

1. 経営環境の変化と新たな指針づくり

食生活の多様化とコンシューマリズムの台頭

1971(昭和46)年のニクソンショックに始まる世界経済の激変と日本経済の変容のなかで、従来の安定した国際通貨体制と安価なエネルギー・資源の安定供給体制がともに崩壊し、10%を超える実質経済成長率を謳歌した高度経済成長の時代は終焉した。企業は高度成長に慣れた体質の改革を迫られ、成長率5%前後の安定成長時代にふさわしい経営体制の確立が課題となった。高度成長期の負の遺産といえる公害への対策も問題となり、公害防止と産業廃棄物の的確な処理が企業の責任として定着し、さらに省資源・省エネルギーも課題に加わった。

経営環境の変動要因としては、食品市場の動向、そして食生活の内容や食に対する意識の変化も注目すべきものである。高度経済成長のなかで「消費革命」が進行した結果、エンゲル係数の全国全世帯平均値は1968年の36%から低下を続けて1979年には29.2%と30%を切ったが、食料費の実質値はこの間に8%ほど拡大し、支出内容も多様化した。厚生省調査「国民栄養の現状」によると、日本人の栄養摂取量は、総熱量では1971年の1人1日当たり2287kcalをピークとして以後は減少傾向に転じており、日本人の食生活は栄養飽和期に入ったと見られるが、植物性タンパク質・炭水化物の摂取量減少と動物性タンパク質・脂肪の摂取量増加は依然として続いた。

摂取食品の変化と並行して、摂取方法の変化も進んだ。家事労働時間の短縮を求める主婦層の要望で需要を伸ばした調理済み冷凍食品・レトルト食品は、冷凍機能を備えた2ドア冷凍冷蔵庫の普及や電子レンジの登場により、急速に日本人の食生活のなかに浸透した。また、外食の普及もこの時期の特徴であった。在来型の飲食店が急速に数を増やしたほか、ハンバーガー、フライドチキン、牛丼などのファストフードやファミリーレストランのチェーン店も増え始めた。

食生活が豊かになるなかで、消費者の食に対する意識も変化してきた。すなわち、「おいしさ」を求める一方で栄養価値への関心が高まる、「簡便さ」を歓迎する一方で安全性についても敏感に反応する、「高級化」を求めながらも価格に

対して厳しい目を向ける、などである。栄養価値については、血圧と食塩摂取量の関係、動脈硬化とコレステロール・中性脂肪の関係などが重視されて、減塩食品が発売され、バターよりもマーガリンの消費量が伸び、糖分摂取が控えめになる傾向が表れた。食品の安全性については、魚介類を經由して摂取されたメチル水銀化合物が原因となった水俣病(1968年、厚生省断定)、米ぬか油にPCBが混入して発生した中毒事件(1968年)などが大きな契機となり、インスタント食品の普及とともに消費量が増えた人口甘味料チクロの発ガン性が疑われ全面使用禁止になった事件(1969年)によって、消費者の関心が一挙に高まった。こうしてこの時期以降、消費者に安心して受け入れられる商品を提供することが、食品メーカーの最重要課題として定着していったのである。

長期経営方針の策定

戦後最大の好況といわれた「いざなぎ景気」のもと、1967(昭和42)年に「長期発展目標」を策定した味の素社は、多角化と国際化を推進して年率14%の売上増を図り、1977年度には売上高3000億円、税引後利益120億円(利益率4%)を達成することを目指していた。しかしその後、「MSG安全性問題」の発生、「いざなぎ景気」の終焉、ニクソンショックと相次ぐ環境変化のなかで、売上高は計画線にあるものの、利益率のほうは計画との乖離が著しくなってきた。

収益力が低下してきた原因は、主力製品でありかつ収益性の高いうま味調味料「味の素」[「ハイ・ミー。」]の不振だった。両製品の売上高は、1969年度を100とすると、1970年度は86に落ち、石油ショックによる物価騰貴に伴う価格改定を実施した1973年度でも、89程度の水準までしか回復しなかった。「味の素」はすでに商品としてのライフサイクルの成熟期に入ったと見られ、そのうえ1971年6月にはMSGの輸入自由化も始まった。主力製品としての「味の素」に従来のような役割を期待し続けるのは難しく、収益力の低下傾向に対処するために経営戦略の再検討が急がれ、1973年1月に新しい「長期経営方針」が策定された。

