



韓国「食品汚染」の恐怖

梶井彩子

日本に輸入されている韓国の食品に、中国の「毒餃子」事件と同じか、それ以上の「危険」が潜んでいる。この事実はネットや海外の報道機関では多くの情報が出回っている一方で、日本のテレビや新聞などではあまり取り上げられていない。

今年に入ってから、思わず吐き気を催すようなニュースが海外メディアにより報じられた。

〈米食品医薬品局（FDA）は（6月）14日、韓国産のカキ、貝、ムール貝、ホタテなどの貝類が、人糞などに汚染され食中毒を引き起こす恐れがあるとして、流通業者に販売禁止を通告した。複数の韓国メディアが報じた。

すでに流通している生ものや冷凍の韓国産貝類も、回収する方針。韓国産貝類の養殖場に人糞など人間の排泄物が流れ込むなど不適切な衛生管理にあり、ノロウイルスに汚染している可能性が高いという。

韓国農林水産食品省は、米国に輸出している主な貝類がカキであることから、現場点検などを実施した上で、カキの収穫時期である10月までに再輸出したい考え。韓国産貝類の対米輸出量は今年だけで4970トンにのぼり、日本、中国に続く主な輸出先とされる。

韓国メディアは、米食品医薬品の発表を報じながら、漁港に停泊する韓国船舶の排泄物処理施設が不十分であることを指摘。汚染を食い止めるためには、国民の意識をまず改善する必要があると伝えた。〉（サーチナ・2011年6月19日付）

アメリカは2010年11月に韓国産カキの食中毒事件で3人が死亡している。その際は「カキの養殖はアメリカ医薬品局が認めた清浄海域で行なわれており、産地で汚染されたものではない。流通経路で汚染された可能性がある」「加熱用を生食していた」などとして対応を見送っていた。が、状況が改善されないため、このような措置に至ったのである。

それにしても強烈なのは「人糞に汚染」である。「大腸菌」などという、食品関係のニュースでよく見るような表現ではない。このような直接的な「汚染原因」は、不衛生でおなじみの中国産の食品にまつわるニュースでもなかなかない。

この報道に触れたネットユーザーたちが「もう絶対、韓国産は食べない」「最近ノロウイルスにかかる人が多いのってそのせいなんじゃ……」などとコメントを書きこんでいる通り、第一の問題はこれらの汚染海産物が日本に入ってきているのかどうか。残念なことに記事では「おもな輸出先」の筆頭に、日本が挙げられているのだ。

韓国から日本への海産物輸出額は、年間約八百億円。海産物では世界一の貿易相手国である。世界中のどこの国よりも衛生観念が強いであろう日本が、このような輸入品に無頓着でいいわけがない。

先進国とは思えない下水事情

検疫法などを管理する厚生労働省によれば、現時点では、日本には「韓国産の生食用カキ」は入って来ていないそうだが、加工品についてはその限りではない。だが今回のアメリカの通達では、缶詰も「追放対象」に含まれている。米FDAの通達にはこうある。

〈缶詰の製造過程でノロウイルスの危険性を取り除く熱処理されるが、韓国産の軟体動物貝類甲殻類の缶詰の中身は、人間の糞尿にまみれた、汚染された海から収穫されているので、人間の食べ物として適していない。〉

当然だろう。いくらサルモネラ菌等が加熱で死滅するからと言って、糞尿にまみれた海でとれた海産物を口にいたたくはない。

一体どうしたら海産物の加工品が「人糞などに汚染され」るのか、日本人の感覚では全く分からない。だが原因は明確だ。韓国は下水処理施設が足りていないことを理由に、糞尿、汚泥、家畜糞尿、生ごみなどを海に捨てているのである。九三年から「正式に」海洋投棄が行われており、その投棄物の中はヒ素や水銀、カドミウムなどの有害金属も多量に含まれているという。

当然、韓国の水産物には甚大な影響が出ている。03年には汚染海域での赤ガニ漁が禁止に。取れたカニから毛髪やヘアブラシなどが見つかったために取られた措置だが、それ以上に危険な物質も見つかったことだろう。

海でとれるものは何も輸出品だけではない。韓国の消費者も自分たちの食卓に大きな影響が出ると危惧するはずで、「これらの海洋投棄を続ければ、ツケは韓国民自身に回ってくる」との新聞の社説が掲載されたこともある。

韓国政府も事態を受けて、06年、下水汚泥の海洋投棄を一二年から禁止するという内容の「廃棄物海洋投棄禁止総合対策」を発表してはいる。しかし実施直前になって、韓国政府は「当面投棄を続ける」と発表した。まだ下水処理施設が万全ではないことが理由だそうだが、六年の間、一体何をしていたのだろうか。サムスンで世界市場を席卷している「先進国」とは思えない国情である。

