

# 「基準値」論争は何を語ったか

## 「メラミン汚染」報道から考える(上)

戸 倉 恒 信

Tokura Tsunenobu  
(台湾大学歴史学研究所博士課程)

### はじめに

昨年九月から十月にかけて、『新聞』紙面を賑わした食品等の「メラミン汚染」報道では、いわゆる「情報公開」や「意見交換」のあり方を根本的に考え直すための手掛かりが示されていました。そこで本稿では「日本の『新聞』」と「台湾の『新聞』」との比較から、前回に続きメディア社会のあるべき姿を模索してゆくわけですが、日本社会が本質的に抱えている問題が何かを明かにする上で、この「メラミン汚染」という同一の事象から、構造的な比較作業を

通過させておく必要があると考えられるのです。なぜなら、私たちは誰もが例外なく「制度」社会の内部に組み込まれているのであり、日々接しているこの社会的文脈を、内部の情報だけに頼って正當に評価してゆくのは困難だからです。特に「メラミン汚染」のように、その影響範囲が一行政区域をはるかに越える場合、他の「制度」社会との比較から自らの位置を再確認できる条件が立ち現れているのだと言え、国内の報道を外との関係から意味づけることで、「汚染源」は同じでも「情報源」が異なれば事件の様相はもろろん

こと、そこで人々が受容している「制度」も異なるという「現実」認識が可能となるのです。したがって本稿では、同一だと認識されている事象に対し、異なる社会的文脈があるかじめ織り込んでいくステレオタイプのパターンが何であり、それを忠実に再現しているジャーナリズムを捉えてゆけるという点で、前回の拙著『「記者の目」とは何か』<sup>1)</sup>内での引いた課題、すなわち村上紀子氏が提言された、マスメディアが「フォラムの場」となるための条件を模索してゆくケーススタディになると考えられるのです<sup>2)</sup>。

そもそも、「メラミン汚染」事件というのは「凱氏定氮法(ケルダール法・Kjeldahl method)」という乳製品のたんぱく量を窒素の含有量から測定する試験法の盲点を突き、窒素の含有量が多いメラミンによって「成分偽装」されたのが発生原理だとされています。つまりこの偽装事件は、「産地偽装」や「規格偽装」とは異なり、食品の成分そのものを工業製品が担うという構造と、偽装に使用された物質の摂取による健康被害が社会的インパクトを与えたのです。昨年九月、この事件が報じられた当初は、北京オリンピックを控

えた組織的な隠蔽行為を視野に入れ、台湾のメディアも日本と同様、「成分偽装」と国内の流通経路に対する「事実 (fact)」説明を急いでいました<sup>⑧</sup>。しかし、台湾のメディアが日本のそれと決定的に異なっていたのは、「事実」を追いかけながらも、常に私たちの「現実 (actuality)」認識に措定されている「知識」とは何なのか、という問いを発していたことでした。つまり意識するしないにかかわらず、「台湾の『新聞』」には「事実」から「現実」を照射しようとする主体的な視点が存在していたのです。換言すると、理想的な状態を実現しようとする際、それを阻もうとする「ハードル」を含む概念が「現実」であるという、この語彙が本来もっている意味を再確認させたのは、残念ながら「日本の『新聞』」ではなかったのです。

というのは、日本のように「結果」だけを伝達する媒体ではなく、記者が自らの「問題」認識を軸に、実証根拠を提示してフェアに論争を行なう場であったはずだからです<sup>⑨</sup>。そこでまず上編では、『新聞』紙上で言及された「基準値」を通じ、「食の安全」という概念に向き合う際、エレメンタリーとして必要な「知識」とは何なのかを考えます。そして中編では、日本の「制度」に向き合いながら、「基準値」設定の背後に存在する構造が何であるのかを紐解き、下編においては「国際基準」が誰のために必要とされるのかを考えてゆくことにします。

## 一、9月24日・9月26日… 二つの状況

本編ではまず『新聞』の伝えた「事実」が何であったかを省察すべく、方法上のカテゴリーである「状況 (situation)」を「メラミン汚染」報道から読み取ってゆくことにします。ただ、この視点の活用法についてはダラダラと抽象論を展開するのではなく、直接実例を引きながらそれがいかなる方法的カテゴリーなのかを顕在化させるために、まず「日本の『新聞』」が描写したある「事実」を手掛かりに、情報の「発信／受信」に潜む知識の空洞性という問題を炙り出してゆくことにしましょう。

台湾でビザ宅配チェーン「ピザハット」を展開する富利食品は二十六日、宅配用ピザに添えられる粉チーズから、基準値の約三十倍の化学物質メラミンが検出されたと発表した。粉チーズは台北市内の食品会社「開元食品」が製造。原料はマレーシアとシンガポールから輸入されており、今のところ中国とのつながりは確認されていない。シンガポールから輸入した原料からは検査の結果、メラミンは検出されなかった(記事全文)<sup>⑩</sup>。

