

中国短信

経済動向

景気軟着陸も、対外不均衡や内需伸び悩みが課題か…………… 1

生産、投資は落ち着いている - 軽工業と輸出が鈍化
貿易黒字は 500 億ドルに - 農村部の消費が伸び悩み

特集

中国の食品安全・衛生について…………… 3

中国の食品安全の主要な問題：環境汚染、肥料・農薬、原料、添加物
食品安全問題は食品産業の発展にマイナス：重大事件が多発
食品安全の重大事件：毒はるさめ、毒粉ミルク、スーダンレッド、回乳
中国の食品衛生関連の法体系 輸出入食品の安全管理

最近の話題

飲食業は大いに節約を図るべし…………… 13

使い捨て用品の浪費：使い捨て箸による資源の浪費、環境汚染
いい料理も、あっという間にゴミに：食卓の 10% はゴミに
改善の余地が大きい水道と電気の節約

東北振興

グローバル 500 企業が続々と大連に進出…………… 15

グローバル IT 企業の大連での事業拡大状況
ソフトウェア産業の国際化を目指す

2005 年 9 月

株式会社 旭リサーチセンター
遼寧中旭智業有限公司

1. 経済動向：景気軟着陸も、対外不均衡や内需伸び悩みが課題か

生産、投資は落ち着いている - 軽工業と輸出が鈍化

中国経済はマクロ調整策の奏功でソフトランディングに向かっており、7月の各種経済指標も落ち着いた動きとなっている。

主要経済指標の推移

(単位：前年比、%)

	全国		遼寧省	
	2005.1～7	2005.1～6	2005.1～7	2005.1～6
工業生産	16.3	16.4	21.8	21.9
固定資産投資	27.2	25.4	42.8	39.2
輸出入総額	22.8	23.2	33.3	35.1
輸出総額	32.0	32.7	44.5	50.8
輸入総額	13.8	14.0	21.1	19.0
海外直接投資	3.4	3.2	36.2	26.5
都市住民所得	11.6	9.5	13.0	11.4
小売売上高	13.1	13.2	13.2	13.2
消費者物価	2.2	2.3	1.6	1.6

工業生産は1～7月で前年比16.3%増となり、減速が続いている。7月の工業生産減速の主な要因は、軽工業と輸出の伸びの鈍化にある。7月単月の軽工業の伸びは13.9%増と、6月の16.0%増から大きく低下している。また、工業企業の輸出額は前年比26.1%増と、6月より1.4ポイント低下した。

固定資産投資は、前年比ベースでは落ち着きをみせている。季節調整後の前月比でみると最近4ヵ月は伸びが高まっているが、都市部の固定資産投資は7月も伸びの低下が続いている。

貿易黒字は500億ドルに - 農村部の消費が伸び悩み

輸出入の伸びも横ばい状態で推移している。7月単月では輸出入の伸びは前年比20.8%増、うち輸出は28.7%増、輸入は12.7%増である。輸出の伸びが輸入を大幅に上回る状態も続いており、貿易黒字の拡大傾向に歯止めはかかっていない。7月の貿易黒字は104億ドル、1～7月累計では500億ドルに達している。

小売売上高は1～7月で前年比13.1%増だが、7月単月では同12.7%増とやや伸び悩み傾向にある。都市と農村別では、都市部は13.8%増であるのに対し、農村部では10.5%増と伸び悩みが顕著になっている。

7月の消費者物価上昇率は前年比1.8%と、懸念されていたインフレは沈静化しつつある。都市部は1.6%、農村部は2.2%で、都市でのインフレ沈静化が顕著である。食品価格の上昇率は2.3%と、まだ非食品の1.5%を上回っている。財・サービス別には消費財は1.2%、サービスが3.9%となっている。

2. 特集：中国の食品安全・衛生について

中国経済の発展と人々の生活水準の向上に従って、食品衛生・安全問題は日に日に人々が関心を持つ重要な問題になっている。中国食品工業はすでに著しい進展を遂げたが、先進国と比較して中国食品業界との格差は明らかで、特に食品の安全については厳しい状況に直面している。食品安全問題は食品を調理加工する段階で大きな環境問題となるだけでなく、また食品の原料、生産、運送、在庫、販売プロセスにおける安全問題でもある。また、関連する政策や法制度が整備されておらず、監督・管理も足りないことを意味する。食品安全は、現在、人々の健康にとって最大の脅威の一つになっている。

