共生の時代
みどりの地球を
みどりのままで
号外

■発行：グリーンコープ共同体理事会
■編集：共生の時代・編集部
■〒812−8561
福岡市博多区博多駅前一丁目5番1号
博多大博通ビルディング3階
TEL092（481）7923
FAX092（481）7876
http://www.greencoop.or.jp/

「適格消費者団体・特定適格消費者団体　特定非営利活動法人　消費者支援機構関西」から、ハム・ソーセージを包む羊腸の納入メーカーがグリーンコープとの約束どおりの塩水漬けでなくリン酸塩漬けをしていた期間があったことに関する「お問い合わせ」をいただきました。グリーンコープ生協連合会理事会で検討してお届けした「ご回答」について報告します

昨（2017）年3月29日、ハム・ソーセージ製造メーカーから「ハム・ソーセージを包む羊腸の納入メーカーがグリーンコープとの約束どおりの塩水漬けでなくリン酸塩漬けをしていた期間があった」との報告がありました。直ちに約束の仕様どおりの羊腸に戻すようにハム・ソーセージ製造メーカーに指示し、昨年4月1日から5日にかけて約束どおりの羊腸に戻りました。またこの事故について消費者庁に報告し、全ての組合員の皆さんに昨年6月19日から『お詫びとご報告』のチラシ配布を行なっていました。また、約束の仕様どおりに戻った日の再確定に伴い、昨年10月30日に再度『お詫びとご報告』チラシを配布していました。

今（2018）年3月27日に、消費者庁からこの件は「優良誤認」にあたるとの「措置命令」を受けました。ホームページでの「商品情報」お知らせ（3月29日「ウインナー・ソーセージに係る表示について消費者庁及び公正取引委員会の調査を受けて、景品表示法に違反する行為として措置命令を受けました。」）をご参照ください。

理事会は、組合員の皆さんにこの事故をあらためてお詫びすると同時に、グリーンコープ生協連合会に働く人たちと全てのお取引先・メーカーとの間で、お約束していた再発防止に向けての具体的な検討が始まっていることをご報告します。またその再発防止への「グリーンコープ商品の管理」には、会員生協の組合員も携わることも各単協でこれから話し合っていくことにしています。これは、グリーンコープの設立以来の「こどもたちに食べさせたい食べものをつくりつづけたい」という＜母親の願い＞にとって何より大切なことであり、今後の進捗を今後組合員の皆さんに報告し、また意見交換や議論もいただきたいと考えています。

さて、そうした中で、今年6月15日に「適格消費者団体・特定適格消費者団体　特定非営利活動法人　消費者支援機構関西」から、本件の返金はどうするのかという「お問い合わせ」をいただきました。それについて、本年7月25日のグリーンコープ生協連合会理事会で検討した「ご回答」をお届けしました。この内容についても大切なことであり、全ての組合員の皆さんにお読みいただきたいと考えます。ご意見やご質問等がありましたら、お寄せいただきますようお願いいたします。

2018年7月25日

適格消費者団体・特定適格消費者団体
特定非営利活動法人　消費者支援機構関西
理事長　　榎　彰徳　様

ご　回　答

生活協同組合連合会グリーンコープ連合
代表理事　熊野千恵美

謹啓　盛夏の砌、時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、貴職から本年6月15日付でいただきました『お問い合わせ』につきまして、下記のとおりご回答をお届けいたします。

よろしくご査収をお願いします。

記

一．貴職ご指摘の「優良誤認」事件について

（一）私たちが組合員に供給する「ウインナー」の実態はつぎのとおりです。

○グリーンコープの産直豚肉・豚脂100％を原料としている。そして、グリーンコープの産直豚の内容は以下のとおりである。

①グリーンコープの産直豚は、福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県・宮崎県の計4グループ（14生産者）で、すべての生産者が繁殖から肥育まで一貫生産です。

②母乳の授乳期間の長さが、その後の肥育期において抗生物質などに頼らず、健康に育つことに大切な役割を果たしているとの考えから、一般的な21日齢～24日齢より長く、27日齢以上、母乳を飲ませることを約束としています。

③飼料は基本飼料であるトウモロコシ・大豆（粕・黄粉など）はIPハンドリングされた非遺伝子組換えのものに指定しています。もう一つの基本飼料となる米（20％配合）は九州内で生産された飼料用米を給餌しています。

