

論 文

日本における中国産輸入食品の超格安の実態および
メカニズムと安全性問題

岩 谷 幸 春

同志社女子大学
生活科学部・人間生活学科
教授

Abstract

This paper clarifies the real states and mechanism of ultra-low formations in the export prices of foods produced in China, and the influence of reducing prices far below costs on the quality and the safety of foods. The paper examines three case studies: traces of agricultural chemicals in frozen spinach, contamination of powdered milk with melamine, and food poisoning caused by frozen Chinese meat dumplings produced in China.

In 2000, the producer price for spinach grown in Japan was 3.9 times higher than the export price for spinach grown in China. In 2008, the price of Japanese milk as a raw material was 2.2 times higher than that in China. Meanwhile, the selling price for frozen Chinese meat dumplings produced in Japan is 3.1 times as high as those produced in China. However, the productivity of the food products mentioned above is much higher in Japan; therefore, it must be the case that the ultra underestimation of the value of the Chinese Yuan constitutes the basic factor in the ultra-low price formations for Chinese food exports.

This long-term ultra-low formation of export prices, lower indeed than the costs of production, leads, on one hand, to extremely competitive export prices and, on the other hand, to financial difficulties and a drop in morale, through declining realization rate of the commodity's value.

In the case of frozen spinach and powdered milk, the low morale of the producer and the manager led to the mass production of foods that failed to meet safety standards. Further, in the case of Chinese meat dumplings, low morale aggravated dissatisfaction with working conditions and provoked an instance of food terrorism: the Chinese meat dumplings were intentionally contaminated.

1. は じ め に

今日、中国は「世界の工場」といわれ、当該国には世界の先進各国から外資系の製造業が割

The Real States and Mechanism of Ultra-Low Price Formations of, and the Safety Problems Related to Chinese Foods Imported to Japan

安で豊富な資源および労働力を目当てに多数進出し集積している。日本企業は、1990年代から、中国で生産することでコストを抑え、超格安な製品を日本国内のみならず世界各国に供給してきている。衣料品や加工食品などの生産では現地中国企業への委託生産が多く、委託者側の技術指導や品質・安全管理が重要な課題となって

いる。

一方、近年、日本では中国産の超格安な農林水産物の輸入が急増している。これらは主として農林漁家によって生産されている。しかし、2001年12月、中国産野菜の約半数に基準値を超える農薬が残留しているという報道があり、厚生労働省がそのことを中国政府に確認すると、当政府は「輸出品は安全」としながらもその事実を認めた。厚労省は2002年1月、生鮮野菜を集中的に抽出検査し、2515件中オオバなどに計9件の違反が見つかった¹⁾。

しかし、ハウレンソウについてはほとんどが冷凍品であるため、加工食品扱いされて、その時チェックされなかった。しかし、農業者団体が市販品を調べ、生鮮野菜の基準を超えるものを複数見つけたのを契機に、3月冷凍野菜も抽出検査をすることになった。その結果、ハウレンソウの違反が次々に明らかとなった。

6月には中国産生鮮枝豆、7月には冷凍塩ゆで枝豆から、食品衛生法の残留基準を上回る農薬クロロピリホスが相次いで検出された²⁾。9月には中国産マツタケの一部から残留基準値の28倍の有機リン系殺虫剤ジクロロボスが検出された³⁾。

その後も、2007年12月の中国製冷凍ギョーザ中毒事件や2008年9月の中国製粉ミルク有害物質メラミン混入・中毒事件、2008年10月の中国製冷凍インゲン農薬高濃度混入・中毒事件などが発生し、中国製加工食品に対する不信任が高まって、輸入が急減した。

しかし、2009年以降、一時大幅に減った中国産野菜が息を吹き返している。節約志向を強める消費者に対応した量販店や外食店などが割安な中国産野菜の取り扱いを増やしているためである⁴⁾。

近年、中国・華南では、人手不足や労働契約法改正などに伴う人件費の高騰や人民元相場の上昇によって一部外資に撤退の動きが出ている。中国内陸部での工場開拓、ベトナムやタイなどへの移転を検討する企業が増えている。最近では、中国は人民元の小幅な切り上げを認め

た。一方、待遇改善を要求する労働争議が各地で頻発し、工場労働者の賃金は大幅に引き上げられている。原材料価格も高騰し、「世界の工場」中国は揺らいでいる。

本研究では、(1)中国産食品の輸出価格の超低位形成の実態とメカニズムを明かにするとともに、(2)食品の大幅コスト割れ超格安化が食品の品質・安全性に及ぼす影響を明らかにする。本稿では、①中国産冷凍ハウレンソウ残留農薬事件、②中国製粉ミルク有害物質メラミン混入・中毒事件、③中国製冷凍ギョーザ中毒事件を特に事例として取り上げ、分析・検討・考察する。上記①の中国産冷凍ハウレンソウの超格安問題については、既に拙稿[9]で明らかにしているので、本稿ではその成果を引用する。

2. 長期的な内外価格差形成の分析方法

1) 長期的な為替レート形成の基本的要因

(1) 長期的な為替レート形成の基本的要因

為替レートの中・短期の変動は、円とドル（外貨）との需給関係によって規制されるが、当該需給関係は為替レートの中・短期的な変動の条件たりえても、為替レート変動の中心となる長期的な為替レートそのものを決定するものではない。この長期的な為替レートを決定する基本的要因は、①輸出品の購買力平価とその背後にある、②貨幣価値平価である。

①輸出品の購買力平価⁵⁾は、輸出品を介して得られた2つの通貨の購買力の比である。例えば、ある日本製輸出品が国内では360円で購買され、アメリカでは1ドルで購買されるとすると、1ドル=日本製輸出品=360円であり、輸出品の購買力平価は1ドル=360円となる。輸出品の購買力平価は、先進国と発展途上国とに関わりなく、現実の為替レートの長期的トレンドを説明する有力な指標である。長期的な為替レート \equiv 輸出品の購買力平価である。

②貨幣価値平価⁶⁾は、2国の貨幣商品が実際に持つ客観的な価値から算出した平価である。例えば、日本円の対米ドルの貨幣価値平価は、日本の就業者1人当たり国内純生産（円単

位) = アメリカの就業者1人当たり国内純生産(ドル単位)として算出したものである。

貨幣価値平価のより厳密な算定方法は、日本の就業者1時間労働当たり国内純生産(円単位) = アメリカの就業者1時間労働当たり国内純生産(ドル単位)であるが、労働時間のデータが、発展途上国は勿論、先進国についても十分に揃わないので、次善の方法として就業者1人当たりの形にした。また発展途上国の場合、固定資本減耗のデータが揃わないため、次善の方法として、国内総生産の指標を用いた。例えば、タイパーツの貨幣価値平価は、タイの就業者1人当たり国内総生産(パーツ単位) = アメリカの就業者1人当たり国内総生産(ドル単位)として算定した。

(2) 通貨価値実現率

③通貨価値実現率は、通貨の為替レート形成によって実現された通貨価値の貨幣価値に対する割合である。当該算定方法は、通貨価値実現率(%) = 為替レートの逆数 ÷ 貨幣価値平価の逆数 × 100.0 = 貨幣価値平価 ÷ 為替レート × 100.0 である。

