



## ■ アメリカの厳しいトリインフルエンザ対策の一端です。

日本で約80年ぶりに発生し大きな問題となったトリインフルエンザ。アメリカにおいても高病原性トリインフルエンザが発生し、現在、日本においては、輸入停止という事態を招いています。ただアメリカは、トリインフルエンザ研究において世界の最先端の国であり、発生時の対応の早さ、情報の透明性などにおいても、他の国をリードしていると言っても過言ではありません。こうした自負のもと、今年2月に発生した、テキサス州ゴンザレス郡における高病原性トリインフルエンザの経過と対応を報告したいと思います。



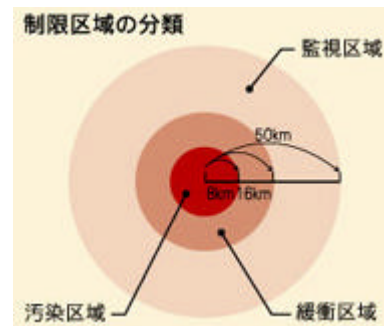
### 発生から洗浄まで・・・その経過

2月17日にテキサス州ゴンザレス郡の農場で、トリインフルエンザが発生している、との通報があり、検査の結果、農場の鶏からH5トリインフルエンザウイルスに陽性反応が出ました。

2月21日に州当局は、約6,608鶏群を処分。その2日後には、国立獣医学研究所が、当該ウイルスの分子配列をH5N2と特定、約20年ぶりに高病原性トリインフルエンザが発生したことを確認しました。ただし、これはアジアで猛威を振るっているH5N1とは異なるウイルスです。3月10日には汚染農場の洗浄・消毒が完了し、以後、最低90日間、再発防止のため厳しいサーベイランスが敷かれます。

### 政府および州による素早い対応

アメリカ農務省とテキサス州家畜衛生当局は、汚染農場を中心に制限区域を直ちに設定。半径8kmを汚染区域、16 kmを監視区域、50kmを緩衝区域と分け、汚染区域に関しては、州当局が鶏群の隔離と移動制限を指示しました。また、州家畜衛生当局の要請により、家禽が集まる品評会・展示会などが延期になりました。その後、追跡調査の結果、汚染地域の鶏群がヒューストンにある2つの生鳥市場に出荷されていることが確認されたため、直ちにそれらを隔離。鶏を処分するとともに、市場の洗浄・消毒が行われました。また、その市場に鶏を供給していた業者に移動制限命令を出し、サンプルの提出を指示。週単位で検査を行い、陽性反応はなかったことを確認しました。



それらとは別の3つの生鳥市場も感染拡大防止のために隔離し、鶏の殺処分、洗浄消毒を実施。5つの市場で計2,300羽の鶏を処分し、全ての作業は2月29日に完了しました。なお、汚染農場の鶏は、地場の生鳥市場向けで輸出用には回されてはいませんでした。

こうしたトリインフルエンザ対策が成功し、汚染地域への隔離命令は3月26日に、また州当局による汚染地域及び農場、生鳥市場に対する移動制限命令は3月30日にそれぞれ解除されました。

このテキサスのケースを含む、一連のアメリカにおけるトリインフルエンザ発生事例に関するレポートは、アメリカ農務省動植物衛生検査局(A P H I S)のホームページ([www.aphis.usda.gov](http://www.aphis.usda.gov))に随時アップデートされており、誰でもアクセスできるようになっています。



## アメリカ産家禽肉に対する各国の対応。

現在、アメリカ産家禽肉に対する各国の対応は、部分的な輸入停止から全面停止までさまざまです。日本を始めとする5カ国について、その対応をレポートしました。

### ロシア

ロシアは部分的な輸入停止を行っています。具体的には、メリーランド州、デラウェア州、テキサス州とペンシルバニア州の6つの郡、ウェストバージニア州の発生郡とその周辺郡からの輸入の停止です。また前年からのカリフォルニア州とロードアイランド州の輸入停止は継続されています。

### メキシコ

現在トリインフルエンザとニューカッスル病で輸入停止中の13州を除いた、37州で取引を継続中です。加工・消費用の生肉の国境を越えた取引は出来ません。ターキーを含む雛鳥及び有精卵には、赤血球凝集抑制テストを、4月10日より、鶏がらを含む骨なし肉とターキーのもも肉には、血清テストを行うことが義務付けられました。4月16日からはダック肉にも両方のテストが必要になります。

しかし、これらの厳しい処置に対してアメリカの業界は不満であり、アメリカ農務省も、テストの見直しと2004年以前の低病原性トリインフルエンザとニューカッスル病による輸入停止の解除、2004年に発生した低病原性トリインフルエンザによる輸入停止の解除などを求め、現在協議中です。

### 香港

デラウェア州でのトリインフルエンザ発生以後、アメリカ全土から加熱加工品を除いて輸入を停止しています。ただし未調理品に関しては、テキサス州などを除いた46州から、2月11日以前の積荷で且つトリインフルエンザに汚染されていないことが保証されていれば、輸入を認めています。

### 中国

中国は2月8日以降、アメリカ全土から加熱加工品も含めて輸入を停止しています。

### 日本

日本は、テキサスでの高病原性トリインフルエンザを確認してから、デラウェア州のトリインフルエンザによる輸入全停止措置を継続して現在に至っています。ただ2国間の協定によれば、テキサスを清浄後90日を経た時点で、低病原性トリインフルエンザの発生州を除く、アメリカ全土からの禁輸措置が解除され、日本向けに輸出が可能になります。

