

食品の偽装と表示制度の改革・・・安全でうそのない食品を求めて・・・

藤田技術士事務所 技術士 藤田 哲*

羊頭狗肉という言葉が示すように、消費者は悪徳な業者にだまされ続けてきました。通常の詐欺ではだまされる方にも問題がありますが、食品の偽装だけは善意の消費者がだまされます。表示をきちんとし、インチキ商法を厳しく取り締まる必要がありますが、日本の対応は非常に遅れています。

■食の安全と安心

「食の安全・安心」が大流行ですが、安全と安心は全く別の概念です。100%安全な食品は存在しませんが、HACCP、GAP、GMP、ISO などによって安全に近づけることはできます。これは科学の問題です。ところが、安心というのは信頼の問題で、食品行政に信頼が置けるとか、生産国、生産者、食品企業に信頼が置ければ初めて安心が得られますが、なかなか難しいとおもいます。

安全は科学の領域という視点から見て、非常に問題だと思うのは BSE（狂牛病）の全頭検査です。国際獣疫事務局の打ち出した BSE 対策は、プリオンの集まる危険部位（脳、扁桃、脊髓、回腸）の除去と、脊髓液で肉が汚染される可能性があるピッシング（針金による脊椎破壊）の禁止ですが、いずれも導入済みです。全頭検査では牛の脳からサンプルをとってプリオンをみているのですが、他の危険部位にプリオンがあれば約 30%が見逃されてしまいます。お金の無駄です。全頭検査で安全が確保できるという、幻想に基づく衆愚政治がまかり通っているのは、困ったことだと思います。

消費者に食品関係の心配事を挙げてもらおうと中国産食品や食品添加物が上位に来ますが、輸入検疫での違反率（違反件数／検査件数）で見ると、中国産の違反率はかなり低い方で、アメリカ産なんかよりもずっとよい成績です。アメリカの場合、アフラトキシンという猛毒のカビ毒で汚染されているという理由で、かなりの量のコーンが突っ返されているわけです。日本に輸出されてくるいろいろな食品は、現地に行

輸入検査における違反率

(2006 年度、違反件数／検査件数%)

ガーナ:	18.00	台湾:	0.85
フィリピン:	2.06	イタリア:	0.75
ベトナム:	1.63	タイ:	0.68
インド:	1.45	豪州:	0.60
アメリカ:	1.32	中国:	0.58

* 藤田 哲 (ふじた さとし)

1929 年 東京に生まれる

1953 年 東京大学農学部農芸化学科 (旧制) 卒業

1953 年 大日本製糖 (株) 勤務 (~68 年)

1969 年 旭電化工業 (株) 勤務 (~90 年)

1988 年 技術士 (農学部門、農芸化学) 食品衛生管理士

1990 年 藤田技術士事務所開業

1991 年 農学博士 (東京大学)

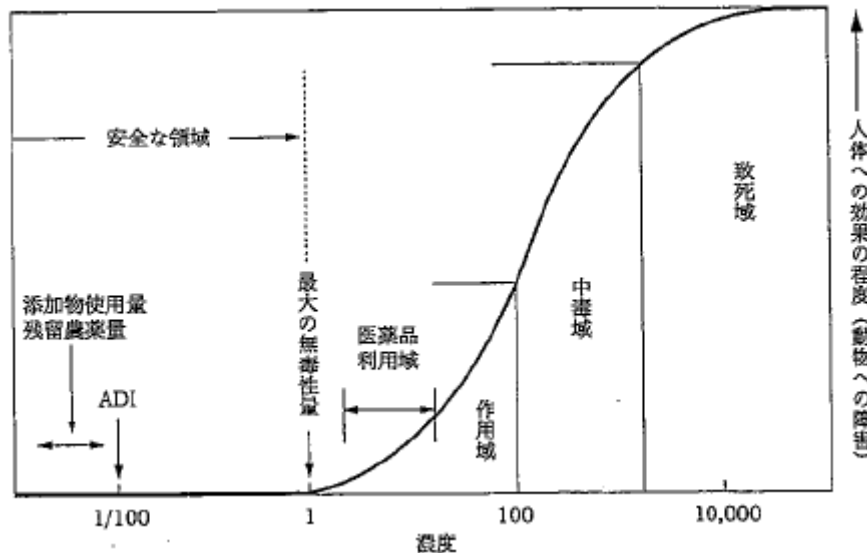
現在 食品化学、食品・農産製造分野の研究開発コンサルタント

主 著 「食品の乳化、基礎と応用」(幸書房)、「食用油脂—その利用と油脂食品」(幸書房)、

「これからの酪農と牛乳の栄養価」(幸書房)、「食品のうそと真正評価、同新訂版」(エヌ・ティー・エス)

