

酒めん肴 17

偽装された食

このところ食の偽装をめぐる話題が実に多い。大問題となった輸入野菜の残留農薬、牛肉の偽装に加え、消費（賞味）期限切れの原料を使ったなどの小さいものを含めればその例は枚挙に暇がないほど大きい。しかし、それでも氷山の一角という。知り合いの DNA 分析会社に聞いてみたところ、「牛肉」と銘打った商品に豚肉や鶏肉を混ぜるなど、半ば常態化しているのではないかという。いったい日本の食はどうなっているのだろうか。

偽装を許さない最良の方法は、偽装を見抜く体制をつくることだ。DNA 分析の会社には次々と依頼が持ち込まれている。そもそも偽装が起きるのは偽装しても見抜かれないからである。偽装の動機には、安い素材を使いながら高い素材を使ったと偽って差額を稼ぐ「儲け」があるか、中には偽装がほとんど儲けにつながらないケースも少なくない。数年前に問題化した「偽コシヒカリ」では、七割のコシヒカリに三割の混ぜもの、というケースがあったが、混ぜ物に使われた品種はコシヒカリより二割ほど安だけだった。これでは、混ぜる手間ばかりかかって儲けにはほとんどならなかったはずだ。実際「犯人」は消費者に請われて偽装をはかったと言っているという。

倫理上の問題もさりながら、私が気になったのは、今の日本の食がどうにもならないほど複雑な経路を経て消費者に届けられているところだ。偽造品と思われる商品の中にビーフジャーキーがあった。これなど誤魔化しようがないはずと思ったが、どうも肉は牛肉なのに味付けの過程で豚肉エキスか何かが混ざっていた可能性がある。ある食品が私たちの口に入るまでには、いくつ者食材や原料を集めて加工したものが、また別の所に運ばれてさらに加工される、ということを幾重にも繰り返している。

つい数十年前まで、食品は産地でつくられた食材を消費者自らが買って加工して食べるのが普通だった。運搬のための手間も、エネルギーも、時間もさほど大きくなかった。旬や産地という、食ならではの特異性はそれで担保されていた。ところが、あまりに急激なグローバル化によって、今までのリズムが狂ってしまった。生産者も消費者も、互いに相手が誰であるかなど考える事ができない。だから偽装が起きるのだ。いずれにしても、牛肉とうたった商品に結果として豚肉が使われるようなことが続くと、これはいずれ国際問題にもなりかねない。宗教上の理由から決して豚肉を口にしない人びとが日本国内にも何万人といっているのだから。