この新方針は、①新製品・新事業の戦略的展開、



本社(1972年)

②企業の社会的責任の達成、③人間性の尊重、の3点を経営の基本姿勢とするもので、味の素グループ全体の事業目標規模を、1980年度に売上高4000億円、税引後利益130億円(利益率3.25%)と設定した。その第一の特徴は、MSG依存体質からの脱却を図るため、新製品・新事業の開発とそれによる次代の利益支柱部門の育成を最優先課題に位置づけたことである。そして新製品・新事業を含む多角化の方向は、国民生活の質的向上に貢献する事業としてのライフインダストリーの分野、とくに食生活・健康環境向上の分野に重点を置くこととした。第二の特徴は、安全性の確保と公害防止、環境保全を企業の社会的責任として重視したことである。また人間性の尊重とは、1967年の争議以来、粘り強く続けられた労使の話し合いのなかから生まれた経営の基本姿勢であり、1970年8月の労働時間短縮基本協定において新しい労使関係の理念として明示されたが、これをさらに発展させ強化することを「長期経営方針」の柱の一つに掲げたのである。

2. 経営管理・利益管理の体制強化

渡辺社長の就任と長期経営基本戦略の明示

「長期経営方針」の策定を機に経営トップの交代が行われ、1973(昭和48)年5月、鈴木恭二社長が会長となり、渡辺文蔵副社長が社長に就任した。

渡辺新社長は、就任の挨拶で次のように述べた。「味の素社は『味の素』という独特の商品を開発し、世に送ってきました。ここまで育て上げた先輩のパイオニア精神とそのご努力に対して、深く敬意を表し、感謝するものであります。しかし、いまここで冷徹に省みますと、私たちはその遺産の上に安住し、いささか自信過剰に陥っているのではないかと懸念します」

MSG依存体質からの脱却と収益力の回復を目指す「長期経営方針」を具体的に推進するためには、方針決定から実行に至るまでの効率的な意思決定体制の再整備が不可欠であり、新経営体制のもとで具体的な「長期経営基本戦略」が1974年11月に策定された。

「長期経営基本戦略」は、経営環境の変化を先取りしながら新製品・新事業の開発を進める路線を敷くことをねらいとした。環境変化の方向は、①食糧資源の不足、②高度成長の終焉、③産業構造の転換、④企業の社会性重視、の4点からとらえ、それらへの対応として、食料資源分野の開発、未利用資源の有効活用、既存事業の再開発、技術開発力の強化、取得提携戦略の推進、



六代社長 渡辺文蔵

技術・販売両ポテンシャルの結合、社会との接点の拡大などの経営課題を設定した。食料資源分野の開発では、とくにタンパク関連技術の将来性を展望して、その重要性を強調した。

「長期経営基本戦略」で企業発展の質的側面を明示した味の素社は、続いて企業発展の量的側面に再検討を加えた。1975年12月、「長期経営構造」を調査・作成したがその推計によると、10年間の売上高成長率は年率10%、売上高利益率(税引後)は年率2%という、従来と比べればかなり低い水準を維持するだけでも絶大な企業努力が必要なことが明らかになった。

渡辺社長は、1976年の新年の挨拶で、調味料に依存した「甘えの体質」を徹底的に排除して、利益責任体制を確立するよう呼びかけた。そして調味料・油脂・食品・ファインケミカル・海外の5つの事業部門を利益責任の単位とする運営を目指すことが明らかにされ、1976年度からの3カ年長期計画では、収益力強化のための重点課題を毎年設定して利益目標の実現を図ることとされた。また1977年からは、経営計画の一環として、「販売競争力」「研究効率化」「設備投資効率化」など当面する経営上の重要問題が経営会議で集中的に審議されるようになった。

事業部制組織の整備と利益管理体制の強化

事業内容の拡大に伴い、本社(1973〈昭和48〉年2月1日、本店を本社と改称)では管理体制の強化が進められた。トップマネジメントの意思決定機関である経営会議については、その機動性を高めることを目的として、稟議事項の整理と権限委譲によって重要案件を効率的に審議できる体制を整備した。すなわち、まず1971年10月に設備投資、有価証券の取得・売却、人事異動などに関する稟議基準を改め、甲稟議を基本的な重要案件に限定し、それ以外は担当取締役の決裁対象である乙稟議事項に移した。続いて1974年1月には、乙稟議事項の決裁者に関して、常務以上の役付取締役という限定枠を改め、役付でない取締役も指名によって決裁者になりうることにした。

