

## 食品の安全性と企業逸脱

宝月 誠\*

食べ物の安全性について、本研究は企業逸脱の観点からアプローチする。食べ物の大半が商品として生産・流通している現状からすれば、食品の製造・販売企業の行動に焦点を定めて安全性の問題を考えることは意義がある。第1に安全性を損なう食品企業の逸脱がどのようにして生じるのかを明らかにし、第2に食の安全性を高めるために企業に対する社会的コントロールのあり方を論じ、第3に安全性について考え方を再検討する。明らかにされたことは以下の点である。(1)食品企業の逸脱のタイプは、「安全軽視型」「利益本位型」「逸脱誘因型」「組織弛緩型」に分類される。これらいずれのタイプについても説明するのは、「企業はたえずなんらかの問題状況に直面しているが、違法な手段によってその解決が可能であると『状況の定義』をする経営者や担当者があり、またそれを支持する企業文化が存在するときに、企業逸脱の可能性は増す」という命題である。(2)食品企業の逸脱はこの要因に加えて6つの他の要因のどれかが関連している。現実的な対応としては、コントロールしやすいいずれかの要因を取り除くことが有効である。(3)食品の安全性を高めるには、「日常生活感覚」や「科学的根拠」、「最悪ケースの想起」に基づく安全性の考え方を超えた新たな意味世界が必要となる。

キーワード：食品の安全性、食品企業の逸脱、コントロール

### 1. はじめに

日常生活の安全性はどちらかといえば街頭犯罪や治安問題に目が向けられがちである。しかし、安全性の問題は食生活などの日々の生活にも関連している。安全でない食べ物を気付かないまま摂取していれば、消費者の健康は損なわれる。食べ物の安全性に対する懸念が目下日本社会では強まっているが、この現状とそこに示された社会的対応の一端に注目することによって、食べ物の安全性を損なっているものが何

か、さらにそれへの対応としていかなることが重要かということを検討したい。

この課題を考えるうえでひとつの手掛かりを与えてくれるのは、企業逸脱の理論である。なぜならば、現代の産業社会において安全性の多くは、企業活動と密接に関連しているからである。食べ物も例外ではない。いまは、食の大半が自給され、自らの手で製造・加工・料理されていた時代ではない。現在の便利で、安定した、豊富な食の供給は、企業活動に依存している。食品の開発・生産・流通などの企業活動を抜きにしては人々の食生活は成り立たず、企業が食の安全性を無視すれば、直ちに消費者にその影響はおよぶからである。したがって、食べ

\* 立命館大学産業社会学部教授

物の安全性の問題を、企業活動の面から捉えることには意義がある。どのようにして企業は安全でない食品を製造・販売するのか、そうした企業の文化や体質、さらに企業を取りまく経済・技術・統制環境がいかなるものであるのか、あるいは企業のコンプライアンスを高めるために有効な社会的コントロールはどのようなものであるのかなどを考えることは、食べ物の安全性を高める上で重要である。

もちろん、人間の社会において食べ物や食べる行為が有する意味は多様である。食べることは単に生命を維持することだけではない。ラプトンがいうように、食べ物や食べる行為は経済的・社会的・文化的意味を有している（Lupton, 1996）。食べ物は商品として生産され、交換され、消費される。さらに、食べる行為は儀礼の一部に組み込まれることによって、宗教的・聖なる意味を獲得する。また、共に食べることは仲間意識や連帯感など社会関係を強化する。食べる行為は楽しみや冒険でもあり、豪華な食は富や贅沢を誇示する。食べる行為は健康や美を維持する行為でもあり、ベジタリアンにとって菜食習慣は、自分の生き方そのものとしての意味も有している。拒食症や過食症の者にとって、食べる行為は恐怖や精神的依存を示すものとなる。

このように食べ物や食べる行為は多様な意味を有するものであり、いろいろな視点からアプローチできる。しかし、本稿では食品の生産・流通を担う食品企業の逸脱やそのコントロールに焦点を定めて、食品の安全性の問題を考えた。さらに、その際に争点のひとつとなる「安全性」についての考え方についても再検討したい。

## 2. 「企業逸脱論」からのアプローチ

大半の食べ物が商品として流通している市場社会では、食べ物の安全性・健康の問題は商品を生産し販売する企業体の手に委ねられている。現代の食べ物の安全性に関する問題は、こうした企業体の行為を抜きにしては考えられない。

食品の生産・流通に携わっている企業は、安全性・健康を損なう恐れのある行為に直接関与している。例えば、禁止されている農薬・薬品を使用した農作物や魚類の栽培・養殖、加工、販売、さらに残留農薬のある食材の輸入や販売、食品製造・販売での衛生管理のネグレクトなどである。さらに健康に直接関係しないものではあるが、銘柄を偽ったり、外国産の食肉を国内産と偽装したりする行為で、食品に対する信頼を傷つけている。このようにタイプは多様であるが、こうした行為を企業の逸脱行為として捉えることができる。

サザランド（Sutherland, 1949）以来、これまで企業・組織体の逸脱に関する研究は数多く蓄積されているが、企業の逸脱はどのようにして生じるのであろうか。企業逸脱に関する文献のレビュー（宝月, 1992; Coleman, 1994; Salinger, 2005）から、以下のような企業逸脱を説明する基本的な命題をあげることができる。

### 企業逸脱の命題

(1)市場環境が、企業や業界に逸脱機会を与えやすいものであるほど、企業逸脱の可能性は増す。

逸脱機会を与えやすい市場環境とはどのような状態をさすのであろうか。ジェームス・W・

コールマン（Coleman, 1994）が企業犯罪の文献のレビューを通じて明らかにしているように、逸脱機会を与えやすい市場環境は、各企業が生き残りをかけて「激しく競争している業界」である。そこでは、製品の販売に関係した贈収賄や虚偽広告、産業スパイ、特許侵害などが起こる。さらに、コールマンによれば、逸脱のタイプは違うが、「集中化・寡占の進んだ業界」でも企業逸脱は起こる。それは反トラスト法・独占禁止法違反や内外の政府の政策・国家プロジェクトに食い込むための政治的賄賂である。これらは一部の強大な企業が市場に影響力を発揮できる環境から生み出される逸脱である。したがって、企業逸脱を生み出しやすい市場環境として、競争の激しい市場と寡占的市場があげられる。

**(2)技術環境が、企業体や業界に逸脱機会を与えやすいものであるほど、企業逸脱の可能性は増す。**

企業活動は技術や素材を用いてなされる。こうした技術や素材の使用にはリスクを伴うことも多い。素材に化学物質を用いるときには常に危険を伴う。また、先端的な技術には不確実性が高く、例えば遺伝子組み換え技術を用いた食品には十分に安全性が証明されないものもある。発芽を抑えるために放射線の照射がなされている食品もあるが、一部では放射能の危険性も指摘されている。

さらに技術自体は信頼できても、それを用いる人による操作ミスなどによって引き起こされるリスクがある。とりわけ医薬品や食物の製造過程のミスは、その製品が体内に摂取されるものだけに、人の健康に直接影響を及ぼす。操作ミスは担当者の不注意や能力不足、過労などが

関連して起こることが多いが、技術を用いる場合には常に起こりうるリスクである。いずれにせよ、こうしたリスクの高い技術環境の下で企業活動を遂行している企業ほど、それだけ企業逸脱を招く恐れがある。

**(3)コントロール環境が、企業や業界に逸脱機会を与えやすいものであるほど、企業逸脱の可能性は増す。**

企業行為に対して行政や司法機関などによる効果的なコントロールが機能していない環境や、規制緩和などで規範が緩やかになった環境では、企業は身勝手な行為を行いやすくなる。

さらに、企業・業界は行政機関や政治家に能動的に働きかけて、自らの企業行為をやりやすくする規制環境を構築することもある。コントロールを担当する側が企業・業界に取り込まれることによって、企業活動に好都合な規制環境が生み出されるのである。逆に、被害者・大衆運動・メディアによる企業逸脱への批判や反作用が強いほど、企業は自らの行為に慎重になり、コンプライアンスのポーズをとることが多くなる。ただ、コントロールを厳しくすれば、常に逸脱が少なくなるとは単純にはいえない。規制の強化は表面的には企業犯罪を減少させても、企業はダーティな仕事をヤクザ・暴力団に委ねいわゆる闇の組織との癒着が生じたり、合法的な市場に代わるブラックマーケットを繁栄させたりする可能性もあるからである。

