

# 現代を 斬る

## 利益優先の風潮が蔓延

## 危うい日本の食の安全

食品安全教育研究所代表

## 河岸宏和



### Profile プロフィール

#### かわぎし・ひろかず

1958年生まれ。帯広畜産大学卒業後、大手ハムメーカー、コンビニエンスストア、鶏卵メーカー、流通チェーンなどに勤務し、食肉処理場、ハムソーセージ工場、養鶏場、餃子・シューマイ工場、コンビニエンスストア向け総菜工場、玉子加工品工場、配送流通センターなどの品質管理業務を経験。現在は独立し、年間100ヵ所を超える食品工場の点検・教育を行い、農場から食卓までの品質管理を実践中。著書に『激安食品が30年後の日本を滅ぼす!』『「外食の裏側」を見抜くプロの全スキル、教えます』『スーパーの裏側 安全でおいしい食品を選ぶために』『「食の安全」はどこまで信用できるのか 現場から見た品質管理の真実』などがある。

頻発する食にまつわる事件や不祥事に100ヵ所以上の食品工場でリスク管理、品質管理教育を行う河岸宏和氏は、組織の倫理観の土台となる責任者には法令順守を超えて顧客、従業員、地域を思う高貴な人間性が求められると説く。

—— 近年、食品に絡むさまざまな事件が起きています。

**河岸** ただ利益を上げればいいという姿勢の会社と、お客さまのことを考えている会社、この差が今、日本で大きくなってきたと思います。法律があつて、業界の常識があつて、そのうえに物を作りだし、利益を出していくのが企業ですが、単に法律が守られていればいいというものではありません。

たとえば卵。消費者が知りたいのは、いつ、どこで産まれたか、その後の管理はどうか：といったことでしょう。しかし法律では、いつ、どこで「包装したか」を表示すればいいんです。消費者が不安を抱く産地で産まれた卵でも、ほかの場所で包装すれば地名が変わってしまうということ。今の農水の法律は業界団体を守るためにできており、消費者にとつて大事なことについては網羅していません。

しかし、それを自主的にきちんとしてくれる企業もあります。たとえばイトーヨーカドーの卵には、産卵日と農場が表示されているんです。法律に書かれているかどうかではなく、お客さまが求めていることをきちんと考えてやっているか——これは、責任者の考え方一つなんですよ。

もちろん、これは食品以外の分野にも通じることです。お客さまに対して誠実に、人間性を持って、物を作っているリーダーが指導

していれば、燃費を改ざんした三菱自動車のようなことは起きないでしょう。

—— 食品の成分、品質についての問題も指摘されていますね。

**河岸** ハムであれば、おいしいハムづくりをしようとすれば、豚肉以外のたんぱく質は入れないでしょう。ところが日本では、ほとんどのハムに大豆や卵、牛乳を混ぜたりしています。肉より安いたんぱく質を混ぜることによつて儲かるからです。

特に卵。日本のマヨネーズはほとんど卵黄でできていますから卵白が余ります。その卵白を入れて膨らんだハムを私たち日本人は食べている。ドイツなどではありません。マイスターといわれる職人が作っていますから。でも日本では「ロースハムに卵や大豆を入れてはいけない」と、どこに書いてある」という感覚ですよ。そういう会社が多くなつて、日本はどんどんおかしくなってきた。先進国だといいながら、そういうまがい物を食べているのが日本の現状です。

—— なぜそんな事態に陥つたか。

**河岸** 食べる物について、安ければ安いほどいいと多くの日本人が思ってきたことが一因でしょう。だから「安ければいい」「儲かればいい」と。材料の使いまわしにしてもそうです。たしかに法律には「使いまわしてはいけない」とどこにも書いてない。でも、自

分の家族、自分の子供に食べさせたいものを作ろうとしたら、そんなことをするわけがない。その判断に組織の責任者の人間性が問われるのですが、そうした考え方が日本にはあまりないようです。

## どいつらの階段を昇るのか

—— メーカーの社員構成や小売りの状況も20年ほどずいぶん変わりました。

**河岸** ええ、昔はスーパーに行くと、注文に応じて肉の塊をスライスして、その場で求めるものをつくってくれたものです。魚もその場でさばいてくれました。でも、それをするには技術を持った職人が要ります。職人は給料が高い。そんなのやめよう。パツクで仕入れて売れば、お客さまは安いものを買え、会社は儲かるぞ——と。

そうして今の日本では、スーパーに勤めている人も、工場に勤めている人も、低い水準で雇われた後、給料も技術力も上がることはありません。職人としての仕事じゃなくなっているからです。そして加工工場の多くを海外に出してしまいました。

でも工場にしろスーパーにしろ、儲からないからと閉めてしまえば、その地域に税金が入ってこないし、地域に住む従業員、地域のお客さまが困る。この三つのことを人間性を持って常に考え続けるのが本来の経営者で

す。地元のことを考えて正しい努力をしていけば、トヨタのようにちゃんと業績が伸びるはず。それをせず、すぐ工場移転したり、ロボット化したり、安い原料を買ったりすると、すべてがダメになります。

単純に企業の利益だけを求める階段を昇っていくのか、お客さまのことを考えて改善の努力をする階段を昇り、結果として利益が出るのか。どちらの階段を昇っていくかで企業の将来は大きく違っていきます。