組織面では、1970年下期と1971年上期の2期連続で減益を経験した際に、重複業務の統合など現行機構の改善とともに各事業部の責任体制強化が提案され、事業部制的組織のさらなる整備を進めることとなった。事業部制的な運営は1960年代の半ば頃から徐々に導入を始め、1969年当時は業務(調味料等)・油脂事業・食品・アミノ酸・化成品・貿易・海外事業の7部に分かれていたが、分離・統合を経て、1978年には業務・油脂事業・食品・冷凍食品・ファイン事業・

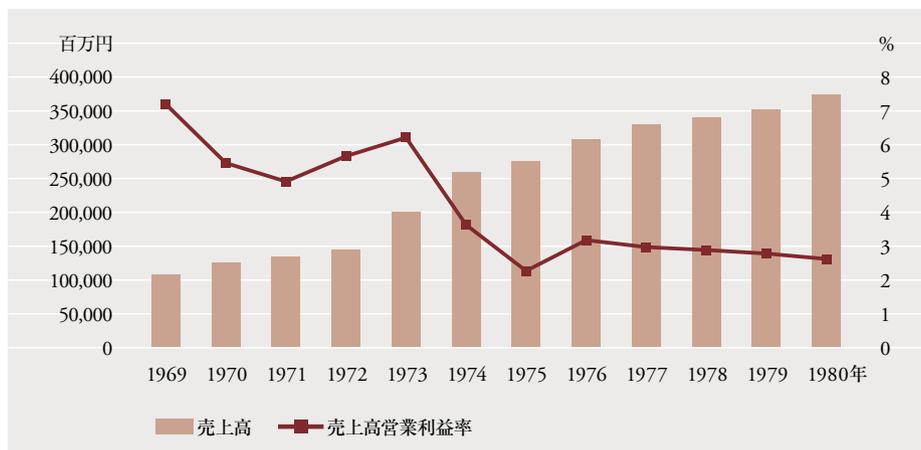
海外事業の6部となった。油脂事業部は、環境変動への適応力強化を目的に1975年11月に原料部と油脂部に分けたが、1978年7月に再び油脂事業部に戻した。冷凍食品部は1977年7月に食品部から分離独立、ファイン事業部は1976年2月にアミノ酸部と化成品部を統合したものである。海外事業部は、1970年6月に貿易部とともに廃止して、海外第1部(アジア・オセアニア・中近東・アフリカ担当)と海外第2部(アメリカ・ヨーロッパ担当)に再編成し、海外技術部を海外第3部と改め3部体制をとったが、1975年11月に再び海外第1部と海外第2部を統合して海外事業部とし、海外第3部は海外技術部に戻し1977年7月に生産技術部に統合した。

一方、各事業担当部門の責任体制強化の一環として、それまで工場と事業部だけだった利益管理の単位を1971年下期から全社に拡大し、本店の部・室・班、中央研究所、工場、支店の38単位とした。また予算編成に際しては部門別に利益目標と予算をリンクさせる方式を取り入れるなど、利益責任を明確にして利益意識の徹底を図った。1973年下期には事業部制的な運営を強め、事業部中心の利益計算方式を採用したが、さらに1975年下期からは事業部の当座資産・棚卸資産・固定資産使用高に対して想定される社内金利を課し、1978年上期からは事業部に共通費を配賦して、金利・共通費負担後の事業部利益を明確にした。

事業部以外の本社の部・室については、1970年の広報室設置、1972年の管理部の経営管理部への改組、施設部の生産技術部への改組、販売調整室設置、1973年の製品評価室・関係会社部の設置、1975年の監査役室設置、資

源企画部設置(1976年廃止)、1976年の事務合理化室と包装運輸室の統合によるシステム・物流部の設置、1978年の販売促進部と販売調整室の統合による販売企画部の設置などがあげられる。その他、新事業や新製品の開発を短期間に効率的に進めることをねらいとして、「プロジェクト

