

食の情報とメディア

群馬大学教育学部 高橋久仁子

<はじめに>

健康との関連で食が語られるようになってすでに久しい。何かにつけ「○を食べると△に効く」「×を食べるとがんになる」のようなことが話題になる。あまりにも浅薄な「食・健康論」が展開されることを苦々しく見つめている。

食料自給率の低さには目をそむけ、食べるものはいつでも十分に得られるという前提のもと、マスメディアや食品業界は雑多な食の情報を発し続ける。体に「良い」も「悪い」も娯楽の材料あるいは「売らんかな主義」の格好の餌食と化し、真に受ける消費者が右往左往させられている。

一方、少々古い話になるが2002年は食に関連する事件が連日のように新聞やテレビのニュースとなり、食への“不安”がかきたてられた。多くの人が食の「安全」がおびやかされたという印象をもったようであるが、報じられた事柄を詳細に検討するとそれほど単純ではないことがわかる。すなわち、「安心」や「信頼」は裏切られたものの、「安全」が脅かされたわけではない事件もあれば、真の意味で「安全」が損なわれた件もあった。また、報道量の多さと事の重大性は必ずしも一致せず、大々的に報道される事件の陰で注目されることなく葬り去られた重大事があった。

食べなければヒトは生きられないが、食べ過ぎもまた支障を来す。食べものや栄養は健康や病気へ大きく影響するが、その影響を過大に信じたり評価することを「フードファディズム (Food Faddism)」という。適正と過大の判断は難しく、過小評価もまた問題であるが、体への好影響や悪影響をことさらに言

い募る論である。

テレビの娯楽健康番組やいわゆる健康雑誌は飽きもせず「体によい」という食情報を流す。一方「見せかけの飽食も一皮むけば怖い食品ばかり。私たちの健康は危険な食品で蝕まれている」と「体に悪い」ことを煽る食情報の提供に終始する書籍もしばしばベストセラーとなる。マスメディアも消費者も食への関心が非常に高いようでありながら、その関心の向けかたは浮き足立っている。

<食に関わる事件の報道と問題点>

2002年に大きく報道された食に関連する事件を内容的に分類し、①産地・品種・銘柄・使用原料等の偽装・虚偽表示等、②指定外添加物の使用、③基準値超過残留農薬の検出、④無登録農薬の使用、⑤中国製痩身用健康食品による健康被害、とまとめてみた。

①産地・品種・銘柄・使用原料等の偽装・虚偽表示等

BSE(牛海綿状脳症：いわゆる狂牛病)罹患牛が国内で発見されたことをきっかけに設けられた「国産牛肉買い上げ制度」を悪用した食肉加工会社・Y食品の詐欺事件に端を発し、一連の虚偽表示事件が問題化した。輸入食肉を「国産」、普通牛肉を「松阪牛」「讃岐牛」「米沢牛」、普通飼育を特別飼育したと偽った、等々である。野菜や魚介類の産地偽装もあった。

「宮城県産かき一生食用」と偽装された「韓国産かき一生食用」を生食した場合、日本と韓国では基準が異なるから、これは食中毒を起こす可能性がある。しかし、これ以外の一連の虚偽表示のほとんどは「食べると危険」

な食品が販売されたわけではない。並品として売るのであれば問題ない食品を特別な優良品であるかのように偽ったことが問題なのであり、食べて危険な食品が販売されたのではない。欺かれたのはブランド信仰であり、安全が脅かされたわけではなかった。

「普及品は危険だらけ。安全なこちらの製品を」と不安をあおる商法を筆者は「不安便乗商法」と呼んでいるが、それに関連した虚偽表示もあった。「遺伝子組替え作物を使っていない飼料」「ハーブを加えた飼料」「抗生物質不使用餌」で飼育したと称しながら、実は普通飼料の普通飼育であったというものである。

砂糖や食品添加物を使用しているにもかかわらずそうと書かなかった虚偽表示もこの不安便乗ビジネスの一形態である。砂糖とグルタミン酸ナトリウムを添加しながら原材料名には書かなかった醤油。リン酸塩を使用しながら「無塩漬ハム」と騙ったハム。

「砂糖不使用」「無添加」をよしとする消費者におもねる商法そのものが問題であるが、「不安便乗商法」の「被害者」は並の商品に不満や不安を感じ、「安心」イメージを求める消費者であった。ごく普通の、並品を購入する消費者はこの種の虚偽表示の「被害者」にはならなかった。