**(4)企業はたえずなんらかの問題状況に直面しているが、違法な手段によってその解決が可能であると「状況の定義」をする経営者や担当者があり、またそれを支持する企業文化が存在する時に、企業逸脱の可能性は増す。**

違法行為は問題解決の手っ取り早い手段である。合法的行為よりも有効な場合がある。そのために、合理的な経営者・担当者ならばだれでも違法な手段を用いる誘惑に負けたとしても不思議ではない。しかし、彼らのすべてが現実には逸脱するわけではない。どのようなときに彼らは逸脱に踏み出すのだろうか。

第1は、企業が直面する問題状況の解決をせまるプレッシャーが、どれだけ経営者や担当者に加わっているのかということに関係している。例えば利益率や市場の占有率の低下に直面している企業や、ライバル会社に比して技術や商品開発の面で遅れをとっているとあせっている企業では、これらの問題を解決できない経営者や担当者を無能とみなす企業文化の強いところがある。急激な成長や拡大路線をとっている企業では、安定した段階にある企業に比べて、こうした傾向がみられる。こうした企業文化の下では、経営者や担当者は問題解決のために違法な行為を選択しやすい。

第2に、企業によって企業行為の社会的責任や信頼性を重視する意識が強い組織文化のところもあれば、弱いところもある。こうした意識の強い企業では、違法な手段を用いてでも解決を果たそうとする意欲は規制されるし、たとえそうしたことを行ったとしても組織内部で支持されない。

第3に、こうした企業文化の違いは、個々の経営者や担当者が、どれだけ広い社会的視点と長期的な時間的パースペクティブを有しているのかという点に如実に現れる。消費者や社会全体の利益よりも自らの企業の利害のみを重視し、かつ、長期的な見通しにもとづくのではなくて当面の利益や短期的に有効な問題の解消方法に目が向く経営者や担当者は、違法な行為を

選択しやすいといえる。

第4に、こうした企業文化や企業人の意識水準は、企業社会の外部世界と無関係ではありえない。外部世界において、社会的責任や信頼性、さらには安全性などを重視する集合意識ないし意味世界が社会全体で強まっているときには、企業内部や業界もそれを意識して、社会的責任を強調する。逆に、外部社会が企業社会だけでなく学校や文化的活動・医療・スポーツの世界まですべてが市場化され、競争や利益追及のみを強調するようになると、企業もそうした社会潮流の影響を受け、社会的責任の意識が希薄になる。社会が市場化へと向かうと、個の利害関心に基づく合理的計算は増えても、意味世界の公共性は弱まる傾向がある。

(5)企業犯罪が実行されるのは、組織の管理システムが逸脱をサポートする体制となっているときである。

社員に違法なことを引き受けさせるためには、それなりの管理システムが必要である。管理者が企業逸脱に対する社員の批判を封じ、抵抗を排除し、さらに逸脱を命じる強制的な権力を有している組織では、逸脱は容易に実行される。こうした力に依存しなくとも、昇進や賃金、名声なども、社員に逸脱行為を引き受けさせる魅力的な報酬として利用される。また、強制や誘因がなくとも、愛社精神が浸透している企業では、組織の窮状を目の当たりにした社員が、企業逸脱を自主的に引き受けることもある。組織が生き残るためには違法なこともやむを得ないと、彼らは自らの行為を正当化し、罪の意識を中和化させる。さらに、他の企業が違法なことをやっているために、自分の所だけが規準を守ってはいは業界で太刀打ちできないと

感じて、逸脱もやむを得ないと判断する場合もある。いずれにせよ、企業逸脱を肯定する状況の定義が組織内で一般的に受け入れられるようになると、逸脱は組織ぐるみで実行されるようになる。

**(6)組織内部で企業行為を相互にチェックする機能が働きにくい組織ほど、企業逸脱を予防しにくい。**

規範やサンクションの制度はあっても、相互チェックの体制を欠いては、規範は名目的なものになる。そうなると、実質的に規範的規制は作用しなくなり、組織内で逸脱を防止しにくい。具体的には、官僚制化した組織において各部門のそれぞれの縄張りが強く相互に干渉しにくい場合や、経営者や管理者の権限が強すぎて下位からのチェック機能が働かない場合、あるいは内部で業績を競い合うことやライバルが多すぎて互いの行為を秘密にしておこうとする傾向の強い企業などである。さらに、相互チェックは他者への干渉であるのでへたをすれば組織の部門間の軋轢をもたらすことにもなりかねず、また監視にはコストを要することもあって、組織内でその実施に消極的な場合も多い。こうした組織では、相互チェックの行われている組織に比べれば、企業逸脱を事前に回避する力は弱くなる。

**(7)さらに、組織内部の情報伝達が円滑でなくて、企業行為のミスやリスクに関する情報が全体で共有されることが少ないほど、企業逸脱は回避されにくい。**

いずれの組織でも組織行為に伴っていろいろなミスやリスクが生じるが、その情報が組織全体で共有され、組織全体の問題として対策が取

り組まれた場合には、リスクのさらなる拡大は回避される可能性がある。ところが、一部の部門や担当者に認知されたリスクも、隠蔽されたり、特定の部門・担当者にとどめられ内部で処理されたり、時には放置されたりすることもある。官僚制化が進むと往々にして企業はそれぞれの部門が自立化し、相互監視が行き届かなくなったり、情報の流れが円滑でなくなったりする場合が生まれる。こうした状況では、行為ミスやリスクが生じて、それが他の部門や管理部門、経営のトップに伝達されて、情報が共有されることが少ない。そのために、小さなミスやリスクの認識が放置されたままになって、ミスやリスクが新たなミスやリスクを引き起こし、最終的に重大な事故を招くこともある。スペースシャトル・チャレンジャーの爆発事故もこの種のミスの連鎖から引き起こされたものであると言われている（Vaughan, 1996）。組織体の行為は常にミスやリスクと隣り合わせであるとすれば、その情報を組織全体で共有することが、企業逸脱の回避にとって不可避な要件となる。

以上は企業逸脱を説明する一般的な仮説である。これらは、あらゆる企業・業界の逸脱を対象とするものであるが、食品企業の逸脱の説明には特にどの命題が関連しているのであろうか。次に、食品企業の逸脱に限定して考えていきたい。

### 3. 食品企業の逸脱

食品企業や業界がかかわった企業犯罪には多様なものがある。不正経理や不当労働行為、特許権の侵害、脱税などが含まれるが、安全性に直接・間接に関係するものを主に取り上げよ

表1 食品事故・回収事例 業者及び要因別一覧（国民生活センター発表による。）

回 収 事 由		製				
		パン・菓子	飲 料	穀類・加工	乳製品	水産加工
表 示 関 係	賞味期限漏れ・誤表示	8	3		4	3
	アレルギー物質混入，表示漏れ	9		3		
	栄養成分誤表示		1	3		
	原料名表示漏れ・ミス		1			
	ラベル添付相違		4			
	その他	1	2			
中身の変質	内容物膨張，液漏れ，腐敗，異臭	5			6	2
か び	青カビ発生，混入など	4		1	1	
異物混入	金属片，ガラス片，樹脂片など	4	2	3		2
不 良 品	調理時に不具合が発生する			2		1
不 当 事 例	認められていない添加物使用					1
	認められていない乳化剤使用					
	亜硝酸使用					
	過酸化物質使用					
	ブドウ球菌発生	1				
	食品衛生法成分規格違反					1
	発ガンプロモーション作用の恐れ					
	消費者に誤解される恐れ，製造規準違反など				1	
計		32	13	12	12	10

注 複数業者が関係している場合があるため，合計140社

う。これまで食品メーカーによって食品の安全を脅かす事件が数多く日本で起きている。1955年に発生した「森永ひ素ミルク中毒事件」，1968年に発生した「カネミ油症事件」がよく知られている。近年では違法な食品添加物を用いた食品，無許可の農薬や残留農薬を含む農産物，有害な水産医薬品を用いた養殖魚，ダイオキシンや環境ホルモンによる食品汚染，病原性大腸菌O157の食中毒，BSE（牛海綿状脳症・狂牛病）の発生，汚染肉骨粉の輸入などの事件が起きている（中村，2002）。さらに，2002年に発覚した雪印食品の牛肉偽装は記憶に新しい事件

である。この事件で問題となった国産と偽装された輸入牛肉は，人々の食の安全性を直接危険にさらしたわけではないにせよ，偽装によって食品や業者への信頼性を揺るがすものとして，メディアや消費者の関心を引いた事件であった。

さらに，現時点で企業逸脱とみなされているわけではないが，遺伝子操作などバイオテクノロジーを用いて生まれた食料品の安全性に対して，一部消費者の根強い不安がある。研究者によって開発された技術や品種は多いが，放射線の食品照射など健康や環境などへの影響が懸念

平成17年4月～平成18年3月まで111件の回収事例から作成)

