

中国製ギョーザ中毒事件の教訓

中国製冷凍ギョーザ中毒事件では、千葉市の被害者宅に残っていた調理済みのギョーザの皮から最高濃度三万一一三〇ppmという信じられない高濃度のメタミドホスが検出された。ギョーザ四個分で、体重六〇kgの成人の致死量に相当するという。殺意を持って混入しなければ、これほど高濃度の農薬が食品から検出されるとは考えられない。五歳の女兒が助かったのは奇跡的かもしれない。これは「食品テロ」といっても過言ではない。

中国側には、禁止農薬が流通していること、農薬や殺鼠剤などの毒物が手に入りやすい環境であるという大きな問題がある。一方、日本に突きつけられた課題は、中国よりはるかに深刻である。

一つは、「日本の検疫体制が農薬や毒物に対して無防備である」ということだ。日本の検疫では、ギョーザなど多くの具材が入り交じった加工食品については、大腸菌など一般的な食中毒菌と添加物しか検査をしていなかった。今回の事件は、ギョーザでなくても、冷凍でなくとも、メタミドホス以外の農薬であっても、農薬以外の毒物（殺鼠剤など）であっても不思議はなかった。同様の事件は、今後もどんな毒物でも、どんな加工食品でも起こり得ることだ。

毒物混入ではなく原材料の野菜の残留農薬と

生活者の食の選択が変えていくもの

垣田 達哉 *Written by Tatsuya Kakita*

思われるケースも多発している。これは検査を始めたから発覚したものである。冷凍ロールカツ（アスパラ入り）から検出されたホレート（）は、アスパラの残留農薬と思われるが、その残留量は十分食中毒を起こす量だった。

国は、やっと輸入加工食品の農薬検査を始めたが、その検査数はごくわずかでしかない。検査品目と検査数をもっと増やし、輸入加工食品に対する残留農薬の検査体制の構築を図る必要がある。人員や予算が足りなければ、優先的に充たすべきである。

もう一つの致命的な欠陥は、「行政間の連携が悪い」ことである。昨年二月二八日と今年一月五日に起きた事件が重なっていけば、一月二二日に千葉県市川市で起きた三件目の事件は防げたかもしれない。今後、関係省庁や自治体、民間企業が連携して危機管理を徹底できるかがポイントである。

さらに、加工食品の原材料の原産地が表示されていないので、消費者が「産地を選択することができない」という問題もクローズアップされた。東京都は、調理済冷凍加工食品に原料原産地表示を義務づける方針だが、すべての加工食品が対象であるわけではない。

国は、対象範囲を拡大する方向で検討しているが、詳細は一切決まっていない。

食の安全や食品を選ぶ権利が十分確保されているとはいえないが、今回の事件で唯一の救いは、我々に「五感で身を守ることができる」という教訓を与えてくれたことである。においで、味で、見た目（穴や傷など）で、触ってみて

(袋のべたつきなど)、食べなかつたり、すぐ吐き出したりした人がいる。毒物に限らず、五感を養い信じていることが身を守る大切なすべであることを物語っている。食品の値段だけではなく安全性を加味し、味やにおいなどの五感も総動員して、自分自身や家族の健康を守ることを考えるべきである。

遺伝子組み換えトウモロコシが使われる可能性

遺伝子組み換え(GM)トウモロコシが、いよいよ本格的に食品に使われるようになるかもしれない。日本のスターチ(でん粉)最大手の企業が「米国産のGMトウモロコシを原料とするコーンスターチの供給を飲料メーカーなどに始めた」という。

私たちが直接食べるトウモロコシはスイートコーンと呼ばれ、野菜の分類になっているが、自給率はほぼ一〇〇%である。ところが、飼料用や加工食品に使用されるトウモロコシは穀物に分類され、自給率はゼロ%である。しかも、輸入トウモロコシの約九四%を米国に頼っている。その米国で、石油代替燃料のバイオエタノール向けにトウモロコシの需要が拡大している。生産量自体は拡大しているが、非GMの作付面積の割合は、〇七年の約三割から〇八年は二割弱に減少している」といふ。

