

## 【本稿について】

本資料は、2004年に雑誌『ISIS』へ寄稿した際の執筆元原稿をPDF化したものです。出版社での編集・調整を経る前の原稿であるため、実際の掲載内容とは一部表記が異なる場合があります。また、内容は執筆当時の情報に基づいています。

## Choose Cruelty-Free Life

### オーガニック、さらにヴィーガニック農法へとシフトが続く農家

食品添加物、代替法、化審法、ガイドライン、食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針、畜産動物の福祉、基準、動き、

## 食品

### ヴィーガニック農法

ヴィーガニック農法をご存知ですか？

ヴィーガン（動物性食品を一切とらない菜食主義）とオーガニックを組み合わせた新語です。

多くの人々はオーガニック農法で作られた食品を好みます。

化学肥料や危険な薬物を使わないで収穫された作物を口にしたいと思っています。

ベジタリアンやヴィーガンは動物由来でない食品を求めています。

しかし、今日、生産される植物性食品の多くは、動物を殺したり、あるいは苦しめて作られたものです。有機農法、オーガニック農法は土地を連作させ、生き返らせるためにミネラルや有機物質を土地に与えなくてはなりません。

このため、化学物質の代わりに、動物の血、牛ふん、鶏ふん、魚粉、牛骨粉などを与え、土地を再び活性化させます。これは家畜と作物の連鎖システムと呼ばれます。

このような動物由来の肥料を使うことは、とりもなおさず動物を利用することであり、動物に対する残酷な扱いを避けるものではありません。

ヴィーガニック、またはヴィーガンオーガニック農法はこのような動物搾取の農法ではない手法を選択するものです。ヴィーガニック農家は化学薬品、遺伝子組み換え、屠殺場由来の動物性肥料を使わずに作物を作り出します。

イギリスの The Elm Farm Research Center では11年間にわたる試作により、ヴィーガンオーガニック農場を作ることに成功しています。

彼らはどのようにしてヴィーガンオーガニック作物を作りだして行くのでしょうか？  
穀らは自然の力を養育して土地を活性化させます。土地に植物を与え、植物にまた土地を育んでいかせます。

例えば、野菜のくず、刈られた草、古いワラ、使い古しのホップ（ビールの苦味をつけるもの）、木や草を細かく砕いたもの、さらに海草などを使います。

ヴィーガンニック日本でも増えるといいですね。

参考サイト： Vegan Organic Trust (<http://www.veganorganic.net>)

## **ベジタリアンワインを飲もうー製造過程で動物性成分を使っていないワインありますか？**

ワインの製造過程で、魚類の浮袋・血粉・ゼラチン・卵などの動物性成分を使用することがあります。でも動物性成分は一切使用していないワインもあります。下記の5つのワインはどれも動物性成分は全く使用してしません、酸化防止剤無添加のワインもあります。

すでにオーガニックのワインは飲んでいる人も、今度は体にもどうぶつにも優しいワインのお味を試してみませんか？

1. **安曇野ワイン**（酸化防止剤無添加ワインあり・森林ウエディングあり・自社農園あり）
2. **株式会社 アルプス**（注：アルプスワインとは別の会社です）  
（酸化防止剤無添加ワインあり・アメリカワシントン州政府認定有機栽培ぶどう使用ワインあり）
3. **井筒ワイン**（酸化防止剤無添加ワインあり・「井筒無添加にごり生ワイン」あり・自社農園あり）
4. **五一ワイン・株式会社林農園**（酸化防止剤無添加ワインあり・「草生栽培酸化防止剤無添加わいん（限定生産）」あり・「天然の山ぶどう100%ワイン」あり・自社農園あり）
5. **信濃ワイン**（酸化防止剤無添加ワインあり・自社農園あり）

## 【ニュースクリップ】

ヴィーガン食は重要！と考えている。－大学生を対象にした全国調査で4人に1人  
ビジネス ワイヤー紙より

ARAMARK 社は今年10月、アメリカ全土の大学生10万人を対象に行った全国調査の結果を発表しました。

大学生の約4分の1は校内でのヴィーガン食は重要なことと考えています。

ヴィーガン食は肉、魚、ニワトリなどの他、卵、乳製品、ハチミツなども含まないものです。

ARAMARK 社は何十種類ものヴィーガン食を JUST 4 U（あなたにだけ）というメニューのプログラムとして用意しています。このヴィーガン食のメニューは ARAMARK 社の管轄している24の大学構内の食堂で食べることが出来ます。

ARAMARK 社について：

ARAMARK 社は、医療施設、大学、学校の競技場や屋内球技場、国内外の企業に対し、制服、食品、ファシリティ・マネジメント・サービスを提供するリーディングカンパニーです。

ARAMARK 社は2004 FORTUNE 500 サーベィで業界ナンバーワンに輝きました。また同誌の2004年の「アメリカの最も尊敬に値する企業」にランクされました。1988年から連続して同業者が評価する「最も称賛する企業トップスリー」にランクされてきました。約20万人の従業員が19カ国で働いています。

詳しくは

[http://home.businesswire.com/portal/site/google/index.jsp?ndmViewId=news\\_view&newsId=20041019005105&newsLang=en](http://home.businesswire.com/portal/site/google/index.jsp?ndmViewId=news_view&newsId=20041019005105&newsLang=en)

## ニューヨークの酪農農家、オーガニックに向けて動く

エコロジーオンラインより

アメリカでは、「良質の乳製品を作る」というプロジェクトが行われており、ニューヨークの酪農家が、従来の酪農からオーガニックへと転換を遂げる過程を研究している。

転換の過程で乳牛の健康、牛乳の質や安全性にどのような変化が見られるかを知ることが目的としている。酪農製品がオーガニックとして認められるために、乳牛はオーガニック飼料や牧草で育てられ、抗生物質やホルモン剤等を投与されてはならないという。

また、プロジェクトを成功させる上では、酪農家がこうした環境面での努力をした上でも、健全な財政状態が保てることも重要とされている。従来型の酪農家がオーガニックに完全に転換するのに3年間かかると考えられるため、研究も同じ期間で行われるとのこと。

獣医や食物科学者が転換過程での牛乳のサンプルを採取し、その変化を見る。また、研究に参加する農家がどのような方法でオーガニック酪農を行っているか話を聞き、今後一般の酪農家がオーガニックに転換する際の支援方法を確立したいという。

オーガニック牛乳はアメリカの牛乳市場の1%を占めるに過ぎないが、現在急激に成長している。1997年から2004年までの間に、オーガニック認証を受けた乳牛は2.7倍に急増した。

ちなみに、ニューヨーク州では、275のオーガニック認証酪農家が存在し、現在60の酪農家が認証を受けるための努力を続けているという。

詳しくは

[http://www.enn.com/news/2004-09-03/s\\_26869.asp](http://www.enn.com/news/2004-09-03/s_26869.asp)