これは『毎日新聞』が「九月二十七日」に報じた「台湾」における「メラミン汚染」に関する記事ですが、『新聞』の読者はここに記載されたどの内容から「事件」を構成したと考えられるでしょうか。記事にもあるように、これは報道の前日(二十六日)に富利食品が行った記者会見の模様を伝えたもので、「前日」の会見内容を「翌日」に発信したという意味で、「報道の事実」は存在していたといえます<sup>⑪</sup>。しかし、メラミンが「基準値の約三十倍」であったことの何が事件なのか、ここでは問われるべき「事件」だったのです。これについては、やはり「基準値の約三十倍」を報じた「香港」のメディア『文匯報』等についても同じです。すなわち、読者が本来受信するはずであった「事実」とは、そもそも「約三十倍」だったのかという意味で。

オリテイの倒錯個所をなぜ見抜くことができなかったのかという「問題」が存在しているからです<sup>90</sup>。このことは本稿を通じて徐々に明らかにしてゆきますが、たとえ記者がポジティブリスト制の抱える構造を把握できていなかったとしても、この会見の前日（二十五日）に台湾の『新聞』各紙が、一面トップで伝えた以下の事実を発信しておくだけで、少なくとも九月二十七日の「三十倍」報道は否応なしに相対化していたと考えられるからです。

衛生署は昨夜（二十四日の夜）、毒入りミルクに関するこれまでの政策を変更し、香港を参考にしてメラミン含有量の基準を上限二・五ppm（百万分の一）、そして乳幼児用のミルクを同一ppmとして、これまでの「検出ゼロ」という厳格な基準を採用しないと発表した。この急な政策転換によって、元来廃棄が必要とされた汎昇実業会社が輸入した原料ミルクと、六和化工会社の扱う原料麦芽とミルクは、共に衛生署の合格証明書を取得するだけで再び販売が再開できる見

通しとなった<sup>91</sup>。

九月二十五日の『聯合報』はここに二つの問題を伝えていました。一つは「基準値」が新たに設けられたことで「規制緩和」され、これによって「毒入り」という概念が命題化したこと。そして他方は、制度の成立が「香港」を裏書きにしているという点で、メラミンの「基準値」を、「汚染源」の周辺地域から「先取り」させることが、かえって「台湾」のオピニオンに実質的な「制度的統一」への疑念を起こさせたことです<sup>92</sup>。後者は最終的に「国際基準」の成り立ちを考えてゆく上でも、むしろ先に論じておく意味があるでしょう。

「香港」の衛生局から発信された公式見解については後に触れるとして、ここで問われるべきことは、「台湾」の政府が「香港」を参考に「基準値」を「中国」に先んじて制定するという「行為」が一体何を意味するのかということ。つまり、この制度的統一から反射させるべきことは、工業製品に対する「基準値」が設けられてゆく背景には、何が優先されるのかということ

です<sup>93</sup>。換言すると、なぜ事件の発生報道から二週間程度で「基準値」が設定され、しかも「二・五ppm」で合致されなくてはならないのか、という本質的な議論が一切通過されていないことが、台湾ですでに「事件」となっていたのです。ですから、『毎日新聞』や『文匯報』が九月二十七日に「国際」という視角から「メラミン汚染」を報じるのであれば、その主旨は「三十倍」云々ではなく、ともかく「香港」を参考に「台湾」で新たに基準値が設定されるという事実が、「制度」の成立上どういう意味をもつのかという「問題」提起ではなかったのでしょうか。

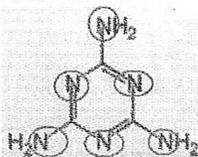
そして前者が指すものとは、仮に富利食品の記者会見が二十四日の昼間に行われていたとすれば、情報の「発信／受信」内容は「基準値の三十倍」ではなく、『新聞』は間違いなく具体的な「数値」を表記したということ。その際、記事には「メラミン」という単語の前に化学物質ではなく「有害物質」という修飾語を与えて事件化していたかどうかは察しがつきます。それにしても、二十七日に発信された情報

が「受信日」とのタイムラグを全く考慮していないという意味で致命的だったのは、台湾ではこの「基準値」設定と同時に社会的に「抵抗」運動が起こり、前日（二十六日）には、日本という大臣クラスの衛生署長（林芳郁氏）が辞任し、新たに就任した署長（葉金川氏）が二十六日中に基準値を廃止して食品中に残留するメラミン認識を「検出／未検出」だけにする決定をしていたからです<sup>94</sup>。言い換えると、二十七日に『毎日新聞』が報じた「三十倍」とは、読者の「不安」を生産することのみに役割を与えられた、何らの算出根拠を持たない「ヌケガラ」に過ぎなかったのです。ここには「事実の報道」を行っているはずの『新聞』が、まさに「報道の事実」に埋没している様子がはっきりと見取れるのです。

そして、この九月二十五日の「基準値」報道を発端として、台湾と日本との『新聞』との間には、いわゆる「知的格差」が生じてゆくのですが、結論からいえば「汚染」認識をめぐる追究作業が「論争」という形態を

