

# 残留農薬に硫酸銅？危ない中国産食品を使う外食業界～スタバ、マック、ドトール…

抗生物質と成長ホルモン剤で育てられた鶏肉に、硫酸銅に漬け込まれた毒ピータン……食の安全を脅かす存在として、その危険性が指摘され続けている中国産食材。特に今年は「週刊文春」（文藝春秋）が“危ない中国産食材”キャンペーンを継続的に行い、話題はネットにも飛び火。「もう何を食べていいのかわからなくなった」「怖すぎる。読むんじゃなかった」などと反響を呼んでいる。

「スーパーで原産地表示をしっかり確認すれば大丈夫」。そう考えている人もいるかもしれないが、問題は原産地表示の義務がない外食だ。「週刊文春」のキャンペーンをまとめた書籍『中国食品を見破れ』（文藝春秋／「週刊文春」特別取材班・著）によれば、なんとあのスターバックスコーヒー（スタバ）でさえ、中国産食材を用いているというのだ。

スタバで中国産食材を使っているメニューは、人気の「シナモンロール」「アップルシナモンフリッター」「サラダラップ根菜チキン」だ。それぞれ、シナモン、りんご、鶏肉、レンコン、ごぼう、にんじんが中国産とのことだが、中国産にんじんはトリアジメノール（殺菌剤）やアセフェート（殺虫剤）などの残留農薬が検出され、厚生労働省から検査命令が出たこともある。ごぼうも同様に殺虫剤の残留農薬が検出されたことがあるし、鶏肉は、再三報道されている通り、中国産食材の中でも「特に危ない食べ物」と考えられているものだ。

フェアトレードのコーヒー豆を取り扱うなど、日本においてスタバは“クリーンな企業”というイメージを持っている客も多いが、2009年には、日本に輸入できない残留農薬の基準をオーバーしたコーヒー豆を、アメリカで焙煎することで輸入している問題を共産党議員に追及されたこともある。“オシャレでクリーン＝安全”とは安易な想像でしかない。

しかし、スタバはHPで原産地・安全管理について言及、取材に応じているだけ、まだ良心的といえよう。本書が外食チェーンに行った中国産使用メニューと安全管理体制についてのアンケートに対し、回答さえない企業もあるからだ。宅配ピザ最大手チェーンのピザラ、餃子チェーン・餃子の王将、人気のイタリアンファミレス・サイゼリヤ、牛丼チェーンの神戸らんぷ亭、ステーキチェーン・けんなどは、いずれも「回答なし」。スタバと同じコーヒーチェーンでいえば、ドトールコーヒーショップやエクセルシオールカフェが「リアルタイムな情報更新が不可能」という理由で、中国産使用メニューについて「公開は控えている」と回答している。

中国産食材がここまで日本で流通しているのは、日本の食料自給率の低さの問題もあるが、デフレの影響も強い。コストを下げ、競争に勝つため、外食チェーンは安い中国産に頼る。消費者の食への不安が増大する中で、「中国産食材を使っているか、使っていないか」を公表するくらいは、最低限の企業倫理として守ってもらいたい。

本書でも、中国産使用を認めている日本マクドナルドの鶏肉に抗生物質が投与されている事実や、その検査体制への疑問が投げかけられているが、回答さえていない企業の実態はどんなものなのか——「知らないほうがよかった」と思うような裏側がなければいいのだが。

（文＝和田 実）