中国の食品安全の主要な問題：環境汚染、肥料・農薬、原料、添加物

(1) 環境汚染が食品安全問題の大きな原因である

現在、中国の主要 78 河川のうち、54 河川がすでに汚染されており、そのうち 14 河川は深刻な汚染に晒されている。支流約 5 万河川のうち、75%は汚染されている。カドミウム、ヒ素、クロム、鉛などに汚染された耕地面積は約 13,400 万 ha で、耕地面積のおよそ 1 / 5 を占めている。そのうち工業の「三廃（排水、排気、固形廃棄物）」で 1,000 万 ha の耕地が汚染され、汚染された水が流れる耕地面積も 330 数万 ha に達している。

20 余りの省、市、自治区では酸性雨が発生している。上海、杭州、貴陽などの都市は毎年長期間、酸性雨や酸性霧にさらされており、その面積も広く、酸度も強く、危害は大きい。中国は北米、ヨーロッパに次ぐ世界第 3 の酸性雨地域になっている。このような環境汚染が、栽培や養殖の過程を通じて食物連鎖に入り、それによって食品安全問題が発生する。

(2) 化学肥料、農薬の残留度が高い

化学肥料、農薬を大量に使うため、有毒有害物質が栽培品の中に残っている。いくつかの地方では、収穫を上げようとして、栽培時に違法で猛毒の農薬、残留しやすい農薬、ホルモン系の農薬が使われている。抗生物質、ホルモン、その他の有害物質は鳥、家畜、水産物など養殖業の製品の中に残る。養殖する時に生産

高を増加するためホルモンとその他の薬物をむやみに使って農業や畜産製品を汚染する。さらに重金属汚染があり、農業と家禽製品のうちで基準値を超えて人体の健康に対して深刻な危害がある重金属物質が含まれている。

農業部門は何度も全国の野菜、果物など農産物の農薬の残留量を検査・測定しているが、基準を超える比率はすべて二ケタ台である。品質検査総局は近頃、野菜の農薬残留量に対して2度、サンプリング検査が行ったが、合格率はそれぞれ72%と64.5%にすぎない。特に、有機リン農薬の残留問題が深刻である。

(3) 不合格原料で加工した食品

食品を加工する過程で、食品を生産する製造者は生産コストを下げるため、あるいは超過利潤を目論み、品質の悪い原材料を使って加工、製造を行っており、食品の安全に極めて大きな脅威となっている。例えば、変質する原料を使ったり、期限が切れた製品を回収した後に再び加工する。病死した家畜家禽で肉製品を加工する。廃油を回収して揚げ物などを加工する。最近、四川省で発生した人間に対するブタ連鎖球菌病の感染は、このような状況に属する。

(4) 適量を超えた食品添加物の使用

食品を加工する過程で、適量を超えて食品添加物を使う。例えば、小麦粉に大量の漂白剤を添加する、漬け物に大量の安息酸を使う、飲み物に化学合成の甘味剤を使うなどである。更に深刻なのは、非食品の化学添加物を食品の製造加工過程で使うことである。例えば、饅頭や中華まんじゅうを白くするためむやみに二氧化硫を使う、米やビスケットに光沢をつけるため鉱物油を使う、ホルマリンに海産物を浸して保存期間などを延長するなどである。

また、食品を生産する時に薬草、遺伝子組み換え食品など新資源を利用する、化学合成添加物など新しい食品添加剤を利用する、食品放射線照射技術など新しい食品加工技術を利用するといったことも横行している。現在、研究者もこれら新しい技術が食品加工にどのような影響を与えるか、まだ全面的に理解できておらず、新しい食品安全問題を招きかねない。

(5) 病原性微生物のコントロールが不適切

中国の食品衛生・安全問題の中で、食中毒は依然として最も普遍的で最も主要な危害である。食中毒の中で細菌のもたらす中毒の事故は圧倒的多数を占め、98.5%に達する。化学物質と自然な毒物はそれぞれ 0.7%と 0.8%にすぎない。食品の原料や加工の程度によって、微生物の生長条件が決まってくるが、食品の製造加工過程と包装、貯蔵・運輸の過程で、少しでも注意を怠ると微生物が大量に繁殖することになる。乳製品の加工・生産、包装の環境が粗末で、食品が変質することが往々にしてある。