っています合弁企業、あるいは商社が相当努力しておりますので、安全性は非常に高まっていますということをご理解願いたいと思います。

化学物質の人体への影響



この図は化学物質の人体への影響を整理したものです。どんな物質でも毒性は摂取量で決まります。わずかの量では安全ですが、次第に体に影響を及ぼすようになり、更に増えると中毒、致死となります。残留農薬や食品添加物の一日摂取許容量 (ADI) は一生とり続けても害のない最大無毒性量の 1/100 以下に設定されています。医薬品は作用がないと意味がありませんから、無毒性量より上のところで使います。

医薬品が嫌だという人はほとんどいないのに、安全な添加物が何故嫌われるのか不思議です。例えば合成保存料のソルビン酸は、もともとナナカマドの実に含まれており、致死量は塩と余り変わらない非常に安全なもので、世界的に消費が伸びているのですが、日本はここ 20 年の間に半減してしまいました。

コンビニで買って来たおにぎり弁当には「保存料・合成着色料は使用していません」と書いてありますが、安全なソルビン酸の代わりに、防腐剤の機能を持ったアミノ酸のグリシン、pH 調整剤 (大部分は酢酸ナトリウム)、ビタミン B₁ を沢山入れています。本当にこれでいいのかと思います。

おにぎり弁当の原材料表示

名称: 弁当 **保存料・合成着色料は使用していません**
 原材料名: ○○おにぎり △△おにぎり □□おにぎり
 コロッケ 鶏唐揚 海老フライ 厚焼玉子 ウィンナー 焼きそば タルタルソース ケチャップ 付合せ 調味料 (アミノ酸等) 酸味料 pH 調整剤 グリシン V.B1 酸化防止剤 (V.C) 膨張剤 香辛料 甘味料 (ステビア) ベニコウジ色素 カロチノイド色素 カaramel色素 カカオ色素 野菜色素 発色剤 (亜硝酸 Na) 酵素 (原材料の一部に小麦 そば 乳 さば 大豆 豚肉 もも りんご 魚介類を含む)

■食品行政を変えた BSE 事件

2001 年 9 月に国内で BSE が発見され、BSE 不安による牛肉価格値下がり食い止めるための国産牛肉の政府買上げが行われましたが、4 ヶ月後の 2002 年 1 月、雪印食品の

輸入牛肉による国産牛肉偽装が発覚し、国民は食の安全への不安と行政への不信を募らせました。これがきっかけとなって、それまで余り世に出ることの無かった食品不正事件が次から次へと発覚しました。私が調べた限りでは、雪印食品事件が起こる前の3年間では食品のインチキの話が新聞に載ったのは10件に満たなかったのに、事件後の10ヶ月で210件ものインチキが公になりました。

雪印食品事件までの行政は業界の保護育成が中心で、JAS 法違反があっても指導かせいぜい改善指示にとどまり、命令まで行くのは年に2-3件だけ、公表もされず罰則適用は皆無でした。これが雪印食品事件以降変わってきています。JAS 法の罰則は強化され、指導ですまない違反は公表となり、悪質者は刑事告発されるようになりました。産地偽装は、指導・支持・命令という段階を踏まずに罰則を課す直罰方式になりました。産地偽装関係の検挙件数は、2007年は4件にとどまっていたましたが、2008年には三笠フーズ、ウナギの魚秀、丸明の飛驒牛、比内地鶏など16件になっています。

