

## WEDGE REPORT

食品衛生法の違反率も大幅改善

# 「危ない!中国産食品」を 日本に入れない「民間防衛力」

冷凍ほうれんそうの農薬高濃度残留問題から16年、いまだ「中国食品は危険だ!」という報道が一部でなされている。実際には、日本の企業人たちの努力で中国産食品の安全性は高まっている。

文・松永和紀 Waki Matsunaga



中国江蘇省南通市にある日本向け冷凍野菜の工場

## 居

酒屋で出るおひたし、のり弁当に入っている白身魚フライ、チェーン店の安価なうなぎ……。それらの多くが中国産だ。週刊誌等では「中国産が危ない」と報道されるが、日本向け中国産の食品の品質や安全性のレベルは低くない。「中国産危ない論」をもとめせず、日本人の食の中国への依存度はますます強まる。その陰には、中国産のレベルアップに力を尽くしてきた日本の企業人たちの努力がある。

### 2000年代に広がった

### 「中国産は危ない」というイメージ

厚生労働省によれば、2016年度の輸入食品は重量で3230万トン、件数は234万件。輸入国は届け出件数が多い順に1位中国（全体の32%）、2位アメリカ（10%）、3位フランス（9%）である。中国からは水産物や冷凍野菜、加工品などがこまごまと輸入され、アメリカからはトウモロコシや大豆などの穀物が大量に入ってくる。フランスはワインやチーズが多い。

厚生省の輸入検疫による検査は全体の8・4%にあたる19万6000件で

実施され、773件で大腸菌群の検出や農薬の残留基準超過などの食品衛生法違反が見つかった。

違反が多い順に1位中国(181件)、2位アメリカ(90件)、3位ベトナム(70件)。これを基に、週刊誌は、中国違反リストをずらりと掲載し、「大腸菌が」「残留農薬が」と書き立てる。読者は1項目ずつ読み不安を覚える、という仕掛けだ。だが、これは興味を呼ぶためのトリックだ。輸入件数あたりの違反数、つまりは違反率で各国を比べると、中国は0・024%、全体平均は0・033%で、中国はむしろ他国より低めだ。

中国から日本への輸入が急増した2000年代はじめ、中国の安全衛生管理には問題が山積みだった。冷凍ほうれんそうの農薬高濃度残留が発覚したのが02年。養殖うなぎで合成抗菌剤マライトグリーンの検出が続出したのは05年。07年から08年にかけて、冷凍餃子の農薬混入事件も起きた。中国産は危ないというイメージが一気に広がった。

これに危機感を抱いたのはほかならぬ中国当局。国家質量監督検査検疫総局という政府機関が監視や指導をはじめ

め、輸出は企業ごとの許可制に。品質や衛生管理に高いレベルを要求し、日本の輸入検疫で違反が続くと中国当局があつさり許可を取り消してしまふ。日本の食品メーカーや商社等も栽培や食品加工を熱心に指導した。事件や事故が起きたら日本側関係者も「なぜ、中国産を使うのか」と責められるから、彼らも必死だ。こうして、04年度には0・099%だった違反率は低下し、中国の日本向け食品のレベルは飛躍的に向上した。

たとえば冷凍野菜。輸入物は昨年、初の100万トン超えを記録した。うち4割強を中国産が占め断然トップだ。その品質管理をリードしてきたのが、日本で冷凍野菜を扱う食品メーカーや商社等19社で組織する「輸入冷凍野菜品質安全協議会」(凍菜協)。冷凍ほうれんそうの農薬高濃度残留問題を契機に04年、発足した。当時、中国では有限会社が次々に設立され野菜を栽培し、近くに冷凍工場を構えて生産していた。だが、中身が定かでない農薬が出回り、使い方も無軌道。日本企業の目も届いていなかった。

そのため、日本側関係企業がまとまり、凍菜協として残留農薬管理に関す

る要求ガイドラインを作成。使つてよい農薬や使い方を規定し、どの畑でいつ、どのように使用したかなど、しっかりと記録に残し指導や管理ができるようにした。各企業も社員を中国に常駐させ正しく農薬を使っているか頻繁にチェック。また、収穫した野菜の残留農薬や土壌、水質などを検査する仕組みも整えた。

### 安全性の国際基準を守り 国際認証を受ける中国工場

凍菜協の加盟企業が現在、日本に輸入される冷凍野菜の7割強を取り扱っている。週刊誌が「食品を床へ放置する工場」や「ヘド口のような川の横の農場」などの中国報道をすると、改めてチェックし、無関係であることを確認する、という作業を繰り返している。

加盟する各社はお互いにライバル企業でもある。だが、会長を務める川崎順司・ニチレイ取締役執行役員は「安全管理・品質保証は、協力していくことが大切」と言う。一つの中国企業と日本の数社が取引している、というのが普通の形態。日本側も一定の情報を交換し、安全品質の向上を目指す方が合理的なのだ。

凍菜協加盟企業の一つ、ノースイは社員2人を中国に常駐させ、それ以外にも各部署の担当者が頻繁に中国を訪れる。取引先の各工場にノースイから年間10回近く訪問し、農薬や衛生管理をチェックしたり技術改善をサポートしたりする。出資することもあり、機器をノースイが購入して貸与するケースも多く、関係は深い。このような「お金を出せば口も出す」という関係を、凍菜協に加盟する日本企業の多くが中国企業と結んでいる。