造						販 売			計
調味料	総菜など	食肉加工	健康食品	豆製品	製 缶	輸入業者	外 食	販 売	
1		1		1		1		2	24
4	3	2				1	1		23
									4
	1								2
									4
							1		4
1	1		2	4		2	1	1	25
1	2	2	2			4	2		19
1	1								13
1	1	1			2				8
						2			3
1						1			2
		1							1
						1			1
									1
			1						1
			1			1	1		4
10	9	7	6	5	2	13	6	3	140

されている (Web, Lang and Tucker, 1987)。また、遺伝子操作で生産された大豆などの安全性への懸念や (久野, 2002), それを原材料にして生産された商品がはたして原材料を正確に表示しているのか、疑問に感じる者もいる。

こうした事柄以外にも、日常的には食品にカビの発生や異物混入、賞味期限や産地などの不当表示、許可されていない添加物の使用などが発生している。「国民生活センター」に報告された食品関係回収事例をデータにして、その一端を以下に示したい。

### 食品関係回収事例

国民生活センターは食品関係回収事例をインターネットで公表している。平成17年4月から平成18年3月までの1年間の事例をデータにして分析した。同時期に公表された事例は111件である。回収の理由となった問題、業者の種類、取られた対応などをまとめたのが表1である。報告された回収事例は111件であるが、同一事例に複数業者が関係していることがあるので、業者数は140社になる。さらに、関連業者(子会社・販売会社)44社も加えると、184社が関係していることになる。このデータからいく

表2 事故

	総数	事 故 分 類								
		異 物 混 入			変 質	異味,異臭	か び	変 敗	包装不良	その他
		危害物質(金属片, プラスチック片)	夾雑物などその他異物(原料, 人毛)	昆 虫	ねとねと感			腐 敗		添加物, アレルギ-など
食肉加工	15	2	5	1	1	1	2	3	0	0
水産加工	15	1	2	3	3	3	1	1	0	1
乳, 乳製品	13	2	3	0	2	2	1	1	1	1
菓子	23	3	11	3	3	1	1	0	0	1
パン	10	1	2	1	2	2	2	0	0	0
漬物	14	2	2	2	1	2	1	3	0	1
飲料	13	1	2	1	2	3	4	0	0	0
冷凍食品	18	4	4	3	2	1	0	2	2	0
惣菜	17	2	4	3	1	3	2	1	0	1
弁当・調理パン	13	2	2	2	3	1	1	1	0	1
麺類	14	4	1	4	2	2	0	1	0	0
豆腐など	10	1	3	1	0	3	0	2	0	0
缶・ビン・レトルト	13	2	3	2	2	1	2	0	0	1
その他	17	3	4	0	3	1	1	1	1	3
合 計	205	30	48	26	27	26	18	16	4	10

食品産業センターが取りまとめた企業向けの事故一覧とその対策から、食品分類別に整理した。  
<http://www.shokusan.or.jp/jikoqa>

つかの特徴を指摘することができる。

- (1)140社のうち『日経フードサービス年鑑』に掲載されているものは49社であり、企業サイズで分類すると、資本金10億円を超える企業は30社に過ぎない。それ以外は中小企業と考えられる。
- (2)140社中、複数の事例に関連している企業は9社である。そのなかに明治屋、キリンビールなどの大企業が含まれる。ただし、大企業ほど事例に関与しやすいとはいえない。大企業はいろいろな製品を生産しているので、それだけ回収の必要性に直面することが多いためと思われる。
- (3)回収の原因となったミスがどのようにして生じたのか、工程を製造と販売段階に分けると、製造段階のミスが多い。
- (4)回収の理由となったミスの内容は、賞味期限の誤記やアレルギーの表示漏れなどの「表示ミス」関連がいちばん多く、カビの発生や腐

敗・液漏れ、金属片・ガラス等の混入など「品質上の問題」が続き、亜硝酸や発ガン作用などの恐れのある「許可されていない添加物の使用」の事例は少数である。

さらに、食品産業センターは具体事例をもとに事故の詳細な原因を分析し、対策をとりあげ、食品事故一覧にとりまとめている。こうした調査は食品企業の工程で生じやすいミスに注意を喚起し、それを減らすことを念頭に置いたものである。それを今回再整理したのが表2である。この表から分かることは次の点である。

- (1)食品事故の内容は特定の食品に何らかの傾向があるわけではなくて、あらゆる食品にみられる。
- (2)やはり製造工程でのミスが多いが、その原因として「作業手順の無視」や「温度管理のミス」「機械保守のトラブル」などが多い。

以上は、欠陥食品として報告され、是正処置が取られたものであるが、これらは氷山の一角



## 要因別一覧

工 程						原 因					
製 造			販 売	流 通	消 費 者	作業手順	管 理	機 器 類	設 備 環 境	人 為 的	そ の 他
原 料	加 工	包 装 等					温度管理, 湿度管理	機会保守, 故障など	清掃, 明るさなど		
3	7	2	2	1	0	6	4	1	2	2	0
6	6	0	0	0	3	7	5	1	0	1	1
0	4	7	0	2	0	2	4	6	0	0	1
1	16	3	1	2	0	6	5	10	1	1	0
2	6	0	0	0	2	6	3	1	0	0	0
5	9	0	0	0	0	12	0	0	2	0	0
0	6	3	2	1	1	7	2	1	2	0	1
5	10	1	1	1	0	11	2	2	1	2	0
3	9	2	1	1	1	9	4	0	3	0	1
6	4	1	2	0	0	4	7	1	1	0	0
3	9	0	0	1	1	3	3	5	2	1	0
1	7	0	0	2	0	2	4	2	2	0	0
3	7	2	0	1	0	5	2	1	1	2	2
0	13	1	1	0	2	5	2	6	1	3	0
38	113	22	10	12	10	85	47	37	18	12	6

と思われる。企業からこうした報告がなされ、是正処置が取られたものは、食品の安全性の問題のなかで比較的軽微なものである。対策も商品回収や型にはまったお詫びにとどまっています。その改善に踏み込んだ対策を示している企業は少ない。さらに、ミスの原因を検証する際にも、生産工程や流通過程で生じたミスにもっぱら関心が集中し、企業が利益追求のために意図的に安全性が軽視したような事例は排除されている。したがって、企業逸脱は生産工程のミスだけでなく、もっと幅広い観点から捉える必要がある。先に整理した企業逸脱の命題を活用しながら、食品業界の逸脱をいくつかのタイプに分けて、その原因を明らかにしたい。

## 食品企業の逸脱のタイプ

これらの事件は、その原因の違いによって、いくつかのタイプに分けることができる。先にあげた企業逸脱の命題群のなかのどの命題が強

く作用しているのかによって、それぞれのタイプは異なっている。なお、タイプごとにそれらに該当すると思われる事例を挙げているが、こうした事例がはたして企業逸脱に相当するものであるのか、また逸脱とすればその原因として特定した要因がはたして妥当であるのかについては、当然立場によって解釈が異なることはありえる。従って、ここで用いた事例は逸脱と確定したものというよりも、特定の立場からの事件の解釈であることをあらかじめ断っておきたい。そのために事例ごとにその出来事の解釈を行っている者が誰であるのかを示すようにした。また、すでに公表され、周知の事実となっている事件の場合は、企業や団体の名前はそのまま表記している。

**安全性軽視型：**これは命題2と命題4、それに加えて時には命題7が加わって生じる食品企業の逸脱である。食品は人々が直接口に入れる

ものだけに、製造過程で有害な物質が混入したり、製品が腐敗したり、さらに生産過程で用いられた化学物質や素材が有害であれば、身体への影響は免れない。生産過程では常に技術的・人為的なミスが生じる可能性があるが、その際、企業に消費者の安全性に対する意識が欠けていると、ミスは容易に見逃されたり軽視されたりする。また食品には着色料・防カビ剤・保存料・漂白剤など添加物が用いられるが、そのなかには有害なものもあり、短期的・長期的に人体に影響を及ぼす恐れもある。安全性への注意をおこたれば食品中毒や発がんを促進するなどの身体への悪影響をもたらす。ミスは食品の製造や管理にある程度避けたいとすれば、ミスが生じたときに、事態への迅速な対応が必要となる。その際、企業内部での情報伝達が円滑でないときには、ミスは全体で共有されず、ミスが放置され、事態は悪化していく。

「森永ひ素ミルク中毒事件」「カネミ油症事件」、最近の「雪印乳業の中毒事件」などはこのタイプである。被害乳幼児数1万2千131名、死者130名に及ぶ被害を出した（1956年6月9日厚生省発表）「森永ひ素ミルク中毒事件」は、乳質安定剤として使用された第二リン酸ソーダにひ素などが混入していたために起こったものである。ひ素などの有害物質の混入したドライミルクを発売した森永乳業は、日本軽金属清水工場で製造された第二リン酸ソーダの安全性を検査せずに使用している（森永ひ素ミルク中毒の被害者を守る会・機関紙「ひかり」編集委員会編，2005）。

