

続

徒然
つれづれ

食の安全性

桑野 巍

日本人の大多数は「中流生活の中だ」というが、目指したいのは今よりもちょっと上の「中流の上だ」という。もっともこれは食生活上の話である。多くの人は毎日バランスをとりながらきちんと三食おいしく食べているけれども、働いているある主婦は「できれば手づくりがいいが、時間やお金の余裕がなくて」とぼやく。そのあと「家族がいつも揃って食事をするのが少ないので」と言い訳がましいような不満をもらす。

「子供たちにも食育を」が理想だろうが、仕事で遅く帰宅する夫と子供たちの食事時間を合わせるのは難しく、塾に通う子供もいるので食事はばらばらという家庭も少なくない。これでは立派なメニューも台なしということになり、過剰農薬も含めて“家庭の食卓が危ない”という報道につながる。主婦（主夫）も忙しくて、手抜きてんぎの常套者になり、ついコンビニの世話になり冷凍の餃子やハンバーグに手が伸びたり、うなぎ丼で済ませるタイプが多いとも聞く。それでも家族は「おいしい」を連発してくれ、冷凍食品などを評価してくれるので、それが救いの家庭もあるようだ。

こうした食事の話を目にして、ある日の早朝、大阪・福島区の中央卸売市場を訪ねた。水産物、青果市場を取材していた40数年前を思い出しながら仲買店（中卸し店）を見て回った。事務棟の大きなビルが建ち、荷車も電動式に変わり、自前の冷蔵庫も光っており様変わりだ。変わらないのは威勢のよい店員の声と独特な魚の臭いが漂っていたことで、この臭いは何となく懐かしかった。

いつのころからかこの中央市場を通さずに生鮮食品の流通のパイプを短くし、コストを下げるため産地から直接買入れるスーパーなども多くなったが、市場特有の活気は全く失われていなかった。市場には大小さまざまな魚貝類が並んでおり、買い出し人が動く。いずれこの商品が消費者の胃袋に入るのか、「大阪人は幸せだなあ」と思ったりもした。

中卸し市場の大物は何といてもマグロで魚類の雄だ。一本丸のままで店頭に横たわっていたり、すでに大き目の切り身きりみにしている大トロ、中トロも目に入り、いやしさも手伝って口にしてみたかった。

マグロの出身地は数十カ国といわれ、いまでも世界の豊饒じょうの海からの贈り物だ。日本は世界最大のマグロ消費国というが消費量は圧倒的に首都圏が多い。このところマグロの漁獲枠削減も伝えられているが、これがより人気を煽っているのかメディアも取り上げる。青森・大間のマグロが代表的で、一本釣りも注目度が高くなっている。

それでも日常一般の消費者に最高級のマグロが当たるわけではなく、庶民は「状況に合わせて背の青い魚を中心に変化をもたせるだけ」という人が多いのだ。だからマグロの漁獲量削減は大した問題ではないとの意識があり「庶民には関係のない話」と突っぱねている現状だ。一方、水産資源にかかわる専門家は「それよりも最良の技術でマグロの完全養殖の研究をより進める必要がある」という。和歌山在の研究者が「日本で天然マグロの子を獲って稚魚を大量生産し、太平洋に放流すると喜んでもらえる」と意気込んでいるのを聞いて海洋牧場の誕生も夢ではないと思った。

中央市場の中卸し店の通路を右に左に歩きながらのぞき見をしていたら、マグロの背骨についた魚肉（中おち）を取っている光景に出くわした。これを丼どんぶりものにした“中おち丼”を東京・築地近くで食べた時の味を思い出し「僕はやっぱり貧乏性」と思ったりした。そのあと、マグロの頭部や内臓、骨はどこへ行くのだろうか——が脳裏をかすめてきたのだから心配性的貧乏性は本物だ。

マグロやカツオにはDHA（ドコサヘキサエン酸）が含まれており、人間の口に入ると頭がよくなると聞いたが本当だろうか。大型魚ざんしの残滓ざんじが全国で年間何万トン出るとは知らないが、研究者には残滓の有効活用研究も進めてもらいたい。

消費者の食品に対するいちばんの願いは安全性の確保で、こちらは行政の厳しいチェックを望む。容器や包装できれいに見せかけてはいるが、有害な添加物は使われていないか、チェックと悪徳業者を公表する勇気が必要である。

（自治大阪編集委員会顧問）
時事通信社元大阪支社長