

「食の安全シンポジウム」第2弾・横浜港港湾調査 感想文(3/19分、18人)

港湾調査に参加して驚きの連続でした。何気なく日常食べていた食材はほとんどが輸入食品であることは知っていましたが、薬漬けや野ざらしの状態で置かれていて、売れるまでそのまま放置されていることに驚きました。何よりも、玄そばが輸入とは・・・山菜、野菜、果物、肉の輸入は知っていましたが、これほどまでに安全確認ができない食材を私たちは口にしていることなんですね。

今日説明してくれた奥村さんの話はわかりやすく、とても勉強になりました。日本政府の輸入食材の検査の甘さには怒りさえ感じました。

今日の調査で生協が取り組んでいる食の安全・安心はさらに力を入れてやらなければならないと強く思いました。そして日本の農業を衰退させた政治を私たちの力で変えていかなければなりません。このような輸入食材の実態を、もっと多くの人たち(特に小さい子どもを持つ親たち)にぜひ見て感じ取ってほしいと思いました。

09春闘の生活実感アンケートの今後強化すべき点は、という質問で「食の安全」が今までになく上位となり、単組の春闘議論でもこの点を強化しようという話になった。岩手県の場合、農業県であり全国の生協へも食料品を供給している、そのような環境で働く自分たちが、食の安全について自分の言葉で語れるようになる必要があるのでは、という議論になり、学習会と輸入食品の実態でも見学できればいいね、と話していたところの企画だったので参加しました。

話には聞いていましたが、港の倉庫に食料品「原料」が野積みで積まれている現状には、ただあきれるばかり。いったいどれくらいの期間持つかわからない原料から加工されたものを、外食などで知らないうちに食べている可能性が大きいことを考えると恐ろしい。このようなのは先進国で日本だけということも驚いた。このような現状を広く認識してもらうことや、本当の国産品の利用を高めていくことが、生協で働くものとして改めて考えさせられました。

大変いい機会を与えていただきありがとうございました。単組での企画にも役立ちそうです。

- ① 横浜埠頭にある輸入食品の倉庫を見学しました。奥村さんの流暢な説明を聞きました。月に10~15回もガイドをしている方です。中国産細竹がブルーのポリタンクで野積みになっていたのを見て、事前に知識がありましたが、実物を見てびっくりしました。しかも、蓋を回せば簡単に開いて、中身が見れました。誰かが故意に毒物を入れたら大変なことになりますが、無防備な場所です。ポリタンクには、今年の8月の日付が書かれていました。買い取られるまでいつまでも野積みになっているそうです。何年も腐らないほど、防腐剤などの保存料が入っているそうです。立ち食い蕎麦屋や外食店などの山菜水煮原材料は、こういうものかもしれません。今後山菜そばは食べないようにしようと決めました。
- ② 倉庫の中には、野沢菜、きゅうり、なす、しその葉、塩蔵生姜とかかれた箱が積んでありました。長野の観光土産の野沢菜は輸入品のようです。輸入なすもここから仙台に運ばれて、「仙台長なす」になるそうです。商品に原材料の産地表示がないものは、ほとんど輸入と考えていいようです。うなぎでも海外の稚魚を浜松に持ってきて長く育てた産地が産地表示になる食品表示の法律は不当で改正させたほうがいいと痛感しました。
- ③ 輸入品の現物検査は、総量のたったの3・4%だけだそうです。ほとんどが書類検査でフリーパスだそうです。検査体制の強化増員を求めましょう。
- ④ 兵庫県淡路島モンキーセンターのニホンザル約200頭のうち30頭が奇形だそうです。農薬が付いた餌を食べ続けた結果だそうです。両手の無い小猿の写真が説明資料に入っていました。恐ろしいことです。日本人が食べている食品添加物の総量は、1日11g、1年で4kg、一生で250kgだそうです。1985年プエルトリコで女性ホルモン剤が残留している肉を食べた子ども達が、3000人以上の異常成熟するという事件が起きました。大きな乳房を持つ2歳以下の幼児の写真を資料で見ました。人間にも被害が出ています。奥村さんの説明を聞け

ば聞くほど、恐ろしくなってきます。

⑤ 奥村さんから生協の安全安心の取り組みに対して期待の言葉を言われました。もっと輸入食品の危険さ問題を学習宣伝しましょう。生協が扱っている商品と他の商品の違い、安全性の違いをもっと分かりやすく、学習宣伝する必要があると痛感しました。