食品偽装は主に4つの法律で罰せられます。ミートホープは不正競争防止法でやられましたが、これが一番罰が重い。JAS法はかなり罰が軽く、「白い恋人」は指示で済んでいます。食品衛生法はかなり厳正に行われ、「赤福」は無期限の営業停止になりましたが、罰金は取られていません。景品表示法は結構シビアで、他所からタンクローリーで運び込んだ水を「六甲のお

いしい水」として販売した事案では排除命令が出ましたが、ブロイラーを地鶏と称して販売したこの表の事案では警告だけでした。

食品偽装に対する法的処分

法律	不正競争防止法	JAS法	食品衛生法	景品表示法
所管	経済産業省	農林水産省	厚生労働省	公正取引委
目的	業者間の公正な競争の確保	消費者の経済的利益の保護	衛生上の危害の防止	公正な競争の確保
偽装発覚商品	ミートホープの偽装牛肉ミンチが入ったコロッケ	石屋製菓の「白い恋人」	和菓子屋赤福の「赤福餅」	山形屋が地鶏として販売したブロイラー
処分内容	社長を起訴	再発防止指示	無期限営業停止	警告

イギリスの場合、中央政府に食品基準庁があり、取締りは50ほどの郡(County)に置かれた取引基準局が行っています。しっかりした分析機関を持ち、高度な技術者を擁しており、大体1年に1回ぐらいは各メーカーに入って、問題があるものは収去していくようなシステムになっています。違反が軽度だと罰金で済みます。ある郡(サマセット郡)の場合、取引基準局の経費はこの罰金で大体まかなえているとのこと。

中国産のウナギやアサリやたけのこ水煮を国産と偽り何倍かの値段で売るのは明らかな詐欺で、やり得を許すような指導や指示などではなく、厳しく罰しないと決してなりません。

■産地偽装と偽和

食品詐欺を大きく分けると、原産地偽装と偽和(水増し: adulteration)の2つです。欧米では、チーズ、ワインなどに有名産地の偽装がありますが、産地保護制度の強化で

減少傾向にあり、食品詐欺の主体は加工食品の内容を水増ししてごまかす偽和です。

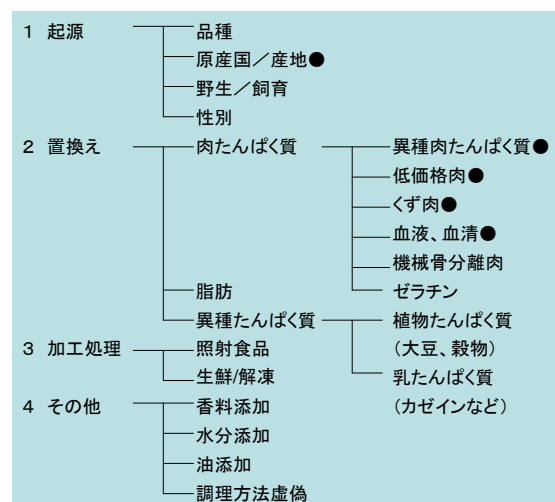
日本と韓国は産地偽装が非常に多いのですが、これは両国が食品輸入大国であることの表れで、中国や台湾からの輸入品が国産と品質的にどれだけ違うかは疑問です。有力メーカーや大商社が絡み、厳密な検疫を通過してくるものに余り変なものはありません。元来、産地と食品の安全、食品の品質は無関係です。問題は偽和です。

高価で利得の多いものほど偽和が発生します。海外で多いのは、果汁、ワイン、食肉・肉製品、はちみつ、メープルシロップなどです。水産の盛んなスペインで、スケトウのすり身として販売されているもの60種類を集めて調べてみたら、本物は16しかなくて、あとはみんなメルルーサだったという報告があり、日本だけではないんだなあと思いました。メープルシロップをお土産にされる方も多いかと思いますが、3割はビート糖で偽和したインチキ品だといわれています。