これまで、通貨高、通貨安は相対的な概念として使用されてきたが、本研究では②貨幣価値平価(適正水準)を絶対的な基準とし、①長期的な為替レート ÷ 輸出品の購買力平価が②貨幣価値平価を上回る場合、すなわち長期的な通貨価値実現率 > 100.0 の場合は、長期的な通貨高(通貨価値に対する過大評価)とする。また、①長期的な為替レート ÷ 輸出品の購買力平価が②貨幣価値平価を下回る場合、すなわち長期的な通貨価値実現率 < 100.0 の場合は、長期的な通貨安(通貨価値に対する過小評価)とする。

2) 長期的な輸出価格の超低位形成の基本的要因

国際市場の自由競争を前提にした、長期的な輸出価格の超低位形成の基本的要因は、①超高度な物的生産性(土地生産性・労働生産性)、②長期的な超通貨安(通貨に対する超過小評価)である。①については、物的生産性(生産能力)の顕著な向上は大幅なコスト低下をもた

らし、長期的な輸出価格の超低位形成の基本的要因となる。

②については、貨幣はたくさんの一般商品の物々交換の中から歴史的に生まれ、特定の役割をもった特別な商品である。貨幣の主要な機能は2つあり、①価値尺度機能と②交換手段機能である⁷⁾。①価値尺度機能は商品価値の大きさを測り、例えば、リンゴ1個 = 80円と、価格をつける機能である。②交換手段機能は、等価物の商品交換の仲立ちをする機能である。例えば、鉛筆2本 = 100円 = ノート1冊である。貨幣の発生によって商品所有者の交換は、販売と購買の2つの段階に分かれる。すなわち、まず自ら生産した鉛筆2本を市場で販売し100円の収入を得、次いでそのお金を使って自分の欲しいノート1冊を購買するという2段階である。鉛筆2本 = 100円は販売、100円 = ノート1冊は購買を示す。貿易取引については、以上のことに加えて、為替相場(為替レート)の問題が加わるが、基本原理は同じである。為替相場は、自国貨幣と外国貨幣との交換比率である。以上のことより、②長期的な超通貨安(通貨に対する超過小評価)は、長期的な輸出価格の超低位形成の直接的な基本的要因になるといえよう。

(貨幣価値平価)

360円/ドル(円安) < 120円/ドル < 90円/ドル(円高)
(適正水準)

1ドル = 90円(円高) 4ドル = 360円
1ドル = 120円(適正水準) 3ドル = 360円
1ドル = 360円(円安) 1ドル = 360円

図1 日本円の為替レートの変動と輸出価格の変動

さらに②について、具体例で論証する。図1は、日本円の為替レートの変動によって輸出価格(ドル)がどのように変動するかを示したものである。いま、貨幣価値平価(適正水準)を1ドル = 120円と設定し、円安を1ドル = 360円、円高を1ドル = 90円と設定した。図の上段には、不等号を使って数値を横列に表記した。下

段（左）には大きい数値を上縦列に表記した。下段（右）には左の式の両辺を等倍して右辺を360円に揃えた。

図1 より、1ドル = 90円の円高の時、国内で360円の商品の輸出価格は4ドルとなり、適正な価格の4/3倍になる。一方、1ドル = 360円の円安になると、国内で同じ360円の商品の輸出価格は1ドルに下落し、適正な価格の1/3倍になる。このように、②長期的な超通貨安（通貨に対する超過小評価）は、長期的な輸出価格の超低位形成の直接的な基本的要因となる。

国際市場の自由競争を前提にした、長期的な内外価格差形成の基本的要因は、①物的生産性（土地生産性・労働生産性）格差、②通貨価値実現率格差である。貿易取引国の通貨価値実現率がすべて100.0%とした場合、内外価格差は物的生産性格差のみによって規制されることに

なるが、現実世界の通貨価値実現率には、図2のように、高位実現率の先進諸国と超低位実現率の発展途上・新興諸国という二極化・格差構造が発生している。

図2 は、1995年～2009年の先進諸国・中進諸国・発展途上・新興諸国の通貨価値実現率を総平均（左）と最近（右）に分けて図示したものである。アメリカやカナダ、日本、オーストラリア、シンガポールは100%ないしは100%に近い高位実現率の先進国グループである。韓国やニュージーランドは40%～60%の中位実現率グループである。メキシコやマレーシア、チリは20%前後の低位実現率グループである。中国やタイ、ベトナムは5%前後の超低位実現率グループである。

発展途上・新興諸国の②長期的な超通貨安（通貨に対する超過小評価）は、通貨価値実現率を極度に低めている。このことは、長期的な輸出

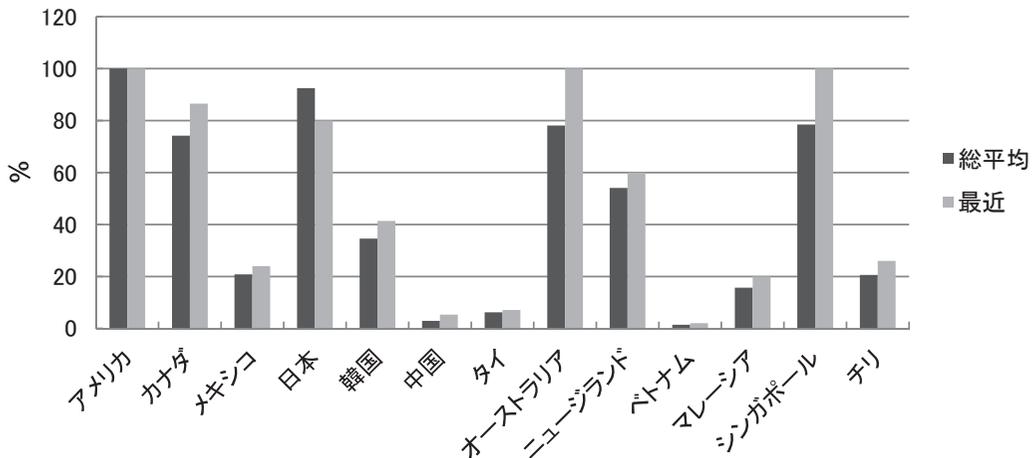


図2 1995～2009年 先進国・中進国・発展途上・新興国の通貨価値実現率（総平均・最近）

資料：総理府統計局編『国際統計要覧』、総務省統計局編『世界の統計』より作成。

- 注1) 通貨価値実現率の総平均は、1995～2009年の諸数値の総平均である。最近は、2009年までの2～3年の諸数値の平均である。
- 2) 通貨価値実現率 (%) = 為替レートの逆数 ÷ 貨幣価値平価の逆数 × 100.0 = 貨幣価値平価 ÷ 為替レート × 100.0 である。
- 3) 為替レートは、IMF 報告による。
- 4) 貨幣価値平価は、アメリカの就業者1人当たり国内純（総）生産 = 当該国の就業者1人当たり国内純（総）生産として算出したものである。

価格の大幅なコスト割れ超低位形成をもたらし、一方では輸出価格競争力を強めるが、他方では商品価値実現率を低めて、経営難（低収益・赤字経営）をもたらすことになる。

3. 日本円と中国人民元の為替レートと貨幣価値平価・通貨価値実現率

1) 日本円の為替レートと貨幣価値平価・通貨価値実現率

図3-1は、1970年～2009年における日本円の為替レートと貨幣価値平価、通貨価値実現率の年次的推移を图示したものである。左縦軸の単位は円/ドルであり、右縦軸の単位は%である。

(1) 1970年～1985年の実態

1971年8月に、ニクソンショック（金とドルとの交換停止）が勃発し、71年12月のスミソニアン合意によって1ドル＝308円となった。72年の貨幣価値平価は1ドル＝118円のため、通貨価値実現率は38%となった。