売上高・売上高営業利益率の推移



チーム設置規程」を1970年4月に制定し、担当する班を部・室に臨時組織として設置できるようにした。

支店関係では、1972年2月、高松・金沢両支店を大阪支店所管の営業所に降格し、7支店体制とした。営業所は、1969年6月以降、松本・静岡・神奈川・沖縄・千葉・埼玉・多摩・神戸・京都に順次新設し、連絡所も郡山など14カ所に新設していった。なお熊本・岡山両営業所は1971年に連絡所に改めた。

「味の素グループ」の明確化

事業の多角的展開を進めて関係会社の数が増えてくると、相互の関係を強化してグループとしての経営力を高めることが課題となる。「味の素グループ」という考え方を初めて明示したのは、1973(昭和48)年1月の「長期経営方針」においてであり、味の素グループの成長・発展の見地から関係会社を育成・強化していく方針を採用した。そして同年12月に関係会社部を新設し、1975年1月に「味の素グループ化計画」を、1978年4月に「味の素グループ(国内)基本問題」を作成した。これにより、味の素グループに所属する企業は、味の素社と相互に有機的連携を維持しつつ、味の素社の経営戦略に協力して活動する関係会社で、味の素社の持株比率が原則3分の1以上の企業と規定された。関係会社の管理については、事業活動の面で最も密接に関わっている味の素社部門が担当部門となって事業活動の指導・援助にあたり、関係会社部は総括部門として経営実態の把握、人事の総括、グループ各社間の相互調整などを行うことになった。また、新規事業、重要な設備投資、重要な投融資、重要な資金借入、増減資、重要な事業変更、幹部人事、経営計画などは、味の素社と関係会社で事前協議を行うものと定めた。

海外関係会社の経営は、基本的には現地の自主的判断に任されていた。しかし現地法人の増加に伴い、1978年6月に「海外法人管理要領」を制定して、マーケティングや人事・労務管理に関する事項は現地の自主性に委ねること、味の素社の経営と直接関連する利益計画・投融資計画などの財務関係事項は味の素社で総括することを明確にしたほか、事前協議・報告事項、各法人の管理上の区分と所管事務所、定例的な会議の開催なども明文化した。

監査体制の強化

1974(昭和49)年の商法改正によって監査役の職務権限が拡大され、従来の会計監査に加えて業務監査の権限が付与されるとともに、監査役の自主的地位

も明確にされた。味の素社では、この商法改正に対応しつつ監査体制の強化を図った。

監査役監査に関しては、「監査役監査規程」を制定した。監査の理念、監査役の職務範囲などを詳細に定めたことと、これを味の素社の監査制度の基本的な運営方向として実践したことの結果として、味の素社の監査役監査は、改正商法が目指した監査役制度にふさわしいものとなった。

監査役監査と並んで、内部監査も充実させた。1974年の「内部監査規程」の改訂によって、内部監査の報告書は、社長に提出された後、関係部門に回されて改善に関する回答とその実施が促され、さらに次の監査時にそのフォローアップが行われるという仕組みが生まれ、内部監査は経営・管理の改善を促進する役割を果たすようになった。

3. 安全性問題の経緯

「MSG安全性問題」とは、アメリカを震源地として1969(昭和44)年に発生したMSG有害説とその波紋のことである。1917(大正6)年以降に噂された「原料蛇説」と違い、科学者による実験を根拠としていたこと、また当時チクロをはじめとする食品添加物の安全性が何かと取り沙汰されていたことから、この有害説は大きな注目を集めるようになった。火種はその後の長きにわたってくすぶり続け、その間に味の素社が受けた有形無形の影響は計り知れないものがあった。

メイヤー勧告

MSGの安全性をめぐるテーマを科学的見地から取り扱った事例としては、例えば1965(昭和40)年2月に、グルタミン酸塩酸塩を使用したウサギの催奇形性試験の結果がトルコの研究者によって報告されていたが、味の素社中央研究所で追試を行い、1967年に問題なしとの結果が出た。しかしそれとは別に、MSGの大量投与により眼の網膜の神経細胞が壊死するという指摘がルカス博士によって行われ、味の素社ではこの問題を精査するため、1965年から中央研究所戸塚分室において動物飼育施設の建設に取りかかった。

