

## 07年中国輸入食品問題と「中国産鰻」風評被害について

### はじめに

07年6月、アメリカ合衆国にて発生した「輸入中国産品による事故・不具合」に端を発する一連の事象は、翌7月に入り日本国内において想像以上の反響を呼び、特に中国からの輸入食料品全般に対する不信感・拒絶反応として国民の間に広く蔓延する所となりました。

私どもは長年に渡り中国からの輸入鰻（加工品及び活鰻）を扱ってまいりましたが、このたびの社会現象とも言える『中国食品＝すべて危険な食品』のムードの中、これまで経験をしたこともない販売不振に見舞われました。

言い換えると、極めて深刻な“風評被害”をこうむりました。

特にテレビ・新聞・雑誌等の連日の報道は、十分な取材を経たとは思えぬ稚拙なものや、明らかに事実と反するもの、あるいは何らかの意図の下に編集されたもの等々・・・一般視聴者に誤解・曲解を与えかねない内容のものも多く、結果的に『中国食品＝中国産鰻』『中国産鰻＝すべて危険で悪質な物』との、極端に偏ったイメージを社会全体に流布してしまった事実を、誠に遺憾に思います。

ことは国民の生命を脅かす可能性もはらんだ「食の安全」にかかわる問題です。その点でマスメディアの皆様の、この問題に対する熱心な報道は極めて当然のこととも言えましょう。

問題は報道の内容であり、姿勢です。

私たちがお願いしたいのは、次のいくつかの点に集約できます。

すなわち『よく調べた上で事実を報道して欲しい』『何らかの先入観・固定観念を廃した公平な報道をして欲しい』『報道が社会に与える影響力の大きさを再認識し、責任を持った行動をして欲しい』ということです。

一年の書き入れ時である7月に未曾有の大打撃をこうむり、あらためて憤りを禁じえませんが、今後再び同様の事態が繰り返されぬためにも、中国産鰻の現状についてひとつひとつ検証したいと思います。

## 検証 “危険”と言われる中国産鰻の中味

いわゆる“あぶない”とひとくくりにされる中国産鰻ですが、一体どの程度に、そして何より「なぜ」安全上問題のある製品が存在するのか？

06年度の数字で見ると、中国から日本へ輸入された鰻は、加工品状態で約26,000ト、活鰻状態で約10,000ト。特にスーパーを中心とした小売り用として、より一般消費者との接点が多い「加工品」(蒲焼及び白焼き)について大まかな構図を見てみます。

### 1. 約65のメーカーが日本向け輸出の許可を取得

日本への鰻加工品輸出はすべて許認可制となっており、ライセンスを持たないメーカーが日本へ輸出することはありません。これは冷凍ホウレンソウの残留農薬問題が発生した02年、中国側関係諸機関による『対日輸出向け鰻養殖場登録制度』がその出発点で、これを機に「養殖業者」の整備と絞込みがスタートしました。

この制度を踏まえ、「加工メーカー」に対しても、(原料供給源となる)登録済み養殖場の確保を条件に、『対日輸出許可工場』として認可されるシステムの基本ができました。

尚これら一連のシステム作りには、主要鰻輸入商社の団体『日本鰻輸入組合』も積極的に関与し、特に日本厚生労働省の基準に準拠したものとなっています。

### 2. “違反品”の発生と取り組み

02年からの取り組みは決して平坦な道ではなく、多くは養殖業者の知識不足などを理由に、03年及び05年に新種の合成抗菌剤の残留が確認されました。

「加工メーカー」では各社それぞれに検査体制の強化を最大の目標に掲げ、最先端の検査機器導入、専門検査スタッフの確保・育成を柱に、年々充実させてきました。

しかし、この安全のための取り組み、最大のキーポイントは「養殖業者」の啓蒙です。登録制度によって絞り込まれた一定水準以上の業者ではありますが、効率優先の考え方と薬品に関する知識不足、この二点が課題としてクローズアップされました。

対策として「輸入商社」はそれぞれに主要取引「加工メーカー」を通して、登録「養殖業者」との関係強化に努め、同時に行政も日中間の提携関係を進める動きを活発化。結果的に情報やノウハウが共有され、違反品を元から絶つしくみの基本が出来上がりました。特に、一回の違反品発生でそのライセンスを剥奪、または長期停止を余儀なくされる厳罰態勢は、「養殖業者」「加工メーカー」両者にとって厳し過ぎるもので、少なくとも故意に網の目をくぐるようなリスクは犯さないはずで

