、乳幼児に腎臓結石などを引き起こし、死に至ることもあります。

**産地の偽装:**神奈川県内の養蜂業者が、カナダ産やニュージーランド産の蜂蜜を、原産地を「北海道」と表示し、日本産であると偽装して「国産クローバー蜂蜜」との名称で販売していた事件(2010年)。会長と社長が神奈川県警に不正競争防止法違反容疑で逮捕されました。

**捻破りの偽装:**ノルウェー国内の業者が販売していたイスラム教徒向けの羊肉から、禁忌とされている豚肉が5~30%混入していることが発覚、業者が告発(2013年)されました。

**なぜ偽装するのか**

例えば、「かごしま黒豚」とは肥育後期にサツマイモを10~20%添加した飼料を出荷直前の60日前から与え、鹿児島県黒豚生産者協議会の会員が、県内で生産・肥育出荷・と畜したパークシャー種であり、かつ出荷時に1頭当りの拠出金を納めた場合にその表示が認められています。黒豚は鹿児島以外にも、埼玉県(彩の国黒豚)、群馬県(とんくろ一)、岡山県(おかやま黒豚)、香川県(讃岐黒豚)に存在します。

このパークシャー種は黒色の体毛で全身を被われ、顔面、後軀、4本の足の先端部の体毛が白いので六白とも呼ばれています。

料理番組やマスコミで多く紹介されるうちに、人気となり、当然のこととして、次第に品薄となり、「かごしま黒豚」に高値が付くようになりました。

苦勞をして豚肉を生産するのであれば、誰でもが高値での売買を狙うのは当然の成り行きです。しかし、実際には生産者ではなく、仲買人が相場を左右させています。つまり、需要と供給の関係で、六白=黒豚=「かごしま黒豚」の図式が成り立つので、偽装を思いつく、あらぬ輩が悪事に手を染めることとなります。

暇を持て余している(?)押田先生に、読んでタメになる原稿を書いて貰いました……