④育成全期間を通して合成抗菌剤を使用しません。病気予防目的のワクチンについては90日齢、抗生物質の使用も100日齢頃以降は使用していません。

⑤経済効率優先の飼育方法でなく、なるべく自然に健康的に成長した状態で出荷することとし、肥育期間を180日齢～210日齢と長めに設定しています。

○塩せき【発色剤を使用すること】をしていない（一般に、食肉中のアミンと結びついた場合にその発がん性が懸念される亜硝酸ナトリウムが使われる例がほとんどです）。

○保存料を使用していない（一般に、単体でも又亜硝酸ナトリウムと結びついた場合にその発がん性が懸念されるソルビン酸カリウムやソルビン酸が使われる例がほとんどです）。

○結着剤にリン酸塩を使用しない（リンは自然にあるものですが長期過剰摂取すると鉄分吸収を妨げたり体内のカルシウムとリンのバランスが崩れるとの指摘があります。一般には使われている例がほとんどです）。

○化学調味料及び発ガン性が指摘される調味料を使用しない（一般に使用されるタンパク加水分解物には製造過程での発がん性の指摘があり、Lーグルタミン酸ナトリウムには大量摂取による味覚への影響が指摘されています）。

○酸化防止剤を使用しない（一般に、ビタミンCが使われる例がほとんどです）。

○着色料を使用していない（一般に、着色料が使われる例がほとんどです。その中には発がん性の指摘があるものや体内で分解できずその影響が未解明のものがあります）。

○スモークチップの種類は事前確認して決める（東京電力福島第一原発事故以後、チップの中からグリーンコープの基準（10ベクレル）を越える放射能が検出されるものが出てきました。変えることによる風味の問題もあります）。

○グリーンコープ海水塩なぎさを使用している。グリーンコープ海水塩なぎさの内容は以下のとおりである。

①使用する海水は、イオン交換膜を使って濃縮・濾過し、平釜で炊き上げる製法です。

②この炊き上げ方法によって、塩の結晶が薄いフレーク状に仕上げているため、溶けやすく仕上がっています。

③一般的な精製塩（塩化ナトリウム99％以上）に比べて、ミネラル分（カルシウム、マグネシウム、カリウム等）を含んでいます。

○リン酸溶液漬けした羊腸を使用しない。羊腸は天然のものとする。天然羊腸であっても、中国産を使用しない。

○天然羊腸の仕入先が変更になる場合は、事前にグリーンコープに報告・相談をおこない、グリーンコープが使用してよいと判断して変更とする。

〈注〉以上が、グリーンコープが供給するウインナーの製造に関わる仕様の概要ですが、後述するとおり、私たちは私たちが取り扱う商品を〈生命（いのち）を育む食べもの〉と考えて、開発してきています。したがって、グリーンコープブランドの商品総体では、上に示すような取り決めが「37，000項目」になります。そして、こうした例はおそらく他にはないものと思っています。したがって、それが間違いなく行われていくために、私たちは、食べものの「原料」と「二次原料（原料の原料）」と「三次原料（二次原料の原料）」までの仕様管理を行い、加えてその製造監査を二重に行うようにしています。

2002年にそれら総体の仕様書と仕様書に係る仕組みをつくりました。私たちは、取り扱う商品の全てを組合員で組織する会議で検討しており、その検討では商品仕様書を用いて、商品の仕様に関するすべてを確認するため、商品仕様書は取引先との契約書だけでなく、組合員に約束している食べものを届けるための契約書であるとしております。そして2005年7月から、取引先・メーカーによる第一者監査及び私たちによる第二者監査という二重の監査を行なうようになりました。

私たちは、上述したような優良なウインナーはこの世にほとんど存在していないと信じています。しかし、カタログ紙面上の制約もありまして、私たちはこのウインナーを以下のように表示して、組合員に情報として届けてきました。すなわち、この表示には、消費者庁が許容している「パフティング（誇張表現）」さえ、一切含まれていません。そのことを事実として、是非ご確認ください。

「ハム・ソーセージの原料は産直豚100％です。添加物に頼らず素材の良さを生かしています。保存料・着色料・添加物・化学調味料など不使用です。化学的な合成添加物は一切使っていません」。