① 9/24

三聚氰胺(Melamine)



• 它是一种白色化工原料，无味、略溶于水，可溶于酒精、甲醇，常用于制造美耐皿餐具、建材、涂料等，不可用于食品或食品添加物

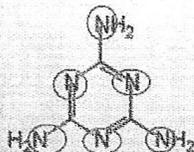


衛生署のホームページに示された情報によると、九月二十四日のメラミンに関する説明では、「食品あるいは食品添加物に用いてはならない」とされていた内容が、翌

呈しながら「意見交換」されているか否かに、台湾と日本の『新聞』とに本質的な違いがあったと考えられます。そこでまず、衛生署が「基準値」の設定を機に、「メラミン」認識をどのように修正させたのかを、九月二十六日に発信された『新聞』の記事を引いて把握しておくことにします。

② 9/25

三聚氰胺(Melamine)



• 它是一种白色化工原料，无味、略溶于水，可溶于酒精、甲醇，常用于制造美耐皿餐具、建材、涂料等，不可添加于食品



二十五日の時点では「食品に添加してはならない」へと修正されている。前者と後者の語意は確かに異なる。しかし後者の指すものは、今後はメラミンを食品添加物に加えてもよいという意味なのだろうか？ この部分の文字を修正した意図は何なのだろうか？

(中略)  
〔基準値〕設定の事件発生から一夜が明けた。物事の道理は、まず周到に準備整理を行い、政策はその内実から堅実に構築されるべきであるのに、「目の前の問題を解決するために規定を修正する」

図 自由時報が掲載した衛生署の2つの定義

という錯乱が存在している。換言すると、規範によって現状を縛るべきはずが、規範を調整して現状に合わせるという倒錯がここには存在しているのである。

衛生署が定義を修正した意図が何であったかは徐々に明らかにすると、まずいえることは、当局が九月二十四日の夜に突如として出現する「二・五ppm・一ppm」との間に何らかの「辻褄を合わせる」ために、「添加」そのものの「不可」を強調しようとしたことだけは間違いない。また、ここで出されている「メラミンを食品添加物に加えてもよい」という疑念を、私たちがどこまで額面どおりに受けとめればよいのかは現時点では「今後によって決まる」という表現に留めざるを得ないのである。なぜならこの定義の修正「行為」自体が、即ち「問題を解決するために規定を修正する」という転倒した思考であり、主体的な議論が交わされた結果として「二・五ppm」に落ち着くとは意味が違つ、という物事の道理を「考える」方が

先だと思われてならないからです。

考えてみれば、私たちが受け入れている「制度」とは、まず私たちが主体的に問題を構成し、その腑分けを私たちが自身で行ってゆく思考活動の中から生産されていたはずだ。言い換えると、この「二・五ppm」という概念には、いわゆる「人(香港)」という行政単位も含むに訴える論証(argumentum ad hominem)ではなく、この成り立ちを自らの論拠によって説明しなくてはならないことを、「事件発生から一夜が明けた」時点で発信しているという点に評価を与えるべきだと思えてならないからである。そもそも『新聞』にはこういう速報性が求められているという意味で。

二、「有害物質」だから「未検出」なのか

「基準値」設定を発端として「汚染」に対する追究作業が展開してゆく中、論争の焦点となったのは、「有害」という概念を構成する条件を汚染物質の「有/無」に求めるのか、あるいは含有する「量」に求めるのかということでした。ただ、その議論の中心的な内容とは、「添加/天

表 「メラミン（三聚氰胺）汚染」をめぐる台湾衛生署の対応

発言日	主題（原文）	公布内容（日本語訳文）
0923	大陸奶精等原料汚染嚴重 衛生署下令全面下架	中国製の植物性蛋白、粉ミルク及びミルク製品を含む商品は24時間以内に店頭から撤去し、前述の植物性蛋白、粉ミルク及びその他の乳製品原料は全て密閉して、販売を停止すること。
0924	衛生署：專家會商決定我國三聚氰胺檢測標準	衛生署は国際的な検査方法と、「香港」が最近立法化した基準を参考にしつつ、薬物食品検査局と食品工業研究所とも討議の後、我国の基準値を「2.5ppm」に決定した。
同上	明天開始毒奶一掃而空	明日（0925）から衛生署は「合格」証明書の交付申請の受付を開始する。業者は、認定検査機関の検査報告書の正本と製品及び原料の中国大陆からの輸入証明書（配合比率）を以って申請し、衛生署は申請書の受理後24時間以内に「合格」証明書を発行する。
0926	民眾健康為最優先	食品中に違法にメラミンを添加してはならない。大陸のミルク製品、粉ミルク及び植物性蛋白等は、安全が確保されるまでは全面「輸入禁止」とする。現在暫定的に撤去している製品は、違法添加のメラミンが「未検出」であり、人体への健康に影響を与えないことを条件に販売が許可される。