1973年2月に、円は変動相場制に移行した。そのため為替レートは、73年以降円高が進行し、75年に1ドル＝270円に、78年～79年には一時1ドル＝210円台に、83年～85年には1ドル＝230円台後半になった。73年～85年の貨幣価値平価は1ドル＝149円前後のため、通貨価値実現率は60%前後に上昇した。

(2) 1985年～2000年の実態

1985年9月のプラザ合意（円安・ドル高の是正）によって、86年以降、円の為替レートは1ドル＝100円台に急上昇し、86年～92年には1ドル＝141円前後、93年～96年には1ドル＝104円前後、97年～2000年には1ドル＝118円前後で変動・推移している。円の貨幣価値平価は、86年～92年には1ドル＝142円前後、93年～96年には1ドル＝131円前後、97年～2000年には1ドル＝116円前後で推移している。そのため、円の通貨価値実現率は

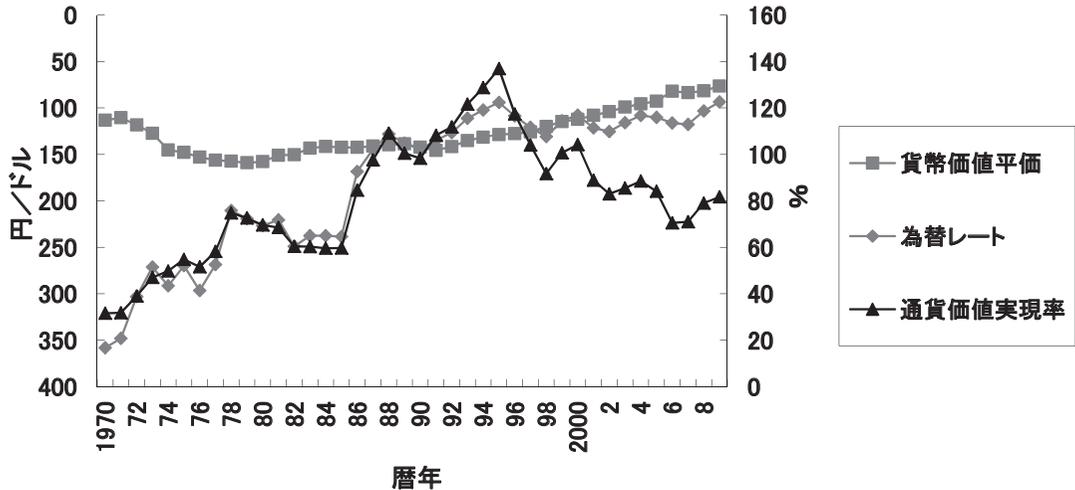


図3-1 1970～2009年の日本円の為替レートと貨幣価値平価・通貨価値実現率

資料：総理府統計局編『国際統計要覧』、総務省統計局編『世界の統計』より作成。

注1) 為替レートは、IMF報告による。

2) 貨幣価値平価は、アメリカの就業者1人当たり国内純（総）生産＝当該国の就業者1人当たり国内純（総）生産として算出したものである。

3) 通貨価値実現率（%）＝為替レートの逆数÷貨幣価値平価の逆数×100.0＝貨幣価値平価÷為替レート×100.0である。

86年～92年には101%前後、93年～96年には126%前後、97年～2000年には98%前後で推移し、円通貨は86年以降、93年～96年を除き、ほぼ価値通りに評価されているといえよう。93年～96年は、円通貨が価値以上に評価されている超円高の時期である。

(3) 2000年～2009年の実態

1992年以降、円の貨幣価値平価は緩やかな上昇傾向にあり、1991年の1ドル＝146円から2001年の1ドル＝108円、2007年の1ドル＝84円に上昇している。一方、2001年～2007年、円の為替レートは上記の貨幣価値平価を若干下回って1ドル＝116円前後で推移している。そのため、円の通貨価値実現率は2000年の104%から2007年の71%にまで低下し、急激な円安基調が進行した。しかし、2008年以降、円の為替レートは円高基調に反転し、2007年の1ドル＝118円から2008年の1ドル＝103円、2009年の1ドル＝93.5円に急上昇している。そのため、円の通貨価値実現率は上昇に転じ、2008年79.0、2009年81.7と、100%（適正な為替レート＝貨幣価値平価）に回復傾向にあるといえる。

2) 中国人民元の為替レートと貨幣価値平価・通貨価値実現率

図3-2は、1990年～2009年における中国人民元の為替レートと貨幣価値平価、通貨価値実現率の年次の推移を図示したものである。左縦軸の単位は人民元／ドルであり、右縦軸の単位は%である。

人民元の為替レートは、90年～93年には1ドル＝4.7832元から1ドル＝5.7620元まで低下している。1994年には、人民元が1ドル＝5.8元から1ドル＝8.72元に切り下げられるとともに、従来の公定レートと外貨調節センターレートの併用制が、管理フロート制（前日の市場取引レートの加重平均によるもの）に一本化された。中国政府は人民元の米ドルに対する連動制（ペッグ制）を採用し、1ドル＝8.2760元～8.2800元の狭い変動幅に収まるよう市場介入している。そのため、人民元はドルに対して事実上の固定相場制を維持しているといってもよからう。為替レートは、1994年には1ドル＝8.6187元に一層低下するとともに、1995年～2004年にはほぼ1ドル＝8.2932元の水準を横ばい推移している。

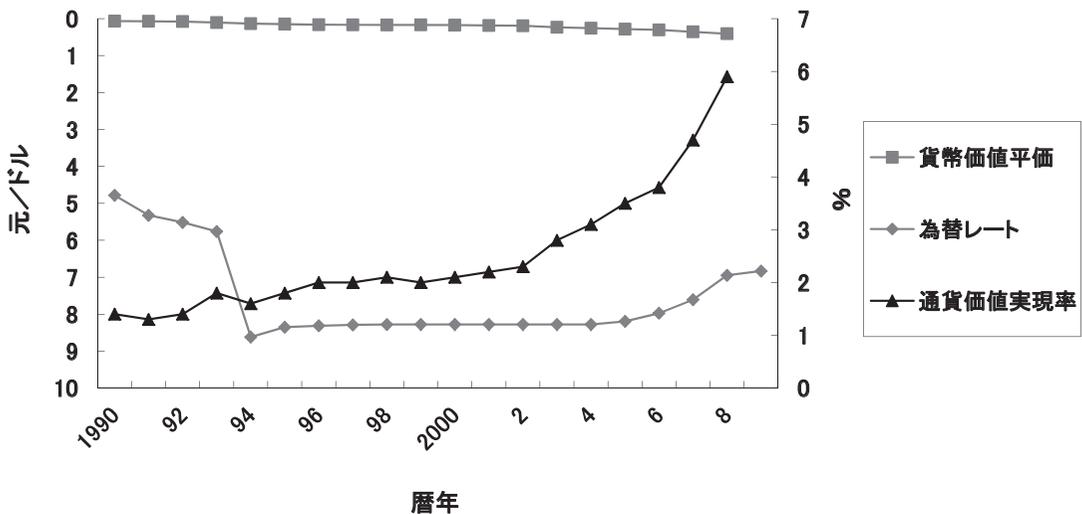


図 3-2 1990～2009年中国人民元の為替レートと貨幣価値平価・通貨価値実現率

注) 資料と注は図3-1に同じ

2005年7月に、人民元の為替相場制度は通貨バスケット制による管理フロート制に移行するとともに、人民元の為替レートは、1ドル＝8.28元から1ドル＝8.11元に約2%切り上げられた。そのため、人民元の為替レートは、2005年～2009年に1ドル＝8.1943元から1ドル＝6.8314元に上昇している。一方、人民元の貨幣価値平価は、90年～2008年には緩やかな低下傾向にあり、1ドル＝0.0668元から1ドル＝0.4090元まで低下している。