中国で発生した集団食中毒事件の大部分は微生物から引き起こされている。食中毒をもたらす病原性微生物は主に、病原性の大腸桿菌、黄金色のブドウ球菌、サルモネラ菌などである。病原性微生物から引き起こす食中毒事件は毎年発生しており、特に気温の高い夏～秋で発生しやすい。

食品安全問題は食品産業の発展にマイナス：重大事件が多発

現在、中国の食品安全については、食品数量の不足、合格率が高くない、食品の中に有毒有害物質の残留度が高い、食中毒事件が増えて深刻な状況で社会の安定を揺るがしかねない、食品安全の法律、法規が整備されておらず法の執行力も足りないなど、厳しい現実には直面している。同時に、資源、生態、環境の問題は突出しており、中国の食品産業が持続的に発展できるか、巨大な潜在的脅威に直面している。ここ数年来、中国の発生した重大な食品安全事件はますます増加する勢いで、人民の生命、財産は深刻な危機に晒されている。

1998年から2004年まで、中国では食中毒事件が1,896件発生し、中毒者数は73,534人、死亡者数は1,254人にものぼる。2004年に発生した重大な食品安全事件としては、阜陽・粉ミルク事件、龍口・はるさめ事件、彭州・毒漬け物、広州・毒酒事件、変質した食糧事件などがある。2005年の上半期には、ケンタッキー「スーダンレッド」事件、ネスル粉ミルクのヨード含有量基準オーバー事件、ビール業界のホルマリン添加剤騒動などが相次ぎ、国内外の社会各界で強烈な不満を引き起こした。

最近、メディアは国産ビールの95%がホルムアルデヒドを含むとともに、消費者の知る権利が侵されていると報道し、業界に大きな波紋を投げかけた。ビール・

メーカーは生産過程でビールにホルムアルデヒドを添加して、化学反応でフェノールを取り除くとともに、綿状の沈殿物を除去し、ビールの見かけを良くしようとした。ホルムアルデヒドは危害を及ぼす影響が大きいいため、1980年代初めに、当時の衛生部、労働部、軽工業部と衛生防疫総署は共同で公文書を発表し、ビール業界はホルムアルデヒドの使用禁止を命令したが、ホルムアルデヒドを使用する中小企業はなくなる。実際にはPVP（ポリビニルピロリドン）材料技術で、ホルムアルデヒドを代替して沈殿問題は解決できるが、コストは高い。1kgのホルムアルデヒドの価格は12元に対し、1kgのPVPの価格は200元である。

今回のビール業界のホルムアルデヒド騒動は一部の食品企業が、利欲に目がくらみ、広大な人民の生命・財産の安全を無視していることを説明しただけではなく、法律があっても守られないこと、法の執行も不十分なことを暴露した。国内外で極めて悪い影響をもたらすと同時に、国民の食品の消費に対する信頼や輸出の将来性に深刻な影響を与えており、急速に発展する食品業界に悪影響を与えた。

食品安全の重大事件：毒はるさめ、毒粉ミルク、スーダンレッド、回乳

(1) 龍口・毒はるさめ事件

2004年5月、テレビが、全国販売されている龍口・緑豆はるさめは、加工時により白く見せる薬剤、アンモニア水など癌になる成分の物質が添加されていると報道し、「毒はるさめ」騒動が急速に広がった。煙台市にある違法企業が違法に龍口春雨を生産・加工している問題に対して、国家品質検査総局は山東省の品質検査部門に法律執行専門員と専門検証機関を組織して、地方政府と共同で、龍口はるさめ産地のはるさめ生産企業すべてに対して、くまなく検査を行った。その結果、品質問題がある生産企業6社に対して、操業停止処分がなされた。

(2) 阜陽・毒粉ミルク事件

2004年5月、安徽省阜陽で全国を驚かせた“毒粉ミルク”の事件が発生した。阜陽の農村市場に氾濫した栄養がなく品質が悪い粉ミルクは、一度に200数名の赤ん坊を栄養状態不良に至らしめた。被害を受けた赤ん坊は頭が大きい、口が小さい、むくみ、微熱などの症状が現れ、地元では“大きい頭の子供”と呼ばれて