### 3. “違反品”の背景

03年「エンロフロキサシン」、05年「マラカイトグリーン」「ニトロフラン系代謝物」と

いう、当時としては新種の合成抗菌剤の残留が発見されました。日中の業界を挙げた安全のしくみ作りの過程で、関係者を大きく失望させました。

それぞれに個別の特殊事情はありますが、共通して言えるのは各薬品の残留期間が極めて長い点。稚魚から成鰻までの養殖サイクルの長さ(通常1年数ヶ月から2年数ヶ月まで、出荷サイズにより幅がある)と相まって、使用を停止した後も残留原料が存在する可能性を、1年越し~2年越しにてごく一部に残している点が、違反品ゼロの実現を阻んでいると言えます。むろんごく一部とは言え、さらに極めて微量とは言え、確実に対処しなくてはなりません。

しかしながら私どもでは、この数年の取り組みの成果について、着実な手ごたえを実感しています。少なくとも「禁止薬物」については新たな使用を厳に慎むこと、また使用が認められている薬品についての「使用ガイドライン」の徹底、この二点が「養殖業者」に広く浸透・遵守されていることは間違いありません。彼らにとっても、違反品を出すことが何より自身の事業にとって“割に合わない”ことであることから、故意・過失を問わず違反品を出さない努力が払われていること、御理解いただきたいと思います。

#### 4.07 年米国における違反事例と日本での違反事例

02年からの日中を挙げての安全への取り組みにもかかわらず、事実として違反品が発生してしまいました。結論から言って、前述したごく一部の「残留の可能性のある池在庫」の取り扱いに問題があったというのが実情です。

以下いくつかのポイントをまとめてみたいと思います。

##### < 米国での事例 >

鰻関連の事例は4件。リストに載った企業名を見る限り、対日鰻輸出企業は皆無。問題となった水産物5種のうち、あくまでメインはエビ。価格の安い中国のエビが米国国内業者を圧迫している現実があり、また実際に消費量も増加傾向にあった。(日本での報道を見る限り、「大量の薬物残留鰻が発生し、米国当局が中国鰻の輸入を禁止した、また日本にも同様の危険な鰻が大量に來ている」-----という印象しか与えない。)

対日向けにまわせない「残留の可能性のある池在庫」を安く買い集め、簡易な加工を施した後、比較的検査が甘い米国へ格安にて輸出する---という悪徳業者が複数存在すること、またそれを出荷してしまう養殖業者の責任も重い。

##### < 日本での事例 >

リスト掲載の鰻関連事例は4件。(うち1件は薬物の残留ではなく、大腸菌の検出)

掲載事例は業界内では全て既知の情報。月々公示される(日本)厚生労働省の「輸入食品違反事例・07年5月度分」に掲載済み。全て輸入許可が下りず、中国へ積戻し済み。

(報道を見る限り、あらためて違反が頻発している印象を一般視聴者に与えかねない。)

当然、上記事例は事実であり、業界全体として残留薬物在庫の存在を重く受け止めねばならない。

その上で、“疑いのある在庫(原料)”の把握と管理・排除を徹底することが、すべての「養殖業者」と「加工メーカー」に強く求められる。

07年7月、群馬県下のスーパーにて販売中の鰻蒲焼から、合成抗菌剤・ロイコマラカイトグリーンが検出された。管轄保健所による店頭定期抜き取り調査の中で判明。国内輸入時の際の厳しい検査をかいくぐった形の当該事例が、国内市場と全関係者に与えた衝撃は極めて大きかった。

最大の原因は、当事者である輸入商社が安全確認を後回しに、鰻加工品のハイペース生産・大量仕入による商品確保を最優先したこと。その結果“疑わしい原料鰻”をも使用せざるを得なくなり、当然の結末として違反品を発生させた。

この一件を持って、厚生労働省の水際での検査(「命令検査」と呼ばれる最高レベルの厳重な検査)に対する信頼性が揺らぐようなことはない。

しかしながら一番大切なことは、より“川上”での違反品ゼロへの仕組み作りであり、その仕組みが十分に機能していることを常に確認すること。検査はあくまでその検証のためにある。

