

CURES NEWSLETTER

地域経済
ニュースレター
2001.10.30 No.58

特集：続発する石川の牛乳食中毒事件の社会的背景

疲弊と甘え～続発・牛乳食中毒事件の背景考察～

中日新聞北陸本社報道部 中 島 健 二



石川県内の牛乳製造業界で、今年に入り、食中毒事件が相次いだ。殺菌液が入った牛乳パックを製品として出荷してしまった北陸乳業(七尾市)、学校給食用に出した牛乳で食中毒騒ぎとなったジャー

ジー高木乳業(金沢市)。このうちジャージー高木乳業の件は、依然、原因物質が特定されていないものの、騒ぎの過程で、「異臭」苦情を受けて回収した牛乳を再利用して製品化していることが発覚。あまりにすぎない安全管理が現場で横行していることに、消費者は大きな衝撃を受けた。しかも、昨年の雪印乳業集団食中毒事件の記憶がまだ新しい中での

・特集：続発する石川の牛乳食中毒事件の社会的背景

疲弊と甘え～続発・牛乳食中毒事件の背景考察～……………中 島 健 二

乳業における食中毒事故発生について……………園 田 一 幸

続発する飲用乳にする事故の背景にあるもの……………坂 野 俊 雄

——食品衛生法改正めざして——

平松牧場としてのありかた……………平 松 薫

・北陸 PICK UP

七尾マリンシティ構想から川中心のまちづくりへ

金沢大学経済学部

続発。予想だにしなかった事態は、当初から業界内における何らかの特殊事情の存在を予感させた。

では、今回の事件は、なぜ起きてしまったのか、そこにはどのような背景があるのだろうか。現場の第一線記者たちの取材成果や話などをもとに、できうる範囲内で迫ってみたい。

まず、真っ先に背景として浮かび上がるのが、業界や個別企業の経営状況。経済グローバル化が極端に進み、安価な輸入品が日本国内へ大量に流入している現状では、ほとんど製造業が厳しい状況にある。牛乳製造業界は、その中でも影響を大きく受けていた。

牛乳消費自体が伸び悩む中で、近年は安い加工用脱脂粉乳の輸入が増加。その粉乳を加えた牛乳や乳製品が店頭でのスペースを拡大していく。そうなれば当然、価格は下落の一途をたどっていくことになる。国内の業者は、それにコスト削減で対抗せざるをえないわけだが、現状では価格破壊の底が見えず、業界はぎりぎりの運営を求められ続けている。特に地方の中小零細業者は、コスト対策で無理に無理を重ね、疲弊していたとも考えられる。

本紙にインタビューを掲載させていただいた金沢大学経済学部の海野八尋教授は、次のようにも指摘している。「コスト対策で人件費を削減するには工程の機械化しかない。だが、専門の技術スタッフを抱える余裕がない中小業者にとっては機械はブラックボックス。不具合が生じたときには中小の現場では対処は難しい」。

大手ならメンテナンスに人をさいたり、十分な人員で出荷前の抜き取り検査を行ったりの余裕があるかもしれない。しかし、疲弊した状況の中小零細業者には極めて困難だったと考えられる。そして、厳しいコスト対策ばかりを突きつけられる経営者の頭の中からは、いつしか品質管理への関心が薄れていく…。発覚後、マスコミ取材への対応すらほとんどできない状態だったジャージー高木乳業は、まさにこのようなシナリオではなかったのだろうか。

北陸乳業については、この業界ならではの事情があったことも、付記しておいた方がいいかもしれない。同社は株式会社でありながら、利益が出れば地元の酪農家に還元しなければならない企業でもあった。というのも、同社の設立の経緯には地元酪農家の保護、という側面があり、このため現在もJAはじめ国や県が出資している。では、自由競争が原則の経済活動の中で、このような形態の企業はその目的意識をどこに設定すればいいのだろうか。それを考えた時、「企業意欲や努力の面で問題があったのではないか」との疑問が浮かんできた。

ところで、今回の事件を取材した記者の何人かは当社の経済部に所属している。その記者たちは地元の企業や工場をいくつも見ていくわけだが、彼らの一人がこんなことを話した。「工業製品のメーカーはミクロン単位の精度が、その社の生命線ともなっている。目に見えて少しでもおかしいものが出来上がっていると、即座に止まらせる」と。まさに、この言葉がこの事件の核心である。

まうと、場合によってはその社は終わる」。だが、今回取材した牛乳メーカーは違うような気がしたというのだ。

つまり、例えば機械部品メーカーなら、出荷された先で納められるのは機械の中。まさにそこでは1ミクロン違っただけではねつけられるケースもある。これに対し、牛乳などの食品が最終的に納まるのは人間の体内。それは機械と違って多分に許容してくれる所がある。言い換えれば、そこに甘えが許される余地がある。今回の事件には、このような甘えから「ここまでなら、いいかな」という曖昧な判断が生まれ、ずるずるとはまりこんでしまいやすい人間の弱さのようなものが背景にはあったのではないだろうか。これに、極限を超えたコスト削減が求められる業界事情が拍車をかけ、深刻な事態へと導かれていった、とも言えるだろう。

ある企業は、事件が発覚後、記者会見すら開くすべを知らなかった。企業側は、とてもそんな余裕はない、分からぬ、と繰り返すばかりだったが、これはすなわち、消費者への説明責任すら果たす能力・機能をこの企業が持っていないということを露呈したことになる。企業責任に対する認識がない、というより、その意味すら理解していないのだろう。

9月、金沢市のホリ乳業が製造した学校給食用牛乳でも“異臭騒ぎ”が発生。市保健所によると、製造過程で攪拌し過ぎたことから泡が発生して成分が変化し、風味異常が起きたという。会社側は問題の牛乳が製造された

日、泡が出ていることにとには気付いていた。だが、その泡が成分変化に至ることなどは全く知らなかった。しかも、攪拌をはじめとする製造工程のきちんとしたマニュアルもなかつた。同社は発生直後に記者会見するなど、対応面では他2社との違いが際だった。が、安全管理面での問題責任は同様に問われよう。業界の課題は深い。

記者たちが事件の舞台となったジャージー高木乳業の工場に取材で駆けつけた際、驚いたことがある。壁のトタンが錆びて剥がれ、ドアも曲がっている。貯乳タンクは工場の建物から外に飛び出し、雨に打たれた下部が錆び付いていた。これらは直接、製品の品質にかかわるものではないだろう。しかし、この工場内で牛乳という生のものを作っている、ということに、記者は衝撃を受けたという。店頭で見る牛乳は、どのメーカーの製品もきれいなパックに入れられ、大して変わりはないように目には映る。だが、それを作っている工場が消費者の目に触れる事はずない。製品だけが消費者の目に触れるのではなく、製品の向こう側まで見ることができる—そんなところまで、今後、求められていくのではないだろうか。食品業界での問題が今も起こり続けている現状を思うと、そんな気がした。