

消費者の環境意識について

坪井 順一

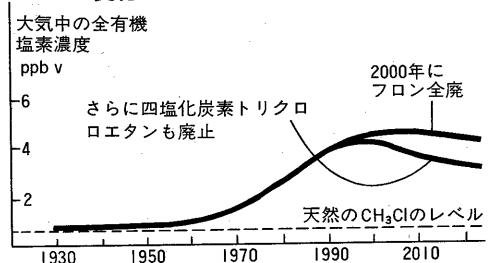
The Analysis of Environmental Consciousness of the Consumer

Junichi Tsuboi

I はじめに

環境問題がクローズアップされ、それにつれてエコ商品なるものが販売されている。売れ行きはそれほどでもないのだが、イメージアップを図る企業にとっては、環境商品を売り出してクリーンなイメージを創り出したいというのが本音であろう。通産省も、外郭団体を通じてエコマーク商品の認定をおこない、ブームに拍車をかけようとしている。企業側のこうした活動に対して、消費者の側でも環境を意識したさまざまな取り組みが行われている。リサイクル運動、牛乳パックの回収、廃油石鹸など、また、マスコミによって提起された、熱帯の森林資源保護、省資源、水質汚染といった問題にもそれぞれに反応しての活動であることはいうまでもない。環境問題には、これ以外にもフロンガスによるオゾン層の破壊、酸性雨、炭酸ガスによる地球温暖化などの問題もある。しかし、これらはグローバルなテーマであり、しかも、企業の技術上の問題を多分に含んでおり、消費者レベルではこうした問題を自らのものとする意識が稀薄である。たとえば、フロンガスは消費者にとっては目に見えないけれども身近かな存在である。けれども、10数年来使用している冷蔵庫やクーラーの冷媒としてフロンガスが使われているとしても、そしてその事実が指摘され、使用をやめようとしても、日々の生

表1 フロン全廃による大気中の有機塩素濃度の変化



活に密着したこうした商品を急に取り除くことはほとんど不可能に近い。スプレー缶のフロンガスはいち早くLPG化したのが、耐久消費財や産業用（半導体の洗浄剤）への対応はまだ手つかずの状態と言っても過言ではない。世界的には西暦2000年を期してフロンは全廃の方向にあるが、(表1)*1)に見るように、全廃したからといってすぐにフロンが減少するわけではない。基本的には、フロンガスの規制は消費者レベルで考慮するよりも、産業界や行政レベルで処理しなければならない問題である。そのための開発費の製品価格への転化は、受益者負担の原則によって消費者が負担することになってしまってもやむおえない。自動車や工場での化石燃料の燃焼によるCO₂の排出や酸性雨の問題も、フロンガスと同じように消費者にとっては理論的な認識はできても、現実的な行動には反映しにくいものがある。こうした問題の解決は、不買や不使用と

いったことよりも基本的には行政レベルで指導・規制すべき問題である。

II 消費者の誤解に基づく運動

1 牛乳パックの回収

地球上で生活する人間にとって、さまざまな環境破壊に関わる問題は無視できないものがあるが、グローバルなレベルではなく、身近なものとして取り組まれているものも数多くある。ところが、こうした運動は、ムードが先行し、いくつかの点で無知や誤解の上に成り立っているものもある。その1つは牛乳パックの回収とトイレトペーパーとしての再生・再利用である。牛乳パックの回収は、一見環境問題への積極的な取り組みのように考えられているが、逆に環境汚染を助長する一面もあり、実際にはこれほど矛盾した運動もないのではないかと思われる。[森林資源→紙パルプ→もったいない→回収・再利用]という図式は、いかにも分かりやすく、環境問題に参加しているという意識を持たせてくれるのだが、それはほんの一面を表しているにすぎない。

(1) パックそのものの安全性

まず、牛乳パックの回収で見落とされているのはパックそのものの安全性の問題である。通常流通している牛乳パックは漂白されたものである。牛乳のイメージの故か、市販されているものはほとんど100%、生協などで取り扱われているものでも数多くのものが、漂白された牛乳パックを使用している。紙・パルプなどの漂白のために、パルプ工場では塩素系漂白剤が使用されており、その結果、製紙工場の排水からダイオキシンが検出され、河川への汚染が深刻化しているのが現状である。環境庁の調査では全国の製紙工場の2/3からダイオキシンが検出されている(日本経済新聞、1991.11.28付)。日本では牛乳からのダイオキシン検出例はまだないが、カナダ、ニュージーランド、イギリス、ドイツな

