

# 食品の安全・安心思考と食文化

## ——お刺身と油とソース——

### 背景

日本人はなぜ食品の安全・安心に非常にうるさいのであろうか？当然ながら食品の安全・安心には、何処の国の人も感心がある事は間違いないが、日本人は安全と安心を混同する程に安心を求める。日本では公害と称して、過去には水俣病（水銀）、イタイイタイ病（カドニウム）など食物連鎖に関係した事件が起きている。これだけの理由では、日本人の食に対する安全・安心のこだわりの理由を説明できない。なぜなら、日本人はブームに乗りやすく、直ぐにその事を忘れやすい国民性があるように思われるからである。直ぐに忘れるとは言いながら、食品の安心にはこだわり続けている。BSE事件後も、日本各地では未だにBSEの検査体制が継続されており、食肉貿易の要因となっている。安心と安全の日本人の気持ちの違いがBSE検査を継続している。

食品の安全・安心から、食品表示にも厳格さが求められてはいるが、その一方では、お米の偽装事件や汚染米の横流し、食肉の偽装事件なども頻発している。これらは、いずれも確信犯であり、会社の利益追求から生じた結果である。賞味期限、消費期限、製造月日などの食品表示違反事件も、ここ数年の間に多く出現した事柄である。

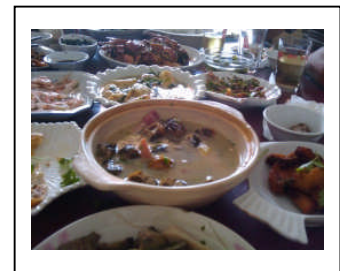
### お刺身文化の日本

日本人のご馳走は、未だにお刺身（お造り）が定番である。来客をもてなす料理には、お刺身が必ず付いてくる。日本人にとってお刺身はご馳走であり、お客をもてなす料理でもある。このお刺身文化は1400年<sup>1</sup>からあり、その時代にはもちろん冷蔵庫は無く、取れたての食材を地元で楽しむ他はなかった。それ故に、各地で郷土料理として生きてきた。お刺身であるが故に、魚の鮮度が重要となり、古くなれば食中毒の危険性は増す。来客者が食中毒を起こしては、おもてなしが台無しになる。そのためには、接待側は魚の品質には異常なまでに気を使う文化が、長年に亘って育ってきたと思われる。接待ばかりではなく地元の人でも食中毒・寄生虫は気になる事である。



### 「油の国」中国

一方「油の国」中国は如何であろうか？中国料理には生で食べる料理はほとんどない。すべての料理が「揚げる、煮る、炒める」で料理されている。魚は勿論日本流お刺身はなく、煮る、油で揚げる、炒める方法で料理がされ、焼くはみられない。また、中国では川が常に泥の混じった黄色の川が主流である。黄河や長江は、黄砂などの泥が混じり、何時も黄色の色をしている。日本では雨のときに黄色になるだけで、いつもは綺麗な透明な水が流れている。この水が、海の水を汚染せず、海の魚を泥臭くしない原因である。田んぼや、植林、雑木林の維持が貢献しているのであろう。



また、中国料理には余り料理の温度にも差がない。暑い季節には冷たいものを食べる。寒い季

<sup>1</sup> 『鈴鹿家記』 応永6年（1399年）6月10日の記事に「指身 鯉イリ酒ワサビ」とあるのが刺身の文献上の初出である。

節には暖かいものを食べるなどの、季節による料理の変化が少ない。勿論飲料の部分でも温度差はなく、冷たいものを飲む習慣は今の若者だけで、中年以降ではない。ビールは常温で飲むのが普通であり、日本のように冷えたビールを飲みたい時には、「冷えたビール」を注文しなければいけない。勿論その分ビールの値段は上がる。生もの、冷えたものは嫌われている様である。

### 「ソースの国」フランス

「ソースの国」フランスでは、料理の味付け定番はソースである。食材の持つ素材を生かすよりも、味付けのソースが決めてとなる。飲み物のワインの保管温度管理がうるさい割には、料理の温度管理はされておらず、料理に温度要因はあまり見られない。同じお皿に、素材は変わってもソースでの味付けの料理、唯一ワインにこだわりを持つ感覚がフランス料理。



日本は周囲を海に囲まれ、国土の多くが山林で覆われている。そのために、川の水が綺麗で、水も豊富にある。これに四季の変化が明瞭であり、食材の季節による変化、料理法の変化、飲み物の温度管理、料理の温度管理が加わって、独特の日本料理が出現してきた。これらの色々な要因が相まって、日本人の食に対する安全、安心の食文化のボトムラインを形成していると考えられる。食文化を考えると、日本人で良かったとしみじみ思える。

今日本食ブームが世界に広がっている。特にお寿司ブームはワールドワイドである。何処に行っても、日本と同じ様な味のお刺身が味わえる。日本から食材を地球の反対側に送ることも可能になっている。これが日本食ブームの基盤技術である。お刺身を冷凍し、解凍する。通常は冷凍すれば、食材中の水分が凍り体積を増す。その後解凍すれば、水分が流れ出て、食材の品質を低下させてしまう。今の冷凍技術は、この氷による膨張を防ぎ、解凍時の水分の流出も防ぐ技術である。食品・食材の貿易を行う上で、又国内の流通を行う上でも、この冷凍技術<sup>2</sup>の日本での囲い込みは、非関税障壁にも値し、他国に対しての優位性を得る技術となる。

---

<sup>2</sup>生クリーム凍結技術 CAS

[http://www.abi-net.co.jp/pro\\_cas.html](http://www.abi-net.co.jp/pro_cas.html)