国内では精米と食肉・肉製品が不正の横綱で、魚介類、果汁、はちみつ、ソバなどもあります。

右に示したのは食肉・肉製品のインチキの系統図です。品種、性別、育ち（産地、飼育法）で値段が大きく違ったりするので、起源偽装は大きな問題です。次が置き換えで、ちゃんとした肉の代わりに安い肉、くず肉、血液などを混ぜたり、脂肪を加えたり、異種たんぱくで増量したりします。ミートホープがやったのは●印をつけたところですが、何もそれに限った話ではなく、似たような小細工はいろいろ行われています。合法的な「もどき食品」もあります。例えばハムの場合、国際的なハムに該当するのはJAS 特級と JAS 上級だけです。JAS 標準や JAS 規格外の水増しハムは国際的にはハム類似肉製品にすぎません。

肉と肉製品の真正問題



加熱食肉製品(加熱後包装)

品名	ロースハム
原材料名	豚ロース肉・食塩・糖類(ぶどう糖・砂糖)・香辛料・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na・硝酸K)
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	明治ケンコーハム(株) 三島工場 静岡県三島市安久43-2
賞味期限	内容量(g)
06.10.27	750
 登録番号第479号	

加熱食肉製品(加熱後包装)

名称	ロースハム(スライス)		
原材料名	豚ロース肉、水あめ、卵たん白、植物性たん白、食塩、ポークブイヨン、昆布エキス、たん白加水分解物、香辛料、カゼインNa、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、カルミン酸色素、(原材料の一部に乳、大豆を含む)		
内容量	80g		
賞味期限	表面の上部に記載		
保存方法	10℃以下で保存		
製造者	丸大食品株式会社 大阪府高槻市緑町21-3 製造所固有記号がある場合は表面の賞味期限の後に記載		
栄養成分表示(1パック80g当たり)			
エネルギー	87 kcal	炭水化物	2.9 g
たんぱく質	13.5 g	ナトリウム	880 mg
脂質	2.4 g		当社分析値

魚沼コシヒカリとして流通している量は、生産量をはるかに上回っています。南会津で取れたコメがトラックに載せられ、只見川に沿って新潟の小出まで行くと魚沼コシヒカリに化け、1俵 2,000 円高くなるという話もあります。ズワイガニを福井まで運ぶとマツバガニに化けるという話もあります。

日本では産地偽装の取締りを一生懸命やっていますが、本当のインチキ、偽和をチェックする真正評価 (authentication) の体制が極めて貧弱です。農林水産消費安全技術センターがやっていますが、技術者が 230 人しかいません。農水省の食品表示 G メンは 1800 人いますが、検察権がなく、非効率な書類検査にとどまっています。食品衛生監視員は衛生監視が本業です。インチキによる儲けは大変なもので、徹底した監視、摘発、処罰が行われなければ、不正が行われて当たり前と思わないといけません。

アメリカの FDA (食品医薬品局) は、消費者の食品被害、医薬品被害から消費者を守るため、103 年前に創立されたものです。ある FDA 長官の有名な言葉があります。「食品の偽和は、偽和のコストが偽和によってもうかる利益と同じになるまで続く。それで取り締まりの手を緩めれば、また初歩的な偽和が始まる。」

■食品表示改革

この表は私が調べ上げた各国の食品表示の項目です。一番左が日本ですが、とにかく表示項目が一番少ない。OECD 加盟その他の主要国中で、日本ほど食品表示制度が遅れている国はありません。