どの調査では0.012~0.216pptの範囲でダイオキシンが検出されている*2)。日本での検出例がないのは、乳業メーカーがそうした調査を、公式には行っていないという理由にすぎない*3)。こうした危険性を認識した一部の消費者団体は、無漂白パックの牛乳を取り扱っている。しかし、この無漂白パックは、再生紙が茶色くなるという理由で、一般の牛乳パックの回収からは除外されている。スウェーデンではパルプ工場での塩素使用を制限し、無漂白紙製品の普及をはかっており、日本でも環境庁が紙・パルプ工場での工程の改善や塩素系漂白剤の使用削減などを業界に要請しているが、抜本的な改善には至っていない。さらに、ダイオキシンについてはゴミ焼却場からの発生も考えられ、周辺の牧草地を汚染し、それを食べた乳牛の生乳からダイオキシンが検出されることも知られている。

(2) オリゴマーの溶出

一般に市販されている牛乳は、一部のものを除いて牛乳パックの内側には、紙にポリエチレンを張り合わせたものを使用している。こうしたプラスチック製品は、従来から安全性に多くの疑問がもたれている。たとえば、プラスチックは高温や長時間にわたる液体との接触によってプラスチックの成形成分であるオリゴマーが溶出することが確認されている*4)。また、成形のためには、これ以外にも可塑剤、酸化防止剤、紫外線吸収剤などの添加剤が必要であり、こうした添加剤の溶出を含めてプラスチック製品の安全性は確かであるとは言えない。過去にもプラスチック製の食器(メラニン樹脂、フェノール樹脂、ユリア樹脂)からのモノマーや添加剤の溶出、ポリ塩化ビニルモノマーの残留、灯油のポリ缶への可塑剤の溶出、あるいはモノマーのガス化などプラスチック製品の抱える問題は数多くあった。そして、牛乳パックへのポリエチレンの使用は微量ではあってもプラスチック製品として基本的に同じことが言える。

プラスチック製品のもう一つの問題は、焼却時の排ガスであり、牛乳パックの内側のポリエチレンは、回収後パックから剥され、おそらく焼却されることになる。ポリエチレンの場合、主に一酸化炭素が排出される。

(3) 界面活性剤

回収された牛乳パックにはさまざまな印刷がなされている。こうした印刷に使われたインキ類は、紙を再生する上では余計なものである。通常の牛乳パックの回収では無漂白の茶色っぽいパックは回収されないが、それは再生した紙やトイレトペーパーが薄汚れた感じになり、紙の商品価値を損なうからである。牛乳パックに付着したりインキ類も白い紙を作り出すには不相当であり、再生される前に脱墨剤で処理される。この脱墨剤として使用されているのが界面活性剤である。界面活性剤として何が使用されているかは、脱インキ方式の如何によって異なるが、一般におこなわれているフローテーション法や濾過洗浄法などで用いられる界面活性剤としては、LAS（直鎖アルキルベンゼンスルホン酸ナトリウム）、アルキル硫酸塩、AOS（アルファオレフィンスルホン酸ナトリウム）、石鹼、エーテル型・エステル型の非イオン性活性剤、EO-POブロックポリマー（酸化エチレン-酸化プロピレン共重合体）などが主体である^{*5)}。こうした界面活性剤は、石鹼を除いて、いずれも合成界面活性剤であり、とくにLAS、アルキル硫酸塩、AOSなどは、一般には合成洗剤として使われているものである。LASは最近の合成洗剤の主流であるが、難分解性であり、動物実験などでも催奇性が確認されたり、最近のアトピー性皮膚炎などアレルギー症の原因物質の1つと考えられているものである。水棲動物への影響はより重大であり、特に魚への毒性は深刻である。合成洗剤として使用されている界面活性剤は、タンパク質変性作用を持っており、それが魚のえらの細胞を破壊し、呼吸不能にさせると

いわれている。また、30ppmのLAS溶液の中に3時間つけた後、洗剤を洗い落とし、真水に戻して孵化させた卵のうち、卵殻異常の発生率は41.9%、高級アルコール系の合成洗剤で31.8%であったという^{*6)}。さらに、界面活性剤は、殺精子作用があり、胎仔保有率の低下が起こることも確認されている。