動植物検疫事務局は、農林水産省に対し、テキサスでの高病原性トリインフルエンザの浄化は3月10日に完了したことを報告しました。

国/地域名	輸入高 (1,000ドル)	輸入量 (トン)	禁輸措置
香港	218,660	317,745	全面輸入停止
中国	101,871	182,967	全面輸入停止
日本	61,816	51,319	全面輸入停止
韓国	52,655	83,290	全面輸入停止
ロシア	383,529	681,103	州単位で輸入停止
カナダ	268,417	116,189	州単位で輸入停止
メキシコ	258,982	287,484	州単位で輸入停止

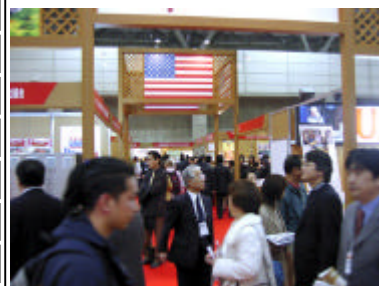


## 厳しい状況下でしたが、頑張ってアピールしました。 「FOODEX JAPAN2004/ 第29回国際食品・飲料展」

千葉の JR 海浜幕張駅から、会場である幕張メッセまで途切れなく続く人の波。3月9日から3月12日までの4日間、例年より多くの人を集めて「食の楽しさ新発見 - 世界から日本から」をテーマに開催された「FOODEX JAPAN2004 / 第29回国際食品・飲料展」。国内746社、海外1,719社が参加。来場者も昨年を上回る約10万5千人を数えたようです。

こうした中、アメリカ家禽卵輸出協会も出展。ビルグリムズブライド社、ジェニ・オーフーズ社、パーデュファームズ社、タイソン社、ノーベスト社、ロッキングラム社、ヨークン社、ゴールドキスト社、ホームル社が参加。サンプリング&ディスプレイを行いました。

今回のFOODEX は、トリインフルエンザの影響による輸入停止措置によって、予定していた展示商品が揃えられないなど、来場者が多かった割には例年に比べると寂しいものになってしまいました。しかし、こうした厳しい状況であっても、大きなロースターを設置して、チキンのもも肉やゲームヘンがおいしそうに焼き上がるのを見せるといった演出を始め、積極的なプロモーションを展開。たくさんの皆様にご試食いただき、高品質のアメリカ産家禽卵製品を強くアピールすることができました。



### 出品企業・出品商品一覧

ジェニ・オーフーズ社	ターキーパストラミ
ジェニ・オーフーズ社	スモークターキープレスト
ジェニ・オーフーズ社	J-Oターキープレストミート
ジェニ・オーフーズ社	J-Oスタイルプレスト
ジェニ・オーフーズ社	ターキーサイミート
ヨークン社	スモークターキードラムスティック
ホームル社	L&L ターキープレスト
タイソン社	コーニッシュゲームヘン
ノーベスト社	ターキーセンターカットプレスト
ノーベスト社	ターキーサイロースト
ノーベスト社	ターキーデリプレスト
ノーベスト社	ローストターキー
ロッキングラム社	ホールダック
ロッキングラム社	ダックプレストミート
ロッキングラム社	チキンフランク
ゴールドキスト社	コーニッシュゲームヘン
パーデュファームズ社	骨付きもも肉



# PEEC LINE

アメリカ家禽卵輸出協会 (USAPEEC) ニュースレター

2004年5月号

## タ-キ-の魅力たっぷり、U.S.TURKEY INFORMATION BOOKができました。

アメリカ家禽卵輸出協会では、もっともっとターキーの栄養価やおいしさ、食材としての魅力を知っていただきたいとの狙いからU.S.TURKEY INFORMATION BOOKを制作しました。3つ折り全6ページで、ターキーの特長や、消費者アンケート、ターキーを使った料理の紹介が盛り込まれています。機会がありましたらぜひご覧いただきたく思います。ターキーを再認識されること請け合いです。



## アメリカンターキーは、健康志向の時代にぴったりの食材です。

たんぱく質と鉄分が多く含まれているターキー。鉄分は鶏の約6倍、豚もも肉の約3倍です。同じ量のたんぱく質を取る場合にも少量で済むため、カロリー摂取を抑えることができます。脂肪酸のバランスも良く、脂質調整をしなければならない方や、ダイエットの方にもぴったりです。淡泊でどんな料理にも合うむね肉、コクのあるもも肉。ジューシーな肉質で美味しくヘルシーで料理もしやすいターキー。今後ますます期待できる食材と言えるでしょう。

ターキーと鶏肉・豚肉との栄養素比較 (100g当たり)

	熱量	たんぱく質	脂質	鉄	ナトリウム	カリウム	ビタミン B1	ビタミン B2	ナイアシン	飽和脂肪酸	一価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mgNE)	(g)	(g)	(g)
丸鳥 (肉・皮・内臓)	263	27.0	16.4	—	—	—	—	—	—	2.58	3.81	1.85
ターキー皮なし胸肉	176	32.9	3.9	1.2	82	411	0.05	0.14	11.1	1.80	1.70	0.81
鶏皮付き胸肉	191	19.5	11.6	0.3	38	300	0.07	0.09	10.6	3.15	4.51	1.64
ターキー皮なしもも肉	203	30.0	8.3	2.3	99	398	0.04	0.23	4.2	2.43	3.57	1.71
鶏皮付きもも肉	200	16.2	14.0	0.4	59	270	0.07	0.18	5.0	3.90	5.83	1.97
豚もも肉 (皮下脂肪なし)	148	21.5	6.0	0.7	49	360	0.94	0.22	6.5	1.87	2.47	0.62

出典:ターキーは、「HANDBOOK OF THE NUTRITIONAL VALUE OF FOODS IN COMMON UNITS」(アメリカ農務省監修)。鶏・豚肉については、5訂食品成分表(科学技術庁)を参照。

◀◀◀ back

◀◀◀ 前ページに戻る