（二）しかるところ、以下の事故が生じていることが昨（2017）年3月29日に判明いたしました。

（1）昨年3月29日、ウインナー製造メーカーA社の常務、部長、工場長が私たちの事務所に来られて、同社から「ウインナーに使用している羊腸について、塩水でなく、リン酸溶液（リン酸塩）に漬けられたものを使用していたことがわかった」との報告をうけました。具体的には、2017年3月28日、ウインナー製造メーカーA社に羊腸メーカーB社の担当者が来られて、羊腸メーカーB社の担当者から、羊腸の原料規格書（包材規格書）を確認していたところ、2016年頃から「塩水」でなく、「リン酸溶液」に漬け込んだ羊腸をA社に供給していたことがわかった、との報告をうけたということでした。

（2）当該報告を受けたA社は直ちに原料規格書（包材規格書）を確認したところ、2016年5月13日付の原料規格書（包材規格書）から「塩水」でなく「リン酸溶液」に変更されていたことが判明した、ということでした。A社では、年度ごとに原料規格書（包材規格書）を更新していますが、B社から原料規格書の内容を変更したとの連絡は何もなされていなかったこともあり、A社でも原料規格書（包材規格書）の内容が変更されていることに気付けていませんでした。

（三）この事故の報告を受けて、私たちは以下のとおりに措置をしました。

（1）私たちは直ちに、表示どおりの商品を供給するようにしました。

昨（17）年3月29日の私たちへの報告の際、A社からは「塩水漬けの羊腸をすでに確保しており同日製造分より、塩水漬けの羊腸でウインナーを製造する」ように手配した、との報告もなされたので、ただちにその対応で進めてもらうこととし、リン酸溶液に漬けた羊腸は一切使用しないように、と改めて指示しました。その結果、品目によって数日の違いがありますが、2017年4月1日から5日にかけて、約定どおり、塩水漬けの羊腸のウインナーに切り替えられました。

（2）続いて、この事実を理事会（4月26日開催）に報告し、返金の判断を含む「ともなう取り扱い」について、検討いただきました。なお、この検討に前後し、「ウインナーの製造に際し、羊腸は丁寧に水洗いされるので、リン酸溶液はほぼ完全に洗い流されている」という事実も事務局内では話題にされましたが、「そうであったとしても、リン酸溶液は羊腸に浸透していると考えるべきである。したがって『一切使用していない』という表示に反している」という理事会の判断・決定に基づき、6月19日付で、ウインナーを購入して下さった組合員だけでなく、すべての組合員に、こうした事故が発生していることとその「お詫びとご報告」を、以下のとおり、配布しました（図1参照）。

（3）と同時に、すみやかに行政機関へ事故の詳細を届けるべく、昨（2017）年4月20日に公正取引委員会九州事務所へカタログ、包材規格書などをそろえて持参の上で、報告しました。その際、景品表示法の所轄が消費者庁に移管されている、自主報告であれば消費者庁に直接報告した方がよい、とのアドバイスをいただいたため、同（20）日、消費者庁表示対策課にまずは電話にて報告いたしました。その後、報告のための様式を送付いただき、5月1日付で消費者庁に文書をもって報告し、その沙汰をお待ちすることになりました。

二．消費者庁による「優良誤認」措置命令とその後の展開について

（一）それからおよそ1年が経過しようとする本（2018）年3月27日、消費者庁は私たちへの「優良誤認」措置命令を発しました。

（1）昨（17）年4月20日の初発報告と5月1日付文書報告後、折々に必要な資料請求と聴き取りに応じていたところ、本（18）年3月8日、消費者庁より、本件は「優良誤認」に該当するとして「措置命令」を発する予定であることの通知を頂戴しました。

（2）私たちは、「なぜ、今頃になって」という疑問や、「この表示で組合員に誤認をさせるような意図があったわけでもないのに」という当惑をもちましたが、法が「優良誤認」について、その「故意・過失の有無を問わない」と規定していると説明されましたので、そうである以上は異議を申し立てるべきでないと判断し、弁明は行わないと判断しました。そして、3月27日に正式に消費者庁より「優良誤認」措置命令を受領いたしました。

（3）そして、私たちはそれをホームページで公表し、また、消費者庁からのニュースリリースに基づく各報道機関からの取材と報道があり、さらに、それらを見た組合員からのお叱りや問合せもあり、そうした方々への説明を行ってまいりました。つまり、この措置命令が「事柄の故意・過失を問わない」としているということから、事柄の失敗は失敗として認め、何も私たちが〈消費者に対する