牛乳パックを再生する過程で使用される界面活性剤は、こうした環境毒性を持っていると同時に、今の下水処理設備では最大でも93%位しか除去できずに放流されており、しかも、残った泥中には数千ppmもの界面活性剤が残留し、それは埋立に使われている^{*7)}。長期的には埋め立てられた汚泥から界面活性剤が溶け出し、二次汚染を引き起こすことは明かである。

牛乳パックを回収すれば、ブラックボックスを経てトイレトペーパーが作られるのではなく、そのブラックボックスの中でどのような処理がおこなわれているかを知る必要がある。

(4) UHT牛乳

牛乳パックのリサイクルに参加している人々は、当然のことながら牛乳を購入して飲んでいるわけだが、飲んでいる牛乳自体に問題があることを知っている人は少ない。詳細は拙著^{*8)}ですでに述べているので余り多くを繰り返さないが、要は、低温殺菌牛乳（パステライズ牛乳）とUHT牛乳（超高温滅菌牛乳）の差である。一部の生協や消費者団体は低温殺菌牛乳の飲用を中心とした運動を展開しているが、市販されている大部分の牛乳はUHT牛乳やLL牛乳である。これらの牛乳は高温で加熱処理されるため、カルシウムやビタミン類などの栄養素が破壊され、また、タンパク質の熱変性物であり、発がん性のあるトリプトファンが生成するなど安全性に疑問がある。

一方で栄養価が疑わしく安全性に疑問のある牛乳を飲みながら、牛乳パックのリサイク

ルに参加して、環境問題の一翼を担っているつもりになっている消費者の意識の滑稽さはなんとも言い難いものがある。飲用の安全性だけではなく、焼却されるポリエチレンから出る有毒ガスにしろ、印刷を消すための脱墨剤として使用される界面活性剤にしろ、いずれも環境汚染を引き起こす原因物質である。消費者はパックさえ回収すれば後はブラックボックスを通してトイレットペーパーが再生されるとでも思っているごとく、途中の過程にはいたって無関心である。本気で省資源を考えるのであれば、牛乳パックをリサイクルする前に再利用可能な牛乳ビンを使用することを考えた方がよほど省資源につながるように思われる。こうした発想の転換が顧みられることなく、牛乳パックのリサイクルのみが強調されるのは、この問題が環境問題を深く意識したものではなく、ムード的というか、ごく表面的にしか考えられていない故である。スーパーの多くが牛乳パックのリサイクル運動をおこなっているが、これとても企業イメージの向上を目指したもの以外の何物でもない。本気で環境問題を考え、省資源を率先するのであれば、まず、スーパー自身が牛乳パックの取扱いをやめて、牛乳ビンの使用を推進すべきである。

牛乳パックに象徴される消費者の意識の問題は、しかし最近の多くの消費者運動のパターンでもある。

2 廃油石鹼

工業用の排水は、1970年に水質汚濁防止法が制定されて以来、かなりのレベルで規制されているため、生活に密着した中小の河川では、生活排水による水質汚濁が問題となっている。そうした対応の一環として廃食油を用いた石鹼作りが各地で行われるようになってきた。

(1) 廃油石鹼

廃油石鹼は、残った食用油に劇薬の苛性ソ

ーダを加え、お湯を足してよくかき混ぜ、3週間ほど置いたものである。石鹼分が18%ほど含まれており、安全でよく落ちるという。しかし、苛性ソーダの分量の決定が難しく、入れすぎると洗浄力は良くなるが手荒れを起こしやすくなり、逆に少ないと石鹼としての機能が低下するという技術的な問題がないわけではない。そのために自治体や市民が出資して石鹼工場を設立したり、専門業者に委託して廃油回収ルートを作るなどの対応がとられている。しかし、こうした運動の先駆的存在だった滋賀県で、県が廃油石鹼の自粛を呼びかけ、それに応じて消費者団体が廃油石鹼を中止するという出来事があった(1992年9月18日付毎日新聞)。原因は、家庭の製法では廃油石鹼の中にてんぷらカスなどの不純物が残り、有機物が分解するうえでBOD(化学的酸素要求量)の値を市販石鹼の2、3倍に押し上げるという結果がでたためである。琵琶湖という閉鎖的な水域ではこうした現象は望ましくないというのが県側の言い分であった。廃油石鹼も厳密にはこうした技術的問題が存在する。しかし、ある調査によれば^{*)}、調理済み廃油をきちんと処理するが93%にも達していることを考えると、こうした運動も一定の役割を果たしていると考えなくてはならない。