優良産地や優良品種の偽装は「有名ブランド」の名を借りる古典的なインチキである。生産量をはるかに上回る「魚沼産コシヒカリ」が全国的に流通していることは有名な話であるし、鯨肉が廉価な食材であった頃、「牛肉の大和煮」缶詰に鯨肉が使われていた事件もあった。だからといって「偽装」が不問に付されていいわけではないが、この種の虚偽表示はおそらくこれからも続くであろう。ウソをつくのはもちろん悪い。しかし、ブランド信仰や不安便乗商法に安易に同調する消費者にも責任の一端がある。

②指定外添加物の使用、③基準値超過残留農薬の検出、④無登録農薬の使用

食品添加物と農薬は社会的関心の非常に高いことである。認められていない食品添加物が使われていた、基準値を超える残留農薬が検出された、というニュースは「安全」を求める消費者を震え上がらせるに十分であった。しかしながら、では、これらが食の安全を脅かしたかといえ、必ずしもそうとはいえない。

食品添加物は「使ってよい」とされたリストに掲載されたものだけを使うのが決まりで、リスト外のものを使うのは規則違反である。たとえ安全な物質であってもリストに入っていなければ、日本以外の国で使われていても日本では使ってはいけないし、使ったものを販売してもいけないのである。その決まりを破ることはルール違反であり、責められねばならないが、危険な物質が使われたのではない。そのことに言及した報道は少なかった。

基準を超える残留農薬の検出は安全に関わると当初は考えた。しかし残留農薬基準を確かめてみると作物によって基準値に大きな開きがあることに気づいた。クロルピリホスの残留基準はほうれん草では0.01ppmであるが、小松菜では2.0ppm、大根では3.0ppm。続出した基準値超過残留農薬検出ほうれん草は、もしそれが小松菜や大根であれば基準値以下ということ。残留基準になぜこれほどの差があるのかに疑問を呈する報道はなかった。

同じように農薬ではあるが、無登録農薬の使用問題は性質が少し異なる。使ってはいけないことを売る側も使う側も承知の上で輸入して使用しているのである。その辺にあるものをうっかり使ってしまったというのではない。「確信犯」的であるだけにやりきれない思いが残る。

⑤中国製痩身用健康食品による健康被害

中国から個人輸入したという痩身用健康食

品により4人が肝障害で死亡していたという事件が報じられ「やせるためには死んでもいい」が現実のこととなってしまった。健康への好影響を標榜して販売される「健康食品」には雑多な商品があり、誇大、誇張、嘘、偽りが跋扈する怪しげな市場である、という筆者の持論が偏見ではないことをこの事件は不幸な形で証明した。健康障害、さらには死に至る非常に危険な「健康食品」が野放し状態にあり、望めば簡単に手に入る現状を突きつけられた。

体重を減らすには消費エネルギーを摂取エネルギーよりも増やす以外にない。適切な食事摂取と適度な身体活動を生活習慣化する地道な努力が、体重の適正化や適正体重を維持する唯一の方法である。にもかかわらず、この基本を無視する情報がちまたに氾濫している。この健康被害事件はそれを飲んだ本人に責任があることは言うまでもない。しかし「飲み(食べ)さえすれば減量できる」ものがあるかのような情報を慢性的に流し続けるマスメディアや「健康食品」業界にも責任の一端がある。にもかかわらず関係者・関係業界からの反省の弁はついに聞こえてこなかった。

それなりの量の報道はあったが、4人もの死者が出たという事実と、今後も類似の事件が容易に起こりうる社会状況を考慮した場合、その報道量は少なすぎた。マスメディアが流す食の情報は体への好影響にせよ悪影響にせよセンセーショナルなものが多い。この事件はマスメディアの格好の材料となって然るべきなのに、なぜか静かであった。健康への影響はないに等しい虚偽表示や指定外添加物使用事件に大きく紙面を割きながら、複数の死者が出た事件について多くを語らないことに疑義を呈したい。

<小さな報道に終わった重大事件>

報道量が多ければ大事件と感じ、少なければ問題は小さいと感じるのはごくふつうの市

民感覚である。死者9人の食中毒事件がなぜこれほど小さな扱いなのか、という筆者の問いに某新聞の記者は「もはや O157 は目新しいことではない」と言いきった。

2002年の8月、栃木県宇都宮市の病院とそれに隣接する老人保健施設で腸管出血性大腸菌(病原性大腸菌)O157による食中毒のために9人が亡くなった事件をどれだけの人が記憶にとどめているであろうか。学校給食を介する O157 食中毒事件が大阪の堺市で起こったのは96年のことで死者は8人であった。死亡者数でいえばそれを上回る食中毒事件が起きていながらニュースとしての扱いはあまりにも小さかった。