『衛生署食品衛生處食品資訊網』より抜粋（日本語訳、製表は筆者）

然」認識を争点とするものであり、「有害」という概念をメラミン検出の「有／無」にリンクさせるのとは、次元を異にするという点には注意が必要です。そこでこの「添加／天然」と「有害／無害」という、両者の違いが何であるのかを、具体的な事例を提出しながら説明しておくことにします。

例えば、九月二十八日の『毎日新聞』の社説には、「中国製乳製品から有害物質『メラミン』が検出された」という前提から、「有害物質は食品につかわれないはず」という性善説に立って行ってきた検査のあり方を見直す必要がある<sup>⑧</sup> という建議がなされています。恐らくこれは、厚労省の輸入安全対策室がメラミン

を「食品製造の過程で使われるはずがない物質」<sup>⑨</sup>だと述べたことに対する論評だったのだと思われます。しかし十月十八日の同紙社説でも、「三井物産が中国から輸入した乾燥鶏卵に有害物質メラミンが混入していた」<sup>⑩</sup>という認識に基づき、「いつ、どこで、なぜ有害物質が混入したのかを徹底調査し事実の解明を急いでもらいたい」という同様の建議がなされています。ここでまず思考すべきことは、これらの論説がどのような「知識」を得ようとしているのか明らかでないということです。なぜならこれらの論理には、記者が終始メラミンを「有害」だと認識する根拠には言及せず、メラミンが「有害」であるという「結果」を空しく反復させる論理的な虚偽が存在しているからです。すなわち筆者が言いたいのは、「性善説」に言及する前に、検査が行われる過程では「有害物質は食品に使われない」という前提は必要ないことを知るのが先ではないかということです。言い換えると、物質を「有害」だと判断できる根拠については、まず価値判断を行った論者自らがその根拠の提出義務を負

うはずであり、それが実行されていないという意味で、「食品製造の過程で使われるはずがない物質」ということばの意味を掌握しきれていない問題が存在するのです。そもそも食品中に存在する化学物質自体には、「添加／天然」という関係項が存在し、本来「添加物」ではないメラミンにも、「制度」の上では「添加物」の枠組みに組み入れることはあり得る話だからです。

言ってしまうえば、メラミンという物質が「天然」（厳密には「バック・グラウンド・レベル」という概念）というカテゴリに入ってくる可能性が「排除できない」ところに「問題」が構成されるのです。ですから例えば、表内の九月二十四日欄に記されている「基準値は『二・五ppm』と、二十六日に示される「違法添加のメラミンが『未検出』」とを並べると、「二・五ppm／未検出」という関係から問題を構成しがちですが、「九月二十四日」と「九月二十六日」では、「有害／無害」と「天然／添加」という異なるコンテキストが指定されている部分に注意を要するのです。少し分かりづらいかと思わ

れますので、以下のような設問を通じて説明してみることになります。

- (a) 乳製品からメラミンが検出され、製品が回収された。
- (b) 乳製品から安息香酸が検出され、製品が回収された。

「食の安全」認識に関わる問題は、(a)・(b)の化学物質の検出と回収という情報を受信した「消費者」が、どのような心的プロセスを通過させるかということ。 「消費者」を視野に入れた解答としては、「化学物質のメラミン」と「保存料の安息香酸」という「不安」を引き起こす要因が「回収」されたことによって

「不安」は減退したといった感じでしょうか。しかし「回収」の情報を受信し、目の前から「問題」を消滅させて「安心」することは、すなわち「検出」という情報を腑分けすることで得られるはずの「知識」を消滅させる、という構造を見過ごしてはならないはず。したがって、仮に(b)の命題にチーズやヨーグルト等の製造時に牛乳に含まれる馬尿酸が微生物の作用によって安息香酸を「生成」する、というような科学的知識がここに与えられるならばその

限りでない、と補足することで「安心と知識」の関係が反比例していることに気付くでしょう<sup>98</sup>。しかし、筆者はこのような科学的知識を誰もを持つべきだなどといったものではありません。ここでは「保存料」や「化学物質」という概念が「価値判断」を行う根拠にはならないといっているだけです。

言い換えると、商品の「回収」も物質の「検出／未検出」から判断されるには限らず、その含有量から判断されるのではないかという提起は、事物が相対的な存在であると認識するだけで可能となるのです。ですから、「有害」とは摂取される「量」から下される判断であるという一定の知識からいえば、メラミンも安息香酸も同じく「添加」行為を規制対象とし、その上で「天然」というカテゴリーから「基準値」の設定をめぐる議論が起きるのがコモンセンスであるはず。したがって、「有害物質は食品に使われない」という前提から「有害物質」の検出を問題にするといった循環論(vicious circle)が虚偽であるのは、最終的な判断事項であるはずの「有害」が、