（図1）

お詫びとご報告

GC「ウインナー類」（こだわり、あじわい）の皮（羊腸）を加工する際に、リン酸溶液に漬けられていた期間があったことがわかりました。

いつもグリーンコープの商品をご利用いただき、ありがとうございます。

2017年3月29日、グリーンコープのウインナー類（こだわり、あじわい）（下表の商品13品目）の羊腸を加工する際、グリーンコープとメーカーは「塩水に漬ける」仕様を確認していますが、メーカーが誤ってリン酸溶液に漬けていた期間があったことが分かりました。

グリーンコープの取り扱い基準は「原料にリン酸塩は使わなくても済む場合は使わない」としています。ウインナー類は原料に「リン酸塩」を使用しておらず、組合員の皆様にはカタログ等で「ウインナーにリン酸塩を使用していません」と案内してきました。しかしながら、以下の期間と商品においてリン酸溶液に漬けられた羊腸を使用するということを発生させてしまいました。組合員の皆様に心よりお詫び申し上げます。

≪該当期間と該当商品（羊腸を使用したウインナー類）≫

2015年6月3日～2017年3月31日までにお届けした下記商品

こだわりのあらびきウインナー120g	あじわいのチョリソーロングウインナー150g
こだわりのあらびきウインナー（ペアパック）	あじわいのあらびきロングウインナー150g
セ）こだわりのあらびきウインナー51g	あじわいのあらびきカクテルウインナー100g
あらびきソーセージ（野菜入り）132g	あじわいのポークウインナー100g
あじわいのあらびきウインナー80g	あじわいのポークウインナー徳用275g
あじわいのあらびきウインナー徳用200g	セ）あじわいのあらびきウインナー51g
あじわいのあらびきウインナー徳用（ペア）	

一、リン酸塩についてのグリーンコープの考え方

日本ではリン酸塩を日常的に摂取する機会が多いことから、グリーンコープの基準は、「魚肉すり身やハム・ソーセージには使用しません。また、その他の食品にもできるだけ使用しないように総量規制の考え方で、使用する場合は点検・確認します」と定めています。（「総量規制の考え方」とは「総量を出来るだけ減らす」という考え方です。）

二、リン酸塩とは

リンは人体に必要な栄養素の一つでカルシウムの次に多く存在します。自然界では「リン酸塩」という形で存在し、魚介類や肉類、チーズや卵黄などに豊富に含まれており体内でカルシウムやマグネシウムと結びついて丈夫な骨や歯を作る役割を果たしています。

しかし、リンを長期間過剰に摂取すると、鉄分の吸収を妨げたり、体内のカルシウムとリンのバランスが崩れてしまうなどの指摘があり、食生活全般として注意することが必要な栄養素です。一般的には、加工食品を製造する際に食品添加物として多種多様な食品に使用されているのが現状です。

三、ウインナーの皮（羊腸）がリン酸溶液に漬けられていたことのご報告

2015年6月3日～2017年3月31日までにお届けしたウインナー類（こだわり、あじわい）の羊腸が、羊腸加工メーカーでリン酸溶液（リン酸塩を真水に1%の割合で溶かした水溶液）に漬けられていたことが、ウインナー類製造メーカーからの報告でわかりました。

リン酸溶液は羊腸の中にウインナーの具を充填しやすくする効果があり、一般的に流通している殆ど（一般に流通されている99%）の羊腸に使用されています。

グリーンコープは、総量規制（総量を出来るだけ減らす）という考え方に基づいて、羊腸はリン酸溶液に漬けずに、「塩水」に漬ける仕様にしています。

このたび、羊腸メーカーが、一般向けの（リン酸溶液で加工した）羊腸をグリーンコープのウインナー類（こだわり、あじわい）製造メーカーへ納品したことによって、グリーンコープのウインナー類（こだわり、あじわい）に使用されてしまいました。

ウインナー類製造メーカーは、グリーンコープの考え方や基準を十分に承知しており、ウインナー類製造メーカーは羊腸加工メーカーに「羊腸はリン酸溶液ではなく塩水に漬ける」ことを指定して確認しています。

<羊腸加工メーカー>

羊腸メーカーは一般的に99%がリン酸溶液に漬けられていることから、「塩水」をリン酸溶液に変更することは問題ないと判断し、変更していました。

更にその際、羊腸を漬ける溶液は仕様確認の中で原料という扱いではないため、「塩水」を変更することはウインナー類の「原料や添加物」の変更ではなく、羊腸メーカーは「指定原料の変更」として事前に了解が必要な事項として取り扱いませんでした。

