

有機牛乳に二セ疑惑



有機食品が飛ぶように売られているアメリカで、偽の有機牛乳が売られている疑惑が浮上しました。

疑惑は、有力紙ワシントン・ポストの調査報道で発覚。

疑惑の対象となったのは、有機乳製品の製造大手「オーロラ・オーガニック・デリー」。主にウォルマートやコストコといった有名大手ディスカウントストアに、相手先ブランドで有機牛乳などを卸しています。

有機の法律では、パッケージに有機牛乳と表示するには、牛の餌は有機飼料でなければならず、かつ、春から秋にかけての放牧シーズンには、牛を屋外に放ち、有機で育てた牧草を食べさせるよう義務付けています。こうした飼育法は、当然コスト高になり、小売値も2倍くらいになります。

ポスト紙の記者が昨年、計8日間、コロラド州の同牧場を近くから観察したところ、屋外で草を食べていた牛は、全15,000頭のうち、わずかに数百頭。同牧場の衛星写真も証拠として紙面に載せました。

成分検査が決定的証拠に

さらに、オーロラの有機牛乳の成分を専門機関で調べてもらい、通常の有機牛乳の成分と大きく違う事実を突き止めました。

牧草を食べている牛の牛乳には、人の健康に良いとされる共役リノール酸と α リノレン酸が多く含まれる一方、リノール酸の値は低い傾向にあります。

オーロラの有機牛乳の共役リノール酸値は、他ブランドの有機牛乳の1/3から1/2しかなく、通常の飼料で飼育される牛の牛乳とほぼ同じ

レベル。

α リノレン酸値は、他ブランドの有機牛乳と通常の牛乳の中間くらい。リノール酸値は、他ブランドの有機牛乳の1.5~3倍高く、通常の牛乳とほぼ同じレベルでした。

これらの結果から、オーロラの有機牛乳は、農務省が認証した有機牛乳にもかかわらず、実質は、有機牛乳でない可能性が濃厚となりました。

二セ有機牛乳がつくれる背景には、農務省に代わって認証業務を行う認証機関の甘い検査もあります。

認証機関は、生産者からお金をもらって検査するので、立場上、生産者に厳しいことは言えません。

ポスト紙によると、オーロラの牛乳を有機認証した機関は、年に1回しか現場を訪れておらず、しかも、放牧シーズン終了後の11月。生産者の説明を鵜呑みにして認証していたこととなります。

アメリカでは、消費者の食の安心・安全志向を背景に有機食品の人气が急騰し、ウォルマートやコストコなど低所得層を相手にしたディスカウントストアも、比較的安価な有機食品の品ぞろえを強化。

ポスト紙の報道が正しければ、そうした店で買い物をする消費者は、わざわざ余分にお金を払って二セの有機食品をつかまされていることとなります。まさに「安いものには裏がある」の典型例です。

猪瀬 聖 (ジャーナリスト)