穀物として輸入されるトウモロコシの約六六%は飼料用である。食品用の場合も、食用油以外では、GMトウモロコシはほとんど使われていなかった。ところが、「世界的な穀物高騰」と「非GM穀物の入手が困難」なので、安価なGMトウモロコシにシフトしているようだ。穀物トウモロコシの食品用途は非常に広い。コーンスターチだけでなく、コーンスターチを原料としてさまざまな添加物や食品に使われている。

要するに「でん粉」なので応用範囲は広い。糖類として、水あめやブドウ糖、異性化糖、ダイエツト甘味料などに、種皮からは食物繊維も作られている。添加物の増粘剤や安定剤の原料にもなる。膨張剤の中の安定剤にも使われている。ビールや発泡酒、ハム・ソーセージ、清涼飲料水、乳性飲料、健康食品、水産練り製品、冷凍食品、アイスクリームなどの冷菓、洋菓子・和菓子、キャンディ、ジャム、ソースやタレ、ドレッシングなどの調味料、天ぷら粉など、スターチを使っている食品は数限りなくある。

ところが、GMトウモロコシが使われていても、必ずしも表示されているとは限らない。コーンナック菓子やコーンスターチなどは義務表示対象だが、「コーンフレーク」「水あめ」「液糖」「デキストリン」「コーン油」は対象外である。表示対象品でも「全原材料中上位三位以内かつ重量比五%以上」でなければ表示する必要はない。知らず知らずのうちに土産物から遺伝子組み換えトウモロコシを摂取することになるかもしれない。

クローン食品も食卓に

厚労省は、四月一日に「体細胞クローン技術を用いて産出された牛および豚並びにそれらの後代に由来する食品の安全性」について、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼した。いよいよ日本でも「クローン牛肉や牛乳の販売」が現実のものになってきた。米国が今年一月に安全宣言をし、欧州食品安全機関も五月には結論を出す予定である。日本でも、厚労省や農水省は「安全性に問題はない」という立場をとっている。今のところ「クローン牛は死産などの発生率が高い」といった指摘はあるが、危険性を示すデータはないので、食品安全委員会が安全宣言を出す可能性が高い。

クローン牛には、体細胞クローン以外にも受精卵クローン牛がある。体細胞クローン牛は市場に出していないが、受精卵クローン牛は、すでに牛肉となって出荷されている。ただ、二〇〇八年三月末現在で食用として処理されたことが確認された頭数は、三一六頭なので、商業ベースにのっているというわけではない。

どうして、出荷実績のある受精卵クローンでなく、体細胞クローンを使いたいかというと、受精卵の場合は細胞分割された細胞を使うので、一つの受精卵から作り出すことができるクローンが一六〜三二頭と非常に少ないことと、性別も未定で遺伝的能力も母牛と父牛のどの

表1 受精卵クローンと体細胞クローンの違い

	受精卵クローン	体細胞クローン
ドナー細胞の由来	受精卵	体細胞
ドナー細胞数	有限	無限
クローン牛の性	基本的に不明	細胞提供牛と同一
能力	母牛と父牛の組み合わせから推定可能	細胞提供牛と同一と推定可能

ドナー細胞：クローンを作り出したい細胞

「表示を義務づけた場合は相当な労力・コストがかかること」を理由として、クローン牛であることの表示を義務づけなかった。たとえクローン技術に問題はなくても、もしも、遺伝的にヒトに影響のある病気や異常を持った一頭の牛から大量のクローン牛が産出されれば、その肉や乳製品を食べて被害を受ける消費者の数も多くなってしまふ。安全宣言をした米国でも、検討中のEUでも、表示を要求する声

能力が引き継がれるかよくわからない。体細胞クローンの場合は、筋肉細胞や皮膚細胞を使うので、まったく同じ牛を作り出すことができる。同じクローン技術を使うなら、「不確定要素の高い受精卵より、確実な体細胞を利用したい」ということになる(表1参照)。だから、受精卵クローン牛は商業化を要求する声が聞かれない。クローン牛でもっとも問題なことは、ごくわずかでも販売されているのに、「販売する際にクローン牛と表示する義務がない」とことである。農水省は、二〇〇〇年三月に、「肉や乳など受精卵クローン牛由来の生産物は、食品としての安全性に問題がないこと」、「受精卵クローン由来生産物と一般の牛から生産された生産物を科学的に識別することが不可能なこと」、「表示を義務づけた場合は相当な労力・コストがかかること」を理由として、クローン牛であることの表示を義務づけなかった。