1. 輸入食料品の検疫が 10%そこそこで、しかもほとんど書類審査のみ。そうした中で塩漬けになった細竹などが現物検査していないので何が入っているか分からないまま「合格品」として数ヶ月から数年、野ざらしになり、それが食品として市場に出て行く。なんとザルのようなヌケだらけの実態に怒りを覚える。職場では必死になって食品の安全にとりくんでいるのに、と思う。やはり、大本の政治を変えなければと改めて思った。

2. 私は農家の三男で、いなかでは 87 歳になろうとするおやじが畑を作っている。手が回らないので田は人に頼み、余計な畑には木を植えた（せっかく開墾した畑なのに）。農村は継ぐものがいないからこんな状態だ。一方で国民の食料は 7600 万人分が輸入頼み。しかも安全は保障されていない。食料と農業政策の抜本的転換が必要だ。目の前の仕事にしっかりととりくむとともに、政治改革、社会改革にがんばっていきましょう。

暖かい一日でよかったです。奥村さんの、皆を笑わせながらの分かりやすい説明は凄く理解しやすく、よかったです。但し、輸入食品の実態は衝撃でした。何も食べられなくなりそうです。90%以上が無検査、スタッフがそろっておらず、難しいようです。自分たちの体は外国の当局に委ねられているようで、寒気がしました。本当に怖いことですよね。国民的な運動で、少しずつ改善をしていきましょう。

奥村さんの分かりやすい説明を聞きながら現地見学。有意義だったと思います。この輸入の現実を、もっと多くの人に知っていただきたいと思います。輸入品について現物の検査ではなく、書類の形だけの検査でまかり通る現実はなんとかならないのでしょうか？将来大変なことになりそうで怖いです。

一人ではこのような見学はできないのですが、みなさんと一緒に参加できたことは良かったと思いました。参考資料に載っているバナナの消毒の写真はショッキングでした。食に関する安全・安心、本当に大切なことだとつくづく考えさせられました。

食品が風雨にさらされ、野積みにされている。それが数ヶ月、あるいは数年という。普通だったら数日で腐ってしまうところが、変わらない？というのだから不思議！塩漬けだと書いてあるが、どんな薬を使っているのか分からない。先日、母が椎茸を近所の八百屋から買ってきて、1週間たっても色が変わらなくていいと喜んでた。普通だったら 2~3 日もすればだいたい変色する。たぶん輸入物だったんだろう。どんな薬品が使われているのか分からない。

今、自給率が 40%。60%以上は輸入物だ！日本人は必ず輸入品を食べている。安いものが良いとされ、食べている。知らないうちに薬漬けにされているのだ！

動物園で飼われている猿に奇形が現れているという。猿は洗わないで安い輸入食品を食べさせられているからだ。やがて、人間にも現れるのだ。

自給率の問題、食料主権、何でも外国依存では、日本人が死滅する。資本栄えて国滅ぶということが頭の中をよぎった。やはり何か、国の形がおかしい。人間を大事にしない。資本の儲けの対象としか見ない。それを“よし”とする日本のかたちを変えないと・・・

私は以前にも横浜港見学をしたことがあります。その時にも、薬漬けの山菜が山積みにされていました。いまだに続いていることにショックです。あれから、山菜の漬物はあまり食べなくなりました。

奥村さんの話にありましたが、薬漬け食品、産地偽装食品をなくし、私たちが安心して食べられる食品。健康・安全を守るには、日本の農業を支え、発展させていかななくてはいけないとつくづく考えさせられました。