無条件に物質の「有無」に求められるからであることは多言を要しません。つまり「価値判断」を措定させるのと、「食品製造の過程で使われるはずがない物質」を相対的に認識するのでは、処理される事柄も異なるのです。これは「残留農薬」を認識する場合でも同じです。特に日本のポジティブリスト制に存在する「暫定基準」という概念は、個々の残留物質のもつ情報に対する腑分けを行わないまま、回収や廃棄を「判断」する根拠を担っているからです。これらの「基準違反」には、もちろん人為的散布(すなわち添加)ではないドリフト(飛散) 農薬等の検出数値も困り込まれてしまい、実際にピザハットの粉チーズを事件化したように、抱かれる「基準値の何倍」という意象から、食品の回収や廃棄が決定されてゆくのです。

### 三、「未検出」という抵抗線

「問題」の成り立ちという角度からいうと、台湾の「メラミン汚染」報道が日本のそれと異なっていたのは、議論の「起源」がどこにあり、そして「帰結」がどこなのか『新

聞』紙上で明らかにされていたことだったといえます。言い換えれば、ある官庁のホームページを開いてみると、意見交換の「残滓」だけが公開されていて、既に「制度」が設定(または変更)されていたという状況には、否応なしに拒絶反応を示すという機制が、台湾のメディア社会には存在していたのです。具体的には、日本の食品安全委員会等がまとめてゆく知見内容(すなわち「残滓」)が、台湾では『新聞』紙上でトピックごとに命題化され、議論を促す「知識」獲得の対象として俎上に載ったのです。例えば九月下旬には、「メラミン汚染」の問題は検査法の相違から派生している「定量限界」の相対性に始まり、「汚染」という概念そのものを追究するに至っていました。そして、第二節で引いた「検出ゼロ」(『聯合報』の記事)をめぐる、『新聞』には以下のような「知見」が提出されていたのです。

メラミンは食品に使用される物質には属していないのだから、食品に添加することはできない。したがって理論的には「ゼロ値」とい

うものは存在する。しかし、これは科学の上では実証されることではないので、「ゼロ検出」といった概念はどうでもいいのである。

現在の科学は、まず「未検出」か「検出」を判定する。しかし未検出は「ゼロ汚染」だと解釈することではない。未検出と「ゼロ」との関係というのは、司法体系における「無罪」と「潔白」に類似していると言える<sup>90</sup>。

ここに記されていることは、単なる「結果」報告ではありません。私たちが問題認識を行ってゆく「起点」でもあり、「消費者」が抱く「不安」の起源説明でもあるのです。つまりこの言説が、『新聞』に掲載されていることの社会的な意味を、日本の『新聞』記者は真剣に考えるべきではないのでしょうか。「無罪」と「潔白」に比されるように、実定法を唯一の根拠にすると、実定法が相対的であることを踏まえながら、この「現実」認識を行ってゆくことでは、思考の方向は異なるということを、『新聞』が取り上げていること自体、非常に意味深いことだ

と思えてならないからです。

ただ注意しなくてはならないのは、経験科学を教条化する識者は、この理論的な「ゼロ」の存在を、「消費者」が抱く「ゼロリスク」の要求へと還元するかたわら、「未検出」についても問題認識に必要な「抵抗線」であるとは考えないということ。この問題は次編で言及しますが、政治的なレベルでいえば、この「ゼロ検出／未検出」がイデオロギ一的な対立軸になったのも事実です。そして「基準値」設定の是非が議会での主要な論議となり、この「ゼロ」に対する議論が煮詰まりだした十月初めには、衛生署長（葉金川氏）が目の前この「帰結」に苛立ち<sup>91</sup>、新たな議論の「起源」として「ゼロ検出とは素人ことばである」という苦言を呈したことは、社会教育的効果があつたといえます<sup>92</sup>。なぜならこの日を境に、議論の焦点は「ゼロ」を捉えるのではなく、その数値に対する判断根拠が何なのかという認識論的な追究へと転換していったからです。そういう意味では、本誌の昨年十二月号で識者が発した「ゼロリスクの大衆迎合」とい

う苦言にも、賛同しませんが、確かに現状を刺激してゆく効果はあつたといえます<sup>93</sup>。ただ日本の問題は、『新聞』がこういう識者の提言をどういう形で吸い上げるか、その方向が全く定まっていな部分にあるのです。換言すれば、「台湾の『新聞』が健全であるのは、葉金川氏が苦言を発した翌日には、「検出／未検出」の判断そのものが相対的であり、さらに検査技術の進歩によって物質の「未検出」は保証されないことと言及する社説が出ていることから伺い知れるのです。

（現行制度の下では）元来、甲の検査機器（限界値二・五<sup>94</sup>）によって「未検出」とされた製品が、乙の検査機器（限界値〇・〇二<sup>95</sup>・〇・八五<sup>96</sup>）では「検出」となるのである。つまり、乙の検査機器の計測値を基準とする場合、ほとんどのメーカーの粉ミルクは市場から姿を消さざるを得ず、さらに精密な検査機器を用いて測定される場合、粉ミルクが私たちの口に入る機会も消え、飲食業界に対して計り知れない打撃を与えること