(2) 生活排水

廃食油の処理は、廃油石鹼を作ったり、吸着して固めるような商品が流通し、かなりの意識が定着しているが、問題はそうした人々が、普段の生活排水をどのように処理しているかにある。たとえば、油で汚れた食器をどのように洗っているかということである。廃食油はそれなりに処理している人でも食器の汚れについては大半の人々が台所用洗剤(合成洗剤)で洗っているというのが現状ではないだろうか。合成洗剤を排水として流すことの問題については、牛乳パックの界面活性剤の項で述べたので繰り返さないが、生活排水に

よる中小河川の汚濁は深刻であり、合成洗剤もその原因の1つになっている。米のとぎ汁やさまざまな残飯からでる汚水、これらが河川の有機物を増やし、BODの値を高めている。しかし、こうした河川の水は再び水道水として再利用される。河川の上流域だけでなく、下流域でも取水はおこなわれており、汚れた水は浄水場で処理・殺菌され、各家庭へ送られる。水道原水としての基準は、BODが1であるが、都市圏などではBODの値が3（ヒルやサカマキガイなどが棲む汚い水）くらいでも取水され、水道水として用いられている。最近、問題となっているまずい水、かび臭い水、発ガン性のあるトリハロメタンなどは、原水である河川水の汚れが直接的な原因である。

廃食油はきちんと処理しながら、一方で合成洗剤を使ったり、汚れた生活排水を下水へ流すということは、根本的な水質汚濁に対する意識ができていないことの現れである。水質に関わる意識は、自治体がいくら積極的な取り組みをしても日常的な、日々の生活の中で1つ1つ改善していかなくては、まずい水、かび臭い水はなくなる。牛乳パックのリサイクルと同じく、下水へ流し込めば後はブラックボックスが処理してくれるのではなく、一人一人がブラックボックスの中でおこなわれる過程を認識しなくてはならない。水はかなり以前からリサイクルのシステムが機能しているのである。

3 言葉上の問題

環境や安全性に関する情報や知識が氾濫する中で、売り手はできるだけ響きの良い言葉で消費者の注意を引こうとしているが、消費者はこうした言葉をあまりにも安易に受け入れているように思われる。一般に使われている言葉の持つ正確な意味とそこに隠されている真の姿を今一度吟味してみる必要がある。

(1) 「自然」という名の商品

人は誰しも自然に憧れを持っている。そうした感情を取り込んで自然＝安全であるというイメージを売りものにしてるのが自然派商品である。いわゆる自然食品と呼ばれるものからさまざまな動・植物（エキスを含む）を原材料とした商品まで、中身はいろいろである。本来自然であることは安全であることの免罪符ではないのだが、いつのまにか自然神話が創り上げられてしまっている。言うまでもなく、自然界にも多くの毒物が存在している。トリカブトを原料として、それを自然食品という人はいない。にもかかわらず、自然の原材料にこだわるのは、人間も本来自然的存在として自然と同化することを望み、同時に、人工物に対する違和感を持っているからにほかならない。

現実に流通している商品を見ると、市場には自然回帰型と自然装い型との2つのものが存在している。前者はできるだけ自然に近いものを追い求めるタイプであり、添加物や農薬などを使用しない商品の購入を目的とした一部の生協や消費者団体がこれに該当する。農産物については後の項で述べるとして、こうした生産物は生産者と消費者の顔の見える関係を前提として、大半のものがお互いの信頼関係の上に成り立っている。原材料の仕様を出す、原材料を持ち込む、持ち込まれた商品を吟味し、安全性にかなっていると考えれば購入を決定するが、意にそぐわない時は取り扱わない。しかし、これとても問題がないわけではない。環境汚染が程度の差こそあれ全地球上で進行しているとき、こうしたものから完全に独立してまったく無害でありうるという保証はどこにもない。そうした意味では、安全性とは相対的なものでしかないと言える。事実、消費者団体で取り扱っている自然塩には、日本近海の海水から製塩されたものもある。河川や海の汚染が広がる中で、有害な物質がどの程度検出されているかについての報告はない。自然塩の意義は認めるとし

