

スーパーなどの安売りの弁当・惣菜、想像を絶する危険！ ビーフカツに金属片どころじゃない…

「カレーハウス CoCo 壱番屋」(ココイチ)は、総店舗数 1400 店以上(カレーショップは 1220 店、そのうち直営店は 183 店)いずれも 2015 年 5 月末時点で、第 2 位の「ゴーゴーカレー」(約 80 店舗)をはるかに引き離し、カレー外食業界の中では国内単独トップの圧倒的規模を誇っています。年間売上高 440 億円、フランチャイズ店舗を含むグループ全体の年間店頭売上高 899 億円、昨期最終利益 27 億円という優良企業です。

このココイチを運営しているのは、愛知県一宮市に本社がある株式会社壱番屋で、ハウス食品グループの子会社です。1978 年に創業された壱番屋は、2015 年 12 月にハウス食品が買収しましたが、その買収が進められている最中の 15 年 9 月 2 日に愛知工場(一宮市)で製造された「ビーフカツ」の中に、合成樹脂製の製造機械部品の破片が混入しました。

このビーフカツの賞味期限は 16 年 1 月 30 日でした。壱番屋は異物混入発覚後、廃棄処分を決定し、10 月 19 日に愛知県稲沢市にある産業廃棄物処理業者、ダイコーに処理を委託しました。廃棄処分となるはずだったビーフカツの数は 4 万 609 枚に上ります。

「なるはずだった」という理由は、そのうち約 3 万 3000 枚が廃棄されずに岐阜県羽島市の製麺業者、みのりフーズに不正に転売され、それがブローカーを通じて食品問屋に渡り、さらに食品販売業者を経由して最終的には消費者に販売されていたのです。

みのりフーズは製麺業として届出がされていますが、現在は製麺は行っていないということです。販売したのは、A マートアブヤス、スーパー生鮮館山彦、フードパークウオダイ、精肉店のいちやなどですが、今後もさらに発覚するかもしれません。

食品業界では、「在庫処分品」という名目で、異常な安値で取引される商品があります。それらは安売りのスーパーや、弁当・惣菜の製造販売に出回ることがあります。今回もそのようなかたちで弁当店などにも出回ったようですから、食べた可能性のある方々は、どんな心持ちでいらっしゃることか、ご同情申し上げるほかありません。

非常に危険な外食産業の実態

今回の事件を、対岸の火事とばかりに眺めていられるものでもありません。このいわば「食の闇の部分」は、意外にも間近に迫ってきているのです。2 月 8 日にワニブックス PLUS 新書から発売される筆者の最新刊『じつはもっと怖い外食』では、そのことに踏み込み、食品関係の企業で働いていた人たちにインタビューを敢行し、事実を語っていただき、それを基に原稿を書き上げました。現役で食品会社に籍を置く方にもインタビューのお願いをしたのですが、残念なことに全員に断られました。

なぜ同書を書こうと思ったかといいますと、前著『じつは怖い外食』(ワニブックス PLUS 新書)をお読みくださった方々から、「もっと知りたい」というお声がたくさん寄せられたからです。ご批判も多々ありましたが、筆者としましては、批判は批判として真摯に受け止めた上で、本当のことを知りたいという読者の方々のご要望にお応えすべきと考え、執筆することにいたしました。

一旦はインタビューを受けることを了承してくださった方が、直前になって断ってきたということもありました。在籍していた企業に入社するとき結んだ「秘密保持契約」があり、それは退社後も永遠に有効なものであるため、なんらかの事情で自分の名前が特定された時にまずいことになるという理由でした。

『じつはもっと怖い外食』の中では、安価に販売されている弁当の製造工場のことも書きましたが、それは想像を絶するというか、見るに耐えないものです。ビーフカツ事件に関する報道の中でみのりフーズの社長と会社がテレビに映りましたが、それをご覧になった方は、どんな様子がある程度はおわかりになることと思います。

ビーフカツ事件は氷山の一角

今回のことで、産廃業者を含め関係者だけを責めても、なんの解決にもならないことは自明の理です。いくら話し合っても、どれだけ厳しく規制したとしても、このような事件はおそらく後を絶たないでしょう。残念なことではありますが、食品を扱っているという自覚のない人たちが食品の流通にかかわっている現実があるのです。そのことに監視の目を向け続けることは事実上不可能です。私たちは、本気で自分たちが食べているものについて考え直さなければならない時期にきているのではないのでしょうか。

ビーフカツ事件と同様のことが、いつ、どこで起きていても不思議ではないのです。断言することはできませんが、おそらく今もどこかで起きているでしょう。少なくとも、それに近いことを筆者自身が見ており、聞き及んでいます。

業界ナンバー1をひた走るココイチですが、創業時には大盛りライス（1300グラム以上）のカレーを20分以内に完食すれば飲食料金が無料になるイベント、「大盛りチャレンジ」で話題をさらったこともあります。しかし、年間30トンもの残飯が出ていたことから、2003年8月31日をもって打ち切りとなりました。

このたびはまた、まったく別の食品廃棄をすることになりました。このような廃棄が積み重なって、現在日本国内だけで毎年約1900万トンもの食品廃棄物が出ています。そのうちの約500～900万トンは可食部分、つまり食べられるのに捨てられる食品です。それは、私たちには関係のないことなのでしょうか。ただ黙って見過ごせばいいことなのでしょうか。

古臭いことを言う気はないのですが、食べものを無駄にするのはやめにしませんか。少しでも、日常的にできることがあるのではないのでしょうか。もっと真剣に食べもののことをみんなで考えるようにしませんか。もう、食べるものは安ければそれでいい、という時代ではないのです。

（文＝南清貴／フードプロデューサー、一般社団法人日本オーガニックレストラン協会代表理事）