「カネミ油症事件」のケースは米ぬか油にダイオキシンとPCB（ポリ塩化ビフェニール）が混入して生じたものである。金属製蛇管の中に熱伝道のよいPCBを流して高温で米ぬか油を

脱臭する装置のミスから起きている。腐食によって蛇管に小さな孔（ピンホール）が生じてそこからPCBが漏れ出したという説と、脱臭塔の温度計を取り替える際に誤って蛇管を傷つけたことで生じたという工事ミス説があるが、いずれにせよ当時PCBの危険性に対する認識はなく、カネミ倉庫の安全性の管理は不十分なものであった（カネミ油症被害者支援センター編，2006）。

2000年6月から7月におきた「雪印乳業集団食中毒事件」は、たまたま停電で製造過程が一時中断され、そのために黄色ブドウ球菌が繁殖したにもかかわらず、安全性を確認しないまま毒素に汚染された脱脂粉乳を出荷したという単純なミスである。ルーズな製品の管理は、食品製造業の安全性に対する安易な意識を示すものとして、メディアと消費者から強い批判をあびる羽目になる（日本経済新聞，2003年5月27日夕刊，大阪版）。この事件の場合は、命題7も関連しており、組織内の情報伝達が円滑でないために、事件への対処が遅れて、事態を悪化させてしまったといえる。

さらに、違法な食品添加物が使用されていた事件としては、2002年6月に発覚したミスタードーナツの事件が、消費者にとってお馴染みの商品だけに注目を浴びた。しかし、添加物に関連する企業逸脱はそれだけに限らない。同じ2002年6月に協和香料化学が香料として製造した添加物に、アセトアルデヒドなど使用が認められていない化学成分が含まれていることが判明し、それを長年用いてきた菓子・食品メーカーが一斉に商品回収する事件が起きている。企業秘密のベールに守られ、危険な香料が長年放置されてきたが、すくなくとも香料を製造した業者は、違法な化学成分が含まれていることを

知っていたはずである。内部告発があるまで放置されていたことは、この企業の安全性軽視の体質を示すものといえる（渡辺雄二，2003：14）。

**利益本位型：**命題1と命題4，さらにしばしば命題5も加わることで生じる企業逸脱である。競争的な市場環境において，企業はより有利な手段や安定した方法での利潤の確保を考える。まず，安定した方法としては業界での談合・カルテルである。いたずらに競争をせずひそかに協定を結んで一定の利益を確保しようとする。もうひとつの手段は，利益のためならば，商品を偽装しても，あるいは品質の安全性に問題があっても，生産・販売に踏み切る。競争に生き残るために，経営者や担当者は短期的な収益や安定性を求めがちである。広い社会的観点に立って企業の社会的責任や行為が及ぼす社会的影響を重視する視点は希薄になっている。しかも，企業内では違法なことを奨励する管理システムが存在していることが多い。

前者の逸脱は古くからある。その事例は，1989年7月に公正取引委員会が当時の「食肉輸入商社協議会」に「嚴重警告」を与え，解散を求めた事件がその一例である。この協議会は輸入牛肉取り扱いの指定を受けた大手商社を含む36社から構成されており，協議会を通じて冷凍輸入肉の買入れ入札量の調整談合が行われている疑いがもたれた（朝日新聞，1989年7月27日朝刊大阪版）。当時はまだ牛肉輸入が規制されていた時期であったが，畜産事業振興団の「秩序ある輸入」を行うという方針によって定められた「基本シェア」にあうように，各社は落札シェアを調整し，競争を制限して，高い利益を確保しようとした談合疑惑である。企業の

責任者の関心は自社や業界の利益を考えても，消費者の利益は無視する。彼らの狭い社会的な視点が，安易に企業逸脱に手を染める背景にある。

後者の事例としては，食品輸入業者による食品衛生法に違反する食料品の輸入の事件を挙げることができる。2002年3月に発覚した中国産冷凍ホウレンソウから残留農薬クロルピリホス（殺虫剤）が検出され，一年余りの輸入自粛措置が取られた事件がある。輸入業者として日本の商社や大手の食品会社がかかわっている。事件の経緯や輸入に関与した企業名は厚生労働省食品健康部から公表されている（2003年2月26日）。多数の企業が関与していることからみて，特定の企業が意図的に残留農薬のあるホウレンソウを輸入したわけではなくて，中国の農地で栽培されたホウレンソウの大半が規準に合致しないものであったということかもしれないが，安い商品を販売して利益を上げようとした点では，企業の行為は共通している。しかも利潤のためには，安価な商品によって市場競争で有利な立場に立とうとし，消費者の安全性や企業の社会的責任よりも企業の利益を求める狭いパースペクティブにとらわれている。冷凍ホウレンソウ以外にも輸入食品等の食品衛生法不適格事例は現在でも数多く報告されている。農林水産省のホームページにはプレスリリースの情報が掲載されており，「不適正表示」に関する事件が多くみられる。たとえば，マグロの原産国を偽っているケースなどが多いが，JAS法に基づいて是正が命じられている。国内市場に供給される刺身マグロは2005年度で45.3万トンであるがそのうちの60%の27.3万トンは海外からの輸入であるといわれる（『週刊エコノミスト』2006年，8月8日）。こうした状況では産地を偽

り、商品価値を高めようとする気になってもおかしくはない。

もちろんこの種の事例もすべてが違法な行為を意図したというわけではないかもしれないが、市場競争と企業利益への圧力が作用しており、利益本位型の企業逸脱であるといえる。外国産の食材のなかには、日本の企業が現地に投資し、農家などに技術指導をして開発を行ったものがある。これなどは、はじめから高収益を目指す企業戦略に乗ったもので、経営者も生産者も消費者の安全性を軽視したり、偽装したりしやすい状態にあるといえる。

平成16年度の『食料・農業・農村白書』に、農林漁業金融公庫が沖縄以外の全国都道府県庁の所在地に居住する2,300世帯を対象に行った「食品の輸入に関するアンケート調査」（回収率32.6%）が掲載されている<sup>1)</sup>。それによれば輸入食品について不安なこととして挙げられた主な項目と比率（複数回答）は、「基準以上の農薬が残留していないか」（78%）、「日本で使用が認められていない食品添加物が使われていないか」（58%）、「遺伝子組換え作物が使用されていないか」（24%）、「表示されている内容が正しくないのではないのか」（22%）などであり、これからも輸入食品への国民の不安の一端を知ることができる。また、厚生省の輸入食品のお粗末な検査体制を考えれば（滝沢, 2003）、不安になるほうがまっとうであるといえる。

**逸脱誘因型**：これは主に命題3と命題4、命題6によって説明される企業逸脱である。外部のコントロール環境が企業逸脱を促進しやすくなった状況に加えて、もともと企業内部に違法な手段を使ってでも手っ取り早い手段で業績を上げようとする意識が強く、さらにそうした行

為をチェックする機能がないときに生じやすい企業逸脱である。一連の食肉偽装事件がその典型的なケースである。2001年9月に日本で初めて発覚したBSEに対応するための国の対策が取られた。そのひとつに全頭検査が行われる以前に処理されていた国産牛を、消費者に安心感を与えるために、食肉業者の要請を受けて国が買い上げる政策がある。雪印食品、日本ハム、ハンナンなどはこの政策を悪用して、安い輸入肉を国産と偽って、国（畜産事業団が業務を遂行）から補助金を騙し取ったとされる事件である（中村, 2005）。この逸脱は、企業側が手っ取り早く、かつたやすく利益が得られるという判断をなしたことで、そうした方針を阻止できない企業内部の支配構造も関連しているが、最大の要因は逸脱するチャンスを用意し、誘因を与えたコントロール環境である。それまでの安易な補助金による食肉業界の救済策、ルーズな検査体制、一部業者と農水産省など行政機関との密接な関係が存在している状況では、一部の業者が新たな「買い上げ制度」を、利益を得る格好の機会として捉えたのも不思議でない。むしろ、逸脱への誘因がコントロールする側から与えられた事件といえる。コントロール環境は逸脱を規制するだけでなく、逆に逸脱を魅力あるものにすることもある。

こうした環境の下で、組織内の権力が特定の人物に集中していて、その人物の経営方針や意向に抵抗できない場合や、権限が分散しているために組織内での相互チェックが機能していない企業では、企業逸脱が容易に実行に移される。