いる。国務院の調査グループの事実確認では、阜陽市で品質の悪い粉ミルクにより栄養状態が悪化し死亡した赤ん坊は合計 12 人にのぼった。

(3)輸入食品・スーダンレッド事件

2005 年 2 月、国家品質検査総局は各地の出入国検証・検疫部門に緊急通知を出し、輸入食品、特に EU 原産の食品に対して「スーダンレッド - 1」を検査・測定し、「スーダンレッド - 1」を含む食品をすべて輸入禁止処分とした。科学者の実験によれば、「スーダンレッド - 1」はネズミ類で発ガン性が認められており、人間の肝細胞でも発ガン性が指摘されている。品質検査部門の全国 18 省での調査によると、30 社 88 種類の食品や添加剤に、「スーダンレッド - 1」が入っていることが明らかになった。

(4)光明・回乳事件

2005 年 5 月、河南テレビ局記者が 6 日間の秘密調査により、光明乳業公司の子会社・鄭州光明山盟乳業有限公司が牛乳を再加工する「光明回乳事件」を暴露した。光明公司の董事長・王佳芬は否定したが、杭州の光明公司でも「早産乳」(実際よりも遅い生産日を表示)が見つかった。さらに光明公司本社の上海光明公司でも「早産乳」が見つかった。消費者を困惑、驚愕させたのは、光明乳業の製品が国家検査を免除された製品だったことである。

中国の食品衛生関連の法体系

食品の安全問題は、食品安全の法体系上に問題が存在するため、中国の食品安全の法体系を整備、強化することは特に重要である。

中国の食品安全関係の法律は、「中華人民共和国食品衛生法」を柱に、「食品衛生行政処罰法」、「食品衛生監督プログラム」など食品安全に関連する法律と、「消費者権益保護法」、「伝染病予防治療法」、「中華人民共和国刑法」などの中の食品安全関連している法規などで構成される。

1995 年に発表された「食品衛生法」は、食品衛生、安全に対する基本法である。しかし、現在の「食品衛生法」には多くの問題が指摘されており、例えば、「食品衛生法」は食糧、果物、野菜、肉など 45 種類の食品で使われる農薬は 104 種類

(全部で 291 の農薬残留基準)が許可されているが、国際的には 375 種類の食品に 176 種類の農薬(2,439 の農薬残留標準)が定められている。また、この法律では、偽造・劣悪食品の販売者に原材料を提供する者に対する処罰内容が定められていない。「食品衛生法」は試行から正式公布まですでに 10 年余り経つが、新たに出現する問題に対応して、改善、強化が必要であり、食品の生産・流通過程での食品安全を損なう行為を抑制し、人民の生命と健康が犯されないよう保障していかなければならない。

中国食品工業協会によれば、「中華人民共和国食品安全法(討論稿)」は現在、業界内で広範に意見を募集しており、2006 年に発表される見込みである。「食品安全法(討論稿)」は国務院法制弁公室から起草され、基本法として現在の「食品衛生法」に置き換わる。現在、その討論稿は各レベルの食品業協会、関連企業に意見を求めており、国務院法制弁公室が各方面の意見を聴取して改正したのち、全国人民代表大会に提出され、討論、採決のうえ正式に公布される。討論稿の意見募集に関わった中国食品工業協会の関係者によれば、「食品安全法(討論稿)」は全部で 10 章節、100 超の具体的な法律と法令で構成される。「食品衛生法」と比較した最大の変更点は、食品安全の予防とコントロールを基本原則にして、食品回収制度、違法企業に対する罰金制度などを加えている。

WTO 加盟後、貿易相手国では中国の輸出製品に対する環境・衛生問題に目を光らせており、中国の食品安全の法体系を整備し、国連食糧農業機関、世界保健機関などの国際標準と整合させることが求められている。

輸出入食品の安全管理

中国政府は輸出入食品の安全に関する法律法規の制定と施行を非常に重視して、ここ数年で輸出入食品の安全法規体系は整備され、食品の品質安全の全体水準は向上している。「輸出入商品検査法」、「出入国動植物検疫法」、「商品品質法」などを柱とする輸出入食品の食品安全法規の体系が整備されており、国家品質検査総局は一連の規則、国家標準、業界標準も制定しており、輸出入食品の検査、検疫、監視、管理に関する法体系は概ね整備されている。

輸入国の食品法規に適合するため、国家品質検査総局は EU、米国、日本、ロシア、韓国など主要な中国食品輸入国の食品安全衛生の法規、標準などの資料を

整理している。増大する輸出入食品に対して検査検疫体制を整え、検査・測定技術レベルも高めている。現在、国家品質検査総局は全国各地で直属検査検疫局 35 ヶ所と 328 支局、食品検査検疫センター 163 ヶ所を設置し、全国の輸出入食品の検査検疫を実施している。国家品質検査総局は検査検疫の科学研究院でもあり、輸出入食品の安全研究所を設立して、輸出入食品の安全性の検査・測定技術进行研究している。

