

Robert さんのお話にあった、ホルモフリー、フリーレンジ、食品アレルギーについて詳しく見ていきましょう。

## ホルモフリー Hormone Free



近年、オーストラリアのスーパーなどで見かけるようになった「ホルモフリー」の表示は、実際には「人工的なホルモンを与えられずに育った」という意味。オーストラリアではこれまで成長促進ホルモンを与えて家畜を育てるのが一般的だったが、消費者の健康志向などを受けて薬品を使わない農法が少しずつ増えてきたため、従来のもとの区別するためにこうした表示が生まれた。現在、表示は任意となっている。

## フリーレンジ Free Range



卵と同様、フリーレンジの家畜（主に鶏）は放し飼いで育てられ、日中の半分以上の時間を外で自由に動きまわることができる。成長促進用の抗生物質の使用は許可されているものの、オーストラリアでは使用しない傾向にある。フリーレンジは、従来の農法とオーガニック農法との中間に位置するとも言われている。

フリーレンジの肉は従来の肉に比べて運動量が多いためか、余分な脂肪が少なく身が引き締まっている印象を受ける。

## 食品アレルギー

特定の成分に対してぜんそくや嘔吐、湿疹などの症状を引き起こす食品アレルギー。オーストラリアでは、子どもは20人に1人、大人は100人に1人の割合で食品アレルギーを持っていると言われている。

### ■ グルテンフリー (Gluten Free)

オーストラリアでよく見られる「グルテン不使用」の表示。グルテンとは小麦やライ麦などに含まれるタンパク質のことで、西洋ではこれにアレルギー反応を起こす人（セリアック病）も珍しくなく、摂取によって下痢や吐き気、貧血などの症状が出る。しかし、パンやパスタなど小麦の消費量が多い西洋の食生活では摂取を避けることは極めて難しく、グルテン不使用の商品への需要が高まってきている。



グルテンや小麦を始め、アレルギーを引き起こす代表的な食品として知られる成分を一切使用しない商品も増えてきている。

### ■ アレルギー反応の原因となる代表的な食べ物

**グルテン、乳製品、卵、ナッツ類、魚・甲殻類、ごま、大豆、ロイヤルゼリーなど蜂から採れる製品**

オーストラリアでは2002年12月以降、「The Australia New Zealand Food Standards Code」によって、左記の成分を含む食品にはどんなに少量であっても明確に表示することが義務付けられている。また防腐剤の

ひとつである Sulphites（亜硫酸塩）は一部の人にぜんそくを引き起こす可能性があるため、1キログラムあたり10ミリグラム以上含まれている場合は記載が必要となっている。

取材協力：MONDO Butchers

## オーストラリア産食肉が安全な理由

### ■ 鳥インフルエンザ対策

近年世界各地で人への感染が懸念されている H5N1 型の鳥インフルエンザは、オーストラリアではまだ発生が確認されていない。海に囲まれているオーストラリアでは、渡り鳥や海外旅行者によるウイルスの持ち込みによる感染の可能性が高いため、政府は鳥をペットまたは商業目的に持つ農家などに野生の鳥との接触を防ぐなどの対策を徹底し、空港・港などで海外からの卵や鳥類の肉や羽根、ま

たはそれらを使った製品などの持ち込みを検疫で禁止している。

### ■ BSE (牛海綿状脳症) 対策

オーストラリアは世界最大の牛肉輸出国。日本でも安全な肉の代名詞として知られているオーギービーフは、BSEの発生が過去に一度もなく、欧州食品安全機関 (EFSA) からも「BSEを含む伝染病の発生リスクが最も低い」という評価を得ており、その品質は国際的に認めら

れている。今後とも安全な牛肉を提供し続けるため、オーストラリアでは業界と政府が連携して生産から加工、流通までを厳しい基準に沿って管理している。また2001年には、「反芻動物に、肉骨粉を含むすべての哺乳動物由来の飼料を与えることを禁ずる」という世界初の法律が施行され、その安全性はますます強化されている。