人民元の為替レートは、貨幣価値平価の水準を大幅に下回り変動・推移している。そのため、通貨価値実現率は1990～2008年には1.4%から5.9%に急上昇してはいるが、未だなお超低位である。これは、人民元の通貨価値に対する極めて過小な評価といえよう。このような長期的な人民元の超割安は、中国の輸出価格の超低位形成をもたらす基本的要因になっているとい

えよう。

4. 中国産食品の輸出価格の超低位形成の実態とメカニズム

1) 中国産冷凍ホウレンソウの輸出価格の超低位形成の実態とメカニズム

(1) 図4-1の作成方法と見方

図4-1は、2000年における日本産ホウレンソウの中国産冷凍ホウレンソウに対する内外価格差を图示するとともに、ホウレンソウの内外価格差が中国人民元の為替レートの変化にともなってどのように変動するかを图示したものである。

日本産ホウレンソウは、農林水産省『農業物価統計調査』における販売価格（全国平均）3,357円／10kgを用いた。中国産冷凍ホウレンソウは、中国通関統計局の対日の輸出金額と輸出数量を用いて算出した輸出価格である。輸

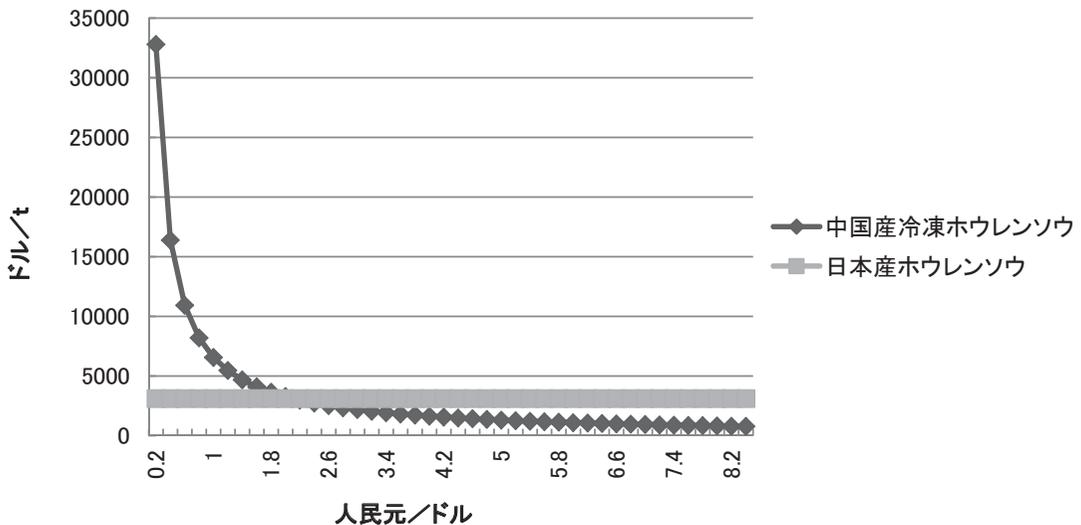


図4-1 中国人民元の為替レートの変化とホウレンソウ（冷凍）の内外価格差（2000年産）

出所：岩谷 [9]p.30 より引用。

資料：『アグロトレード・ハンドブック』、『世界の統計』、『農業物価統計』より作成。

注1) 中国産の冷凍ホウレンソウは、中国通関統計局の2000年産の対日輸出価格(FOB価格)を用いた。輸出価格は、6,557元/t＝792ドル/tである。この時、人民元為替レートは、1ドル＝8.2785元である。図上の曲線の関数式は、 $y = 6,557/x$ である。

2) 日本産ホウレンソウは、農林水産省『農業物価統計』の2000年産の全国平均販売価格である。

出は、原則としてFOB価格（Free on board、運賃・保険料を含まない価格）である。中国の2000年産冷凍ホウレンソウの対日輸出価格（ y ）は、 $6,557 \text{ 元} / t = 792 \text{ ドル} / t$ である。この時、人民元為替レート（ x ）は1ドル = 8.2785元である。図上の曲線は、 $y = 6,557 / x$ という反比例の関数式で表すことができる。

(2) ホウレンソウの顕著な内外価格差形成の実態とメカニズム

図4-1より、2000年の日本産ホウレンソウの販売価格は3,115ドル/t（1ドル = 107.77円）、中国産冷凍ホウレンソウの輸出価格は792ドル/t（1ドル = 8.2785元）であり、内外価格差は3.9倍になる。さらに人民元安になると輸出価格はさらに下がり、内外価格差は拡大する。

逆に人民元高になると輸出価格は上がり、1ドル = 2.1050元の時には日本産ホウレンソウと均衡する。さらに人民元高になり、人民元の貨幣価値平価である1ドル = 0.1705元の時には、中国産冷凍ホウレンソウの輸出価格は38,457ドル/tに急上昇し、実際の輸出価格の48.6倍にもなる。この時、日本産の中国産に対する内外価格差は、0.081倍安と逆転する。換言すれば、中国産は日本産の12.3倍高になる。

このような評価替えによる内外価格差の逆転現象は、人民元の通貨価値が極めて過小に評価されていることの現われといえよう。人民元の通貨価値実現率はわずか2.1%である。一方、日本産ホウレンソウを貨幣価値平価（1ドル = 108.12円）で評価替えした生産者価格は、3,105ドル/tであり、実際の生産者価格の99.7%である。この時、円の通貨価値実現率は100.3%であり、通貨価値はほぼ価値通りに評価されている。

前述のように、貨幣価値平価で評価替えされた内外価格差は主に物的生産性格差を反映したものである。それ故、日本産ホウレンソウは、中国産冷凍ホウレンソウよりも格段に高い物的生産性（生産能率）で生産されているといえよう。

以上より、中国産冷凍ホウレンソウの輸出価格の超低位形成の基本的要因は、中国人民元の

通貨価値に対する超過小評価にあるといえよう。

2) 中国産原料乳価格の超低位形成の実態とメカニズム

(1) 図4-2の作成方法と見方

図4-2は、2008年における日本産原料乳の中国産原料乳に対する内外価格差を図示するとともに、原料乳の内外価格差が中国人民元の為替レートの変化にともなうどのように変動するかを図示したものである。

日本産原料乳価格は、農林水産省『農業物価統計』における生乳（総合乳価）の全国平均販売価格830円/10kgを用いた。中国産原料乳価格は、日経新聞（2008年10月8日付け）の「事件発覚直前に1トン2,500元（37,187円）」を用いた。中国産原料乳価格（ y ）は、 $2,500 \text{ 元} / t = 360 \text{ ドル} / t$ である。この時、人民元為替レート（ x ）は1ドル = 6.9487元である。図上の曲線は、 $y = 2,502 / x$ という反比例の関数式で表すことができる。

(2) 原料乳の顕著な内外価格差形成の実態とメカニズム

図4-2より、2008年の日本産原料乳価格は803ドル/t（1ドル = 103.36円）、中国産原料乳価格は360ドル/t（1ドル = 6.9487元）であり、内外価格差は2.2倍になる。さらに人民元安になると原料乳価格はさらに下がり、内外価格差は拡大する。