関連資料：中国の対日輸出食品不合格の状況

先ごろ、日本の厚生労働省は、日本が世界各国食品の輸入不合格状況に関する統計（2005 年 7 月分）を公表した。7 月は不合格輸入食品が 84、そのうち中国からの輸入不合格食品は 32 で、全体の 38.1 %を占める。

（内訳）

- ・日本食品衛生法第 6 条で不合格になったのが 2 例：落花生に含まれるアスペルギルス・フラブス毒素が陽性 1 例、フグの衛生証明書未添付 1 例
- ・日本食品衛生法第 10 条で不合格が 2 例：無許可添加剤（甘味剤と TBHQ がそれぞれ 1 例）
- ・日本食品衛生法第 11 条で不合格が 27 例（うち成分規格不一致 20 例）：大腸菌群が陽性 5 例、大腸桿菌が陽性 5 例、菌の総計が基準を超えるのが 7 例、テトラサイクリン検出 1 例、添加剤の規格不一致 1 例、缶詰の長い菌 1 例、加工基準不一致 7 例、二酸化硫黄 6 例、山梨酸（防腐剤の一種）1 例
- ・日本食品衛生法第 18 条で不合格が 1 例（食材に鉛分検出）

例年、6～9 月は微生物を原因とした不合格が多発する。微生物の問題で不合格になったのは 54.6%で、厚生労働省は、全ての不合格輸入食品に対して廃棄、返品処理を行い、不合格原因に対する調査を継続中である。

日本の輸入食品等の食品衛生法違反事例は、下記 URL 参照。

< <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/1-4/0507.html> >

品名	条文	製造者	違反内容	検疫所	備考
無加熱摂取冷凍食品 焼サワラスライス	11	YANTAI XING YANG AQUATICS & FOODS CO.,LTD	成分規格不適(大腸菌群 陽性)	門司	自主 検査
添加物:炭酸水素ナト リウム	11	INNER MONGOLIA IHJUCHEM INJUCHEM INDUSTRIAL CO.,LTD	成分規格不適格(溶状及 び塩化物 不適)	清水	自主 検査
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱)豚 ロール巻フライ	11	RONGCHENG RONDONG FOODSTUFF CO.,LTD	成分規格不適(細菌数 4.7 × 10 ⁶ /g)	名古屋	自主 検査
冷凍ボイル牛タン(B)	11	SHIJIAZHUANG AREA FOREIGN TRADE FRIGORIFIC & PROCESSING PLANT	使用基準不適合(ソルビン 酸 0.012g/kg 検出:原材料 であるワインにソルビン酸カ リウムを 0.5g/kg 使用)	関西 空港	自主 検査
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱)枝豆 ペースト	11	CHAOHU MEIWEI FOOD CO.,LTD	成分規格不適(大腸菌群 陽性、細菌数 4.5 × 10 ⁷ /g)	神戸 二課	自主 検査
飲食器具:ポリプロピ レン製タンブラー(本 体、フタ)	18	NINGBO HUANFA HOUSEHOLD APPLICANCE MANUFACTURING CO.,LTD	材質別規格不適合(ポリプ ロピレン製の本体及びフタ から鉛 242ppm,380ppm 検出)	成田 空港	自主 検査
大粒落花生	6		アフラトキシン陽性(18.9 ppb)	仙台	命令 検査
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱)む き身アケ貝	11	QINGDAO YIHEXING FOODSTUFF CO.,LTD	成分規格不適(細菌数 4.2 × 10 ⁶ /g)	東京	自主 検査
乾燥キノガサ茸	11	SHENZHEN MINJING EDIBLE FUNGI CO.,LTD	使用基準不適合(二酸化 硫黄 4.3 g/kg 検出)	横浜	自主 検査
水煮レンコン (WHOLE)	11	NINGBO ISSEI FOOD CO.,LTD	使用基準不適合(二酸化 硫黄 0.072g/kg 検出)	名古屋	自主 検査
加熱食肉製品(包装 前加熱):冷凍炭火焼 き鳥	11	YANTAI TYHWA FOODS CO.,LTD.	成分規格不適(E.coli 陽 性)	川崎	自主 検査
漬物(ザーサイ)	10・ 11	TONGXIANGSHINANRIHEBEISHU CAIYOUXIANZERENGONGSI	指定外添加物(サイクラ ミン酸 0.37 g/kg 検出)、使 用基準不適合(安息香酸 ナトリウム使用))	東京	自主 検査