になるだろう。なぜなら、食器からもメラミンは検出されるからである<sup>97</sup>。

この『聯合報』に著わされた限界値の相対性は、問題は「有害」云々ではなく、物質の自然的な「存在」という概念からメラミンを捉えたという意味で、「汚染」認識に一石を投じるものでした。しかし、「添加／天然」を腑分けする根拠が提出されないうちに、「天然」由来というカテゴリーに準ずる「背景値（バック・グラウンド・レベル）」をどこにどう求めるのかという疑問は依然残されたままです。つまり「検出」の場合、この数値を構成している条件が「食器」に求められるのか否かは、結局のところ製品が個別に有する履歴によって判断せざるを得ないのでとすると、何らかの判断基準を「一律」に設けること自体に無理が生じるのは必然的な「帰結」だといえます。したがって「成分偽装」によって基準値を設けるといふ「行為」は、すなわち何を意味するのかという「起源」から考え直さなくてはならないのです。このことについ

て、翌日の『自由時報』が行った反論を見てみることにしましょう。

十月四日の『聯合報』の社説には、メラミンは日常の生活環境の中に普遍的に存在している物質であり、食器から容易に検出されるとしている。そしてさらに精密な機器によって測定していった場合、粉ミルクが口に入る機会さえなくなり、引いては飲食業界に計り知れない打撃を与えることになるとしているが、この種の言論は事実とはかけ離れている。

(中略)

メラミン食器は重量が重く、食器としての輸送コストはガラス容器と同等でありながら、ガラスのように回収して再利用できず、製造コストも他のプラスチック容器に比べて高いため、市場からは徐々に姿を消し、小型の食器が日用品として存在しているに過ぎない。このような事実を基に、過去にEUではメラミン樹脂を材質にした食器や容器に三十ppmという溶出量の基準値を設けたが、国内ではすでにメラミン樹脂の食器や容器の流通はほとんどない。

この批評は、一見すると輸送と製造の「コスト」から考えてメラミン食器が市場から姿を消したため、食器からの汚染は絶たれていることを指摘しているのだと読まれがちです。しかし、よく読めば事件の内実は単純でないことが分かるはずで

す。この識者は「背景値」の設定と「安全」には必然性はないことを、「コスト」という視点から指摘しているのです。つまり「コスト」という論拠を積極考慮してゆけば、そもそも廉価ではないメラミンがミルクの「成分偽装」に使用されること自体に疑問が生じるからです。換言すると、製品に含まれる微量のメラミンの「汚染源」を食器等に求め、「背景値」を定めてしまえば、生産コストとの兼ね合いで使用される「添加物としてのメラミン」自体が、純度的に「成分偽装」されるという疑念への検証作業をおろそかにしないとはいえないからです。ですから「成分偽装」そのものの実態が解明されないうちに、なぜ性急に「背景値」を設けようとするのか、このプライオリティの倒錯を『自由時報』は批判しているのです。しかし、同日の

『聯合報』には相変わらず以下のよ  
うな見解が提出されていました。

台湾大学職業医学および工業衛生研究所副教授・吳焜裕氏は、「日本では一九八七年に食物容器からメラミンが検出されることが指摘され、WHOでもメラミン食器や容器、また農薬シロマジン(Cyromazine・賽滅淨)の代謝物、肥料、樹脂、粘着財等にメラミンは含有している」と指摘している。

(中略)

吳焜裕氏によると、メラミンは食物連鎖の中に組み込まれているため、「ゼロ検出」を要求するのは極めて困難であり、衛生署は台湾の生活環境中に存在するメラミンの「背景値」を調査し、乳製品中に添加されたメラミンと区別するよう要求をしたとしている。

上段部分は年代認識に相違があるものの、「十月九日」に日本の食品安全委員会が作成した『メラミン等による健康影響について』で示した「物質の概要」とほとんど同じ内容です。ただここでの疑問は、この

識者は一体誰のために矛盾を自ら露呈する必要があったのかということ  
です。先の乳製品内の安息香酸の認識プロセスでは、「生成」としての「背景」認識を通過していたのです

が、メラミンの「検出」では、「成分偽装」が「事件」を構成する基本的なファクターである以上、乳製品の内部で起きる「生成」とは明確に区別されるべきです。だとすれば食器や容器、また農薬の代謝物や肥料、樹脂や粘着材等、普遍的にメラミンは存在するという「事実」認識を前提に、乳製品の「背景値」を調査すべきだという論理は根本的な矛盾があります。なぜなら、仮にメラミンが普遍的に存在するのであれば、そもそもなぜ「事件」は構成されたのか、しかも普遍的に他の地域の他の食品からもメラミンは検出されて当然ではないのでしょうか。「偽装」に使用されている物質の純度や人為的な「添加」が未だ明かでないことを知りながら、性急に物質の「背景値」に言及すること自体が「事件」であることを私たちは忘却してはならないはず  
です。

