ぶっくレビュー

『ファストフードが世界を食いつくす』

エリック・シュローサー著
楡井　浩一訳（草思社）

食の外部化が進み、急成長した外食産業。なかでも拡大と成長を続けているのがファストフード（fast food）産業である。ファストフードは文字どおり注文してすぐ食べられる食品のことで、ハンバーガーやフライドチキンなどがおなじみである。ファストフードはアメリカで発達した形態であり、その代表的な企業としてあげられるのがマクドナルドである。しかし、その成功を可能にしたマクドナルド方式が、アメリカで経済、社会、文化の荒廃をもたらしているという。ファストフード産業がいかに荒廃をもたらしているか。本書は、気鋭のジャーナリストが広範な調査と取材からその現状を浮き彫りにしている。

一九七〇年代初めに農民運動家がすでに〝アメリカのマクドナルド化〟に懸念を示していた。彼は台頭しつつあるファストフード産業を、独立自営業者への脅威、巨大産業による食品経済独占への第一歩、アメリカ人生活に均一化をもたらす存在とみなしていた。その懸念の多くが今日、現実となっており、大規模チェーンが仕入れを集中化して、商品の規格化を求めた結果、ひと握りの企業が食品供給に未曾有の影響力を持つようになった。そのうえ、他産業もファストフード産業と同様な経営手法を採り入れ始めている。ファストフードの背後にある基本思想が今日の小売業のオペレーティング・システムとなって、中小事業者を駆逐し、地域性を一掃して、国中にまったく同じ店舗を普及させているのである。

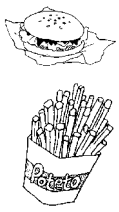
流通の合理化、コンピュータ管理と流れ作業方式による店内労働の合理化などによって、マクドナルドというシステムは、きわめて合理性の高い流通、販売網を実現している。少品種大量販売を目指し、主力メニューを絞り込み、調理は極限まで合理化して、価格も相対的に低く抑えている。

本書では、ファストフードのさまざまな現場から、進行中の出来事が実況中継されている。流れ作業による分業は、熟練労働の必要性をなくし、低賃金で未熟な労働者を雇い入れる基盤になっている。また、国内さらには世界中に広がる店舗は、さまざまな場所で同一の製品またはサービスの提供を可能にしている。場所の特性は損なわれ、独特の食文化も周辺に追いやられる。商品の生産過程では食肉処理工場での危険な労働実態が描かれ、危険物質混入の可能性も否定できないことをうかがわせる。

莫大な購買力を持つファストフード・チェーンが均一の製品を求めた結果、肉牛の飼育方法、食肉の処理法、挽肉の加工法も根底から変わった。牧場の牛が肉となり、ハンバーガーとして市場に出るまでの巧妙な戦略を精査することで、自由市場経済を悪用するファストフード産業の実態を暴きだしている。

安価で均質な食べ物を大量に生産するための、さらにそれを効率よく売りさばくための、過酷で非人間的な分業システム。労働力を使い捨て、食の安全を切り捨てる。あるいは香料の魔術でわれわれの健康を脅かし、農業を崩壊させていく。マクドナルドはさまざまな場面に問題を突きつけている。

著者は「ファストフードを買うという晴れやかで楽しい行為の裏側に潜むものを、人々は知っておくべきだ」と訴えている。食の安全性への関心が高まっている中、是非、本書の一読をお薦めしたい。

（二〇〇一年八月、三八一頁、一六〇〇円）

（中村光次）