品名	条文	製造者	違反内容	検疫所	備考
生食用冷凍鮮魚介類 ツブ貝スライス (FROZEN TSUBUGAI SLICE)	11	YANTAI CHANGSHENG FISHERIES FOOD PRODUCTS CO.,LTD	成分規格不適(大腸菌群 陽性)	東京	自主 検査
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱)冷凍 さわら塩焼き	11	PENGLAI HUIYANG FOODSTUFF CO.,LTD	成分規格不適(大腸菌群 陽性)	川崎	モニタ リング 検査
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱):焼 こらまんじゅう	11	SHANDONG NICKY FOODS CO., LTD.	成分規格不適(細菌数 2.5×10^5 /g)	大阪	モニタ リング 検査
無加熱摂取冷凍食 品:しめさば(FROZEN SIMESABA)	11	FUQING HAIFENG FOOD CO.,LTD	成分規格不適(大腸菌群 陽性)	大阪	自主 検査
煮豆 うぐいす豆	11	QINGDAO FUJIYA FOOD COMPANY LIMITED	使用基準不適合(二酸化 硫黄 0.12 g/kg 検出)	東京	自主 検査
冷凍ふぐ	6		衛生証明書なし(カナフグ、 シロサバフグ、ヨリトフグ)	福岡	命令 検査
乾燥にんにくパウダー	11	LINYI GUANGDA IMPORT AND EXPORT CO.,LTD	使用基準不適合(二酸化 硫黄 0.075 g/kg 検出)	横浜	自主 検査
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱)大 葉付き天ぷら用八モ	11	FUZHOU BAIYANG SEAFOOD STUFF CO.,LTD	成分規格不適(E.coli 陽 性)	神戸	自主 検査
容器包装詰加圧加熱 殺菌食品:うずら卵水 煮	11	DALIAN NEW STAR TEXTILES IMPORT & EXPORT CO.,LTD	成分規格不適合(発育しう る微生物 陽性)	大阪	モニタ リング 検査
へび肉加工品	11	SHANGHAI CITY YUAN NANHUI QIU TUAN DONG NURSERY	使用基準不適合(二酸化 硫黄 0.11 g/kg 検出)	横浜	モニタ リング 検査

品名	条文	製造者	違反内容	検疫所	備考
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱): スチーム首皮串 (STEAMED NECK SKIN YAKITORI)	11	QINHUANGDAO CHIA TAI.,LTD.FOOD PLANT	成分規格不適(細菌数 1.1×10 ⁷ /g)	東京	自主 検査
加熱食品製品(包装 前加熱):若鶏もも唐 揚	11	THE FURTHER PROCESSING PLANT OF HEILONGJIANG CHIA TAI ENTERPRISE CO., LTD.	成分規格不適(E.coli 陽 性)	陽 神戸	モニタ リング 検査
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱)サ バ竜田揚げ	11	QINGDAO DASHUI FOODS CO.,LTD	成分規格不適(E.coli 陽 性)	陽 東京	自主 検査
無加熱摂取冷凍食 品:大根おろし	11	LONGHAI SHIQIANG FROZEN FOODS CO.,LTD	成分規格不適(細菌数 1.8×10 ⁵ /g)	大阪	自主 検査
生食用冷凍むき身つ ぶがい(FROZEN TSUBUGAI SLICE(RG))	11	RONGCHENG JINZHEN AQUATIC PRODUCTS CO., LTD.	成分規格不適(大腸菌群 陽性)	下関	自主 検査
回鍋肉のたれ	10	QING QING NICKY FOODS CO.,LTD	指定外添加物 (TBHQ0.002g/kg 検出)	東京 二課	自主 検査
冷凍ブランチングえび FROZEN VANNAMEI H/L SHRIMP (FLASH BOIL)	11	GALLANT OCEAN (LIANJIANG) CO.,LTD.	成分規格不適合(抗生物 質の含有 テトラサイクリン 0.06ppm 検出)	大阪	命令 検査
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱)三 色ピーマン	11	LAIYANG FUHAI FOODSTUFF CO.,LTD	成分規格不適(E.coli 陽 性)	陽 神戸	モニタ リング 検査
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱): 冷凍穴子八幡巻き	11	QINGDAO ORIX FOODS CO.,LTD.	成分規格不適(細菌数 4.8×10 ⁶ /g)	下関	自主 検査
うぐいす豆(煮豆)	11	QINGDAO FUJIYA FOOD COMPANY LIMITED	使用基準不適合(二酸化 硫黄 0.22 g/kg 検出)	国内	