日本人も気になるトランス脂肪酸

がでるのか、何か起こったときにクローン食品の履歴を把握できるかということが、大きな課題となっている。そのためにも「クローン食品であることを表示する」ことが不可欠である。

米国では大きな問題になっているトランス脂肪酸だが、日本では、食品安全委員会が「健康への影響は小さい」としたことで安心感が広がっている。しかし、本当に日本人は何も気にしなくて大丈夫なのだろうか。

WHO(世界保健機関) / FAO(国連食糧農業機関)合同専門家会合は、「心血管系を健康に保つため、食事からの摂取を低く抑えるべきであり、実際には最大でも一日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満とするように」と勧告している。各国の摂取量は、米国が一日当たり

表3 国内に流通している食品のトランス脂肪酸含有量(g/100g)

食品名	平均値
ショートニング	13.6
マーガリン、ファットスプレッド	7.00
クリーム類	3.02
バター	1.95
ビスケット類	1.80
食用調合油等	1.40
ラード、牛脂	1.37
マヨネーズ	1.24
チーズ	0.83
ケーキ・ペストリー類	0.71
スナック菓子・米菓子	0.62
牛肉	0.52
アイスクリーム類	0.24
菓子パン	0.20
食パン	0.16

ビスケット類：ビスケット、クッキー、クラッカー、パイ、半生ケーキ
 ケーキ・ペストリー類：シュークリーム、スポンジケーキ、ドーナツ

表2 トランス脂肪酸の一人当たりの摂取量

国名	1日当たりの摂取量(g)	摂取エネルギーに占める割合(%)
日本(平均)	1.56	0.7
米国(成人平均)	5.8	2.6
EU諸国		
男性平均		
最小値(ギリシャ)	1.2	0.5
最大値(アイスランド)	6.7	2.1
女性平均		
最小値(ギリシャ)	1.7	0.8
最大値(アイスランド)	4.1	1.9
オーストラリア(2歳以上平均)	1.4	0.6
ニュージーランド(15歳以上平均)	1.7	0.7

五・八％で、摂取エネルギーに占める割合は二・六％と非常に高く、日本は一・五六g・〇・七％と低くなっている(表2参照)。

トランス脂肪酸が非常に多く含まれているマーガリンやショートニングは、クッキー、ビスケットなどの菓子やパン類などの食品やファストフードなどの外食産業でもよく使われている(表3参照)。

日本で平均摂取量が少ないといっても、国民健康・栄養調査の平均値を使用しているため、個人のばらつきがある。脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど、偏った食事をしていると、当然平均値を大きく上回る摂取量となる可能性がある。今の日本人は外食産業を利用する機会も多くなり、惣菜などでも揚げ物が飛ぶように売れる時代である。マーガリンやショートニングが使われている食品も人気が高い。当然な

がら、高齢者より若者のほうが摂取量は多くなる。平均値は、子供も高齢者も含んでの数値である。最大一％といっても、少なければ少ないほどよい。

日本では、トランス脂肪酸の含有量は表示されていないが、日本人には関係ないということではない。食生活によっては健康に大きな影響を与える可能性もある。バランスのとれた食生活が求められるということだ。

現状の日本は、消費者が食品を選択する際の情報公開が、必ずしも適切な状況とはいえない。消費者には、「必要な情報が提供される権利」や「選択の機会が確保される権利」があるはずだ。福田首相は「消費者庁を創設する」と明言したが、食の安全とともに食品表示法の一本化も命題となっている。一刻も早く「消費者のための消費者行政」を確立してもらいたい。

CEL

() 農薬や殺虫剤に用いられる無色または黄色を帯びた独特な臭気を放つ液体。日本では農薬として登録されたことは無く、使用は禁止されている。

□ 垣田 達哉(かきた・たつや)

消費者問題研究所所長。一九五三年岐阜県生まれ。慶應義塾大学商学部卒業後、テック電子(現東芝テック)など流通関連会社にて添加物表示、衣料品表示、バーコードシステム商品などの企画、開発を担当した後、独立して現職に。専門分野は食の安全・食品表示・消費者問題など。主な著書は、『食品業界はなぜ平気で嘘をつのか』怒れ消費者!これはもはや「食」のテロリズムだ!!(日本文芸社)『あなたも食へる中国産』(リヨン社)など。