<p>山下埠頭に野積みされている、ポリバケツに入った中国からの輸入食品。 数ヶ月から数年もの間放置されるというずさんな管理の下でも腐敗することがないということが、どういう意味なのかを認識させられ、大きな衝撃でした。 映像というかたちでは、これほどの感情は起きなかったかもしれません。 今まで知らなかったことを知る・・・産地表示にはさらに神経質になっていきそうです。 良い一日でした。</p>
<p>なにより国内食料自給率をもっと上げていかないと本当に危ないと思う。 信じられる食べ物を探すのが困難だが、これからの人たち（若者）には、野菜がどんな状態で生えているかや、魚の元の形を知らなかったりを平気であることをやめてもらいたい。防護服を着用して働く人たちは、感覚を麻痺されなければいけないのかもしれないが。 こういった港湾調査を意識して、以前より食材の容器がきれいになったなど、改善されていくことを希望します。過剰に反応しすぎても困るが、危機感を持って、法律を作る人たちに働きかけていくべきだと思います。</p>
<p>個人ではなかなか見ることのできない実態、大変な現実を知ることができました。信州そばの玄そばの輸入からはじまって、各地のふるさと農産品が輸入品に頼っていることを聞いて、分かっているつもりでもショックでした。野積みになっている青いポリ容器の中をのぞいて、あーこれ結構食べてきたかも、コンビニのお弁当だけでなく生協店舗のお弁当にも入っているんだろうなー、なんて思って今更ながらにぞっとしました。 テント内に保管された木箱には、色々な品名がありましたが「野沢菜」とかかれてあり驚きました。近所に信州野沢菜漬物工場があり、国内各地から大型トラックで野沢菜が運ばれてきているのを見てきたので、このようなことは思いもしなかったものですからまたまたショックを受けました。夏の炎天下でも腐らない、虫もわからない永久保存の薬漬け、保管場所の周囲にはとりも虫も寄り付かないと説明されて、周りを見回しなるほどと思い、想像もつかない恐ろしさを感じました。恐ろしいけれど、薬漬けの原料が、薬で洗われて食品加工されていく工程の工場見学もしてみたいなんて思いました。 国のずさんな管理、検査体制等聞けば聞くほど、日本は危険にさらされていることを感じます。金儲け主義の企業の人を人とも思わないやり方や、国の無責任さに怒りを覚えます。「日本国民はバカだから」と言われて笑っていられませんね。国民はこの実態を知らなければいけないと思います。 参加できてよかったです。生協の多くの仲間にこの現実を知ってほしいし、食の学習を進めていきたいと思っています。単組パート部会で企画を考えていきたいと思いました。</p>
<p>輸入食品が山積みになっているということは聞いていましたが、やはり実際に目にするると大変ショックでした。 何年も薬品漬けになっているものを薬品で中和して加工して食べている、と聞いただけではピンときませんでした。見てしまうと本当に恐ろしく思いました。 輸入食品は食品ではなく原材料なので、食品衛生法の適用外だとか、輸入食品の検査はほとんど書類審査だけだとか、食品添加物も一生で 250 kg も摂っているとか、何を聞いても驚くばかりでした。 今までひとつごとのように聞いていたことも、現物を見たり写真や資料を見ながら説明を受けたことによって、現実のこととして実感がわいてきました。 輸入食品の危険性と、日本の農業を守り自給率を上げることを、多くの人に伝えたいと思います。</p>

ビデオを見たり、学習会などで一応の知識（少しですが）は付けさせてもらっていましたが、実際に倉庫の中や輸入されたものがどんな保管をされているのかをこの目で見て、想像以上でビックリしています。

外に無造作に置かれている“ブルーの容器”説明されないと、ゴミ？と思ってしまいます。近くを通る車も知らない人がいっぱいなのでしょうね。でも、あれがどこかで自分たちの口の中に入っていると思うと・・・

でも、今の日本はあれが現実であり、輸入政策をとり続けた結果であることは、多くの人に知らせなければならないと感じています。今の日本は輸入食品がなかったら生きていけない、という現実。その輸入食品も非常に危険な残留農薬や食品添加物漬けにされている、ということ、多くの人に知ってもらい、自給率を上げていかなければ、戦争をすることと同じくらい悲惨な将来が待っていることを訴えなければならないと思いました。恐ろしいことです！！

港湾労働組合の奥村さんのお話は、とても分かりやすく、おもしろいお話で勉強になりました。当然ですが、神戸でも横浜でも訴えられていたことは同じでした。日本の将来はまさに危機的状況にあると言うこと！！

輸入食品の話はこの間も聞いていましたが、港で実態を見て、想像していた以上のものであったことに驚かされました。まず、輸入された農産品がテント倉庫や屋外に積み上げられており、記されている日付は日本に入ってきた日で、生産日ではないこと、また日本に入ってきてからも常温（炎天下）でも数ヶ月から数年保管されても問題がないように処理されていること。テントの中は漬物屋のようなニオイはしているものの、ハエも寄ってこない状況に、相当つよい薬品が使用されているだろうことを思わせられました。また輸入時も食品としてではなく「原材料」として入ってくるため、食衛法の適用がされていないばかりか、ほとんど検査もされていない状況はショックでした。このような食品に頼らざるを得ない日本の状況を変えること（自給率）が本当に必要だと思いました。ただ、そのためにも、日本の農家が生活が成り立つようにすることと、消費者が購入可能な価格で流通させるという、2つの矛盾した課題があり、そのためには国策として生産者の保護と流通をしていく必要があると改めて感じました。