## 5. 総括

正確な比率は不確かながら、少なくとも99%強の安全上問題の無い中国鰻加工品が、一握りの悪徳業者や、ずさんな管理の結果発生した違反品のために、“全部危ない”との烙印を押されてしまった-----というのが今回の構図です。

また一連の“中国産製品の欠陥さがし”報道のヒステリックな空気の中、現実には死者も出てしまった他の欠陥商品(咳止め薬、歯磨き粉、ペットフード等)と同列で報じられてしまったことが、さらに一般消費者に混乱をもたらしました。

あきらかに風評被害と言える今回の事態をここに冷静に検証する一方、違反品を完全なゼロにできない現実を真摯に受け止め、以下今後の更なる取り組みのポイントをまとめてみたいと思います。

違反品を出した業者のうち、明らかな「確信犯的悪徳業者」や「常習者」をピックアップし、ブラックリスト化して永久追放する。

「養殖業者」「加工メーカー」「輸入商社」それぞれに、業界内では“うわさの絶えない”悪徳業者がいくつか存在する。線引きの難しい部分もあるが、日中双方・業界全体の情報を基に、明らかな悪徳業者を排除・追放することを早急に実行しなければならない。

あらためて「禁止薬品」を新規投与しないことを徹底。使用が認められている薬品についても、その休薬期間・使用量を厳守し、「養殖業者」「加工メーカー」「輸入商社」と日中両国の関係諸機関協力の下、とにかく新たな汚染原料を発生させない必死の努力が今後のカギを握る。

「中国産鰻の日本市場における位置づけ」をあらためて強くアピールしなければならない。

中国南部や台湾の気候条件が鰻養殖に最適であることから、伝統ある日本の養殖技術が当地に移入された。最初に台湾で成功したこの事業は、その良質な原料鰻を現地で最終加工品（蒲焼及び白焼）にまで仕上げ、日本市場で輸入販売される優良商材として成長・定着した。その後コスト面やキャパシティーの将来的可能性から、その技術やノウハウがそっくり中国へシフトされた。

それから約20年間その生産量は安定的に増加し、(06年度の数字で)1年間に「加工品」約2万6千ト(活鰻換算で約4万3千ト)・430億円、「活鰻」約1万ト・160億円が日本向けに輸出された。ちなみに日本国内の鰻養殖量は年間約2万トである。

ここで強調したいのは、単にコストの安さだけではここまで成長しない点。あくまで日本の「商社」によって、日本市場向けに開発され、結果的に消費者の支持を得てここまで成長してきた。商社のみならず、販売を手がける「大手量販店」や「市場関係者」「外食産業」「大手食品問屋」等沢山の専門家の指導やアドバイスによってその完成度を高めてきた商材である。

その過程で「安全」にかかわる部分も、あくまで日本の基準に準拠して、そのスタート時から本腰を入れ取り組まれてきたことは言うまでもない。

07年土用丑はこれまでにない異常なものとなった。各量販店の店頭から「中国産鰻」が姿を消した。わずかに取り扱った量販店もあったが、片隅にひっそりと置かれていた。

今回の報道禍で最大の被害をこうむったのは輸入商社であるが、一般消費者もまた被害者である。1尾980円～1,380円もする「国産鰻蒲焼」は家計に痛い。

本来はその約半値の「中国産蒲焼」という選択肢も残され、消費者が懐具合と相談して選べる商材であり、売り場であった。お互いがライバル同士なのではなく、そ

れぞれに補完しあって“日本の食”の一端を支えてきた経緯がある。  
もちろん中国産蒲焼が報道通りの“危険”な代物であるのであれば、消費者のためにも即刻全量退場すべきである。しかしながら、これまで見てきた通り、少なくとも99%強の商品は「安全」である。

今回の一連の報道は、十把ひとからげに“中国鰻は全部危ない”と言ったようなもので、少なくとも大部分の消費者にそのように思い込ませるに十分なものであったと言える。本来であれば、本当に危険な一握りの悪徳業者を糾弾し、一方でそれ以外の商品が安全である旨をアナウンスし、一般消費者の不安や極端な消費行動を沈静化するのが、健全に機能したマス・メディアのありかたであり、それが本当の消費者の利益につながることはないだろうか。

以上、良識あるマス・メディアの皆様の御理解、御一考を心からお願い申し上げます。

2007年8月

文責 東和貿易株式会社 営業部 戸田 育男