ても、本当に安全であるか否かは疑問である。

一方自然装い型は、回帰型ほど安全性にこだわりを持っているわけではない。大半は売ることが第一義的であり、原材料の厳密な吟味もおこなわれていない。ある原料がいかにも主成分であるかのような表示をしておきながら、内容的には部分的に配合されているにすぎない。こうした商品は広く市販されており、多くの消費者を惑わす元凶となっている。たとえば、「ヤシノミ洗剤」という洗剤がある。椰子の実という植物を原料として作られているようなネーミングだが、主原料はアルキルエーテル硫酸エステルナトリウム(AES)であり、事実は合成洗剤にほかならない。同様に「とうもろこしを原料とした」とか「植物派」などの洗剤やシャンプーも、いかにも植物性を強調しているようで、いずれも合成洗剤にすぎない。石鹼製品のように動植物脂肪のほうが皮膚に対して刺激性がないのであれば、メーカーも石油などの鉱物油を原料とした合成洗剤をやめて、純粋に動植物性の石鹼を発売すればいいのだが、石鹼製品に収斂してしまうと従来からの商品の多用途展開が困難になり、合成洗剤メーカーとしての立場を自己否定することになりかねない。

洗剤に限らず、自然のものを部分的に原料に加えたり、それをもとに加工することによっていかにもそれらしく宣伝している商品は少なくない。それを見分けるためには、商品の原材料を確認し、使用されている原材料がなんであるかを知る必要がある。

(2) 天然であること

自然という言葉よりも天然という用語の方が実態を正確に表している。人工的な原材料による商品であるか、人工的な原材料を使用していないかは、合成であるか、天然であるかによって区別することができる。人工物は悪であるという対語として天然物は安全であるという認識を抱きがちであるが、これは大きな誤解であると言わなければならない。天

然着色料、天然甘味料、天然調味料など天然のつく添加物はいくつかあるが、それぞれに問題を持っている。まず、天然調味料は化学調味料のようにうま味の成分を化学的に抽出したのではなく、調味料の原料そのものからだしを取るものであるが、たとえば、その原料となるカツオや煮干などに使用されている酸化防止剤(BHT:ジブチルヒドロキソトルエン)は、遺伝子損傷、変異原性、染色体異常などの遺伝毒性が指摘されているものである。魚介干製品のように油分を含んでいるものは用途の性質によってBHTやBHA(ブチルヒドロキシアニソール:動物実験で発ガン性、変異原性、染色体異常)が酸化防止のため用いられている。いくら天然であっても、製造工程でこうした加工・処理がおこなわれていれば、天然であるとしても安全で好ましい商品であるとはいえない。真に天然であるためにはこうした加工も極力おこなわないことが望ましいが、その結果、保存性が多少損なわれることになるかもしれない。昔ながらの保存性のある商品は、元来かなりの保存に耐え、利用されてきたものである。それは、天日干しなどの伝統的な方法で時間をかけて作られていたからであるが、生産性と省力化を考える今日ではほとんどが機械乾燥であり、従来の方で作られるものと微妙な差ができてきているのだと思われる。

クチナシ、しそ、ペニバナなどの天然着色料は、古くから生活の中に定着し、日常的に使われてきたものも多い。それに対して、タール系色素を中心とした合成着色料は1947年食品衛生法の施行を契機として普及し、今日に及んでいる。色鮮やかで見た目きれいな食品を作るために用いられる合成着色料には(表2)*¹⁰⁾に見られるように遺伝毒性がある。しかし、安全だと思われがちな天然着色料にも(表3)*¹¹⁾に示されたごとく、遺伝毒性を持つものが少なくない。今日では、天然着色料といっても化学的に合成されるものもあ

表2 食用タール色素の変異原性（遺伝毒性）

	変異原性テスト		
	突然変異	DNA修復	染色体異常
食用赤色2号	-		+
食用赤色3号	-	+	+
食用赤色102号	-	-	+
食用赤色104号	-		-
食用赤色105号	-	+	-
食用赤色106号	+	-	+
食用黄色4号	-	-	+
食用黄色5号	-	-	+
食用緑色3号	+	-	+
食用青色1号	-	-	+
食用青色2号	-	-	+

(+の報告あり)

すべての食用タール色素で「変異原性あり」との報告がある。

出典：『食用添加物の変異原性』

(ガン予防をすすめる会, 1982)

