

## 廃棄カツ横流し事件の波紋 その本質を読む

奥田 和子

「冷凍ビーフカツ」の製造時に合成樹脂の破片が混入した可能性があるという理由で、ある製造業者が製品の廃棄処分を廃棄処理会社に依頼しました。もちろん処分経費を支払っています。ところが、その商品があろうことか別の店舗で堂々と販売されていた。もちろん買った人がいて、食べた人もいる。これはいかなる理由があろうとも、あってはならないことで咎められるべきです。“食べたら危険”廃棄処分しなければならない商品だからです。不正に横流しをして利益を得た業者は罰せられねばなりません。

この事件の究明をしていくなかで、上記とは全く性質の違う重大な別の問題が露呈してきました。それは、現在予備軍も含めて108ばかりの食品たちが俎上にあげられています。つまり包装が破れた、賞味期限が切れた、切れそうになったなどなどの商品の処分を廃棄処理会社に依頼をしたにもかかわらず、廃棄されずに他業者に販売され、なかには中味が調理・加工され姿を変えるという内容のものもあるという。

そもそも廃棄業者に食品を丸投げして廃棄処分を依頼した時点でその行為そのものが「間違っていた」のではないか。まだ「生きている食べ物を捨てた」のではないか「食べ物の命を粗末にした」のではないかという問題を孕んでいると、わたしは指摘したい。そしてここにこそ問題の本質があると考えています。

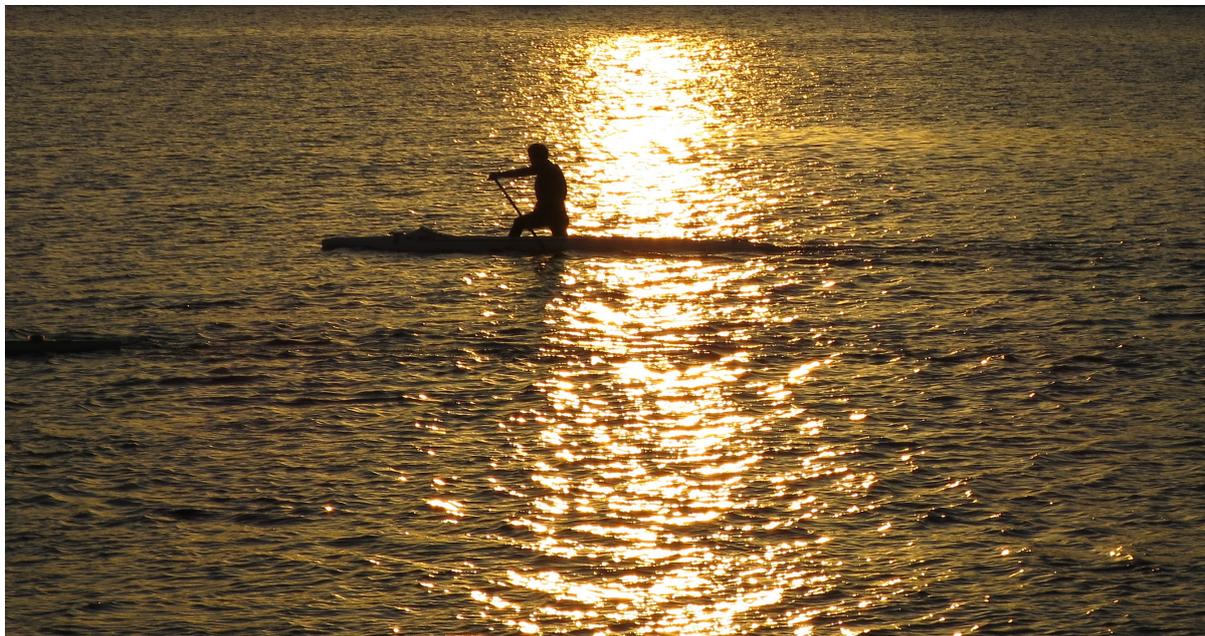
いかがでしょう。食品が腐っているというなら廃棄は当然です。しかし食品はまだ息をしていて、食べると危険、衛生的にも問題ありというわけではないのです。もしそうなら現時点でそれを食べた人は腹痛や下痢など健康被害が広がっているはずですが、そのようにはなっていません。ところが世間では「いや、待ってください。賞味期限の日にちが切れている……。数字が……。許せない」と反論している人が圧倒多数ですが、その考え方は正しいのでしょうか。

結論から言えば、その考えは正しくないのです。わたしは研究室で学生とともに賞味期限の切れた食品がいつまで食べられるか味見の実験を何年間かしました。食べたのは、とろけるチーズ、納豆、絹ごし豆腐、ヨーグルト、甘納豆、紙パック入りコーヒーなどです。その結果、たとえば絹ごし豆腐では期限切れの日に購入し2週間経過後でもまだ捨てるという判断をした学生はいませんでした。まだ食べられると判断しました。(データの詳細はキューピー株式会社 広報室発行 キューピーニュース第382号2005年12月26日 奥田和子：賞味期限切れの食品はいつまで食べられるかー官能評価結果より)

賞味期限の印刷された数字には安全率が20～30%含まれているのです。数字にこだわるのはおかしいことがおわかりでしょうか。さらに店頭では賞味期限の数字の20～30%前に食品を棚から引きずり下ろして廃棄処分しているのです。期限ぎりぎりの食品は棚には少ないのです。

このようにして、まだ十分食べられる食品が場合によっては半分ぐらい期間を前倒しに廃棄されるのを「よし」としているのがいまの日本の現状です。なぜか。理由はいろいろで利潤第一、カッコウツケ第一等々。慣習化しているのは消費者も業界も共におかしいからです。まだおいしく食べられる期間が半分も残っているのに廃棄処分をしているのが現実です。これを改めるのが先決です。ぜひ、理不尽な「食品の命を無駄にする」だらしのない文化を見直して正常にしたいものです。そのシステムの構築こそが急がれます。まだ食べられるものを捨てているから問題がひろがるのではないのでしょうか。

横流し業者を一概に責めていても問題は解決しません。見方を変えれば、横流しという行為は不当ですが、環境汚染を減らし、食料を大事に循環させ、大量廃棄を阻止しているとも考えられる。このような業者は食べ物不足の時代であれば、褒められる仕事をしているのではないか。時代が変われば、ご褒美をもらえるかもしれない。



(2016年1月)