そこでこの「背景値」という概念

が「食物連鎖」から引き出されることの問題性を説明する上でも、またこういう識者の主張を牽制する上でも、「二・五ppm」の設定騒動から一夜明けた「九月二十六日」（皮肉にも例の「三十倍」報道の前日）、メラミンの検出された粉ミルクの多くが、加工食品の「原材料」であった点に注目していた『新聞』記事を紹介しておくことにします。

桃園県政府衛生局は、「メラミン汚染」の原料ミルクを販売していた）佳泰会社の販売先である翔威食品を調査した。佳泰会社の保有していた粉ミルクは六ppmの検出であったが、翔威食品が生産するミルクティーや珈琲、ココアなどの製品には佳泰会社の粉ミルクは成分比率で一割程度しか使用されていない。つまり、製品化されたメラミンの含有量は（単純計算で）〇・六ppmとなり、（理論的には）合格になるのである<sup>80</sup>。

すでに「二・五ppm」の制度の成り立ちに不感症になってしまった「事実」追随主義者は、自らの普遍認識

に基づいて、この「六ppm」と「〇・六ppm」のどちらを生活環境中に存在している「バック・グラウンド・レベル」だと看做すのかを改めて論じるべきでしょう。「希釈」という事実を取り込んでゆく「食物連鎖」の中で、「二・五ppm」に道理があるという論拠を、識者であるなら提出できるはずです。しかしメラミンの「希釈率」がどう評価されるかは、「添加／天然」の識別法を論議することなくしては成立しません。だとすると、やはりこの「基準値」の成り立ちには、科学以外の何かがあるかじめ措置されていると考えるのが、むしろ「科学」的なコメントスではないのでしょうか。

参考文献

(1) 『食品と科学』二〇〇八年十二月号、二〇〇九年一月号、食品と科学社

(2) 村上紀子『リスク情報とマスメディア』、日本学術協力財団編『食の安全と安心を守る』（二〇〇五年、財団法人日本学術協力財団）を参照

(3) 例えば『自由時報』は：「三鹿の毒

入り粉ミルクの生産地である河北省副省长楊崇勇が、（九月）十七日に始めて口を開いた」として、「当局は北京オリンピックの前夜に毒ミルクの通報を受けており、一ヶ月以上この事実公布を隠蔽していた」と報じています。陳承良、鍾麗華『毒奶粉 京奥前中國就知』引用部分筆者訳、『自由時報』（二〇〇八年九月十八日）、また『商業周刊』では、汚染ミルクの特集を組み、記者が事件発生の舞台となった（三鹿集団のある）中国河北省石家荘に入り、酪農場から工場までの流通過程をトレースしています。張毅君、韓斌、蕭勝鴻、裴永宅『牛奶殺人』、『商業周刊』（No. 一〇八九・十月六日—十二日号）を参考

(4) 例えば、『産経新聞』のある論説には、記者が「日本の乳業メーカーの知人によると乳幼児用粉ミルクは、原乳から厳格管理と生産技術が必要だが、中国製品の中には国際基準に達していないものもあるという」様に、記者の「知人」

が「国際基準」へ言及する模様が掲載されています。「知識」とは、

まずその情報源（実名）を明記してこそ、そこに信憑性が生まれるのであり、そういう意味でこの「匿名」報道には実証性は極めて乏しいといえます。形式・内容を問わず「実名」でなされる論説が『新聞』で実践に移されない限り、討論を可能にすることなどもとより不可能です。伊藤正『メラミン禍 対岸の火事ではない』、『産経新聞』（二〇〇八年十月四日）を参考

(5) 庄司哲也『台湾ピザハット 粉チーズからも』、『毎日新聞』（二〇〇八年九月二十七日）

(6) 記事にある「シンガポールから」について、二十六日の台湾『聯合報』には、「ピザハットのチーズ原料はニュージーランドの永紐安佳の粉チーズとマレーシアの粉ミルクを混合して製造しているが、既に永紐安佳の粉チーズからはメラミンは検出されなかった」とされています。しかし香港『文匯報』では、「シンガポール商の永紐安佳が提供した粉チーズは、ニュージーランドの Fonterra Brands Limited が製造したもの」と伝え

ています。楊美玲『逾三十倍毒六萬五千包早吃下肚』引用部分筆者訳、『聯合報』(二〇〇八年九月二十六日)、『台灣必勝客 芝士含三聚氰胺』筆者訳、『文匯報』(二〇〇八年九月二十七日)

(7)拙著『台湾産ウーロン茶の「残留農薬基準違反」とは何か』を参照。本誌二〇〇七年十月号

(8)陳惠恵『變變變 毒奶標準大轉彎』筆者訳、『聯合報』(二〇〇八年九月二十五日)

(9)このことは、二週間後の十月八日に、「中国」の衛生部が「メラミンの限量値について、乳幼児用ミルクは一キロに対して一ミリグラム、またその他の粉ミルク、液状ミルクはキロ当たり二・五ミリグラムとした」を示したことから明白です。『大陸訂定奶品三聚氰胺限量值』引用部分筆者訳、『中華時報』(二〇〇八年十月九日)

