

粉好きの系譜 第 18 回

## 偽装には「舌」で対抗せよ

「粉もの」とは直接は関係はないが、今回は食の偽装について考えてみたい。最近食をめぐる偽装事件が新聞、テレビで連日のように報道されるが、いったいどうしてなのだろうか。

ひとつは、消費者に偽物を判断する「舌」能力が欠けてきたことがあげられる。コシヒカリの偽装が出まわっても偽物とコシヒカリの区別がつかない。舌が敏感な社会ではこの手の偽装は成立しない。もっとも最近、混ぜ物自身がコシヒカリの子や兄弟なのだから、本物との区別がつかなくなっている。つまりは「多様性の喪失」である。肉などの産地偽装も同様な背景によるものが多い。

もうひとつは消費期限、賞味期限をめぐる問題だ。食物は腐る。腐ったものを食べて食中毒などの被害を受けないよう、法律によって「期限」を定め表示する義務を製造者に負わせたが、「何月何日」という日付そのものにどこまで厳密な意味があるのだろうか。ルールをあまり厳密に作りすぎると、それを守ることに汲々となって魂が失われる。

偽装は断じて認めるわけにはいかないが、私は最近の新聞などの風潮もあきらかに生きすぎだと思う。第一、期限が 1 日切れただけの食品を一律に棄てるのがはたしてよいことか。食物を捨てることに罪悪感を覚える社会であってほしい。それに、捨てれば食品もたんなるゴミにすぎない。コンビニなどでは期限切れの弁当などは肥料にするなどのリサイクルも考えているというが、問題はそうした食材の大半が輸入されているところにある。貧しい地域から買い付けた多量の食材がむげに捨てられてよいとは、やはり思われない。

その点、関西の「粉もの」文化は健全といえる。お好み焼きにしろたこ焼きにしろ、粉ものは「できたてのあつあつ」こそが命だ。そのためには「まな板から胃袋までの距離」を過剰に大きくしないこと。これに限る。関西の社会全体がもつ、この「舌」の継承こそが偽装を防ぐ最大の武器であることを覚えておきたい。