**組織弛緩型**：これは命題4に命題3が加わって生じる企業逸脱である。企業やそのメンバー

の利益は重視しても企業活動の社会的責任に対する意識は比較的希薄で、かつコントロール環境も組織に対して庇護的であり、また組織内部で相互に行為をチェックする体制に欠けている。こうした企業・組織の場合には、一部の者が無責任でいい加減な行為をしやすくなる。市場環境は激しい競争もなく比較的安定していて、また規制によって保護され、ぬるま湯にっかっているような組織に見られがちな体質である。

JAの全国機関のひとつである全農などの協同組合で繰り返し生じている食品の偽装表示の問題は、この種の逸脱の一例といえる。神門善久によれば、全農は食品偽装表示の常習犯である（神門，2006：74-77）。その機関の子会社全農チキンフーズが、輸入鶏肉を国産と偽って販売した事件（2002年3月）、八女茶の偽装表示（2003年2月）をはじめ、そうめん・自主流通米・黒豚の偽装表示なども次々に発覚した。また偽装表示だけでなく、全農秋田による自主流通米の架空取引事件（2005年6月告発）などが生じている。こうした事件が日常化しているJAの組織の問題点として、神門はJAが「零細農家との一体化による緊張感の欠如」「行政との一体化による緊張感の欠如」「JAは日常的に農家の法令違反を見逃しており、遵法意識が欠落せざるをえない環境にあること」「あまりにも票田としての政治家に近づきすぎたこと」など8項目をあげている（神門，2006：105-107）。これらは命題4と命題3に関連している。すなわち、消費者に対する社会的責任よりも、自分たち組合内部の利益に関心を払う。しかも外部のコントロール環境は組織の逸脱を抑制するよりも庇護的である。こうした状況で組織体の逸脱が繰り返されてもふしぎではない。

もちろん、市場競争から保護されているJAなど協同組合を解体しようとする規制緩和への隠れた政治的意図から、組織への批判がなされている可能性のあることも忘れてはならないし、また協同組合の持つ積極的な意義（共同性）を評価することも重要である。ただ、少なくとも偽装が繰り返されてきたことを考えれば、それは命題4・3によって説明される逸脱と思われる。

#### 4. 企業逸脱のコントロール

食べ物の安全性の問題がかりに以上のような企業逸脱に起因しているとするれば、食品の安全性を確保するためには、企業逸脱をコントロールする方法を考えなくてはならない。

まず、企業逸脱をコントロールする方法には多様なものがある。食品企業だけを対象にしたものではないが、主に刑事制裁を用いたコントロールの方法については、川崎友巳による内外の状況を踏まえた詳細な研究がある（川崎，2004）。企業の刑事責任に、組織の代表者や責任者の過失責任だけでなく、「企業の内部統制システムの不備から導かれる企業システム過失責任についても問われるべきである」といった指摘や、「企業の過失責任については、コンプライアンス・プログラムの適正な運用を注意義務とすることによって、その内容の明確化を図る」こと、さらに「新たに被害者弁償命令とプロベーション（保護観察）を設ける」ことなど興味深い論議が展開されている。

企業逸脱のコントロールは刑事制裁だけではない。民事賠償も活用されるし、さらに政府・行政による規制・指導、市民運動・メディアによるコントロール、組織自身によるコントロール

なども含めて幅広く捉える必要がある。そして、これらコントロールを評価するにしても、コントロールによってどれだけ企業逸脱が抑止されたのか、再犯を回避するにはたして効果があるのか、被害の救済にどれほど有効であるのかを正確に測定することは困難である。たとえばコントロールに実質的な効果がなくとも、逸脱に対する社会の否定的な意思をシンボリックに表明したのものとしての意義がある場合もある。

食品企業のコントロールに論点を移すならば、これまで業務上過失や詐欺などの刑事制裁、賠償、営業停止などの行政処分、さらにメディアなどによる不正業者のバッシング、消費者の買い控えなどが行われてきた。逸脱企業に与える影響力という点では、雪印食品が解散に追い込まれた事例からみても、メディアのバッシングの影響は大きいと思われる。企業逸脱をコントロールする上で、企業の担当者や責任者を処罰するよりも企業名を公表することが、企業にダメージを与える点では効果的である。このことは、企業逸脱の研究の第一人者であるブレイスウェイトがフィセとの著書でも指摘されている (Fisse and Braithwaite, 1983)。

さらに、食品のコントロールにおいては消費者運動も大きな役割を果たしている。産地直売や朝市などを活用して、消費者の意向を直接生産者に反映させるだけでなく、独自の監視システムによって食の安全性を高めようとする。食品安全基本法に基づく政府側の「食品安全委員会」だけでなく、消費者運動を担う日本消費者連盟が立ち上げた「食の安全・監視市民委員会」の活動などがその一例である。フォーマルなコントロールだけでなくこうした市民運動と競合することで、監視の効果が増すことが期待

される (宝月, 2004)。

また、近年では食べ物の安全性を得るために、こうした社会的コントロールを強化することだけでなく、消費者の自己責任を強調する主張もみられる。安全性を他人任せにしたり行政に依存するのではなくて、いわゆる「賢い消費者」になることで、主体的に商品を選択したり要求を出したりして、それに積極的に応えようとする企業を支援し、消費者と企業が共に優良な商品を育てていこうとするものである。食の安全性を確保する上で、こうした消費者と企業の協同が実際にどこまで上手く機能するかは別にしても、ひとつのコントロールの方法とみなすことができる。ただし、専門的な知識も組織力にも欠ける一般の消費者に自己責任を押し付けるだけでは、企業側に都合のいい強者の論理になりかねない。経営者の側の責任も当然問われなくてはならない。アドバンテスト相談役の大浦溥氏は商品の不良事故の原因に触れて次のように述べている。「不良の原因は決して単純ではない。多岐、多層に複数の要因が複雑に絡み合っている。……原因の分析では、たとえば『設計でやればできるのにやらなかった』が4割近く、『知らなかったために、ミスを犯したり見逃してしまった』が6割近くと大半を占める。……品質の問題にどう対処するかはトップの意志次第であり、日頃から醸成されている企業文化に大きく左右されるのだと私は思う」(日本経済新聞, 2006年7月27日夕刊)。

以上のように、企業逸脱に対するコントロールに関してはさまざまなことが論じられているが、本稿では食品企業の逸脱のコントロールのあり方を、企業逸脱に関する一連の命題に基づいて先に分類した食品企業の逸脱タイプに関連させて考えてみたい。企業逸脱の原因に目を向

けることが、何よりも企業逸脱をコントロールする上からも有効なアプローチと思われるからである。

### 食品企業の逸脱のコントロール

食品企業の逸脱のタイプとして4類型を示したが、それぞれのタイプには企業逸脱の命題1-7のなかのいくつかの命題が作用している。タイプごとに関連する命題を整理したが、表3である。

表3から次のような解釈が可能である。第1に、食品企業の逸脱のタイプとして4つあげたが、各タイプには複数の命題が関連している。安全性軽視型は命題2・4・7、利益本位型は命題1・4・5、逸脱誘因型は命題3・4・6、組織弛緩型は命題3と4である。これらの判断がもし正しいとすれば、企業逸脱が生じるにはひとつの要因だけでなく、二つ以上の要因が必要である。

第2に、いずれの逸脱のタイプにも共通に見出されるのは命題4である。企業逸脱を生み出す要因としてもっとも重要なものは命題4だということになる。食品に関するあらゆる企業逸脱を減らそうとするならば、命題4に関連したことがらへの対策を立てる必要がある。

第3に、実践的な対策としては、食品企業の逸脱に関連している命題のすべてをコントロールできなければ、企業逸脱はなくなると考える必要はない。いずれのタイプの食品企業の逸脱でも、命題は単独ではなくて複数の命題が関連しており、複数の命題のうちで、コントロールしやすい方に重点を置くことで、企業逸脱を減らすことができる。

**安全性軽視型**においては、技術環境は完全にはコントロールできないものであるため、安全

表3 食品企業の逸脱のタイプと関連命題

安全性軽視型	命題2・4・7
利益本位型	命題1・4・5
逸脱誘因型	命題3・4・6
組織弛緩型	命題3・4

性や社会的責任を重視する企業文化を強化することが必要となる。もちろん、企業文化を変えることは容易ではないが、技術の不確実性がある程度避けられないとすれば、安全性を強調する企業文化は重要である。とりわけ経営者や担当者的社会的・時間的パースペクティブに働きかけて、彼らの意思決定の仕方を変更させる取り組みが重要となる。