逆に人民元高になると原料乳価格は上がり、1ドル = 3.1158元の時には日本産と均衡する。さらに人民元高になり、人民元の貨幣価値平価である1ドル = 0.4090元の時には、中国産原料乳価格は6,117ドル/tに急上昇し、実際の原料乳価格の17.0倍にもなる。この時、日本産の中国産に対する内外価格差は、0.131倍安と逆転する。換言すれば、中国産は日本産の7.6倍高になる。

このような評価替えによる内外価格差の逆転現象は、人民元の通貨価値が極めて過小に評価されていることの現われといえよう。人民元の通貨価値実現率はわずか5.9%である。一方、

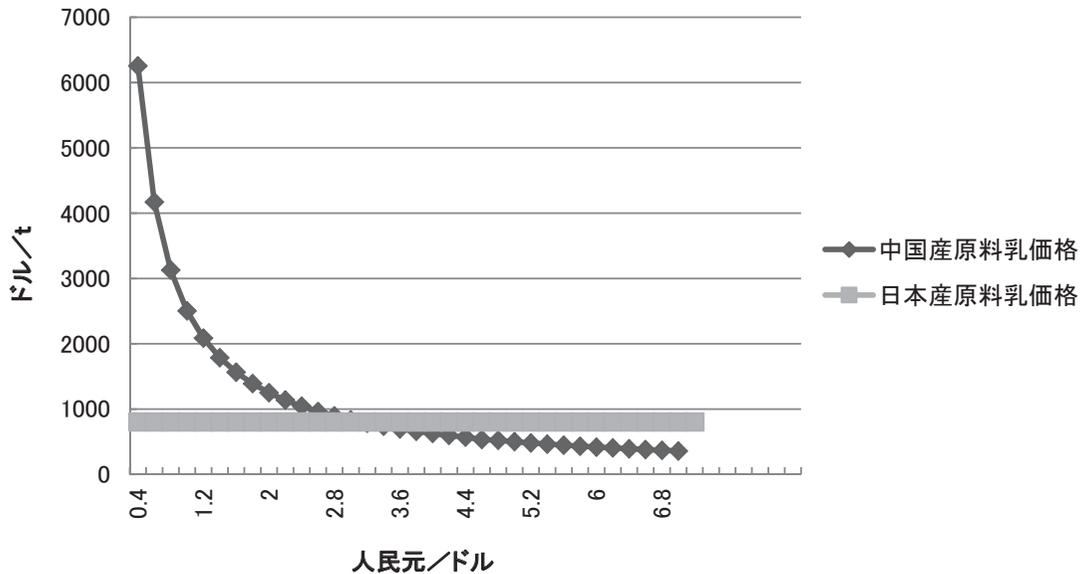


図 4-2 中国人民元の為替レートの変化と原料乳の内外価格差 (2008 年産)

資料：『世界の統計』、『農作物価統計』、『日経新聞』より作成。

注 1) 中国産原料乳価格は、『日経新聞』(2008 年 10 月 8 日付け)の「事件発覚直前に 1 トン 2,500 元 (37,187 円)」を用いた。2,500 元 / t = 360 ドル / t である。この時、人民元為替レート (x) は 1 ドル = 6.9487 元である。図上の曲線は、 $y = 2,502 / x$ という反比例の関数式で表すことができる。

2) 日本産原料乳価格は、農林水産省『農作物価統計』における生乳 (総合乳価) の全国平均販売価格 830 円 / 10kg を用いた。

日本円の通貨価値実現率は 79.0% であり、近年、円の通貨価値が若干過小評価されている。

日本産原料乳価格を貨幣価値平価 (1 ドル = 81.68 円) で評価替えした原料乳価格は、1018 ドル / t である。上記のように、中国産は 6,117 ドル / t である。中国産は日本産よりも約 6.0 倍割高である。前述のように、貨幣価値平価で評価替えされた内外価格差は主に物的生産性格差を反映したものである。これより、日本産原料乳は、中国産よりも格段に高い物的生産性 (生産能率) で生産されているといえよう。

以上より、中国産原料乳価格の超低位形成の基本的要因は、中国人民元の通貨価値に対する超過小評価にあるといえよう。

3) 中国製冷凍ギョーザの輸出価格の超低位形成の実態とメカニズム

(1) 図 4-3 の作成方法と見方

図 4-3 は、2008 年における日本製冷凍ギョーザの中国産冷凍ギョーザに対する内外価格差を図示するとともに、ギョーザの内外価格差が中国人民元の為替レートの変化にともなうどのように変動するかを図示したものである。

日本製および中国製の冷凍ギョーザの製造・販売価格については、瀧井 [12]p.15 より、次の通りである。食中毒を引き起こした中国製冷凍ギョーザは、日本生活協同組合連合会 (日本生協連) が日本たばこ産業 (JT) と提携して、中国の天洋食品に委託して製造した PB (プライベートブランド) 商品「CO・OP 手作り餃子」であった。当餃子は安い時には、40 個 560g で 298 円であった。1 個 (14g) 当たり 7 円 45 銭だった。

日本製冷凍ギョーザの販売価格については、生協と同業の宅配で、約9万世帯の会員を有する「らでいっしゅぼーや」の場合、「口福広場 飲茶肉餃子」が10個250gで412円、1個(25g)当たり41円である。8万3,000世帯の会員を有する「大地を守る会」の大地宅配の場合、「焼き餃子」が8個162gで331円、1個(19g)当たり41円である。材料の種類や含有比率が違っているので、一概には比較できないが、重量を同じ14gで換算すると、前者は22円96銭、後者は28円60銭であり、「CO・OP手作り餃子」に比べて販売価格が3～4倍高くなっている。

図4-3の日本製冷凍ギョーザの販売価格は、「らでいっしゅぼーや」の「口福広場 飲茶肉餃子」(2008年)の場合である。2,296円/1,400g = 22.21ドル/1,400gである。中国製冷凍ギョーザの販売価格は、「CO・OP手作り餃子」(2008年)の場合である。745円/1,400g = 7.20ドル/1,400gである。人民元為替レート(x)は1ドル = 6.9487元である。図上の曲線は、 $y = 50 / x$ という反比例の関数式で表すことができる。

子」(2008年)の場合である。745円/1,400g = 7.20ドル/1,400gである。人民元為替レート(x)は1ドル = 6.9487元である。図上の曲線は、 $y = 50 / x$ という反比例の関数式で表すことができる。

(2) 冷凍ギョーザの顕著な内外価格差形成の実態とメカニズム

図4-3より、2008年の日本製冷凍ギョーザの販売価格22.21ドル/1,400g(1ドル = 103.36円)、中国製冷凍ギョーザの販売価格は7.20ドル/1,400g(1ドル = 6.9487元)であり、内外価格差は3.1倍になる。さらに人民元安になると販売価格はさらに下がり、内外価格差は拡大する。

逆に人民元高になると販売価格は上がり、1ドル = 2.2526元の時には日本製冷凍ギョーザと均衡する。さらに人民元高になり、人民元の貨幣価値平価である1ドル = 0.4090元の時に

