

図書 紹介
食品偽装の歴史

著者：ピー・ウイルソン／訳：高儀 進

発行：白水社／〒101-0052 東京都千代田区神田小川町 3-24／Tel.03-3291-7821（編集）／
四六判／442 頁／価格 3000 円（税別）／2009 年 7 月 20 日発行

2007 年以降、不二家の期限切れ牛乳によるシュークリーム、ミートホープ社の牛肉に豚肉混入、白い恋人の賞味期限改ざん、赤福の消費期限の偽装、比内地鶏の偽装、船場吉兆のプリン等の消費期限改ざん販売や使い回し、丸明による飛騨牛の食品偽装、魚秀によるウナギの産地偽装、三笠フーズによる事故米(カビ毒、残留農薬)の食用転売等々と社会を騒がせた食品偽装は、挙げれば切りがなく、依然としは跡を絶たない。しかし、この問題は最近始まったものではなく、明治時代から多発していたという。日本は西洋から食文化と一緒に偽装文化も受け入れてきたらしい。

本書は、イギリスを中心に、現代にいたる食品偽装の歴史を描いたもので、混ぜ物、偽装、保存料・添加物、遺伝子操作など食品をめぐる歴史を検証し、食品への安心・安全が揺らいでいる現代社会に警鐘を鳴らす一冊である。

- 第 1 章 ドイツのハムと英国のピクルス
- 第 2 章 第 2 章 一壺のワイン、一塊のパン
- 第 3 章 第 3 章 政府製マスタード
- 第 4 章 第 4 章 ピンクのマーガリンと純正ケチャップ
- 第 5 章 第 5 章 紛い鷺鳥の仔とペアナナ
- 第 6 章 第 6 章 バスマティ米と乳児用粉ミルク
- エピローグ 二十一世紀における混ぜ物工作

次にサブタイトルから凡そ内容が理解できるので、以下紹介する。第 1 章では、フレデリック・アークムの輝かしい人生、混ぜ物工作の化学、工業国英国と「利益を求める飽くなき渴望」、混ぜ物工作と法律、アークムの蒙った屈辱である。第 2 章では、ワイン、度量衡、パンの取り締まり、飢餓食、1757～58 年、パンを巡る大スキャンダル、ギルドと良質な食品の保障、食品警察－検査官、胡椒商、乾物屋である。第 3 章では、悪魔の乾物屋、貧困と混ぜ物工作、英国の欺瞞者たち、公表作戦対科学、顕微鏡下の食品－アーサー・ヒル・ハッサル、名指しの非難と国民の健康、宣伝と立法、マスタード、純正食品、商業のしたたかさ、混ぜ物工作からパック入りの純正までである。第 4 章では、牛乳とアルコール

ル、マーガリンのための闘い、ハーヴェー・ワシントン・ワイリー、保存料と毒物班、アプトン・シンクレア、セオドア・ルーズベルト、『ジャングル』、正直な表示と純正ケチャップである。第5章では、代用食品と戦時の偽食品、合衆国におけるイミテーション食品、添加物、新食品、1969年のホワイトハウスの会議、栄養強化とダイエット、調味料の素晴らしい新世界、ラルフ・ネーダーと化学的御馳走、キャロライン・ウォーカーと立法化された消費者欺瞞である。第6章では、完璧な内容表示、グルメ食品偽装と保護された食品、バスマティ米のDNA、目に見えぬ危険と無用に世間を騒がす者、脂肪過多の鶏と農産物の混ぜ物工作、「不潔条項」、殺虫剤と有機欺瞞、偽卵と毒を与えられた赤ん坊である。

食品偽装の歴史は、古代ローマ人やギリシア人から始ったと言われている。中世はギルドによって概ねその品質は保持されていたようであるが、イギリスでの産業革命以後、偽装の技術が飛躍的に増加し、殺人にも等しい有害な偽装食品も野放しであり、消費者の自己責任とされていた。法律などに規制は本書に見られるように19世紀に入ってからである。

現在、偽装品だったマーガリンはその地位を確立し、20世紀半ばには化学合成で多くの食品添加物が開発され、栄養強化食品やノンカロリーのダイエット食品が歓迎されている。本物とニセモノの間のどこに一線を引くのか、悩ましい問題もある。

「儲（もう）けるために他人の健康を損ねてもかまわない」と考える人間は、洋の東西を問わず、どこにでも存在するようである。人は誰でも騙されたくはない、騙された時の屈辱と怒りの混ざった感情は不快だが身近なことでもあり、誰でも経験する。

本書は、イギリスやアメリカでの事例が中心でありあまり切実感はないが、世界の食品偽装とその歴史を知るには格好の一冊であり、関係者には一読をお奨めする次第である（事務局）。