実は韓国は正式に海洋投棄を始めた03年、廃棄物の海洋投棄を禁止する国際条約に加盟している。このあたりの矛盾は指摘するまでもないが、加盟国の中で今でも下水汚泥の海洋投棄を続けているのは唯一、韓国だけだ。

韓国のりにトイレトペーパー？

それでも海産物の輸出等が認められてきたのは海洋投棄区域と清浄区域があるという論理だが、なにせ海である。海流があり、波がある。汚水が一カ所に留まり続けるはずがなく、むしろなぜこのような言い分が通っていたのか不思議だ。

それも太平洋なら二十五メートルプールに一滴の醤油をたらすようなものだが、日本海は狭い。東シナ海側もすぐに日本や中国の排他的経済水域と接しており、韓国漁船が自由に操業できる水域は広くはない。そこに数万トンの汚水が流されているのだ。そこで獲れた海産物を米F D Aが「人間の食べ物として適していない」と判断するのも当然で、遅すぎるくらいである。

日本でも人気の韓国のりに「トイレトペーパーが混入していた」などという「都市伝説」的な話もあるが、韓国近海一帯が「下水」状態であることを考えれば、あながちあり得ない話でもない。

台湾でもこの六月、有名飲食チェーンで食中毒が相次ぎ、早速韓国産生ガキの検査を強化しているという。

その一方で日本は業者も行政も「生ガキは入って来ていない」「汚染や食中毒などの報告は受けていない」と言って検査強化を行っていないのである。

「韓流スターも食べた（かもしれない）」などという文句で韓国産カキを1キロ2百円という価格で販売していた食料品販売サイトの店主も、今回のアメリカでの対応を知った消費者からの質問に対し、「国内機関からの通達も指導もない」「扱っているのは汚染が発見されたのとは別の海域のカキ」「だから販売を継続する」と堂々宣言している。

明らかに対応が遅れているのではないか。何かあってからでは手遅れになる。

日本のイメージにタダ乗り

第二の問題は、これらの韓国輸出品があたかも日本製であるかのような商品名・パッケージで売られていたことである。

今回、問題となりアメリカ市場から追放状態となったカキの缶詰の名前は「Geisha Whole Oysters in Water」「Crown Prince Whole Oysters in Water」、「ゲイシャ」と「皇太子」である。



韓国製品と分かるネーミングでは売れないと見たのか、明らかに日本を意識した商品名を付けているのである。やり方が汚い。「ゲイシャ」と「皇太子」では、まるで日本製品が糞尿まみれだったかのように受け取られかねないではないか。

パッケージや商品名を真似た明らかなパクリ商品はこれまでもいろいろあった。「カロリーメイト」を真似た「バランスメイト」、「おとっと」を丸パクリの「くじらごはん」など枚挙にいとまがないが、これらは明確にパッケージや商品コンセプトそのものを盗用しているため、まだしも指摘しやすい。

だが「ゲイシャ」や「皇太子」のように日本的イメージだけを使われては、海外の人たちにとってはかえって韓国製品と見分けるのは難しくなる。

このような「日本のイメージを使って商売をする」パターンは他にいくらでもある。サムソン電機は自社製品のCMやパブに富士山、忍者、寿司など明らかに日本を思わせるイメージを使ってきた。ヒュンダイ自動車も力士を商品イメージに使用していたことがある。

これらのイメージ戦略により、世界には「サムスンやヒュンダイは日本企業」と思っている人もいるのではないだろうか。日本的イメージが使われた揚句、事故を起こされたり著作権侵害や特許侵害などの犯罪、あるいは食中毒や異物混入などを起こされては、日本製品や日本のイメージそのものが傷つきかねない。

韓国にとっては「大嫌いな日本」のはずだ。そのイメージにタダ乗りして売るだけでなく、汚染食品をバラまくような商売は、即刻やめてもらいたい。日本製品、日本企業を守るためにも、国を挙げて対応すべきだろう。

第三の問題は、韓国の食品管理、衛生管理のずさんさを如実に表しているということである。

そもそも韓国製食品の管理については、特にネット上では以前から騒がれている。「韓国食品」と検索すれば、吐き気を催すような画像、事例がいくらかでも表示される。

日本への輸出品も例外ではない。韓国から輸入した「寄生虫の卵入りキムチ」が話題になったのは05年だった。韓国産キムチ業者520社のうち、16社の製品から寄生虫の卵が見つかったのである。犬や猫に寄生する回虫も見つかっており、野良犬などの糞などが材料に付着していたためではないかと指摘されている。

東京新聞などは当時、なぜか韓国側を擁護し「キムチは最近、寄生虫卵騒ぎで不評だが、な
あに、かえって免疫力がつく。」とのたまひ、このあまりにインパクトのあるフレーズはネットスラングとして定着するまでになったが、冗談を言っている場合ではない。

