

割り箸に潜む危険

—中国製割り箸製造工場の実態—

日本人が年間使っている割り箸の量。なんと軽く**260億本**を超えるそうです。1日あたりにすると7,100万本が消費されていることとなります。

日本で使用されている割り箸の**9割以上**が中国製です。それらは白くてきれいですが、本来あのようにきれいではなく、製造の過程で漂白剤、防カビ剤が大量使用され、白く、きれいにされています。しかし、その薬剤が割り箸に残留していることが問題になっています。それを裏付ける以下のような投稿が話題になっています。



中国の有名俳優ホアン・ポー氏がレストランで割り箸をきれいにしようと店員から水をもらってつけていたら、なんと水が黄色に変色し、変な匂いがしたということです

実際、日本でも東京都健康安全研究センターで割り箸の毒性についての研究が報告されています。割り箸に含有しているクロロエタノールの含有調査によると、割り箸や竹串などの竹製品を鶏などの食品に刺すと期間にもよりますが3～24%が食品に移行することが確認されたそうです。防腐剤に含まれるエタノール(ここでいうクロロエタノール)は、農薬などにも使われ、神経系統、肝臓などに影響を及ぼすもので、国際的な危険有害分類基準では「発がんのおそれ」があるものとして分類されています。

薬品量の管理はすべて村の工場任せという現実

中国製の大部分の割り箸は中国の貧しい小さな村で超低賃金で大量生産されています。竹製品の村工場が



はしを滑りやすくする為、有害なパラフィンワックスを割り箸に塗る

並ぶ合肥市の製造現場では教育を受けていない労働者が不衛生な環境で製造をしている。市の役員は「工場で働くものはみんなきちんとした教育を受けていない。」「ほとんどの割り箸はすぐカビてしまうので、工場で防腐剤と漂白剤を使っているんです。」と話す。工場で担当者が薬品の量を守って製造しているのかどうか誰もわからず、実質政府は見ても見ぬふりをしているのが現状のようです。さらに、割り箸を作る工場の多くの地域では製造の認可すら取っていないので、実際に製造元を探し当てることは難しいとのこと。また、生産された割り箸は、出荷後にいろいろな販売業者を通していくので、出荷したら工場のオーナーですらどのわりばしが自分の工場のものかはわかりません。

日本人はラーメンやうどん、そば、お味噌汁など汁物で割り箸を使っていますが、水分を吸収した割り箸を毎度口に運んでいる行為はそのまま大量の漂白剤、防カビ剤を口に運んでいることとなります。

(参考元：上海日報.com; Disposable chopsticks hazardous to health, Natural News; Chopsticks in China loaded with deadly toxins)