

1. 経緯

1.1 背景

1958(昭和33)年にわが国で誕生した即席めんは国内で年間52億食を超える生産量に達しており(2008(平成20)年度)、輸出入を勘案しても、国民一人当たり年間42食が消費される計算になる。世界でもその需要は急成長しており、年間総消費量1,000億食を突破するのも間近とされている。言わば「国民食」、「世界食」に成長した即席めんは、めん・スープ・かやくについてバラエティーに富んでいることはもとより、その容器包装も様々な素材により多様な形態をとっており、国内のJAS製品だけで年間約1,000種類が販売されている。さらに流通過程における扱い方、消費者の購入後の保管状態も千差万別である。

このような商品である以上、様々な要因により「異臭」のクレームが生じる可能性はある。ただし、誕生して50年を経て即席めんの生産技術は揺るぎなく確立されており、しかも法的裏付けを持つJAS認定工場における生産量シェアは総需要のほぼ99%に達するほど品質管理が徹底されている。したがって製造段階での不備を原因とする「異臭」はまずあり得ない。消費者からのクレームの原因を探ってみると、例えば新製品の独特の風味について馴染みがないことにより「異臭」と感じてしまうことであったり、小売店舗で長期間直射日光に曝され、含有の油やかやくが劣化したことによるものであったり、流通・保管過程で香りの強いものと接近して扱われた結果「移り香」が生じたことによるものなどに辿り着く。

1.2 移り香の事例

2008(平成20)年10月、神奈川県藤沢保健所は、カップめんを食べたところ薬品臭がし、嘔吐および舌のしびれを感じたとの消費者からの相談を受け、検査の結果、防虫剤成分のパラジクロロベンゼンが検出された旨を発表した。また同県横須賀保健所でも、カップめんから異臭がするとの通報により、検査の結果パラジクロロベンゼンおよびナフタレンが検出された旨を発表した。その後の警察および保健所による当該製品製造工場等の立入調査により、製造過程での混入や外部からの意図的混入の可能性は否定され、神奈川県警は防虫剤等の成分が容器を通じて内容物に移る「移り香」である可能性が高いと発表した(2008年11月6日)。

従来から同種のクレームは即席めんメーカーに限らず食品メーカー一般に寄せられており、多くの場合、事実に基づく説明により消費者に納得頂くということで処理されている。上記事例で、当該消費者がメーカーでなく保健所に相談し、メディアも大きく取り上げたこと背景には、この年の1月、おそらく意図的に殺虫剤メタミドホスが混入された中国産輸入冷凍ギョーザにより健康被害が起きたこと、直前の9月には同じく中国において牛乳・乳製品への合成樹脂メラミン混入による幼児の健康被害が確認されたこと、同時期に国内で基準値を超える農薬やカビによる事故米・汚染米の転売事件が発覚したことなど、消費者、メディア、関係機関が食品全般に対し著しく不信感を募らせていた時期であったからと思われる。

2. 原因

2.1 原因物質

この事例の異臭原因物質となったパラジクロロベンゼンおよびナフタレンは、衣類の防虫剤として広く一般家庭で使われているものである。ナフタレンは原料の一部のベンツピレンに発がん性があることや、衣類に移った香りが落ちにくいことから最近はあまり使われず、安価なパラジクロロベンゼンの利用が一般的で