この事件が起こった同じ時期、マスメディアの報道はY食品と同じ詐欺をしたNハムの牛肉偽装事件に集中していた。Nハム製品のスーパーからの撤去騒動や社長・会長の引責辞任が大きく報じられる陰に隠れて O157 集団食中毒事件は全国的な注目を浴びなかった。

マスメディア報道には偏りがあり、重大なことが必ずしも報道されるわけではないことは今に始まったことではないが、ほとんど同時期に生じたこれら二つの事件はその典型であった。経済的な詐欺事件を大々的に報じながら、9人もが死んだ集団食中毒事件をほんの小さな記事で終わらせる姿勢はその社会的責任を放棄している。

食中毒は本当の意味で命に関わる。遠い将来のいつの日か、ガンを引き起こすかもしれない、などという悠長な話ではない。1955年の554人をピークとしてかつて67年まで毎年100人以上が食中毒で死亡していた。68年以降は100人以下になったが、それでも20人台以下にまで減少したのはここ20年のこと。

食中毒死亡者数が5人以下にとどまる年もあるようになった今日ではあるが、食中毒は起こらないことが当然なのではなく、少しの油断で起こることを忘れてはならない。食中毒死がこの50年間で激減し、これだけ少ない

死者で済んでいることは食に関わる人びとのたゆみない努力の成果なのである。そのことは高く評価するが、起こった食中毒はきちんと目にとまるだけの記事量で報道すべきである。決して「食中毒はコワイ」とおどせということではない。騒ぐ必要はないが注意を怠るととんでもないことが起こることへの注意の喚起なのである。「食の安全」を真におびやかす食中毒を軽視してはならない。

<終わりに>

自給率は低いにもかかわらず輸入によってあふれるほどの食料が供給されているから、これはよい、あれはだめ、と好き勝手が言える。健康に対する漠然とした不安や、健康であらねばならぬというある種の「強迫」がある。そして2002年の「食の不祥事」を見るまでもなく食料の生産や製造に対して不安や不信が漂っている。さらに物事を論理的かつ多角的に考えることを厭い、「黒か白か」「いいのか悪いのか」の判断を他者にゆだねてしまう人が多い。このような社会にフードファディズムが生まれ、そしてはびこる。

日本人の胃袋をめがけて壮絶な食品販売合戦が展開されている。一人が食べる量には限りがあり、そうはよぶんに食べられない。したがって宣伝文言に工夫が凝らされ、場合によってはフードファディズムが悪用される。飽和状態の市場において自社製品を買ってほしい食品企業（食の提供側）。「食の情報」を販売するマスメディア。努力せずして健康だけは得たい消費者。三者三様の思惑がからみ、食の周辺が騒々しい。

食生活と健康が密接に関わることは事実であるが、それは長い間の食生活の状況が長い時間をかけて健康状態に反映されていくということである。今日食べた、ある「体に良い(悪い)」食べものが、明日の健康をすぐに左右するというわけではない。直ちに悪影響が生じるのは食中毒であるとか、食品に有毒物質が

混入したような例外的な場合である。それにもかかわらず、それを食べさえすれば健康が約束される「マジックフーズ」や、逆にそれを食べると病気になる「悪魔フーズ」があるかのような文言の横行が目にする。ある食品中に含まれる、ある物質の有益性や有害性を、含有量や摂取頻度、摂取量を無視して論じるのはフードファディズムである。

適切に食べれば「食で得られる範囲」の健康は保障される。基本は、必要な栄養素を過不足なく摂取すること。具体的には穀類、豆・豆製品、肉、魚、牛乳、卵、果物を適度な量で、そして野菜や海草、キノコ類を豊富に食べるという食生活である。季節や状況に応じて多様な食べものや料理を、柔軟に味わい楽しむことである。環境汚染物質は大気、土壌、水を介して食品に若干の有毒物質を混入させるかもしれないが、いろいろな産地の食品を適度な量で食べていけばさほど気にすることもないと考えていいのではないか。

健康の維持増進の三要素は「栄養・休養・運動」である。にもかかわらず「運動」と「休養」をないがしろにしたツケを「栄養」すなわち「食」で支払えるのではないか、という期待と誤解が不安扇動市場や「健康食品」市場を太らせ、地道な食生活の営みをおろそかにさせる。

食品に厳密な「安全」を要求しつつ、一方で得体の知れない「健康食品」を安易に摂取する消費者も問題である。メディアや企業はフードファディズムとは距離を置き、消費者に過剰な期待や不安を与えず、地道な食の営みを支援する立場を忘れないでいただきたい。

普通の食品を常識の範囲内で食べる。食品に効能・効果を求めすぎない。それが食の原点である。