そして、2016年5月2日付けの仕様書において、「塩水」を「リン酸溶液」に変更したことを仕様書の書類としてウインナー類製造メーカーに報告していました。

<ウインナー類製造メーカー>

ウインナー類製造メーカーは、年1回、仕様書を確認していますが、今回の件は原料の変更という扱いではなく、原料以外の一部の記載事項の変更として扱われたため、羊腸を漬ける溶液の変更に気がつきませんでした。

しかし、2017年4月から豚腸加工メーカーを羊腸加工メーカーに変更する際に、あらためて仕様書を総点検した際に、羊腸加工メーカーにおいて羊腸が「リン酸溶液」に漬けられるように変更になっていることが分かりました。

<グリーンコープ>

年1回、仕様書を確認する際、羊腸の加工工程に関する書類が提出されていないことに気がつかずに確認を終えていました。

四．リン含有量について

塩水に漬けた羊腸とリン酸溶液に漬けた羊腸で製造したウインナーに含まれるリンの含有量を測定しました。その結果は次の表のとおりでした。

リン酸塩は自然界に存在するため、羊腸を塩水に漬けたウインナーは100g中110mgリン酸塩が含まれ、リン酸溶液に漬けた場合は130mg含まれていました。ウインナー1本（17g）当り、羊腸をリン酸溶液に漬けたウインナーに含まれるリン酸塩は20mgで、塩水に漬けたウインナーよりも約3mg多いという結果でした。

製　品	リン含有量（100g中）
あじわいのあらびきウインナー（塩水使用）	110mg
あじわいのあらびきウインナー（リン酸溶液使用）	130mg

【参考データ】
- 一般のウインナーソーセージ（リン酸溶液使用）　190mg（100g中）
- 摂取基準　（1日）　1,000mg/男性、　800mg/女性
- 耐容上限量（1日）　3,000mg/男性、3,000mg/女性

五、お詫びと再発防止策と今後の取り扱い

このたびは、カタログ等で「ウインナーにリン酸塩を使用していません」などと案内して組合員の皆様に利用していただきながら、グリーンコープの仕様と異なるウインナー類（こだわり、あじわい）を組合員の皆様にお届けしていた時期があったことについて、深くお詫び申し上げます。

このたびの件を受けて、取引先・メーカー説明会を開催し、仕様書の確認を書類の変更だけではなく、それぞれのグリーンコープ商品の「特長事項」（例えば、「リン酸塩を使わない」等）を、取引先・メーカーが原料を調達しているメーカーに対して「重要事項」として指示して変更の可否を確認することを徹底するように致します。今後、同様の事故を発生させないよう再発防止に努めます。

取り扱いについては、リン酸塩は自然界でも存在し、グリーンコープ基準のウインナー類にも原料由来のリン酸塩が含まれていることから、今回の件の内容をご報告し、お詫びさせていただくことでご容赦いただきますようお願いいたします。

今後も、グリーンコープのウインナー類（こだわり、あじわい）は、羊腸の加工においてもリン酸塩を使用しない商品を販売していきます。（2017年4月1日からは羊腸は塩水使用に切り替えが完了しています）引き続き、グリーンコープ商品のご利用をよろしくお願い致します。

2017年　6月19日グリーンコープ連合

敵対者〉であるという烙印を押されたわけではないのだから、粛々と今般の措置命令を受諾しようと理解し、組合員との会話を行い、今後の再発防止について、全力を尽くそうとしてきました。

（二）しかし、その後、そうした私たちの理解を越えて、私たちにとって、とても承服しがたい事態が展開していくことになりました。その究めつけのひとつが、今回貴会から頂戴した『お問い合わせ』にほかなりません。

（1）まず生じたのが、私たちの会員生協である「グリーンコープ生協ふくおか」が県内有志の法律家、消費生活相談員、他の生活協同組合の皆さんと一緒に設立し、活動をすすめてきた適格消費者団体「消費者支援機構福岡」の理事長に向けて、消費者庁の制度課より「参事官が激怒している。こんなことをやったグリーンコープの関係者がそちらの理事をしているというのはいかがなものか。今度そちらは消費者庁表彰を受けることになっているが、そんなことでいいのか」等といった発言がなされてきました。