1969年10月23日、ニクソン大統領の栄養問題担当顧問のメイヤー博士は、全米婦人記者クラブの記者会見で、ベビーフードにはMSGを使用しないよう勧告した。これがいわゆる「メイヤー勧告」である。この勧告は、1969年7月にオ

ルニー博士がアメリカ上院の栄養・食品委員会(マクガバン委員会)で行った証言を採用したものであった。オルニー博士は、“Science” 1969年5月9日号に発表した、マウス新生仔へのMSG投与(0.5～4mg/g体重を皮下注射)による脳視床下部損傷発現という実験結果に基づいて、ベビーフードへのMSG使用は中止すべきであると証言したのである。

メイヤー勧告とオルニー証言は、10月24・25日に日本の新聞でセンセーショナルに報道され、日本の消費者に大きな衝撃と不安を与えた。日本化学調味料工業協会は、ただちに見解を発表した。①オルニー実験は並外れて多量のMSGを注射で与えたもので、この結果を調味料として使用されるMSGに適用することは全く誤りである。②日本でのMSGの使用量は、加工食品中に使用されている量を含めて、1日1人平均2gを経口摂取しているに過ぎない。

しかし、アメリカのベビーフードメーカーは自主的にMSGの添加を中止し、日本のメーカーもそれにならった。この報道およびその影響は、日本だけでなく他の国々へも波及した。

FDAのSCOGS仮結論

アメリカでは、メイヤー勧告に続いて1969(昭和44)年10月30日に、ニクソン大統領が「消費者保護教書」のなかで、GRAS物質・食品添加物の全面的再評価を命じた。

GRAS物質とは、1958年の食品・医薬品・化粧品法改正によって「安全だと一般に認められている物質」(Generally Recognized As Safe)で、MSGも食塩や砂糖とともに指定されていた。GRAS物質の再評価が行われるに至った背景には、消費者運動の高まりがあった。アメリカにおける消費者運動の中心的な存在であったラルフ・ネーダーを中心とするグループは、欠陥車問題を提起してその法的規制に成功した後、医薬品・加工食品の安全性をターゲットに活動していた。

MSGの再評価作業は、1970年に開始された。再評価作業は、①FDAによる調査と実験データの収集、②米国実験生物学会連合内に設置されたGRAS物質特別委員会(SCOGS、Select Committee on GRAS Substances)による検討、③SCOGSが公表する仮結論についての公聴会の開催、④SCOGSの結論答申、⑤FDAの行政措置提案、⑥FDA提案についての公聴会の開催、⑦FDAの最終措置決定、という手順で行われた。味の素社は関係データを2回にわたって提出した。再評価作業は1973年終了という当初予定から大幅に遅れ、

ようやく1976年11月にSCOGSの仮結論がFDAから発表された。その内容は、ベビーフードについては報告されたMSGの悪作用を否定する証拠は不十分、その他については健康危害の証拠はないが追加研究を要する点あり、という曖昧なものであった。このままではMSGは、ベビーフードには使用禁止、その他には暫定許可食品添加物という行政措置に至る恐れがあった。

この間、MSGはWHO / FAO合同食品添加物専門家委員会 (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives : JECFA) でも取り上げられ、1970年6月、MSGの許容1日摂取量を120mg/kg体重とするよう勧告が行われた。同勧告では1歳未満の乳児を除くとされており、ベビーフードへの使用を制限する趣旨とも受け取られた。

中華料理店症候群と結び昆布問題

前述のマクガバン委員会では、MSGの安全性に関してもう一つの提起がなされた。シャンバーグ博士が証言した中華料理店症候群 (Chinese Restaurant Syndrome : CRS) というもので、MSGの過剰摂取がその原因であるとした。このCRS問題は、ネーミングも手伝って大きなセンセーションを巻き起こし、さまざまな国際機関が調査に乗り出した。事の発端は、1968(昭和43)年にアメリカで起きた風評で、中華料理を食べた人が頭痛や顔面紅潮、体の痺れなどの症状に見舞われたという。