(10)例えば「タイの乳製品会社「Dutch Milk」が、中国から輸入した粉ミルクよりメラミンが検出され、会社側は如何なるリスクも避けるべきだとして百二十tを出荷した側へ返品する考えを示した」に

もかわならず、「タイ政府は、中国との貿易関係悪化を危惧し、市場から下げられた六品目の食品について、政府は問題ないという見解を示し販売が復活された」としています。『中國毒奶粉事件進度表』引用部分筆者訳、『自由時報』(二〇〇八年十月四日)

(11)衛生署『民眾健康為最優先』、『衛生署食品衛生處食品資訊網』(二〇〇八年九月二十六日) [http://food.doh.gov.tw/tw/web\\_new/consultantList.aspx?ProgId=1100&SNO=498](http://food.doh.gov.tw/tw/web_new/consultantList.aspx?ProgId=1100&SNO=498)

(12)鄒景雯『這樣決策 新署長又能揮多久』引用部分筆者訳、『自由時報』(二〇〇八年九月二十六日)

(13)社説『メラミン検出「食の安全」が崩れてしまふ』、『毎日新聞』(二〇〇八年九月二十八日)

(14)清水健二『輸入検査対象外 厚労省「食品に使うはずない」』、『毎日新聞』(二〇〇八年九月二十一日) (15)なお厚労省のこの判断は、「メラミンが検出された場合は、食品衛生法第十条(未指定添加物の販売等の禁止)違反として廃棄または積戻しの措置が講じられる

(定量限界は〇・五ppm)」という見解に基づくものです。

(15)社説『食の安全 自給率高める方策考えたい』、『毎日新聞』(二〇〇八年十月十八日)

(16)Japan Food Research Laboratories『天然にも存在する安息香酸・天然にも存在する食品添加物指定物質の例として』No.二八(二〇〇二年九月)、国立医薬品食品衛生研究所のデータ (<http://www.w.nih.go.jp/fse/food/food-db/food-index.html>)、藤田哲『食品添加物、残留農薬の実像：誤解の数々(7)』、『食品と科学』(二〇〇六年十一月号)を参照

(17)何國榮『三聚氰胺零ppm迷思』、『中國時報』(二〇〇八年九月二十八日)

(18)例えば『2.5ppm≠0』、『自由時報』(二〇〇八年九月二十八日)、『三聚氰胺檢測標準 高北同調：零檢出』、『民視日報』(二〇〇八年十月二日)など

(19)施靜茹『葉直言：零檢出是外行話』引用部分筆者訳、『聯合報』(二〇〇八年十月三日)

(20)唐木英明『食品をめぐる事件とゼ

ロリスク願望』、『食品と科学』(二〇〇八年十二月号)を参照

(21)社論『葉金川走出SARS、但走出法院』引用部分筆者訳、『聯合報』(二〇〇八年十月四日) このいう甲が指す機器とは、「高

効液層析儀：High Performance Liquid Chromatography (HPLC) 高速液体クロマトグラフィー」で、乙は「気相層析質譜儀：Gas Chromatography/Tandem mass spectrometry (GC/MS/MS) ガスクロマトグラフィー/タンデム質量分析法」を指し、ちなみに「串聯質譜液相層析儀」とは(Liquid Chromatography/Tandem mass spectrometry (LS/MS/MS) 液体クロマトグラフィー/タンデム質量分析法)を指します。

(22)李政達『三聚氰胺餐具？為餐飲業者說話』引用部分筆者訳、『自由時報』(二〇〇八年十月五日)

(23)この「疑念」への追跡は本稿の論旨ではありませんが、例えば『中國時報』では、中国の『財經網』の報じた情報をもとに、メラミンの市場取引価格から判断して、ミ

ルクに使用されたメラミンは、純粋なメラミンであるというよりも、メラミンの製造時に排出される「廃棄物」と密接な関係があることを示唆しています。朱建陵『原料貴加廢料？毒奶恐含至癌物』、『中國時報』（二〇〇八年十月一日）、張翠芬『三聚氰胺三聚氰胺聚合物 更毒』、『中國時報』（二〇〇八年十月三日）を参照

⑭施靜茹、詹建富『學者說 三聚氰胺 早在食物鏈中』引用部分筆者訳、『聯合報』（二〇〇八年十月五日）

⑮食品安全委員会『メラミン等による健康影響について』（二〇〇八年十月九日作成）を参照。この知見では、「メラミン樹脂製食器からのメラミンの溶出量は、沸騰水を入れ三十分間放置の条件で〇・〇八ppm・二九ppmと微量である（佐藤彌代子ら『東京衛研年報、二四、二八五―二八九、一九七二』）としています。

⑯『六ppm毒原料 製成〇・六ppm合格品』引用部分筆者訳、『自由時報』（二〇〇八年九月二六日）

（次号へつづく）