**利益本位型**の逸脱の背後には、市場環境が目下グローバル化し競争が激しい現状があり、それに立ち向かうことは容易ではない。他方、逸脱をサポートする管理システムは企業文化と連動しており、さしあたりこれら組織内の環境のいずれかの改善から手をつけることが、現実的であると思われる。

**逸脱誘因型**の場合は、組織外のコントロール環境を変える方が、企業文化や組織内部のチェック機能を強化するよりも簡単であると思われる。外部のコントロール環境はメディアの報道や消費者運動によって担われるが、企業の不祥事を契機にして、企業批判が高まる。こうした動きによって行政や政府もフォーマルなコントロールの改善を示さざるをえなくなる。そして、外部のコントロール環境が変われば、企業内部でも管理システムを変える圧力を感じるようになる。

最後に、**組織弛緩型**の逸脱の場合は、組織自体がかなり腐敗しているため企業文化を改善することは容易ではない。むしろ外部のコントロ

ール環境に働きかけて、企業と行政機関の癒着や保護を取り除くことがまず必要となる。

以上のことはもちろん仮説の域をでないが、食品企業の逸脱のコントロールはその原因に関連して対応を考える必要があること、なかでも社会的責任や役割を重視する企業文化が逸脱の抑止に関係する共通の要因であるとすれば、その責任ある企業を育成することを目指すことが最も重要となる。企業文化や企業を取りまく社会意識を変えるにはある程度時間を要するかもしれない場合には、実践的な対応として、コントロールしやすい他の要因から改善していくことが必要となる。

### 5. 食べ物の「安全性」についての考え方

これまで食べ物の安全性の問題を企業逸脱の視点から取り上げてきた。企業逸脱をコントロールできれば、食べ物の安全性はそれだけ高まることが期待される。しかし、企業行動をコントロールする際に、そもそも「安全性」をどのように考えるのかということが問題となる。食品企業が食べ物の安全性に責任を負わなくてはならないことを誰しもが了承していても、安全性についての考え方は企業や消費者、行政・政府、専門家間で必ずしも同じではない。そこで、まず安全性に対する代表的な考え方を整理することが必要となる。

代表的な安全性に対する考え方として、「生活感覚に基づく安全性」「科学的根拠に基づく安全性」、さらにリー・クラーク (Clarke, 2006) のいう「最悪ケースの想起に基づく安全性」(worst case thinking) をあげることができる。ただし、クラークの視点は食べ物の安全性よりも災害などの安全性を念頭に置いた論議で

あるが、食べ物の問題にも活用できる。

「生活感覚に基づく安全性」においては、この食べ物は安全かどうかが日常の生活感覚や学習した日常生活の知恵に照らして判断される。この感覚的判断はさまざまなやり方でなされている。たとえば食べ物の匂いや色、賞味期限などにもとづいて、あるいは使用されている農薬や食品添加物を考慮して安全かどうかを考える。あるいは科学的根拠は十分わからなくとも、一部の消費者はごみ焼却炉の近くで栽培された野菜や原子炉の廃棄物が処理されている地域の近くでとれた農作物、工場排水で汚染された海域の魚介類の安全性を素朴に疑うし、遺伝子組み換え食品は避けようとする。そして、「避けたい添加物のリスト」や「食べてはならない食べ物」などの本（たとえば、『食べるな、危険！』2002）に頼って、自己防衛をはかる消費者も出てくる。

それに対して、「科学的根拠に基づく安全性」は、食べ物の安全性を、因果関係や疫学調査に基づいて科学的に判断するもので、何パーセントの確率で危険であるのかということが示される。目下注目されている「リスクコントロール」は科学的根拠に基づく判断をベースにして、コントロールを実践しようとするものである。この考え方は2003年（平成15年）5月に成立した「食品安全基本法」において全面的に取り入れられ、「食品の安全には『絶対』はなく、リスクの存在を前提にしつつ、科学的知見に基づいてこれを制御していくべきという視点である」（食品安全基本政策研究会，2005：6）と述べられている。そして、リスクをコントロールするために、「リスク評価」「リスク管理」「リスクコミュニケーション」の手法が取り入れられている（これらの解説は食料・農業政策研究セ



ンター編, 2005; 嘉田, 2004でなされている)。

これに対して、リー・クラークのいう「**最悪ケースの想起に基づく安全性**」の視点は、第1に、災難がどの程度の確率で起こりやすいのかと考えるのではなく、「もしかの場合どうなるのだろうか」と最悪のケースが起こる場合を想起し、出来事によりよく備え、対応し、災難を回復しようとする戦略である。そして第2に、災難はたとえ自然災害であっても、社会的・経済的・政治的構造のあり方によって増幅も軽減もされる点で「最悪ケースは人間の状態の結果」である。人間の状態、すなわち人種や階層、富、貧困、ヘルスケアの利用可能性、組織のメンバーシップの違い等によって、被害の程度も異なっており、それは社会的配置による「構造的破壊」(structured destruction)である (Clarke, 2006: 131)。さらに第3に、クラークは最悪のケースのシナリオを考えることは、単にペシミステックに出来事をみるのではなく、災害に関する学習機会や政治ゲームの開始、あるいは新しいアイデアを思いついたり、利益を得るビジネスチャンスをもたらしたりすることもあることを指摘する。もっとも、権力や利害を有する者は、政治的危機を煽ったり、あるいは利己の利益を損なわないようにするために、自分たちに好都合なシナリオを描いたり、誰かのシナリオを否定したり、勝手な情報を撒き散らす傾向があるので、こうした行為が災害対策にネガティブな影響を及ぼすこともあることを、彼は指摘している (Clarke, 2006: 68-72)。

以上のような安全性に対する考え方のなかで、消費者の多くは「日常感覚に基づく安全性」を選択することが多いが、メディアもそれに近い。メディアは研究者の見解を紹介するこ

とで「科学的根拠に基づく安全性」への配慮も一応示すが、基本的には「日常感覚的判断に基づく安全性」を消費者と共有している。それに対して、生産・流通業者と政府・行政は「科学的根拠に基づく安全性」を重視する。有害性の科学的根拠が示されない限り、食品の安全性は問題視されない。業者や企業が科学を信奉しているからではなくて、単に彼らに都合がいいからだけである。科学的に確実な根拠は示しにくいために、批判者は有害であることを証明しにくく、業者は生産や販売を続けることができる。同様なことが、政府・行政側にもいえる。政府・行政は、有害性が科学的に証明されていないかぎり、業者の行為を規制できないとの立場を取る。政府・行政は生産者や食品業界のみならず本来は消費者の保護も担わなくてはならないが、明確な科学的根拠をよりどころとするコントロールは、結果的に業者・企業サイドに有利に働く。科学者は研究に誠実であればあるほど科学的根拠を欠いた推測は避けようとする。企業や行政は科学者のこの誠実さを利用して、自らの不作為を正当化するのである<sup>2)</sup>。

クラークが述べる「最悪ケースの想起に基づく安全性」によって食品のリスクのシナリオが本格的に語られるのはこれからかもしれない。しかし、すでにそれに近いものはある。チャールズ・クローバー (Clover, 2004) の『食物連鎖の終焉』(翻訳タイトル『飽食の海』, 2006) がその一例である。そこには世界中の乱獲漁業によって、食物連鎖が失われ、魚が枯渇して行く有様が語られている。無尽蔵だと思われた魚が食い尽くされ、魚がいなくなった海を想像することで、利益追求だけでなく漁業資源を保護することの重要性や、漁獲した魚の多くを無駄にするような経営の中止、国際的な協調を可能に

する漁業協定の必要性などがたちまち課題として浮かんでくる。

もちろん「最悪ケース」ばかりを想起していると、冒険や革新的なことはやりにくくなる。それを根拠にして、企業や業者はこの視点を拒否するだろう。また、政府・行政は「最悪ケース」を自分たちに都合のいい政治的プロパガンダとして利用することはあっても、消費者の安全を考えて「最悪ケース」を想定することは少ない。現在、「最悪ケース」のシナリオを好んで用いるのは、食の安全性を求めて運動している市民グループである。日本消費者連盟発行の『消費者レポート』や家庭栄養研究会編集の『食べもの通信』では、遺伝子組み換え食品の危険性、放射線照射された食物の有害性、環境ホルモンの危険性などが繰り返し語られている。

「最悪ケースの想起に基づく安全性」の視点は「科学的根拠に基づく安全性」の立場に立つ側からは、その科学性の根拠が不確かであるという理由で批判される。しかし、この視点は二つの点で意味がある。第1は、クラークもいうように「もしかの場合どうなるのだろう」という発想は、「もし別様であったなら事態はどのように違っていたらどうか」という問いと同様に、出来事を理解するうえで大きな役割を果たす。後者の問いは、周知のようにM. ヴェーバーが歴史的な出来事の因果帰属（例えばマラ톤の戦いがギリシャ文明の形成に及ぼした影響）の分析を行う際に用いた想像力であるが、前者は未来の状態の想起である。「もしかの場合」を想像することで、最悪の事態を回避したり、備えたりすることがある程度可能となる。