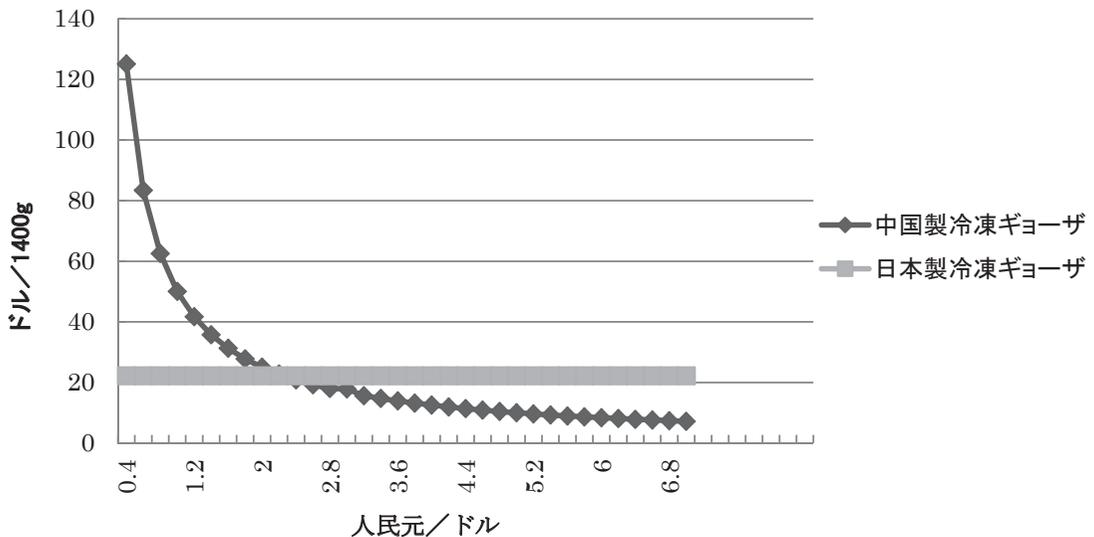


図4-3 中国人民元の為替レートの変化と冷凍ギョーザの内外価格差 (2008年産)

資料：『世界の統計』、瀧井 [12]p.15 より作成。

注1) 中国製冷凍ギョーザの販売価格は、「CO・OP手作り餃子」(2008年)の場合である。745円/1,400g = 7.20ドル/1,400gである。人民元為替レート(x)は1ドル = 6.9487元である。図上の曲線は、 $y = 50 / x$ という反比例の関数式で表すことができる。

注2) 日本製冷凍ギョーザの販売価格は、「らでいっしゅぼーや」の「口福広場 飲茶肉餃子」(2008年)の場合である。2,296円/1,400g = 22.21ドル/1,400gである。

は、中国製冷凍ギョーザの販売価格は122.32ドル/1400gに急上昇し、実際の販売価格の17.0倍にもなる。この時、日本産の中国産に対する内外価格差は、0.18倍安と逆転する。換言すれば、中国産は日本産の5.5倍高くなる。

このような評価替えによる内外価格差の逆転現象は、人民元の通貨価値が極めて過小に評価されていることの現われといえよう。人民元の通貨価値実現率はわずか5.9%である。一方、日本円の通貨価値実現率は79.0%であり、近年、円の通貨価値が若干過小評価されている。

日本製冷凍ギョーザの販売価格を貨幣価値平価(1ドル=81.68円)で評価替えした販売価格は、28.11ドル/1400gである。上記のように、中国産は122.32ドル/1400gである。中国産は日本産よりも約4.4倍割高である。前述のように、貨幣価値平価で評価替えされた内外価格差は主に物的生産性格差を反映したものである。これより、日本製冷凍ギョーザは、中国産よりも格段に高い物的生産性(生産能率)で生産されているといえよう。

以上より、中国製冷凍ギョーザ販売価格の超低位形成の基本的要因は、中国人民元の通貨価値に対する超過小評価にあるといえよう。

5. 大幅コスト割れ超格安「食品」と品質・安全性問題

1) 中国産冷凍ハウレンソウ残留農薬事件

(1) 当事件の概要

輸出用のハウレンソウのほとんどは冷凍品である。食品衛生法にもとづく輸入検査対象は残留基準のある生鮮野菜のみで、下ゆでしてある冷凍品は加工食品扱いされ基準はなかった。そのため、チェックされていなかった。しかし、農業者団体が市販品を調べ、生鮮野菜の基準を超えるものを複数見つけたのを契機に、厚労省は2002年3月20日、「加工食品の原材料は基準に適合する必要がある」として、冷凍野菜も抽出検査をすることにした。その結果、ハウレンソウの違反が次々に明らかとなった。そのほとんどが有機リン系殺虫剤クロルピリホスの基

準値(0.01ppm)を超過するものであり、0.1ppmまでの違反が多かったが、2.5ppmの事例もあった。使用が禁止されている有機塩素系殺虫剤ディルドリンも検出された⁸⁾。

(2) 当事件発生の原因・背景

まず、最大の原因は、上記のような食品衛生法上の不備である。国は生鮮食品が主体であった農薬検査の対象を加工食品にも広げたが、急増する輸入量に検疫態勢は追いつかない。

背景として、中国の農薬に対する意識や管理態勢の甘さが指摘されている。企業の態勢も結果的に不十分であった。独自に検査をし、現地の生産会社を通じて農薬管理をしてきたニチレイも、違反品が見つかって6月15日から販売を自粛した。「今後は直接指導も検討したい」という⁹⁾。

2) 中国製粉ミルク有害物質メラミン混入・中毒事件

(1) 当事件の概要

2008年9月、河北省石家荘市の三鹿集団(事件後に破産)が製造、販売した粉ミルクに有害物質メラミンが混入していることが発覚した。中国全土で被害が拡大し、乳幼児29万6千人に腎臓結石など泌尿器系の異常が見つかり、うち6人が死亡した。生乳にメラミンを入れたとして酪農業者ら2人に死刑、別の1人に執行猶予付きの死刑判決が言い渡された¹⁰⁾。

メラミンは、食器などに使われる樹脂の主原料となる有機化合物である。他の化学物質と反応すると結晶化し、腎臓障害を起こす恐れがある。中国衛生省が、メラミンが混入した粉ミルクを飲んだ乳幼児が死亡したり、腎臓結石などで重症となった患者が多数いたりすることを発表した¹¹⁾。

日本では、丸大食品(大阪府高槻市)が有害物質「メラミン」混入の恐れがあるとして自主回収している菓子や総菜について、同社と大阪府、高槻市は9月26日、それぞれの分析結果を発表し、4つの商品からメラミンが検出されたことを明らかにした。中国でメラミン汚染の

粉ミルクや牛乳が問題となって以降、国内で販売された商品から検出されたのは初めてであった。検出濃度は37～0.8ppmと微量で、健康への影響は考えにくいという¹²⁾。

(2) 当事件発生の原因・背景

メラミン混入は乳製品メーカーの倫理観の欠如や当局の管理不備が主因だが、背景にはコストを無視した中国の価格統制政策の矛盾がある¹³⁾。

「原料乳価格の低下と乳牛飼育コスト増で正常な経営ができない状態だった」。中国北部の酪農家は打ち明ける。乳製品メーカーに卸す原料乳価格は事件発覚直前で1トン当たり2,500元(約37,000円)であった。前年のピーク時で3,500元だったが、「春からは損益分岐点の2,700元を割りこんだ」と振り返る¹⁴⁾。

価格低下の一因は政府が春から強化した物価抑制策だ。政府は乳製品メーカーに対し価格抑制を命令した。メーカーは物流費や人件費を削れなかったため、原料乳の調達コスト削減に動いた。乳製品メーカーの規模は酪農家や酪農家から原料乳を集めてまとめて売る仲介業者よりも格段に大きい。メーカーに価格主導権があり、ある仲介業者は「春先から強引な値下げを受けることが増えた」と漏らす¹⁵⁾。

