

## (2)もう好い加減にして欲しい

先日の全国紙一面トップに“食物の産地ピタリ”との大見出しで相次ぐ産地偽装を見破ろうと肉や魚介類、穀類など農水産物の産地を判別できる新手法を、首都大学東京グループが開発したとの記事がありました。農水産物は育てられた場所の気象状況や水系、エサの違いなどから細胞内に含まれる元素の質量が微妙に違うことを利用して、DNA解析でも判別出来なかった産地の区別が見分けられるようになったと報じています。農水省も実用化し判別法を公開して食品偽装の抑止や偽装調査などに使うことを狙って行くことを考えているようです。

食の安全・安心にかかわる食品メーカーの不祥事は飽きることなく続いており、マスメディアで見聞きする消費者はこの種の事件事故にはいささか食傷気味で健康被害などの実害が無ければ“よくもまあ飽きもせずと同じことを繰り返して”と呆れかえっているだけです。といいながらも消費者は自己防衛の為に店頭での品物を見る眼は厳しいものがあり、話題の商品を矯めつ眇めつ手にとって眺めるなど、不信感は根深いものがあります。まして当事者としての業界での混乱や影響は、直接・間接を問わずに関わりがなくても、いわゆる“風評”と呼ばれる怪物が一人歩きして、世間からは白い眼で見られ痛手を被ることも大きいと思います。

簡単・便利さと安さを強調した日本の食を支えているのは、海外産品が多く特に加工品での海外依存の度合いは極めて高いものがあります。メーカーは外食産業や小売り業界からのコスト削減に應える為に、海外生産にシフトしたり原材料調達を海外に求めるのは必然かも知れませんが、そして消費者は産地やブランドという目安を拠り所として買物をしています。消費者の国産信仰やブランド信仰の高まりや、国産と海外産との価格差が大きすぎるなどが引金となって産地偽装横行の因を醸し出しているのかも知れません。

消費者の食の安全を守る為に食品の表示違反に対する罰則を大幅に強化するJAS法も改正されました。しかし未だに姿・形が変わっても相変わらず食の不安を増幅させられる不祥事が絶えることなく続いているのは何としたことでしょうか。儲けることは信者を増やすことです。我が商品を信賴して買っていただくことが儲けにつながって行くのであって、少しぐらい、俺だけ、ちょっとだけ・・・等々と甘えた感覚でイカサマな儲けに走るのは天に唾するようなものではないでしょうか。そんな企業は社会から抹殺されるのは当然であり、罪に対する罰はそちこちから受けて然るべきだと思います。

(鈴木重雄筆)