第2に、「最悪のケース」はクラークによれば社会的な産物で、災難はすべての人に平等に

及ぶわけではない。富や権力、人種、階層の差によって災難の影響の程度もことなっていると指摘は重要である。食生活においても階層や生活状態によって比較的 안전한 食べ物を食べている人とそうでない人に分化している。この点を明確に認識している点が、この視点のメリットである。現代社会では富の分配よりも、人々の間で直面するリスクの分配に差が生じていることは、ベックによって指摘された（Beck, 1986）。さらにリスクの影響が階層によって異なることは、1995年7月に1週間ほどシカゴを襲った熱波（heat wave）を研究したクライネンバーグによって実証されている（Klinenberg, 2002）。熱波の犠牲者は、エアコンの無い貧しくまた社会的に孤立している高齢者に集中している。食べ物の安全性に関しても同じことがいえる。健康のことを考え、比較的 안전한 食べ物を日常口にする余裕のある人と、長時間労働や不規則な仕事のため、あるいは単身生活の不規則な食生活のために、安全性などあまりかまっていられない人と、同じ消費者であっても分化しているのである。

### 「安全性」に関する意味の分裂

これまでみてきたように、食べ物の安全性に対する対応や考え方は消費者や企業、行政で一致しているわけではない。そのなかで「リスクコミュニケーション」の考え方が行政や一部の研究者の主導で、近年ではひとつの流れになっている。「食品安全基本法」に基づいて、「食品安全委員会」は食品健康影響評価や、食品の安全性に関する内外の情報の収集・整理、さらに行政とともにリスク管理を行っている。こうした「リスクコントロール」は「科学的根拠に基づく判断」をベースにして構想されているもの

であるので、「最悪ケースの想起」の立場とは相容れない。「最悪ケース」の視点からすれば、「リスクコントロール」は、安全性を確率論的にしか捉えておらず、最悪のケースから問題を考え直す想像力に欠け、さらに有害性の影響は社会的階層によって違いが生じることを無視しているとする。

食品企業において食品の安全性を高めるには、これら考え方の違いを認識しておくことが重要である。「科学的根拠に基づく安全性」が推進されたとしても、「日常生活感覚に基づく安全性」に判断を頼ることの多い消費者には、食品が安全であるという感覚を十分もつことができない。「科学的根拠」といっても、研究者の間で判断が分かれていることもあれば、さまざまな条件をコントロールした実験室内での結果は明確に示されても、自然状態ではどのような結果がもたらされるのかについて未知数であることが意外と多い。科学でいまだ解明されていない未知なることも多数存在する<sup>3)</sup>。また、日常の生活者の感覚からは、「科学的根拠」で「安全」であるといわれても、それは限定された範囲内の判断であり、「不安」を感じるのである。

他方、「最悪ケース」を想起する場合にも問題がある。それはどのような根拠によって予測されるのか、具体的にその事態の起こる確率や規模、あるいは被害の程度はどの程度であるのかについて推定することも必要となってくる。こうした根拠のないまま「最悪ケース」のみが強調され、そうした事態を避ける手段も示されなければ、人々の不安をいたずらに煽ることになりかねない。「最悪ケース」といえどもそれなりの「科学的根拠」が必要となる。

以上のような考え方に加えて、近年では生命・環境保護運動の新たな思想として展開され

ている「**予防原則**」がある。「予防原則」の考え方も多様であるが、「最大公約数的に表現すれば、人の生命・健康や自然環境に対して大きな悪影響を及ぼす可能性が懸念されている物質や活動については、たとえその悪影響の科学的解明が不十分であっても、全ての関係者は十分な防御対策を実施すべきであるという思想を指す」（吉岡齊ほか、2003）。こうした考え方は、「最悪ケースの想起に基づく安全性」と重なる点もあるが、それと異なる点もある。「予防原則」はその名称どおりに「防御対策」を重視する。工学的・技術的な力によってあらかじめ対策を立てることで不確実性に対処する。最悪の事態を想定して危険なことは止めるにする、といったことではない。開発や科学を応用する際には、リスクに対する防御策が必要であることを強調しているのである。

### 共通の意味世界の構築

いずれにせよ、「日常生活感覚に基づく安全性」「科学的根拠に基づく安全性」「最悪ケースの想起に基づく安全性」、さらに「予防原則」など安全性の考え方が分裂したままであれば、安全性についての共通の行為を消費者や食品業者、行政に期待することは困難である。食の安全性を確保するには、すくなくともこの分裂状態に対処する必要がある。

そのひとつの可能性は、互いに相手の視点を取得し、相互理解を深める相互作用に見出される。一方的に相手の安全性に対する考えを排除したり、自らの立場にいたずらに固執しないで互いに納得することが重要となる。

フィールドワークから一例をあげてみよう<sup>4)</sup>。2003年12月に京都の山城養鶏が半年前に生まれた卵に出荷日のラベルを貼って生協など

に出荷し、取引停止になる事件が起きた。養鶏業者はまとまった卵を需要の多い年末などに出荷する場合、それまで冷蔵保存していた卵に出荷日のラベルを貼るのが慣例であった。しかし、多くの消費者の日常感覚からすれば、半年前の卵を食べさせられてはかなわないという気持ちになる。そこには明らかに生産者と消費者の間に安全性についての認識のギャップがある。消費者サイドに立って養鶏業者のバッシングがメディアからなされ、販売店も取引停止などの処置を取る事態となった。当時、この業者と取引のあった食品の宅配業者である「KY会」（匿名にするために名称を記号化）でも、この問題について議論がなされた。その会では日頃から消費者との「顔のわかる関係」を築くということが重視されてきた。この立場から重要なことは、消費者の気持ちになって、宅配業者が養鶏業者との関係を再考することである。ただし、それは養鶏業者との取引を単純にやめることではない。消費者が長期の冷蔵保存の卵を利用したくない場合には、養鶏業者は無理に卵の数をそろえて出荷しなくてもよいという取引関係を販売業者との間でつくることである。このことは消費者との関係にもいえることで、消費者に卵が品薄になる季節もあることを了解してもらうことが必要になる。生産者・流通業者・消費者の間で、卵に関する知識や安全性に関する共有された意味世界を、話し合いを通じて徐々につくり上げていくことである。

以上のケースは単純な例であるが、食の世界一般の消費者・生産者・行政の間にも応用可能である。これら関係者の間で相互作用をすすめていけば、食品の安全性に関する共通の意味世界を構築することも可能であることを示唆している<sup>5)</sup>。「科学的根拠」や「最悪ケースの想起」

は人々の生活感覚に働きかけることで、その感覚をより科学的にさらにより想像力に富むものにするができる。逆に繊細な「生活感覚」は、科学的判断が厳密であるけれども限定された判断にすぎないことを意識させ、また「最悪ケース」が過度に危機感を煽ることに歯止めをかける効果もある。科学的な知見を取り入れ、イメージーションを膨らませ、それでいて日常生活の状況で現実的に安全性について考えるようになることで、安全性に関する意味世界も新たなレベルに達する。

消費者・生産者・行政の相互作用を通じて構成される安全性は、科学的根拠や生活経験、最悪の事態の想起に基づく安全性とは違う。それは社会的に構築されたという意味で「社会的安全性」である。そこでは以下のような事柄の討議を通じて共通の意味世界を構築する必要がある。

第1は、消費者の多くの者あるいは一部が、生活感覚において「不安である」と感じるような食品に対して、生産者・行政はどれだけその不安を共有し、解消できるのか。

第2に、安全性に関して「不確実性が高い」と判断される食品を、業者が開発・販売したり、行政が認可する場合に、消費者の懸念をどれだけ解消できるのか。

第3に、現在だけのことでなく「子孫への影響」も考慮して、食の安全性を確保する必要性についての共通認識はどれだけ可能か。

第4に、食べ物の安全性は食べる人に対してのみならず、「環境への影響や資源の浪費」といった点に関しても、どれだけ関係者の間で共通認識を持つことが可能となるのか。

食品の安全性を確保するためには、企業逸脱をコントロールするだけでなく、消費者や企

業、行政の担当者との相互作用を通じて、以上のような論点を論議し、共通の意味世界を徐々に構築していくことが大切であると思われる。

## 6. おわりに

われわれの日常生活の安全の問題として、本稿では食べ物の安全性を取り上げた。特に食品の安全性を達成するために何が必要であるのかを検討してきたが、得られた結論は次の3点である。