り、また、コチニール色素のようにかなり強い遺伝毒性を示すものもある。天然だから安全であるという根拠はどこにもないのであって、基本的には着色料に頼らない、あるがままの色を受け入れるしかない。原材料表示を確認し、天然・合成を問わず着色料が使用されているものは避けるのが賢明である。

(3) 無添加、手造り

食品や化粧品への添加物の毒性が問題になって以来、無添加であることを強調する商品が増えている。しかし、無添加という言葉ほど消費者の誤解を誘い、欺いている表現はないように思われる。無添加という表示は正確には表示指定成分無添加であって、天然・合成添加物を使っていないということを意味するのではない。これは、メーカーの販売戦略

の上でときどき用いられる方法でもある。もちろん、本来の原材料を用いて伝統的な作り方で提供される商品がないわけではなく、それらはまさに無添加の表現に値するものである。しかし、大半の無添加商品は表示義務がない添加物を用いているだけであり、無添加の法的な基準はない。しかも1988年の食品添加表示規則の改正によって、加工助剤とキャリアオーバーについても表示義務が免除されることになり、無添加であることの意味がいっそう不明確になっている。

手造り（手作り）という言葉も添加物の有無を保証する言葉ではない。文字通り（であるとして）、単に手で作ったというだけであり、作る過程でどのような添加物が用いられているかはわからない。しかし、この言葉も、

表3 主な天然系着色料の変異原性（遺伝毒性）と生産量

	変異原性テスト			生産量（トン）
	突然変異	DNA修復	染色体異常	
ブドウ果皮色素	-		+	28
ブドウ果汁色素				4.5
カカオ色素	+		+	17
パプリカ色素	-		-	196
アナトー色素	+		-	7.3
クチナシ黄色素	弱い			12
クチナシ青色素	非常に弱い		-	0.8
アカネ色素				0.14
ウコン色素	-	+	+	611
ビートレッド	+		-	42
ハイビスカス色素	弱い			1.7
ベニバナ色素	+		-	24
クロロフィル	-			0.13
シソ色素	-			0.5
カラメル	+	+	+	14,029
油煙スス				0.096
ラック色素	非常に弱い	-	+	1
コチニール色素	+	-	+	0.35
モナスカス色素	非常に弱い		-	5
クロレラ色素				3
リボフラビン				0.036
ベンガラ				0.15

出典：『天然系食品添加物の変異原性』（ガン予防をすすめる会，1982）

暗に何も添加物を使わずホームメイドであることを強調するものとして使われている。

(4) 有機農産物

農産物の安全を強調する表現として、無農薬、低農薬、減農薬、あるいは有機栽培などの言葉が使われている。こうした農産物は高く売れるため健康ブームとともにかなり出荷されるようになってきた。1991年の農水省の調査によると有機農業に取り組んでいるおよそ1000の農協・生産者の中で無農薬栽培は31%、減農薬・減化学肥料が48%であるという(92年5月15付日本経済新聞)。しかし、こうした農産物から残留農薬が検出され、改めて有機栽培に関わるガイドライン作りが問題となっている。農薬や化学肥料を使うか否かは生産者の判断であるが、その事実をどこまで消費者に知らせるかは、生産者の道義的問題であり、消費者はそれを受け入れるしかないのが現状である。生協や消費者団体のように生産者と消費者の顔の見える関係を作り、その信頼関係によって商品供給をおこなえばいいのだが、一般の市場を経由して供給される農産物は、ほとんど顔の見える関係にはない。93年4月からは、「青果物の特別表示ガイドライン」の施行により、それぞれの特性が定義されることになっている。それによると、有機農産物は「農薬や化学肥料を原則使用しない栽培方法で3年以上経過し、堆肥で土作りをしたほ場で収穫したもの」、無農薬栽培は「前作の収穫後から収穫までに農薬または化学肥料を使用しない」もの、減農薬栽培は「それぞれの使用量が当該地域の慣行的使用量の5割以下」と規定されている(92年9月6付毎日新聞)。このガイドラインそのものに問題がないわけではない。有機農業のための土作りには5年かかるという経験論を方々に聞くことがあり、3年では土壌への農薬、化学肥料の残留が懸念されるし、無農薬の基準からすれば、たとえこの期間に農薬等を使用しなくとも前出した例のように残留す