（2）うけて振り返れば、3月8日に消費者庁からお話しがあった際に「今度同じようなことがあったら刑事罰を科することになる」というようなことを担当者が聞かされたということもありました。いったい行政庁が刑事罰を私たちに科すような権限があるのだろうかと疑問も生じてきました。

（3）さらに3月27日の措置命令発表の模様がテレビ放映されていましたが、これはひょっとして恣意的なことではなかったのか、それを見た報道各社からの取材の多くが「自主的に昨年報告をしていた事故です」と伝えると強い詰問でなくなるが、そうした事実は記者発表しないのだろうか、という疑問も生じました。

（4）こうしたことから私たちは、5月7日に消費者庁表示対策課を訪問し、率直坦懐に「私たちは『優良誤認』は故意過失を問わず結果責任であるということであって、そのことが直ちに〈消費者の利害の敵対者〉を意味することではないだろうと思っていた。しかし、3月以降の消費者庁の方を見ると、消費者庁はそれを意味すると振舞われていると思う。それが私たちの思い違いでないかをお聴きしに参った」とお伝えし、意見交換をさせていただきました。

結果、消費者庁は、私たちが〈消費者の利害の敵対者〉を意味するとは考えていない（「刑事罰」云々は「措置命令に従わなかった場合」のことであり、申し方が悪かった、ニュースリリースとテレビ放映は恣意的なものでなく、通常行われることである、記者発表の内容には事業者からの自主報告があったとか摘発だとかいうことを伝えることはない、制度課のことは部署が違うから承知していない）と説明なされ、「消費者庁の願いは、表示が正確であってほしいということに尽きます。もちろん『完璧に』とは考えていません。100%水漏れがないようにできるとは思っていないし、すぐに糾弾するようなことではないが、これから対策を公示されることはこれからのことにつながっていくと考えていただきたい。今回の措置命令はグリーンコープにはまだ改善する余地があるのではないかということで受け止めてもらいたい。もっと良くなるようにしていただきたいということです」とまとめられました。

私たちは、表示は組合員への情報であると考えており、そのように今般の命令を受け止めて、従来以上に事故が起こらないものを再構築する考えであること、返金については一度しないと決めているが再検討はすること、課徴金については「私たちは知らなかったし、知らなかったことについて相当の注意を怠っていたとは考えない」ので、その納付命令は発せられるべきでないと考えていることをお伝えし、辞去していました。

（5）その後、私たちは、5月30日に消費者庁表示対策課による課徴金計算のための売上高調査、6月4日に消費者庁長官宛「報告書（課徴金納付命令は発せられるべきでないと考えます）」お届け、その際にどういう考えで再発防止に向かっていくかの検討資料のお届け、6月11日に消費者庁長官宛「報告書（売上高）」のお届け、と進めていたところでした。

また、6月5日、私たちはその取り扱う「若鶏」を「生育日数60日以上」と基準を定め、そのように表示していたところ、生産者の記録のつけ間違いにより「58日令」のものが出荷されていた、という事故報告を受けたため、同じように全ての組合員にそのことを「お詫びとご報告」で公表すると同時に、消費者庁にこのような事故が生じた、と報告を届けていました。

（6）そうしたところ、貴会から6月15日付で『お問い合わせ』が突如届けられました。その真意も、その目的も分かりかねますが、私たちには少なくとも理解しがたい疑問（「いったい何があってこうしたことをされるのか」）が生じたことだけは間違いありません。「ホームページでご覧ください」とありましたので、いろいろと見てみました。貴会監事をされている川村哲二弁護士のツイッターに本件に関する記載がありましたが、その日付けが「2018年3月26日23時39分」となっており、消費者庁からの発表が3月27日であるのに、どうしてこんなことができるのか、といった疑念すら生じた次第でした。

（7）さらに重ねて、本年7月6日に、消費者庁制度課

の方が適格消費者団体「消費者支援機構福岡」理事長をわざわざ訪ねてきて、私たちの役員で、福岡県生活協同組合連合会会長を務め、その立場から「消費者支援機構福岡」の役員となっている者を名指しで、「消費者支援機構の役員に処分された団体の役員がいるのはまずい。今年中にそのガイドラインをつくる。その前に善処してほしい」と言われたようです。