3. 最近の話題：飲食業は大いに節約を図るべし

2004年の全国の年間飲食業売上高は7,486億元(一人当たり576元)に達し、2005年は8,000億元を上回ると予想されている。飲食業の売上規模の拡大は著しいが、一方で、飲食業で浪費される資材も膨大なものがある。飲食業も「グリーン(環境にやさしい)飲食」を掲げ、全国で提唱される節約型社会建設に歩を進めなければならない。

飲食の浪費現象は、以下の三大現象に現れている。

使い捨て用品の浪費：使い捨て箸による資源の浪費、環境汚染

多くのホテル、レストランで使い捨ての飲食用品、箸、紙コップ、弁当箱などみられる。特に使い捨て木製はし、1980年代に国家的に普及が促進された結果、今や食卓に欠かせないものとなっている。

あるレストラン経営者によれば、「私達は1ヵ月で少なくとも4,000数組の使い捨ての箸を使っている。使い捨ての箸は安くて便利で、お客が少し浪費しても経営への影響は小さい。洗い物はお碗とコップなどの食器だが、もし箸を加えるなら、時間、人件費、洗浄・消毒コストはとても高つく」。実際、使い捨て木製はしの価格は安価で、市場では使い捨て木製はしは百組2元で買うことができる。

また、衛生面から、消費者も使い捨て用品をより好む傾向にある。使い捨ての箸は消費者とレストラン経営の双方のニーズを満たしているといえる。しかし、これらの使い捨て用品は、見た目は衛生的で便利なものだが、実際には浪費と汚染のリスクが潜んでいる。使い捨て用品が森林資源に及ぼす影響、環境破壊は深刻なものとなっている。

ある資料によれば、中国では毎年、使い捨て箸が450億組使用され、消費する木材量は約2,200万m³、約2,500万株の木材の伐採が必要で、森林面積は200万m²減少する。ことは、木材の浪費に止まらない。使い捨て木製はしはプラスチックの薄いフィルムで包装されているが、このプラスチック・フィルムはいったん破いてしまえば他に使い道もなく、ゴミとなって環境汚染の原因となる。

いい料理も、あっという間にゴミに : 食卓の 10% はゴミに

ここ数年、都市の食品廃棄物は着実に増え続けており、都市のごみ総量の約 17% を占める。北京市では一日あたり米の研ぎ汁 1,600 トン、上海では毎日、台所から出る生ゴミは約 1,200 トン、その他の都市でも浪費現象は散見される。インタビュー調査によれば、多くの人は食の浪費にかなり無頓着である。つまり、生活水準の向上に従って、残飯を食べる時代はもう終わった、と思っているわけである。

2004 年、中国の一人当たり飲食費は 576 元だが、上海市では全国平均の 3 倍、飲食市場が発達している広州市では 4,143 元にも達し、全国平均の 7 倍以上となっている。西部の貧困地域では、一家族の年収ですら、この金額に及ばない。

控えめに見積もっても、浪費した食品は食卓に出された食品の 10% はある。こう計算すると、中国の飲食業が浪費した金額は 700 億元に達する。レストランでの浪費は、すでに国民からも懸念されており、食事の浪費に対して、いくつかの都市では対策を取り始めている。北京の飲食業は「飲食はバランスを取って、質を重視して量は適当に、残った野菜は梱包して、ごみを減らそう」との新しい理念を打ち出して、残さず食べた顧客に対してはサービスを提供している。北京のバイキング料理店では、人目を引く場所に節約を提唱するスローガンを掲げている。

改善の余地が大きい水道と電気の節約

統計によれば、食事の際のエアコン使用量は非常に大きく、電力の浪費は膨大である。多くのレストランのエアコン温度は 24 度以下で、これによる電力の浪費はあなどれない。また、飲食業界の水の使用量も非常に大きく、特に洗うものの際には飲食用の 2 倍の水量が使われる。北京のあるホテルでは 2005 年から一連の節約対策を実施し、節水と節電の直接効果は前年同期比で、節電が 30 万 kw、節水が 2 万トンで、支出がかなり絞られたという。