一方、飼料価格は国際価格に連動して前年より3割以上も上昇した。「光熱費などを含めるとコストは前年の1.5倍以上。まじめにやっても赤字が膨らむだけ」という声も出ていた。この結果、酪農家や仲介業者は原料乳の水増しに手を染めた。水増しを隠蔽するため、「数年前から乳牛の尿や肥料用の尿素を加える不正が始まり、今年からメラミンの利用が広がった」(地方政府関係者)¹⁶⁾。

原料乳段階の汚染のため、粉ミルクだけでなく、有名メーカーを含む幅広い乳製品でメラミンが続々と検出された。中国製乳製品を利用した食品が輸出され、日本や欧州などにも問題は広がった¹⁷⁾。

3) 中国製冷凍ギョーザ中毒事件

(1) 当事件の概要

2007年12月から08年1月にかけて、中国製冷凍ギョーザを食べた千葉・兵庫県の10人が中毒症状を訴え事件が発覚した。ギョーザは河北省の天洋食品が製造し、日本たばこ産業(JT)の子会社や日本生活協同組合連合会などが輸入・販売をしており、千葉・兵庫両県警の鑑定で有機リン系農薬メタミドホスの成分が検出された。中国側は発生当時、「中国での混入の可能性は低い」と主張したが、08年6月に回収されたギョーザを食べた天洋食品関係者が中毒症状を起こし、鑑定の結果、日本と同じ成分が検出された¹⁸⁾。

当事件は、発生から2年余りで大きな進展を見せた。中国捜査当局が日本向け輸出用ギョーザに毒物を混入させたとして、製造元の元臨時工員で、同省出身の呂月庭容疑者(35)を拘束した¹⁹⁾。呂容疑者は、2007年10月～12月に計3回にわたってメタミドホスを混入させた。これに先立ち、同年夏に芝生用の当農薬を勤め先の工場内で盗んでいたという。混入に使用した注射器数本も工場の診療所から廃棄済みのものを盗んだという²⁰⁾。千葉県警は当初「袋に穴はあいていない」と発表していたが、呂容疑者の「注射器で段ボールの外側から針を刺して農薬を入れた」という供述から、改めて調べた結果、穴が見つかったという²¹⁾。

(2) 当事件発生の原因・背景

呂容疑者には小学生と幼稚園の子どもがいたが、「長年働いても給料が増えず、子どもの学費を払うのが困難だった」という。食堂の責任者として妻と共に1日13時間以上働き続けたが、月給は800元(約1万円)前後で、ほとんど昇給がなく、業績が悪いと給与がカットされることもあったという。天洋食品は事件当時約850人の臨時工がいたが、平均勤続年数は2年弱であり、夫婦で10年以上働き続けた呂容疑者は異例だった。勤務の年数や態度によって臨時工から給料が数倍に増える正社員に昇格できるが、かなわなかった。呂容疑者は地元警

察当局に対し、動機について「こんなに長期間、一生懸命働いても自分と妻を正社員にしてくれない会社に強い不満があり、絶望的な気持ちになった」と供述した²²⁾。

捜査が難航した理由の一つとして、ある関係者は天洋食品での労使トラブルの多さを指摘する。天洋食品に損害を与えようとの動機を持つ可能性がある人物が何人も浮かんだからだ。一流の設備を誇って日本への輸出ギョウザをつくってきた天洋食品だが、それを支えたのは安い賃金で働く臨時工員だったとされる。多くは農村出身者で、月給は800元(約1万円)前後であった。頻繁な賃金カットやリストラに対して不満を募らせており、事件直前にストライキを起こした18人が一斉解雇される事態も生じていた²³⁾。

4) 食品の大幅コスト割れ超格安化と食品の品質・安全性問題

図5は、食品の大幅コスト割れ超格安化が品質・安全性問題を引き起こす因果関係の概要を模式図で示したものである。前述のように、発展途上・新興諸国では、長期的な超通貨安(通貨に対する超過小評価)によって、長期的な輸出価格の大幅なコスト割れ超格安化がもたらさ

れた。それは、一方では輸出価格競争力を強めるが、他方では商品価値実現率を低めて、経営難(低収益・赤字経営)をもたらし、モラル低下の誘因にもなる。

冷凍ホウレンソウ残留農薬事件や粉ミルク有害物質メラミン混入・中毒事件の場合、切羽詰った生産者・経営者は、食品の品質・安全管理を怠り、経営存続のため、粗悪で危険な原材料の多用や農薬の過剰投与、禁止農薬の利用などによって、安全性を欠く危険な食品を大量生産することになった。これらの大量生産された、危険な食品は、厚生労働省の検疫所で適切なモニタリング検査(無作為の検体抽出検査)が行われていたならば、検出が可能であっただろう。しかし、現実には食品衛生監視員などの慢性的な人員不足のため、水際検疫が不適切な形で行われていたことが総務省の行政評価で明らかにされている。

一方、中国製冷凍ギョーザ中毒事件の場合、製造元の天洋食品は衛生管理が行き届いた最先端の食品工場であり、当事件は製造工程での混入事故ではない。前述の二事件のように安全性を欠く危険な食品の大量生産でもない。当事件は、特定の個人が意図的に農薬を混入した食品テロ事件といえよう。食品テロ事件ならば、食

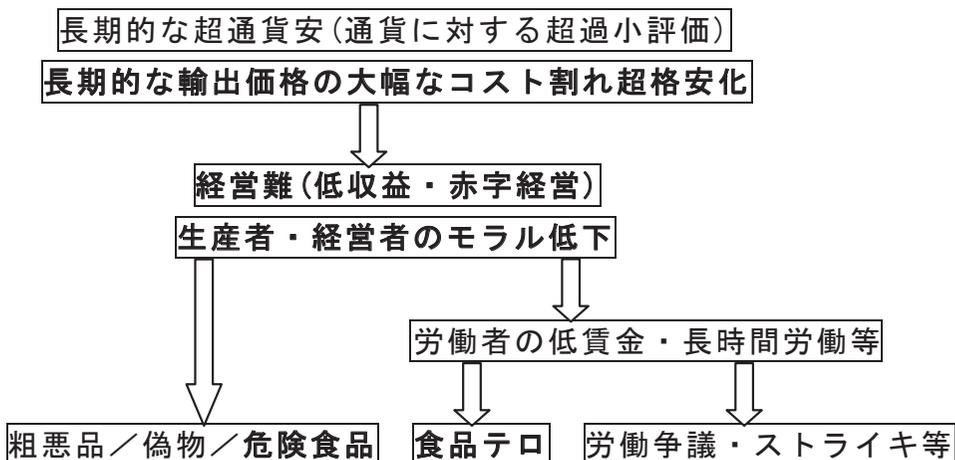


図5 大幅コスト割れ超格安「食品」と品質・安全性問題

品が部分的に汚染されているため、モニタリング検査では検出は不可能であり防ぎようがないといえよう。

当食品テロ事件の原因・背景は、企業の経営者が大幅コスト割れ超格安圧力の下で、経営を最優先し労働者を低賃金・長時間労働で酷使したことにありといえよう。中国では、このような企業に対して、「農民工」と呼ばれる農村からの出稼ぎ労働者が怒りや不満を直接ぶちまける例が後を絶たない。憲法で認められていないストライキさえ続発している。