（8）加えてさらに、本年7月11日付毎日新聞朝刊の『無添加』表記　法的基準なし」と題する記事によれば、私たちのウインナーの事故に関して「消費者庁表示対策課は『わかりづらい表示は改善してほしい』と呼びかけるが、具体的な対策には至っていない」と書かれています。「具体的な対策には至っていない」の主体が誰を指しているのか分かりませんが、少なくとも私たちのウインナーの表示は製造の真実であり、「わかりづらい」と言われるものなのだろうか、そして、それが「わかりづらいので改善してほしい」とは何を意味しているのか、と思わされました。

（9）私たちは、こうした状況の展開を前にして、もういちど改めて「優良誤認とは何であるのか」「消費者庁とは何者なのか」「貴会は何者なのか」ということをよくよく考え直さざるを得ませんでした。

三．私たちは、今般の消費者庁の「優良誤認措置命令」に始まる一連の軋轢（貴職の私たちへの問い合わせを含む）は、「優良誤認事件」に「業者の無過失責任」論が貫かれていく過程における一種の混乱にほかならない、と考えています。

（1）振り返れば、労働災害に苦しむ労働者を救済するために、発生した労働災害に関する「企業の無過失責任」論が社会的に確立されていく過程で、さまざまな混乱が生じたことがありました。例えば、当該労働災害について「無過失な企業」に対して、あたかも「悪徳企業」であるかのような謂れのない社会的な非難が浴びせられることもありました。しかし、労働災害に関する「企業の無過失責任」論が社会的に浸透し、これが成熟してきた結果として、かつてのように「無過失な企業」に対して、謂れのない社会的な非難が浴びせられることはなくなりました。

（2）同様に、悪質な詐欺的な表示から消費者を救済するために、「優良誤認事件」に「業者の無過失責任」論が貫かれていく過程が今、進展しています。私たちはそして、「優良誤認事件」に「業者の無過失責任」論が貫かれていく過程そのものは、本質的に適切かつ必要かつ正当な過程と理解・評価します。何故なら、あまりにも詐欺的な表示や宣伝が社会に氾濫している、という現実が存在するからです。そして、消費者はこうした現実から救済されるべきです。したがって、労働災害から労働者が救済されるために、発生した労働災害に関する「企業の無過失責任」論が社会的に浸透・確立されていくことが必要だったように、悪質な詐欺的な表示から消費者が救済されるために、「優良誤認事件」に「業者の無過失責任」論が社会的に浸透・確立されていく過程が必要であると考えるからです。

（3）しかし同時に、私たちは「本件商品は、化学的な合成添加物を一切使用せずに製造されたものである」と私たちが信じるに足る具体的な事実を、消費者庁にすでに克明に明らかにしています。私たちはまた、「羊腸メーカーが、一昨（16）年5月13日頃から、羊腸は一般的に99％がリン酸溶液に漬けられていることから、『塩水』を『リン酸溶液』に変更することに何も問題はないと判断し、変更していた」という事実を私たちは知らなかった、ということもすでに克明に消費者庁に示しています。私たちはさらに、こうした事故が生じていることを私たちが知った昨年3月29日から3日後の「2017年4月1日から5日にかけて」、つまり、消費者庁から『措置命令』をいただくほぼ1年前に、約定どおりに「塩水」漬けの羊腸のウインナーに切り替えて、組合員に供給している事実も、消費者庁に報告しています。私たちは加えて、私たちがこうした事故を発生させていた事実について、昨年4月20日に、自主的に消費者庁に報告しています。つまり、消費者庁は、この事故を摘発や内部告発によって知ったのでなく、私たちの自主的な報告により、知ったのです。私たちはさらに、こうした事故の事実を、消費者庁から「措置命令」を頂戴する9ヶ月以上前の昨年6月19日に、ウインナーを購入された組合員だけでなく、すべての組合員に文書で報告し、お詫びしています。したがって、「本件商品の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すことにより、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害する」意図あるいは意思は私たちになかった、ということはあまりにも明白であると考えます。したがって、本件の「事実認定」は「結果として、本件商品は、化学的な合成添加物を一切使用せずに製造されたものであるかのように示す表示をしていた」と表現されるべきものです。それが、自然な日本語の表現というべきです。ですから、今般の消費者庁の私たちに対する「優良誤認」措置命令は一面、特にその表現は明らかな「濡れ衣」もしくは「冤罪」と言いうるものを意味しています。