経済の拡大、人々の飲食習慣の変化に従って、飲食業は年々発展を続けているが、飲食業の電力使用量と水使用量も同時に急増している。節水、節電に向け、どのような機器を選択し、どのように使用するか、節約型社会の建設は始まったばかりである。

4．東北振興：グローバル 500 企業が続々と大連に進出

グローバル IT 企業の大連での事業拡大状況

過去の努力が実り、大連は世界大企業の IT 業務移転先の第一候補となっている。現在、大連には米国、ドイツ、日本、韓国、スウェーデン、フィンランド、イスラエル、シンガポール、カナダなどから 100 社近くの外資企業が進出しており、その中には GE、IBM、ヒューレット・パカード (HP)、デル、エリクソン、アクセンチュア、SAP、ソニー、松下、ノキアなどグローバル 500 の IT 企業も 22 社含まれる。

各社とも独資、合資、提携などによって大連にソフトウェアの研究開発センター、全世界向けの技術サポートセンター、アジア太平洋地域の情報技術サービスセンターなどを設立している。業務範囲は組み込み式ソフトウェア開発、応用ソフトウェア開発、IT 相談サービス、BPO (ビジネス・プロセス・アウトソーシング) 業務などに広がっている。

大連に進出した企業は着実に成長している。

第一に、人員の規模が拡大している。就業者数は 2001 年の 500 数人から現在は 5,000 人規模に拡大 (約 10 倍増) し、大連市全体の就業者数の 25% を占めている。GE はわずか 4 年間で 10 数人から 1,200 数人に、IBM は 2 年間で 400 人、デルは 3 年間で 500 人まで拡大した。

第二に、業務の領域が拡大している。IBM とアクセンチュアは、当初は国内と日本市場向けの業務を行っていたが、すでに欧米からのアウトソーシング業務開発まで広げている。

第三に、大連子会社の地位は向上し、全世界戦略の重要な構成要素となっている。ヒューレット・パカードは、世界ソフトウェア開発センター、北アジア・サポートセンター、グローバル・オペレーションセンターを設立したのち、戦略上の観点から、これらを統合する大連分公司を設立し、グローバルな運営サポートセンターの地位を確立している。

ソフトウェア産業の国際化を目指す

ソフトウェア産業は大連の新興産業である。世界的企業の進出や、全国からソ

ソフトウェア人材を招聘して、大連市のソフトウェア産業を発展させようとしている。世界的企業は最新の業務を大連市に持ち込んでくるほか、サービスを提供する市場の範囲も国内、日本、韓国から欧米まで広がっている。世界大企業には優秀なソフトウェアの人材が集まり、大連のマンパワーを質量ともに新しいステージへと引き上げている。

世界大企業が大連に集まることにより、大連の世界的な知名度も高まったし、ITアウトソーシングセンター建設の動きも加速した。大連には通信インフラ、安定した商業環境、合理的な人材コストと高素質の技術人材が蓄積されており、世界的企業は大連を海外でも重要な拠点とみなすようになってきている。この4年間、大連と世界大企業はウィン・ウインの関係にあったといえる。ソフトウェア産業の国際化の過程で、ブランド力あるソフトウェア企業、ブランド力あるソフトウェア製品、大規模な多国籍ソフトウェア企業が成長してきた。

国際協力と交流の拡大を通じて、世界トップのIT企業との協力戦略を強化し、大連市のソフトウェア産業はレベルが高まっている。大連市は市場の国際化、企業の国際化、人材の国際化と環境の国際化などに力を入れており、大連市ソフトウェア企業の国際市場進出に向け品質管理の標準化、CMM(Capability Maturity Model:ソフトウェアの開発能力を客観的に示す品質管理基準)などの国際評価を奨励している。昨年は8社で評価を行い、今年はさらに9社で評価を行うよう市政府も後押ししている。

大連華信コンピュータ技術有限公司は米マイクロソフト社と技術、人材、投資などで戦略的な提携で合意した。大連海輝科学技術株式会社も米インテルやベンチャー・キャピタルなど4社と提携、世界のIT市場参入に歩を進めている。大連市は彼らの世界市場進出を後押しし、大連市発の多国籍企業輩出を目指している。IBM、アクセンチュア、CSKなどの世界的企業は、ハイテク研究開発、企業バックヤード・サービス分野などで、大連企業との提携を通じて規模拡大を図っている。