韓国では今でも年に一、二回、虫下しのため「駆虫薬」を飲む習慣があるそうだから、キムチに付着した寄生虫が体内に入っても、大丈夫なのかもしれない。だが日本にはそのような習慣はない。体内の寄生虫の存在に気づく頃には、「かえって免疫力がつく」などと鷹揚に構えてはいられないだろう。

「食べない」という食品防衛

それにしても韓国の衛生観念には驚かされる。当然、日本の厳しい消費者が許すはずがない。以降、日本国内で流通するキムチの多くは国内産のものになった。

ところが2011年6月、韓国産キムチの日本向け輸出は3年間、衛生検査が免除となった。輸入食品等事前確認制度に登録したためである。輸入手続きの迅速化、簡素化により、輸入拡大が見込まれるそうで、韓国側業者は「韓国産キムチの安全性に対するイメージが一層向上されると思う」と述べている。だがおそらくは逆の反応が出る。衛生検査を経していないキムチを誰が買うというのか。

ひどいケースでは、日本に輸出するキムチに作業員が唾を吐きかけている映像すら、ネット上には残っている。いずれにせよ韓国産キムチは食べないのが、「自己防衛」というものだろう。

海産物も例外ではない。昨年10月、これまで韓国産ヒラメに行ってきた精密検査を日本政府は「全面的に免除」している。精密検査によって通関に時間がかかり検査待機費用がかかっていたので、韓国側業者の負担を軽減するための措置だという。正気の沙汰ではない。日本政府は国民の食卓を守る気はさらさらしない。もう消費者は「自己防衛」をするほかないのである。

とはいえ、自己防衛は至難の業だ。スーパーで売られている製品には辛うじて原産国が明記されているが、大手「安売り系」スーパーなどで乾燥ヒジキや乾燥わかめを買おうとすると、選択肢はかなり安い韓国産・中国産か、あっても価格が1.5倍～2倍近くする日本産。この不況の折、さらに消費税増税となれば、割高な日本産に手を出すのはなかなか思い切りが要る。中には日本で加工しているだけで、原産国は韓国、ということもしばしばあるので、注意が必要だ。

さらに難しいのが外食だ。回転寿司で食べている「ねぎとろ」や「エンガワ」が代用魚であることは最近知られつつあるが、産地まではその場では分からない。

赤貝などはほとんどが韓国産と言われているが、1貫100円、2貫1皿120円と言ったような激安回転寿司ではその多くが国産魚ではない。となれば、赤貝に限らず多くの魚、あるいは軍艦巻きに巻かれた海苔が韓国産である可能性はゼロではないのだ。

焼肉店や牛丼チェーン店などで出されるキムチも産地は分からない。ホームページで原産地をチェックできるのは、米や肉などの主なものであり、付け合わせやトッピングで出されるキムチの原産地まで掲載されているケースは少ない。

自ら感度を高め、防衛するしか道はない。

それでも韓国食品を食べますか？

これほどの状況があるにもかかわらず、「韓国 食」というキーワードで書籍を検索すると、出てくるのは韓国料理のレシピや食文化の本がほとんどだ。「中国 食」と検索し、「食人文化」や「毒食」「食品汚染」などの書籍が検出されるのとは雲泥の差である。

韓国の食文化は、すっかり日本の食生活に根付いた感がある。キムチ、ビビンバ、韓国のりはもちろん、最近ではサムギョプサルや純豆腐【スンドゥップ】、サムゲタンなども、特に女性には人気がある。韓国旅行も、女性誌などでは盛んに取り上げられている。韓国の食品衛生の実態を知っていて、それでも韓国料理が好きだというのなら止めはしない。だがもし知らないのだとしたら悲劇である。

これまでに中国産の毒入り餃子はもちろん、アメリカ産の牛、農薬たっぷりの果物類など問題はあった。だがさすがに糞尿汚染はなかった。しかもこれは韓国が海洋投棄を辞め、衛生観念を身につけない限り、慢性的に付きまとう問題である。

そろそろ我々日本人も、「安い」「うまい」を大義名分に世界市場を台所にしてきた食生活を見直す時期が来ているのかもしれない。いや、見直すべきだろう。糞尿まみれの魚や、寄生虫だらけのキムチを食べるくらいなら。

韓国「汚染食品」の恐怖

平成25年2月8日

<http://p.booklog.jp/book/65891>

著者：梶井彩子

著者プロフィール：<http://p.booklog.jp/users/ayakokajii/profile>

感想はこちらのコメントへ

<http://p.booklog.jp/book/65891>

ブックログ本棚へ入れる

<http://booklog.jp/item/3/65891>

電子書籍プラットフォーム：ブックログのパー（<http://p.booklog.jp/>）

運営会社：株式会社ブックログ