

禁止農薬、病原体汚染…危険な中国野菜の使用状況、なぜ多数の外食チェーンは回答拒否？

昨年末にかけてレストランをはじめとする外食産業での食品偽装問題が続発し、社会問題化した。そんな中、「週刊文春」（文藝春秋／2013年12月12日号）に掲載された、大手外食チェーン、リンガーハット社長・米濱和英氏へのインタビュー記事が話題を呼んでいる。

記事によると、同社は主力商品「長崎ちゃんぽん」の野菜と麺の小麦粉を09年からすべて国産化し、原産地とアレルギー表示をいち早く導入してきたという。その理由として米濱氏は、「直接人命に関わる食に対する外食産業のモラルの低さへの警鐘だ」と語っている。この取り組みにより、「国産化でのコスト増は年間10億円」となり価格値上げをせざるを得なかったが、安全に関心の高い家族連れなどを中心に支持が増え、「結果的に売り上げがアップした」という。

そもそも、中国野菜の危険性については、いつ頃から世間一般的に認識されるようになったのであろうか。

まとめ情報サイトによると、中国野菜が危険だという認識が広まったのは約15年ほど前で、その頃は中国から輸入される生の野菜類の約半数から、猛毒で発がん性もある有機リン系殺虫剤メタミドホスなどの高濃度の残留農薬が検出されていたという。それが報道などで周知されたため生野菜の輸入は激減したのだが、代わりに「冷凍食品」などの材料として隠れて使用されるようになってきているのが現在の状況であるという。つまり、加工後に日本に輸入された中国野菜がスーパーで売られたり、外食チェーンなどで提供され、人々が知らず知らずのうちに食べているというのだ。

野菜以外でも、例えば健康食として知られる豆腐も、「国産大豆使用」という記載がないものは、そのほとんどが中国産大豆だ。

●危険な中国野菜のリストがネット上で拡散

一連の食品偽装騒動を受け、厚生労働省が作成した「輸入届出における代表的な食品衛生法違反事例」を基にした「中国野菜の危険度」という調査リストも、インターネット上で拡散されている。これは、検疫検査の際、禁止された農薬の使用や適正量を超えた食品添加物の含有、有害な病原体による汚染など食品衛生法違反で摘発された事例を集めたもので、例を挙げると、塩蔵たけのこ、生姜、らっきょう、レンコン、乾燥しいたけ、きくらげ、大根、なす、マッシュルーム、水煮野菜などには「漂白剤・二酸化硫黄」の過剰残存があるという。これらが人体に入ると、気管支障害やアレルギー異常反応などを引き起こす可能性がある。

また、中国産にんじんからはトリアジメノール（殺菌剤）やアセフェート（殺虫剤）といった残留農薬が検出され、厚生労働省から検査命令が出た。さらに中国産ごぼうからも同様に殺虫剤の残留農薬が検出されたが、同リストにはこれら以外にも大量の事例が挙げられており、中国汚染野菜の数に驚く。

こうした危険な中国野菜が日本国内に広く流通する理由について、食糧問題研究家の小倉正行氏は週刊文春（13年3月28日号）の記事で、「検査が行われるのは全輸入量のわずか10%。残りの90%は、検疫をスルーして国内に入ってきています。検査員のマンパワー不足が原因です」と語っている。

●中国野菜の使用状況、多くの外食チェーンが回答拒否

さて、このように危険な中国野菜の利用について、外食チェーン各社はどのような方針なのかを探るべく、数社へアンケート調査を実施した。

まず、「庄や」「やるき茶屋」などを運営する大庄は、食材の分析機関を設置して徹底した安全管理を行っていることをHP上で発表しており、中国野菜についても「一切使用していない」とのことであった。

一方、「ステーキハンバーグ&サラダバーけん」「ふらんす亭」などの運営をしているエムグラントフードサービス広報部は「ガロニ使用の冷凍ブロッコリー・人参が中国野菜のため、ほぼすべてのメニューで中国野菜を利用している」との回答を寄せた。

だが、このように実態を正直に回答する企業がある一方、未回答、もしくはノーコメントであった企業は、計7社と多数に上った。

こうした姿勢から、多くの外食チェーンが食材の原産地公表に後ろ向きであることがうかがえるが、ある弁護士は「原産地隠蔽・偽装は、モラルだけの問題ではなく、詐欺として法的責任を問われる可能性もあり、刑事事件にもなり得る重大な問題だと思います」と指摘する。

先月、和食が世界無形文化遺産に登録となることが正式決定された。この朗報をきっかけに、外食業界全体が、消費者の安心・安全の観点から、生産地表示義務を果たすことが望まれる。

(文=成田男/フリーライター)