第1は、現代の食べ物の生産・流通が企業活動として行われている現状では、その安全性を確保するために食品の生産流通に関わる企業の逸脱の原因を知り、さらに有効なコントロールを考えることである。企業逸脱の命題1～7のなかで、第4の命題、すなわち問題解決としての逸脱の選択とそれを支持する企業文化の存在はいずれのタイプの食品企業の逸脱にも関係している。

第2に、ただ、現実の企業逸脱は他の命題もいくつか複合することによって生じるものである。企業逸脱を抑制するには、企業逸脱に関連する要因をすべてコントロールしようとするのではなく、コントロールしやすい要因を重点的に排除することが実践的には有効である。

第3に、食品の安全性は企業行動だけでなく、食べ物の安全性に関する関係者の共通の意味世界の構築が必要となる。そのために、「日常生活感覚に基づく安全性」「科学的根拠に基づく安全性」「最悪事態の想起に基づく安全性」を超えた新たな意味世界の構築、すなわち「社会的安全性」の考え方が必要となる。

以上のような諸点が、現在の複雑な商品化さ

れた食の世界において、食品の安全性を達成するためのひとつの方向を示すものとなれば幸いである。

(付記) 本研究は「社会安全研究財団」の2005年度助成研究の支援によって行われたものである。資料・データの収集や整理に際しては、丹羽結花氏に世話になった。

## 注

- 1) 2005年3月実施、調査者1,021名、郵送調査、回答者994名(回収率97.4%)。
- 2) 「食品安全基本法」と「規制食品衛生法」に伴う問題点は、藤原邦達(2004)によって論じられている。
- 3) たとえばBSEの原因は「プリオン」であるとする見解は広く受け入れられているが、「異常型プリオン蛋白質は原因ではなくて、病気の結果である」とも考えることができ、プリオンを原因と確定するには早すぎるので、別の可能性もさらに研究する必要があるとする研究者もいる(福岡, 2006)。
- 4) 消費者と生産者をつなぐ食品の宅配業者(2団体)についてインタビュー調査を、2006年9月に京都と大阪で行った。その際のインタビューの記録に基づいて、この事例を取り上げた。
- 5) こうした方向性は、遺伝子組み換え食品へのわれわれの対応のあり方を論じたグレゴリー・ペンズ(Pence, 2002)によっても示唆されている。

## 参考・引用文献

- Beck, Ulrich. 1986. *Risikogesellschaft: Auf dem Weg in Eine andere Moderne. Suhrkamp.* (東廉・伊藤美登里訳『危険社会』法政大学出版会, 1998.)
- Clarke, Lee. 2006. *Worst Cases: Terror and Catastrophe in the Popular Imagination.* University of Chicago Press.
- Clover, Charles. 2004. *The End of the Line: How Overfishing is Changing the World and What We Eat.* Ebury Press. (脇山真木訳『飽食の海』)

- 岩波書店, 2006)
- Coleman, James William. 1994. *The Criminal Elite: The Sociology of White-Collar Crime*. St. Martin's Press. (板倉宏監訳『犯罪エリート』シェプリガー・フェアラーク東京, 1996.)
- 藤原邦達. 2004. 『食不安は解消されるか』緑風出版.
- Fisse, Brent and John Braithwaite. 1983. *The Impact of Publicity on Corporate Offenders*. State University of New York Press.
- 福岡伸一. 2006. 「プリオンとは何か?—仮説の反証可能性をめぐって」『UP』403号5月: 8-14. 東京大学出版会.
- 神門善久. 2006. 『日本の食と農』NTT出版.
- 久野秀二. 2002. 『アグリビジネスと遺伝子組み換え作物』日本経済新聞社.
- 宝月誠. 1992. 『企業逸脱と社会統制の社会学的研究』平成3年度科学研究費一般研究(C)研究成果報告書.
- \_\_\_\_\_. 2004. 「食の社会的世界とコントロール」『フォーラム現代社会学』第3号: 9-17. 関西社会学会.
- \_\_\_\_\_. 2005. 「序説 社会的世界とコントロール」宝月誠・進藤雄三編『社会的コントロールの現在』世界思想社.
- 嘉田良平. 2004. 『食品の安全性を考える』放送大学教育振興会.
- カネミ油症被害者支援センター編著. 2006. 『カネミ油症過去・現在・未来』緑風出版.
- 川崎友巳. 2004. 『企業の刑事責任』成文堂.
- Lupton, Deborah. 1996. *Food, The Body and The Self*. Sage. (無藤隆・左藤恵理子訳『食べることの社会学』新曜社, 1999.)
- 三浦敏明・扇谷悟. 1998. 『暮らしと環境』三共出版.
- 三島徳三. 2003. 『地産地消が豊かで健康的な食生活をつくる』筑波書房.
- 森永ひ素ミルク中毒の被害者を守る会・機関紙「ひかり」編集委員会編. 2005. 『森永ひ素ミルク中毒事件: 事件発生以来50年の闘いと救済の軌跡』非売品.
- 中村靖彦. 2002. 『食の世界にいま何がおきているのか』岩波書店.
- \_\_\_\_\_. 2005. 『牛肉の政治 不安の構図』文芸春秋社.
- Nestle, Marion. 2002. *Food Politics: How The Food Industry Influences Nutrition and Health*. (三宅真季子・鈴木真理子『フード・ポリティクス』新曜社. 2005.)
- 日本子孫基金. 2002. 『食べるな, 危険!』講談社.
- 日本経済新聞社編. 2004. 『日経 外食・フードビジネス 企業年鑑 2005』日本経済新聞社.
- 農林水産省編. 2006. 『食料・農業・農村白書』平成16年度. 財団法人農林統計協会.
- Pence, Gregory E. 2002. *Designer Food*. Rowman & Littlefield. (山口彦之訳『遺伝子組み換え食品』, 青土社, 2003.)
- Salinger, Lawrence M. ed. 2005. *Encyclopedia of White-Collar & Corporate Crime*. vol. 1, vol. 2., Sage.
- 島村菜津. 2003. 『スローフードな人生!』新潮社
- 食品安全基本政策研究会編. 2005. 『食品安全基本法解説』大成出版社.
- 食料・農業政策研究センター編集. 2003. 『2004 (平成16) 年度版 食料白書: 食品安全性の確保』農山漁村文化協会発売.
- Sutherland, Edwin H. 1949. *White Collar Crime*. Dryden. (平野竜一・井口浩二訳『ホワイト・カラーの犯罪』岩波書店, 1955.)
- 滝沢昭義. 2003. 『食料はだいじょうぶか: 食糧問題の総点検』筑波書房.
- 碓井菘. 1996. 『コープ神戸—生活ネットワークの再発見』ミネルヴァ書房.
- Vaughan, Diane. 1996. *The Challenger Launch Decision: Risky Technology, Culture, and Deviance at NASA*. University of Chicago Press.
- 渡辺雄二. 2003. 『どうする? 食の安全』青木書店.
- Webb, Tony, Tim Lang and Kathleen Tucker. 1987. *Food Irradiation: Who wants It?* (浜谷喜美子・久保田裕子訳『食卓を脅かす食品照射』三一書房, 1988)
- 吉岡齊ほか. 2003. 「特集 予防原則」『環境ホルモン』Vol.3. 藤原書店.

## Food Safety and Corporate Deviance

HOGETSU Makoto \*

**Abstract:** This report discusses food safety from the perspective of corporate deviance. Given the fact that most food is produced and distributed as merchandise, it is meaningful to consider food safety in terms of the behavior of food manufacturers and retailers. To approach this issue, focus is placed on how deviance of food manufacturers can occur, what kind of social control over food businesses is necessary in order to enhance food safety, and what attitudes should be taken toward food safety.

From my study, the following three points have become clear.

(1) The deviance of food manufacturers can be divided into four types of deviant activities: “safety disregarding,” “bottom-line-oriented,” “deviance-inducing,” and “corporate negligence.” All these types are explained by the following proposition: the risk of corporate deviance is enhanced when corporate management has a wrong perception that problems confronting the company should be resolved even by resorting to illegal means and when there exists a corporate culture of disregarding social responsibility. (2) Besides this, there are six other factors that can contribute to corporate deviance. A practical and effective solution is to eliminate those factors that can be easily controlled, instead of attempting to deal with all the factors. (3) To enhance food safety, it is necessary to develop a new philosophy on food safety beyond currently conventional ideas based on awareness in everyday life, scientific grounds, and worst-case scenarios.

**Keywords:** food safety, deviance of food manufacturers, control

---

\* Professor, Faculty of Social Sciences, Ritsumeikan University