ることは十分にありうる。また、減農薬の基準はほとんど基準としての意味を持たないような曖昧なものであり、誰のための基準であるのか疑わずにはいられないものがある。生産者やスーパーがこれを基準として農産物を市場に出せば、有機農産物としての付加価値は高まり、その分価格を高く設定する口実にはなるが、消費者側の求めている安全性にはほど遠いものになる可能性が高い。

欧米では有機農産物に対する基準は非常に厳しく、作物や家畜に対する肥料・農薬・飼料などに化学物質を用いることは全面的に禁止されており、未完熟の家畜の糞尿、下水道の汚泥を肥料として利用すること、病害虫・雑草対策に化学物質を散布することなどは全て禁止されている。また、減農薬方式での有機農法への転換は認められず、化学物質を使用した土壌は一定期間(1~2年)経過後に生産を開始したものに限り、有機農産物と認める^{*12)}など、農水省のガイドラインの甘さがめだつ。元来有機農産物は厳密な定義がなされるべきであり、日本の有機農業政策がいかに日が浅く、形式的であるかがわかる。

III 結び

企業が生産を担当し、消費者はそれを消費する関係の中では、消費者は自動販売機の前に立っているのと同じように、お金さえ投入すれば商品が出てくる社会的なブラックボックス・システムに慣らされてしまっている。そのため、提供される商品に対しては何の疑問も抱かずにあるがままに受け入れ、享受する。マスコミもジャーナリスティックに問題を提起はするが、通り一遍な説明で、根本的に何をなすべきかについての言及はない。

牛乳パックの回収の無意味さ、合成洗剤をやめ、石鹼を使うことの大切さ、食器などの汚れは、まずいらぬ紙やぼろ布などで拭き取ってから石鹼かお湯で洗う。こうした地道な日常行動の積み重ねによって消費者運動は

成り立つべきであり、ムードが先行すべきもない。

また、文中、本来の原材料とか本物の材料という表現をしたが、農産物の場合、こうした材料は、基本的に国産の原材料であることを前提としている。つまり、理想的には無農薬であることが望ましいが、生産者の立場や国産の農薬が登録制で使用・残留基準が決められていることから、最低の基準として国産であることを前提としたという意味である。これに対して輸入農産物を前提からはずす理由は、各国ごとに農薬の諸基準が異なっており、どのような農薬がどの程度、またどのように使われているかが不明確であり、しかも国によってはポストハーベストアプリケーションとして、農産物の収穫後に保存目的で農薬を散布することがおこなわれており、その結果高い農薬残留が認められているからである。92年に大手メーカーが発売した「有機栽培丸大豆使用」の醤油は、まさにこうした懸念を表すものである。米国産の有機栽培大豆を使用したことは悪いことではないが、米国産の輸入大豆は、輸送期間中の殺虫剤やポストハーベスト農薬が使用されるなどの問題を抱えている。消費者は、輸入農産物には常にこうした前提があることを知らなければならない。

言葉上の問題として前述した以外にも、いくつもの言葉が流通している。完熟、朝どり・朝もぎ、特選、あるいはスペシャル等々、しかし、いずれも定義された用語ではないし、おいしさや新鮮さを強調する修飾語として使われているようなものである。朝どりは新鮮であるかも知れないが農薬を使用していないということを意味するものではない。消費者はこうした言葉に注意する必要がある。

注釈

- * 1) 内嶋善兵衛著『ゆらぐ地球環境』合同出版
- * 2) 「消費者レポート」第733号、1989年10月7日、日本消費者連盟
- * 3) 「消費者レポート」第736号、1989年11月7日、日本消費者連盟によれば、日消連の質問状に対して、乳業各社とも外国でのダイオキシン汚染は知っているが、分析施設を保有していないと回答している。実際には分析していないとは考えられないのだが。
- * 4) 日本消費者連盟「ほんものの牛乳がのみたい」増補改訂版、p.94、1987
- * 5) 刈米孝夫著『界面活性剤の性質と応用』幸書房、p.162、1988
- * 7) 合成洗剤研究会編『みんなでためす洗剤と水汚染』合同出版、pp.99-110、1986
- * 8) 田口冬樹、坪井順一著『消費者のための経営学』新評論、1991、pp.153-158
- * 9) 「アースエイド」11、12号合併号、アースエイド、p.48、1992
- * 10) 吉田勉稿「着色料の総点検」日本消費者連盟、p.71、1982
- * 11) Ibid., p.74
- * 12) 食料問題国民会議編『有機農業』亜紀書房、pp.80-81、1989