

コンビニの激安の酒は危険！

原材料は廃棄物、大量の添加物…路上販売のパンも要注意！

カレーチェーン「カレーハウス CoCo 壱番屋」（ココイチ）のプラスチック破片が混入した可能性がある廃棄物の冷凍ビーフカツを横流した産業廃棄物処理業者ダイコー、スーパーマーケットなどに卸した仲卸業者みのりフーズの本社がそれぞれ愛知県、岐阜県であるとのニュースを見て「またか」と思った。

三十数年前、愛知県を中心に廃棄されなければいけないはずの病死した牛の肉が、県内の学校給食に出回ったことがある。事が明るみに出たきっかけは、病死肉を運搬するトラックが交通事故を起こし、道路に病死肉が散乱したことによる。「なんだ、この肉は！」と大騒ぎになり、警察が調べたら学校給食用だとわかったのだ。

それから10年ほど前、狂牛病（BSE）が世界的に猛威を振るい、脳や眼、脊髄など牛の特定危険部位はすべて廃棄されることになった。ところが食肉処理場と取引のある岐阜県の産業廃棄物処理業者が、焼き肉店へ横流していたことが明るみに出たのだ。

いずれも黒幕に食品廃棄物を扱うあるブローカーの存在が取沙汰されたが、うやむやになった。

今回発覚した廃棄物横流しは、ココイチのカツだけでなく、コンビニエンスストアチェーン店や大手味噌メーカーの商品など、200点近くに及んでいる。かなり力のあるブローカーが動いていなければ、このようなことにはならないはずだ。

ともかく、とんでもない規模で“フードロングリ๊ง”がまかり通っているのが食品業界の実態である。

廃棄物から激安食品が“リサイクル”されている

筆者が実際に目撃したのは、こんなケースである。

筆者が住んでいる市に人気のパン屋がある。朝早くから多くの従業員が調理場でさまざまなパンを焼いている。その調理場の裏口に、前日売れ残ったパンやハム、コロッケ、レタス、トマトなどを複数の透明のポリ袋に入れて、廃棄物として出しておく。毎朝9時前には産業廃棄物処理業者が引き取りにくるわけだが、偶然、その場面に遭遇した。

ちょうどダイコーの件が明るみに出たときだったので、注意深く、その産業廃棄物処理業者の動きを見ていた。そうすると、その場でポリ袋を開け、手早くまだ形が残っているものは、別の袋に詰めかえているのだ。コロッケパン、焼きそばパンなど、見た目にもまだ食べられそうである。思わず「これらをどうするんですか」と産業廃棄物処理業者に聞くと、「いいよ、少し持っていきな」とパンを渡された。どうやら筆者はホームレスなどと間違えられたようだ。

リサイクル業を行っている知り合いにこのことを話すと、こともなげに「ブローカーが引き取りに来て、路上販売業者に流すことは珍しくない」と言った。場外馬券場周辺の路上などで販売されている安いコロッケパンやサンドイッチは、このような廃棄物から流れてきたものが多いという。

「ゴミは宝の山」という言葉があるが、文字通り産業廃棄物を利用して大儲けしている業者があるのだ。

一昨年、農業機器などの産業機械メーカー・九州クボタの社員が廃棄物処理法違反に問われた事件があった。この社員は、精米機から出る産業廃棄物の玄米を集め売却していた。玄米には米が少し残っているので、それらを集めて再度精米して酒造メーカーに売る廃棄物処理業者がある。九州クボタの社員は、九州各地に配置されている自社の自動精米機器から出る玄米を集め、小遣い稼ぎに数年間にわたって売却していたという。精米後の玄米は産業廃棄物扱いされるため、認可を受けている業者でなければ処理することはできない。

では、このような産業廃棄物から出た米から、何がつくられているのか。それはコンビニやスーパーで販売されている、1パック100円の日本酒や安い焼酎だ。このような酒は、成分表示にも単に「米」としか記載されていないので、消費者にはその素性まで知る術はない。安い日本酒や焼酎が急が増えたのは、ゴミに出された米など、安く原材料を仕入れられるようになったからだ。ちなみに、米だけでなく、麦でも同様の流通が行われている。

そんなことは少しも知らずに、消費者は安いことを歓迎している。しかし、そんなゴミのような原料から良い酒ができるはずはなく、製造工程で醸造用添加物が必ず使用されている。このようにして製造された酒が体に良いわけではない。体に悪く、ただ同然で手に入れた原材料でつくった酒は100円でも高すぎる。

(文=郡司和夫/食品ジャーナリスト)