6. むすび

本研究では、(1) 中国産食品の輸出価格の超低位形成の実態とメカニズムを明かにするとともに、(2) 食品の大幅コスト割れ超格安化が食品の品質・安全性に及ぼす影響を明らかにした。本稿では、①中国産冷凍ホウレンソウ残留農薬事件、②中国製粉ミルク有害物質メラミン混入・中毒事件、③中国製冷凍ギョーザ中毒事件を特に事例として取り上げ、分析・検討・考察した。

第2節では、長期的な内外価格差形成の分析方法を、(1) 長期的な為替レート形成の基本的要因と(2) 長期的な輸出価格の超低位形成の基本的要因に分けて明らかにした。発展途上・新興諸国の②長期的な超通貨安(通貨に対する超過小評価)は、通貨価値実現率を極度に低めている。このことは、長期的な輸出価格の大幅なコスト割れ超低位形成をもたらす一方では輸出価格競争力を強めるが、他方では商品価値実現率を低めて、経営難(低収益・赤字経営)をもたらすことになる。

第3節では、1970～2009年の日本円と1990～2009年の中国人民元の為替レートと貨幣価値平価・通貨価値実現率の実態を明らかにした。日本円の通貨価値実現率は2000年の104%から2007年の71%にまで低下し、急激な円安基調が進行した。しかし、2008年以降、円の為替レートは円高基調に反転し、円の通貨価値実現率は上昇基調に転じた。2008年79.0、2009年81.7と、100%(適正な為替レート=貨幣価値

平価)に回復傾向にあるといえる。一方、人民元の通貨価値実現率は1990～2008年には1.4%から5.9%に急上昇してはいるが、未だなお超低位である。これは、人民元の通貨価値に対する極めて過小な評価といえる。このような長期的な人民元の超割安は、中国の輸出価格の超低位形成をもたらす基本的要因になっている。

第4節では、中国産食品の輸出価格の超低位形成の実態とメカニズムを明らかにした。(1) 2000年の日本産ホウレンソウの販売価格は中国産冷凍ホウレンソウの輸出価格の3.9倍である。(2) 2008年の日本産原料乳価格は中国産の2.2倍である。(3) 2008年の日本製冷凍ギョーザの販売価格は中国製の3.1倍である。しかし、いずれの日本産食品も中国産食品よりも格段に高い物的生産性(生産能率)で生産されている。上記のことより、中国産食品の輸出価格の超低位形成の基本的要因は、中国人民元の通貨価値に対する超過小評価にあるといえる。

第5節では、食品の大幅コスト割れ超格安化が食品の品質・安全性に及ぼす影響を明らかにした。(1) 中国産冷凍ホウレンソウ残留農薬事件、(2) 中国製粉ミルク有害物質メラミン混入・中毒事件、(3) 中国製冷凍ギョーザ中毒事件について、①当事件の概要、②当事件発生の原因・背景を明らかにした。長期的な輸出価格の大幅なコスト割れ超格安化は、一方では輸出価格競争力を強めるが、他方では商品価値実現率を低めて、経営難(低収益・赤字経営)をもたらす一方では、モラル低下の誘因にもなる。冷凍ホウレンソウ残留農薬事件や粉ミルク有害物質メラミン混入・中毒事件の場合、切羽詰った生産者・経営者は、食品の品質・安全管理を怠り、経営存続のため、粗悪で危険な原材料の多用や農薬の過剰投与、禁止農薬の利用などによって、安全性を欠く危険な食品を大量生産することになった。一方、中国製冷凍ギョーザ中毒事件の場合、製造工程での混入事故ではない。前述の二事件のように安全性を欠く危険な食品の大量生産でもない。当事件は、特定の個人が意図的に農薬を混入した食品テロ事件といえよう。

[注]

- 1) 「中国ハウレンソウに残留農薬」『日経新聞』(2002年7月12日付け)より引用。
- 2) 「中国産枝豆に残留農薬」『朝日新聞』(2002年7月30日付け)より引用。
- 3) 「中国産マツタケに農薬」『日経新聞』(2002年8月29日付け)より引用。
- 4) 「息吹き返した中国産」『日経新聞』(2009年10月11日付け)より引用。
- 5) 「長期的な為替レート≒輸出品の購買力平価」の根拠については、岩谷 [11] p.100 の [注] の 2) を参照のこと。
- 6) 「貨幣価値平価」指標の成立および算定方法の論拠については、岩谷 [11] p.90 および p.100 の [注] の 3)~7) を参照のこと。
- 7) 貨幣の機能には、この他に副次的機能として、③支払手段、④価値貯蔵手段、⑤世界貨幣、⑥資本の諸機能がある。
- 8) 9) 「中国ハウレンソウに残留農薬」『日経新聞』(2002年7月12日付け)より引用。
- 10) 「回収汚染ミルク販売か」『朝日新聞』(2010年2月6日付け)より引用。
- 11) 12) 「メラミン4商品検出」『朝日新聞』(2008年9月27日付け)より引用。
- 13) ~17) 「中国の乳製品にメラミン混入」『日経新聞』(2008年10月8日付け)より引用。
- 18) 「ギョーザ事件 日中懸案一つ進展」『朝日新聞』(2010年3月28日付け)より引用。
- 19) 「ギョーザ事件 元工員拘束」『朝日新聞』(2010年3月27日付け)より引用。
- 20) 「毒物3回混入」と供述」『朝日新聞』(2010年3月29日付け)より引用。
- 21) 「毒ギョーザ袋「穴はあった」」『朝日新聞』(2010年5月15日付け)より引用。
- 22) 23) 「ギョーザ事件 日中懸案一つ進展」『朝日新聞』(2010年3月28日付け)より引用。

[参考文献]

- [1] 日本経済新聞社編『ゼミナール日本経済入門』(改訂版) 日本経済新聞社、2008年
- [2] 『資本論』第1巻、全集23a、
- [3] 花田仁伍『日本農業の農産物価格問題』農文協、1978年
- [4] 岩谷幸春『現代の米価問題』楽遊書房、1991年
- [5] 岩谷幸春「農工間の付加価値労働生産性格差=物的労働生産性格差説の誤り」荒木幹雄編著『近代農史論争-経営・社会・女性-』文理閣、1996年
- [6] 岩谷幸春「コメ自由化のものと米価水準と内外価格差の実態」『同志社女子大学学術研究年報』第50巻Ⅱ、1999年12月
- [7] 岩谷幸春「食糧法下の米価問題」村田武・三島徳三編著『農政転換と価格・所得政策(講座今日の食料・農業市場Ⅱ)』筑波書房、2000年
- [8] 岩谷幸春「為替レート形成の要因と内外価格差問題」『同志社女子大学総合文化研究所紀要』第19巻、2002年3月
- [9] 岩谷幸春「発展途上国通貨の為替レートの超低位形成と農産物の内外価格差問題」日本農業市場学会編『農業市場研究』第13巻第1号、2004年6月
- [10] 岩谷幸春「日本・BRICs・ユーロ圏等諸国通貨の為替レート形成の実態と内外価格差問題」日本流通学会編『流通』No.20、2007年6月
- [11] 岩谷幸春「高度成長期における日本・BRICs諸国通貨の為替レートの超低位形成と輸出価格競争力の超増大化」『同志社女子大学総合文化研究所紀要』第27巻、2010年3月
- [12] 瀧井宏臣「40個298円「CO・OP手作り餃子」の裏側に——食の「低価格路線」にひそむワナ——」(ギョーザ事件から何が見えたか——食・労働・家族のいま——)『現代農業』農文協(2008年5月増刊)