冷凍野菜だけでなく、水産物においても企業が同様の努力を続けている。マルハニチ口は中国からイカやあさり、骨なし魚などを輸入している。

同社は社員を常駐させ、中国側の取引相手である協力工場を訪れての指導に余念がない。協力工場は認定工場制となっており、衛生管理やフードディフェンス(犯罪防止を含めた食品の防衛策)に関する多数の基準項目を守り、マルハニチ口から評価を受けながら加工を手がけている。

門雅信・品質保証部部長は「評価を行うと、日本国内の協力工場の方が厳しい点数になることが多い」という。筆者も何度か中国の農場や工場等を取

材しているが、「日本の国内農場や工場よりも上」と思われる局面が多かった。

中国当局の許可を受けて日本に輸出できる企業は大手であり相当な設備投資も行っている。その多くでは「欧州との取引のため、食品の安全性に関する国際規格ISO22000や英国のBRC、国際基準のHACCP（ハサップ）などを取得している」。一方、日本国内の水産現場は中小工場が多く老朽化した設備を抱え苦勞している。

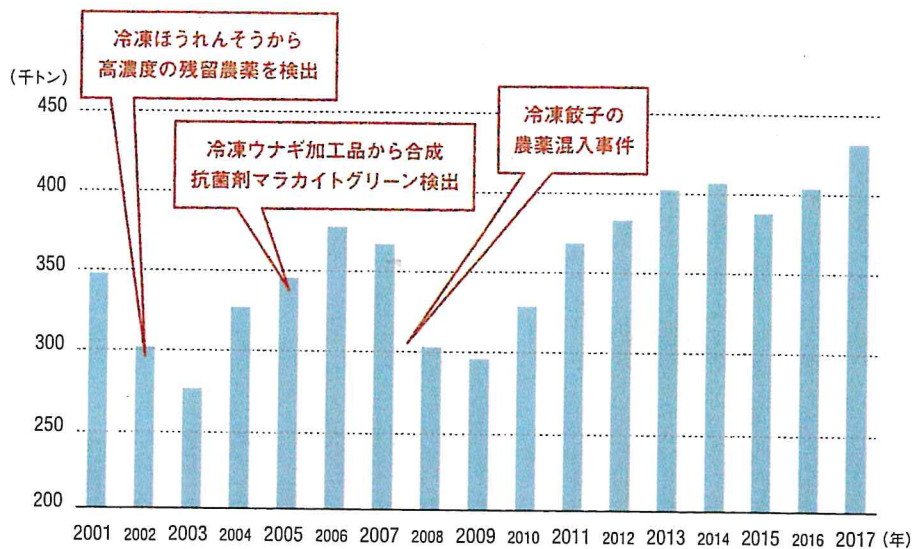
### 中国産食品にこだわるワケ

週刊誌等では、劣悪な中国の農場や工場の様子が報じられるが、そうやって作られた食品が日本に輸入される、という根拠は示されない。記者がバイヤーと偽って中国の工場主から話を聞き出した、というようなりポートが掲載されるが、凍菜協やマルハニチロのような大手と協力関係を結んでいる工場なら、安全安心と信頼が最優先で、飛び入りの日本バイヤーとの取引を検討するはずもないのだ。

中国産の大部分が品質、安全に問題がないことを、厚労省だけでなく企業が

中国産冷凍野菜の輸入数量は年々増加している

(出所) 日本冷凍食品協会資料を基にウェッジ作成



や生協などの自主検査の結果も物語っている。だが、どこの世界にも不届き者がいる以上、低品質のものがゼロとは言いい切れない。もし輸入される余地があるとすれば、そこには「安ければ、悪くてもいい」と監査や指導をせざるに中国産を買いたたく日本企業があることを忘れてはならない。

それにしてもなぜ、日本企業はこれほどまでして中国との取引にこだわるのか？

冷凍野菜においても水産物においても関係者が口をそろえるのは、長年の付き合いによる厚い信頼関係、人件費の安さ、そして熟練の手わざである。

大規模農場で効率よく栽培し、ほうれんそうから土や虫などを取り除き自然解凍で食べられるように加工したり、里芋を丸くむいたり、食べたときに魚の骨が刺さらないようにピンセットで骨を一本

のフードセキュリティ(食料保障)は、農地や労働力確保などを視野に入れ輸入食品も前提にして構築されるべきなのだ。

この春、凍菜協関係者が手応えを感じる瞬間があった。昨年から今年にかけて天候不順による国産野菜の不作と高騰により、輸入冷凍野菜の消費は大きく伸びた。そして、国産野菜の価格が落ち着いた春以降も、輸入冷凍野菜の消費は落ちていないという。

業務用はこれまでも安定して使われてきたが、スーパーマーケットで売られる冷凍野菜でも、消費者の購入意欲が衰えない。理由として考えられるのは旬の野菜を近くの工場へ運び、新鮮なまま高度な冷凍技術により加工するために得られるおいしさ。加えて工場が湯通しして加工してあるので、簡単に調理して食べられることだ。川崎会長は「冷凍野菜を購入して使ってみた人が『これはよい』と実感してくれたのではないか」と言う。関係者の長年の努力が実を結んだ瞬間である。

ずつ取り除いたり。大規模化と丹念ですばやい手作業が両立している。国内にこのような作業を担う労働力はもはやなく、他国も容易ではない。

日本の食料自給率は16年度、供給力ロリーベースで38%だった。使われていない農地をフル活用したとしても国産では食料がまったく足りない。日本

まつなが・わき 1963年生まれ。89年、京都大学大学院農学研究科修士課程修了(農芸化学専攻)。毎日新聞社に記者として10年間勤めたのち、フリーの科学ジャーナリストに。著書「メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学」(光文社新書)で科学ジャーナリスト賞2008受賞。