





テクノロジーの表裏①

へ1面から続く

8月末の深夜。長野県松本市の実家に帰省していた男子大学生(20)は突然、激痛に襲われ、駆け回った。堅い棒で胃をグルグルとかき混ぜられるような痛み。運ばれた病院では食中毒と診断された。

あたるようなものを食べた覚えはなかったが、1週間後、ニュースを見て驚く。ステーキチェーン「ペッパーランチ」で、サイコロ状の「角切りステーキ」から病原性大腸菌「O157」が検出されたのだ。しかも、「角切りステーキ」は厚いブロック肉を切ったものではないという。「成型肉」と呼ばれ、端材など細かい肉をたんばく質などの結着剤で固めたものだった。「セイケイニク?」。大学生には初めて聞く言葉だった。

薄さ1ミリ程度の様々な肉

# 「成型肉」あいまい表示

## 飲食店の判断次第



いまやレストランやスーパーなどで一般的に販売されている「成型肉」(千葉県にあるスターゼンの船橋工場で)

片の山に白い結着剤を注ぎ込み、5分ほどかき混ぜる。ミンチ状になった肉を空氣で圧縮すると、長さ1センチほどの棒状の肉の塊が押し出されてきた。手に取って揺らしてみたら、棒は折れそ

うもない。四角く切ると、サイコロ状になる。「成型肉」と表示して小売店などに出荷している食肉加工会社「スターゼン」(本社・東京都港区)が、千葉県船橋市の工場加工の工

程を見せてくれた。「こんな風に作られているとは、一般人は知らないのでは」と質問をぶつけると、宮坂文郎執行役員(60)は「消費者がソーセージの作り方を知らないのと同じでしょう」と笑う。

だが、情報不足は時に危険を招く。

O157は肉の内部には存在しないため、普通のステーキは表面さえ焼けば殺菌できる。レア(半生)で食べることができるのはそのためだ。ところが、成型肉では端材を混ぜる過程で内部に菌が入りこむ可能性もあり、中心部まで火を通す必要がある。

ペッパーランチの場合、岐阜県の大垣食肉供給センター協同組合の工場での加工過程で汚染を広げている。だが、メニューには小さく「やわらか加工」と表示されているだけで、成型肉に関する説明はなかった。客が自分で好きなように焼く方式をとっていた同チェーンで、男子大学生と同様、成型肉との認識がな

いまま、十分加熱せずに食中毒になった客は27人にもぼった。

成型肉を巡っては、2001年に成型肉の食中毒が起きたため、食品衛生法の規則が改正され、「加熱が必要」との表示が義務づけられたが、飲食店はその対象ではない。

表示の適正さを問う景品表示法では05年、成型肉を通常のステーキとして販売していたとしてステーキチェーン「フォルクス」が公正取引委員会から同法違反(優良誤認)で排除命令を受けた。だが、その後も表示方法は各社の判断に委ねられたまま。大手焼き肉チェーン「牛角」は今も「豪州産カルビ」など2品目で成型肉を使っているが、メニューの下に、薄く小さな文字で「形を整える加工をしております」と書いているだけ。ハンバーグチェーン「ビッグボーイジャパン」も「ジュシー加工」としか表示していない。景品表示法を公取委から移管された消費者庁は「はっきり『成型肉』と表示するのが望ましい」としながらも、統一的なルール作成には今も乗り出していない。