CO-OP 商品も輸入原料を使っているものが多く、検査はされているものと信じていますが、あの実態を見ると不安も広がりました。組合員、消費者が安心して食べることができる食品を供給するためにも、健康を守るためにも、生協が「現状ではムリ」と言うのではなく、「どうしていくのか」という考え方をしっかりと持って運動を進めていくことが大切だと強く感じました。

輸入農産物の現状を見学して驚愕な事実を知りました。とても分かりやすく説明してくださった港湾労働組合の奥村さんはおもしろくお話されるので笑ってばかりいましたが、本当は笑えるようなことではないのです。法と法の隙間をぬってあの手この手を使って輸入しています。輸入をするのならちゃんと管理と検査をしなければいけないはず。今の現状はずさんな野積みといわれる字のとおりテントわきに積み重ねられて雨にも負けず風にも負けずもちろん炎天下にも負けず置かれています。何年の時をそこで過ごしているのでしょうか？形が崩れなければよいそうです。テント内にも木箱がありました。ニオイもするのですが虫が飛んでいません。すずめやハト・カラスもいません。一とても清潔なのでしょうか？—そうではありません。こんな薬漬けの食品・・・ではありません。食品では輸入できないものもあって「原材料」という名目のようです。奥村さんは言います。「食べられるものと食べられないものを虫や鳥は知っているのです。食べるのは人間だけです」と。わからなければ知らないといけないということですよ。もっと学習しなければと思いました。今回はすごく勉強になりました。

昨年の中国産ギョーザ事件で輸入食料品についてまだまだ不信が続いている中、横浜港港湾調査で目にした現実は想像以上でした。輸入された食料品は野積みにされていると新聞で読んではいましたが、いつ収穫されたものかも分からない、いつまでたっても腐らない、何年経とうが形がある限り売る、という話を聞いて、利益を追求した社会のなれの果てのような気がして、この国の未来を考えたとき、そら恐ろしくなりました。原材料と名を変えさえすれば、食料品だと分かっている食品衛生法も適用されないなんてなんだかサギにあってだまされているような

感じです。

とにかく早く自給率を上げ、自分の国で作った安全な食べ物を安心して口にすることが来ることを願わずにはられません。今回、このような見学とお話を聞く機会を与えていただき、本当に勉強になりました。

日頃口にしている漬物や山菜があのようにして野積みされている現状を見て驚きました。日本の政策が農業を縮小して輸入を拡大し、アメリカの言いなりになっている。アメリカは何があっても輸入させてくれるというのが、近い将来、食料は不足したときにそれを守ってくれるだろうか？日本のフードマイレージは世界でも群を抜いて大きく、国民一人当たりでも1位になっているという。国は、政策として「日本の食料と農業を守る」ことを、早く考えていかななくてはいけないし、生協もどうかかわっていくか考え、声を上げていきたいと思いました。

初めて港湾調査に参加して驚きの連続というよりショックで、足取り重く見学させていただきました。

野積みされたポリ容器の中の見慣れたたけのこ、新鮮その物に見えました。「鳩もカラスも寄ってこないよ」の話、小バエの飛んでないカビだらけの木箱に、私達は知らないところで何を食べているのだろうか？食品の安全ってなに？と疑問符が頭の中で弾け飛んでいました。

輸入食品の安全性—現場からの報告—という事で港湾労働組合書記長 奥村氏の話に資料にそって聞き進むうちに、私のショック度はピークに達していました。輸入食品は食べない方が体には良いんだなと思いながらも、年齢的にもう手遅れか？などと一人考えながら、帰ったら庭を畑に変えて少しぐらいは自給しないといけないのかと、強く思いながら帰路に着きました。

家族の健康を考えると、外食は控え地産地消で昔ながらの食事で今後は生活していこう決心しました。

単組でも自分なりに感じた事を話して行きたいと思います。長崎にも港があるので、皆が参加できる学習の場として、少し考えていこうと思いました。

今回は言葉にならないくらい、本当にショックで感想文を書こうと思ってもなかなかうまく言葉が見つからず、まとまりのない感想になってしまいました。