

# 北海道師範塾 「教師の道」 塾頭通信

第641号 平成25年11月12日

## 誤表示と偽装の間

先月（10月）22日、阪急阪神ホテルズは、運営する8ホテル等にある23店舗で提供された料理47品目について、メニュー表示と異なる食材が使用されていたことを発表しましたが、消費者等から厳しい批判を受け、社長が責任を取って辞める事態となっています。

阪急阪神ホテルズの社長は、当初、職員が誤って表示した「誤表示」だったと説明していました。

調理場とサービス部門との連絡ミスの為に、表示の修正が間に合わなかったという様な意図的ではない「誤表示」という事はあり得る事だと思います。しかし、メニューとは異なる食材を使用して調理しているのに、あたかもメニュー通りの食材を使用しているかのようにお客に表示するというのは、明らかに意図的であり、「偽装」といわざるを得ません。

実際、同月28日の記者会見で、社長は自ら「偽装と思われても致し方ない」と事実上の偽装を認めています。当初の「職員が誤って表示した誤表示」という言い方に対しては、事実関係さえも偽装しようとしているのではないかとの疑いを持ってしまいます。

食品偽装の問題は、過去にも多くの事件がありました。

2001年に発生した「雪印牛肉偽装事件」は国外産の牛肉を国内産と偽ったものであり、2003年に発生した「飛騨牛偽装事件」は、飛騨牛の品質等級を偽装したというものです。

また、2007年に発生した、苫小牧の「ミートホープ」という会社が起した「品質表示偽装事件」は、その悪質さに驚かされたものです。

更にお粗末だったのは、同じ年に明らかとなった老舗の料理屋「船場吉兆」による、お客の食べ残したものを別のお客に再提供したという事件でしょう。

こうした事件が明るみになる度に、その会社はもとより、業界自体も大きなダメージを受けて来た筈で、中には、倒産したり廃業したりした会社も出ています。にもかかわらず、同じような食品偽装事件が後を絶たないというのは、本当に懲りない面々が多いという事なのでしょうけれど、呆れる他ありません。

阪急阪神ホテルズのケースは、一般のねぎをブランド名の「九条ねぎ」に、安価

なバナメイエビを「芝海老」と表示する等していたものですが、これを単なる「誤表示」といわれて額面通りに受け取る人はいないでしょう。

「小さなエビは芝海老という」のが業界の慣行というのは、明らかに消費者無視の手前勝手な理屈で、料理人が本当に「小さなエビは芝海老」と思っているとしたら、プロの料理人として包丁を握る資格はないと思いますし、芝海老漁の漁師達の名誉を傷付けている事にも思い至らないとすれば、大変残念な事です。

また、「ブラックタイガー」を「クルマエビ」と偽装しているケースも少なくない様ですが、業界では「ブラックタイガーはクルマエビ科で、明確な区別が難しい」と困惑しているという記事もありました。しかし、両者は例え同じクルマエビ科であったとしても全くの別物ですから、これを間違えるというのはプロとしては有り得ないと思います。

阪急阪神ホテルズが食品偽装問題について記者会見を開いて以降、この問題は、まるで火が着いた様に全国各地のホテルやデパートに広がっています。特に、食材の宝庫である北海道でも、次々と食品偽装問題が明らかとなっている事は、遺憾としかいいようがありません。

そもそも何故、食品偽装という事件は無くならないのでしょうか。

一つは、食材は調理してしまうと、食材の違いを見分ける（味分ける）事が非常に難しい事です。ですから、私の様な素人なら簡単に騙すことが出来るという誘惑があります。だからこそ、料理人のモラルが問われるのですが……。

二つ目は、寂しい事ですが、安物を高く売って儲けようという魂胆があるのだと思います。安物の、「バナメイエビ」を「芝海老」と表示したり、「ブラックタイガー」を「クルマエビ」と表示したりするのはその口でしょう。文字通り、不当表示ですね。

こうした行為には二つの問題があります。一つは、安物をあたかも高級な食材であるかの様に偽装する事によって、不当に多額の料金をお客に支払わせている事であり、もう一つは、「芝海老」や「クルマエビ」を食べたいというお客の気持ちを裏切っている事です。

一連の騒動で、渦中のホテルやデパートでは経営責任者が謝罪会見を開いていますが、彼等には、どの程度事の深刻さが分かっているのでしょうか。

また、我々消費者も、ホテルやデパートを批判するだけではダメで、もう少し賢くなる必要があるでしょう。

例えば料理人が、「クルマエビ」を使った料理も「ブラックタイガー」を使った料理も同じ様に美味しく調理しているのに、名前だけで「クルマエビ」の料理の方を選んだりしてはいないでしょうか。それでは、料理ではなくメニューを食べている様なものですし、料理人が偽装の誘惑に駆られても、文句はいえません。

食は、人が生きて行く上で最も重要なものであり、そこで不正が行われるという事はあってはなりません。まして、今世界では、日本食ブームの花が咲いています。諸外国からも日本食を楽しみに多くの観光客が訪れています。

このままでは、無形文化遺産にも登録されようとしている「和食」も色褪せたものになりかねません。業界挙げて、信頼回復に努めて欲しいと思います。

(塾頭：吉田 洋一)