表示項目の国際比較

○：必須、△：任意、×：なし、? 未調査

	日	米	EU	Aust	韓	中	ス	ド	フ	タ	メ	イ	マ	ベ	アラブ	アル	ウ	ロ	ト	香	台	カ
	本	国	27	NZ	国	国	ス	イ	ラン	イス	キシ	ンド	レー	ル	首	ゼン	ライ	シ	ル	港	湾	ナ
	国	国	国	国	国	国	国	国	国	国	国	国	国	国	長	チ	ナ	ア	コ	海	大	ダ
1. 栄養表示	任意	○	○	○	○	○	○	任意	任意	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
エネルギー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
蛋白質	△	○	○	○	○	○	○	△	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
脂肪	△	○	○	○	○	○	○	△	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
飽和脂肪	○	○	○	○	○	○	○	△	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
トランス脂肪	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
不飽和脂肪	○	○	○	○	○	○	○	△	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
炭水化物	△	○	○	○	○	○	○	△	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
糖	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食物繊維	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
コレステロール	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ナトリウム(食塩)	△	○	○	○	○	○	○	△	△	○	○	○	○	○	○	○	○	△	△	△	○	○
ビタミン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ミネラル	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
動植物摂取量に占める%	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2. 主要原材料の%表示	×	×	○	○	○	×	△	○	○	○	×	×	○	×	×	○	○	○	○	△	×	×
3. 食品の品名または種類名	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4. 返品先：製造販売や輸入元	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5. アレルギー情報(含添加物)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	?	○	○	○	?	○	○	○	○	○	○	○	○
6. 製造日表示(および期間)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Best for	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Use by	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7. 原材料表示(多い順)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8. 表示の絵は真実	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
9. 食品添加物:	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
用途名必須	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
物質名(INS、E-No など)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
全食表示	×	○	○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
10. 使用および保管方法	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
11. GMO表示(>%)	>5	×	>0.9	>0.1	>3	>0	>3	>0.9	>0.9	>5	?	×	>4	?	?	?	?	?	?	?	?	?
12. 生鮮食品原産国	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
13. 有機食品	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

備考：EU は近く実施の 27 か国の統一栄養表示を、独、仏は現状を示す。現在の EU は 11 か国を調査、各国の必須栄養表示に差がある。多国籍企業の栄養表示はアメリカの NLEA を行う。エジプト、チュニジア、南アはドイツ・フランスに類似。タイ国の加工食品は全原料%表示と栄養表示。シンガポールの栄養表示は、エネルギー、脂肪(飽和脂肪)、炭水化物、食物繊維、コレステロール、Na。

輸入品の日本語表示はオリジナルの表示数の半分程度、日本から輸出すると表示の数は約2倍になります。

輸入菓子の表示内容:原産国での表示と日本国内表示

国別	品名	原産国の表示		同左の日本国内表示		
		原材料表示	栄養表示	品名	原材料表示	栄養表示
英国	小麦全粒クラッカー	小麦全粒粉、パーム油、しよ糖、転化糖、水、膨張剤(重炭酸ナトリウム、リンゴ酸)、食塩	2個17g当たり カロリー 80Cal、脂肪由来 30Cal 1日中% 全脂肪 3.5g 5% 飽和脂肪 1.5g 8% トランス脂肪 0% コレステロール 0% ナトリウム 100mg 4% 全炭水化物 11g 4% 食物繊維 1g 4% 糖類 3g 3% 蛋白質 1g V.A、V.C、カルシウム、鉄は十分でない	ビスケット	小麦粉全粒粉、植物油、砂糖、転化糖、食塩、膨張剤	なし
イタリア	ココアクリーム(40%)ビスケット	小麦粉、しよ糖、植物性油脂、植物性マーガリン(植物性油脂、水、酸味料:クエン酸)、ココア5.5%、鶏卵、バター、ヘーゼルナッツペースト、ブドウ糖液糖、全粉乳、ココアペースト(クリームの3%、全体の1.2%相当)、チョコレート1%、乳化剤:大豆レシチン、食塩、膨張剤:重炭酸ナトリウムおよびアンモニウム、香料。微量のビーナズ油)を含み得る。水素添加油を含まず。	100g当たり エネルギー 536Cal 90Cal 2273kJ 374kJ 蛋白質 6.4g 1.1g 炭水化物 53.8g 9.0g 脂質 32.8g 5.5g	1個16.7b当たり チョコレート クリーム クッキー	小麦粉、砂糖、植物油、マーガリン(クエン酸使用)、ココア、卵、バター、ヘーゼルナッツペースト、ブドウ糖液糖、全粉乳、ココアペースト、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤、香料	なし

この要因の一つは食品添加物の扱いにあります。日本では食品添加物数が非常に多く、種々の表示省略が認められていますが、ほとんどの国では全ての添加物の用途名と物質名を書かねばなりません。食品添加物の多いものを嫌うのは用の東西を問いませんから、結果として食品添加物減らしの競争がメーカー間で進むのです。

食品表示では、①わかりやすい親切な表示で消費者の商品選択を容易にする、②水を含め主要原料や特徴的原料はパーセントで表示する、③親切な栄養情報を提供する、の3つが根幹だと思います。