—— **その選択権を握るのが組織の責任者ですね。**

**河岸** ええ、経営者の倫理観で昇る階段が決まります。組織の倫理観は、その組織の責任者の倫理観を超えることはない。これは私が講演やセミナーで必ず話す言葉です。従業員の倫理観は教育で高められるけれど、組織の責任者の倫理観が高くなければ、そもそも教育のしようがありませんし、企業活動においては、上司に指示された内容が自分自身の倫理観に反していたとしても、やむなくやっってしまうことがありますから。

そして、不正というのはすべて利益を出すために行われるものです。店長が利益を出そうとして、メニューには黒毛和牛と載せ、実際には違うものを仕入れる。もう商品にしてはいけない回収したものを再び売る。どれも利益だけを見ているからです。

—— **良心や誠意、誇りより、利益を出すことが最優先事項だと。**

**河岸** それが今の世の中の流れです。だから不正がどんどん出てくる。それに、法律で不正に当たらなければいいというものではありません。三菱自動車にしろ、前東京都知事の舛添さんにしろ、行ったこと自体は法律に書いてないから、本当に不正かと言ったら不正じゃないわけですよ。でもそうじゃないでしょう。法的にどうこうではなく、「本当にいいの？」ということ責任者は考えなくちゃいけないのに、法の下にあるものを忘れてしまっている。インテグリティ、高貴な人間性がないからです。

## 責任者の仕事とは何か

—— **組織の在り方に問題も？**

**河岸** それもあります。昔の職人というのは、互いが目の届くところで仕事をしていました。でも今は、桶に例えれば縦の板それぞれで仕事をしているようなものでしょう。板と板の間に隙間があつては水が漏れてしましますが、今は他人の仕事に口を出すことをしなくなりました。一枚一枚はちゃんと仕事をしているけれど、桶全体を見る力がない。

日本の労働者って、労働者としてはいいんです。ラジオ体操、テストでは〇×、言われたことをそのままするベルトコンベヤーの



今年4月のに開催された食品包装・食品加工機械の総合展「中部パック」でフードディフェンスの必要性について講演を行う河岸宏和氏

一労働者に向くような教育をずっとされてきた。半面、創造性を持つて全体を見る力を養う教育はされていない。昔の職人は学校教育じゃなく徒弟制度で学び、自分の仕事に誇りを持っていました。だから自分の名前をつけ、自分の看板を背負っている仕事に誠実でした。それが今は、言われたことだけやればいい」という人たちが働き、なおかつ責任者は利益だけを見ている。

—— **不正が行われたいとしても、それだけでは責任者の仕事として不十分だと。**

**河岸** 組織の責任者が利益しか見ていな



いと、利益を生まない品質管理とか監査部門とかを小さくしてしまい、不正や事故が起こりやすくなります。何十年と問題なくやってきても、たった一回の事故で信頼はゼロになつてしまうものです。このゼロにしてしまふ事故が起こらないよう、24時間、365日、一生懸命考えるのが責任者の仕事です。だから給料が高いんです。なのに、なぜ自分の給料が高いかを考えていない人が多い。

さまざまな事例があり、起きてみれば、どの事件、どの事故も、そこから想定できるものばかりです。アクリルフーズの農薬混入事件もそう。社員になりたい人を契約社員で雇えば不満を持つ。中国で起きた毒餃子事件で

不満分子が毒を入れることがわかつていたのに、持ち込み検査をしていなかった。経費が掛かるからと、白衣を会社が洗濯していなかった。

日々いろんなことが起きています。違う業種で起きたことでも自社に置き換えて考え、気付いたことを実践していけば、想定外って本来はないはずなんです。そうして想定外をなくすために組織の責任者は考え続け、その時にお客さまのこと、従業員のこと、地域のこととも考えていかななくてはなりません。

## 地元のスーパーを育てる

—— 河岸さんは生産から食卓に至るまで食品に関わるさまざまな業種にアドバイザーとして関わっておられますが、どのような経緯で今の立場に？

河岸 帯広畜産大学を出た後、屠場の会社に勤めて加工工場の管理の仕事をし、さらに流通センター、スーパー、コンビニ関係と、人生の中で「ファームto テーブル」をやってきたんです。そういう経歴を持つ人間は珍しい。だからいろんな立場の会社から、ほかの部分のことを教えてほしいという依頼が来ますし、全体をわかったうえで指導できるのが強みですね。

—— 日本の食の現状を良くするために、消費者の立場でできることは。

河岸 シードtoフォーク、ファームto テーブルのことをちょっと考えて、値段よりも、いつ作ったかという透明性や素性を重視して購入することです。コメだったら「新潟県産コシヒカリ」じゃなくて、どこの田んぼで実った米なのかを明確にする。表示されていなかったらスーパーで聞けばいい。わからなかったら、そんなところでは買わない。知識がある人を雇うにはお金がかかります。だからこそ、安売りでなく、消費者が質問をしたら答えてくれる店に通わなきゃいけない。

あるいは地元のスーパーに行つて質問をし、そういう店に育てることです。地元のスーパーがつぶれたら困りますよ。ネットが安いから、大手スーパーが安いからといって、年を取つて遠くまで買物に行けなくなった時、地元のスーパーがなくなつていくことに気付いても遅い。そうならないよう、そこにお金を落とし続けなきゃいけません。そして今の日本の一番の問題は、時給800円、900円で働く年収200万円の人が増え、そうしたお金がない人ほど自炊せず、安い加工食品を食べていることでしょ。でも、そうした食品がなぜ安いのかを、私たちはもっと考えないとイケません。

—— ありがとうございます。