

(第3種郵便物認可)

一栄谷 眞見 私見



この頃、産直市場へ行って道の駅に行っても、地元のおばちゃんたちが作った漬物や梅ぼし、総菜等が置かれていた棚にはほとんどものがない。旅行も含めて産直市場でこの「ふるさとの味」を購入して賞味するのは楽しみの一つだ。それが今年の6月以降、様相が変じ、産直市場等は魅力が半減した感があり寂しい限りだ。

これは2018年に行われた食品衛生法の改正にもない、21年に営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設が施行され、これまで届出制であった漬物等の製造・販売が、営業許可を取得した業者や個人でなければ不可能となった。これにもない3年間の猶予期間が設けられていたが、これがこの5月末で期限を迎えたことによる。

営業許可を得るためには、住居とは別の製菓用の部屋であること、野菜等の食材用と手洗い用の2つのシンクがあること、水道は手で触れないセンサー式、足踏み式、レバー式等であること、温度計付きの冷蔵庫であること、などが許可を受ける施設基準とされて

いる。これだけの設備改正には、改正の程度や地域によって勿論バツキは大きいですが、150万円や200万円ぐらいはかかってしまうらしい。おばちゃんたちは高齢者が多く、そもそも商売というよりは楽しみを製造・販売しているものが大半であり、これだけのお金をかけてまでは

消えていく ふるさとの味

続けられないというのが実情のようだ。

18年の食品衛生法改正は「我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うことをねらいとする。このため営業許可制度の見直しだけでなく、HACCPに沿った衛生管理の制

度化、国際整合的食品器具・容器包装の衛生規制の整備、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化等々を求める大改正を内容とする。まさに

外食・中食への需要の増加、輸入食品による食のグローバル化の進展、食品の輸出を見据えた国際標準に合致した食品衛生管理の必要性等、日本の食を取り巻く環境変化を背景にしたものであり、12年に食品会社が製造した自菜の漬物が原因で8人が死亡した北海道で発生した集団食中毒事件をトリガーとする。

確かに食品の安全確保は絶対に守られることが基本であるが、安全確保のため規制を強化するほどに自給の延長にある、おすそ分け的であるが故の地域の食文化は消えていくばかりだ。そして結果的には一定以上の規模での工場生産を余儀なくし、自ずと広域流通を必要として地域性はますます薄れ、また添加物・保存料の使用を必然化する。

規制強化するほどに「おばちゃんたち」の生きがいは奪われ、食品ビジネスへの依存度を高め、結局、規制強化はグローバル企業のビジネス発展の梃子になりつつあるように感じられてならない。国民・消費者は、食品衛生の強化の下で、一方で大事なものを失いつあることについての自覚と、自ら地域の食文化を守っていく行動が求められているように思う。

(農的社會学センター 研究所代表)