（4）ところが、本件を所管し、「優良誤認」に関する「業者の無過失責任」論を社会的に浸透・成熟させていくことに最も責任を負うべき消費者庁はまるで、新しいおもちゃを乱暴に振り回して、社会をかき回し、混乱を引き起こしているように見えます。具体的には、消費者庁は、当該「優良誤認」事件に関して「無過失」なグリーンコープに、謂れのない社会的非難が浴びせられるよう、社会をミスリードし、「悪徳誤認」を社会的に流布させているように見えます。

　すなわち、消費者庁は本来、どのような「優良誤認」事件においても、「無過失の企業」と「悪徳企業」を弁別し、「無過失の企業」が「悪徳誤認」と「誤認」され、謂れのない社会的非難を浴びることのないよう、社会を適切にリードする責任を負っているはずなのです。ところが、そうした責任にまるで無自覚に表現を「命令」に選択していきます。そればかりか、上述しましたように、消費者庁制度課は「適格消費者団体・消費者支援機構福岡」に、「無過失」なグリーンコープをその役員から排除するように圧力をかけていきましたがって、率直に申して、消費者庁は「悪徳誤認」の罪を犯していると考えています。

　加えて、貴職は、消費者庁のこうしたミスリードの尻馬に乗って、私たち・グリーンコープを「優良誤認」措置命令を受けたことに欣喜雀躍し、「水に落ちた犬はたたけ！」とばかりに、私たち・グリーンコープに追い討ちをかけようとしています。

（5）私たちはしかし、悪質な詐欺的な表示から消費者を救済するために、日本社会に今後、「優良誤認事件」に関して「業者の無過失責任」論が貫かれていくべきだと考えます。何故なら、長い目で見れば、そうしていくことが結局、消費者の権利を増大させていくことにつながっていくと考えるからです。したがってこそ、私たちは、今般の消費者庁の「優良誤認」措置命令を甘受することにしたのです。ですから、その対関係に、消費者庁は「悪徳誤認」を避ける責任があると考えるのです。しかし、消費者庁にはそうした認識が深刻に欠けていると言わざるを得ません。

　そして、「消費者支援」を掲げる貴職にも、そうした認識が深刻に欠けていると言わざるを得ません。本当に恥ずかしい限りです。

四．私たちの貴職への応答

（1）貴職は、消費者庁が認定する事実、すなわち、「本件商品の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すことにより、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害する表示」をしていたという事実認定が真実であることを前提に、私たちに質問を届けられていると理解しました。しかし、事実は上述したとおりです。したがって、貴職の質問の前提そのものが存在していません。つまり、消費者庁の「優良誤認」措置命令は、その表現という意味では明らかに「濡れ衣」であり、「冤罪」というべきものを意味しています。

（2）そして、これは「優良誤認」に関する「業者の無過失責任」論が社会的に成熟していく過程における、論の未成熟の結果にほかなりません。私たちはしたがって、こうした表現上の未成熟は、そのままでは社会的に「悪徳誤認」をもたらすばかりであり、「優良誤認」に関する「業者の無過失責任」論が社会的に浸透・理解されていくに際し、それは大きな障害になるだろうと思います。ですから、こうした幼稚さはこれから、必ず克服されていかねばならないことだろうと思います。

（3）なお、返金につきましては、再検討いたしましたが、事故の態様を以下のとおり再吟味した結果として、これはおこなわないとの結論になりました。

①約束どおり、グリーンコープの産直豚肉・豚脂を100％使用している。
②約束どおり、塩せき【発色剤を使用すること】をしていない。
③約束どおり、保存料を使用していない。
④約束どおり、結着剤にリン酸塩を使用していない。
⑤約束どおり、化学調味料及び発ガン性の指摘される調味料を使用していない。
⑥約束どおり、酸化防止剤を使用していない。
⑦約束どおり、着色料を使用していない。
⑧約束どおり、スモークチップの種類は事前確認したとおりである。
⑨約束どおり、グリーンコープ海水塩なぎさを使用している。
⑩約束どおり、中国産でない天然羊腸を使用している。
⑪問題は、使用された天然羊腸が私たちの過失によらず塩水でなくリン酸溶液に漬けられていたことだけである。そして、ウインナーは製造される際、羊腸は丁寧に水洗いされていることから、このリン酸溶液はそのほとんどが洗い流されていると考えられる。

（4）私たちはしたがって、以上を貴職のご質問の回答とさせていただきます。どうか、よろしくご理解ください。

謹白