日本でも、1971年から1972年にかけての一時期、中華料理や酢昆布を食べると頭痛や手足の痺れを感じ、保健所に届け出る人がいた。酢昆布や結び昆布という味付け昆布をめぐる問題は、中華料理店症候群と同様に「中毒事件」として報道された。東京都衛生局が問題となった酢昆布を検査したところ、実に45%ものMSGを含むものさえ検出された。一部の結び昆布・酢昆布業者が、昆布の価格騰貴のため、MSGを増量材として大量に(25 ~ 45%)添加していた、というのが事の真相だった。含有率が45%の酢昆布を30g食べると、13.5gのMSGを摂取することになる。「味の素」食卓瓶の一振りの分量は0.05gだから、常識では考えられない量であった。ラーメンやワンタンのスープでも、最高で1.6%、つまり1杯分に約3gのMSGが使われていた。

この時期にMSGの大量摂取が問題になった背景としては、①MSGの価格低下により、食品加工業者がコスト削減のために価格の高い原材料の使用を減らしてMSGで代替したこと、②MSGを増やすほど料理の味が良くなるという錯覚があったこと、などがあげられる。健康に悪影響を及ぼす摂取量は、食

塩の場合は体重1kg当たり6～8g、それに対してMSGは同11gといわれている。醤油など他の調味料も大量に摂取すればやはり健康を害するわけで、結局、中華料理店症候群や結び昆布問題はMSGに固有の問題ではなかった。

4. 安全性問題への対応

安全性の研究と対策

日本化学調味料工業協会と味の素社は、世界的に権威のあるイギリスのハンチントン研究所(Huntingdon Research Center)、および日本の国立予防衛生研究所に長期試験と追試を依頼した。それとともに味の素社中央研究所でも実験を開始し、1970(昭和45)年4月には戸塚研究室を生物科学研究部と改称して、MSGの安全性研究に集中的に取り組み始めた。

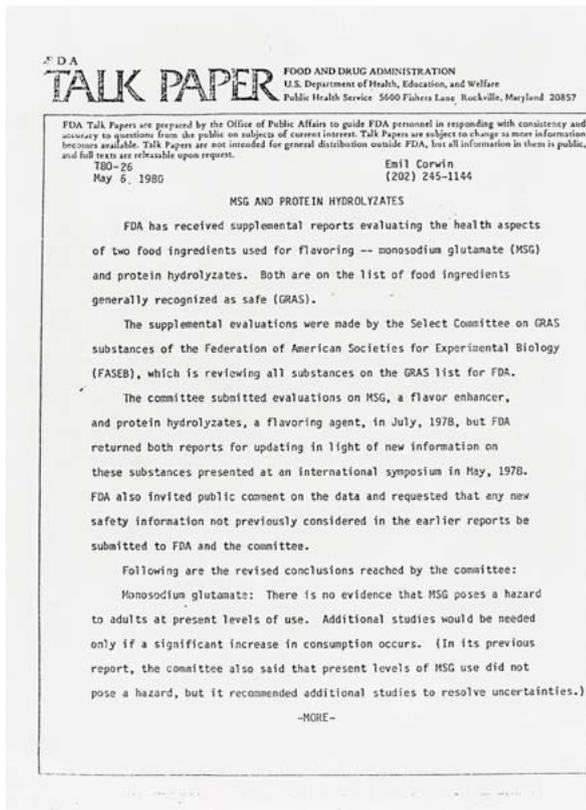
1970年9月に東京で開催された世界MSGメーカー会議では、国際グルタミン酸技術会議(IGTC)の結成を決め、安全性解明のための国際協力体制を作った。IGTCと味の素社が働きかけた結果、WHO/FAO合同食品添加物専門家委員会(JECFA)は1971年と1973年6月にMSG問題を再検討し、「MSGの許容1日摂取量120mg/kg体重」の除外を1歳未満の乳児から12週未満の乳児に緩和した。この修正は、MSGの安全性の幅を広げたものであった。

中華料理店症候群については、日本の厚生省が1972年4月、関係業界に対するMSGの適量使用の指導を地方衛生当局に通達し、日本化学調味料工業協会も適正使用推進委員会を設けて指導を強化した。また、日本化学調味料工業協会とメーカー6社は、MSGの安全性と適量使用に関する連名の広告を同年9月15日の各日刊紙に掲載した。味の素社の袋物各品種に標準使用量が記載されるようになったのは、この年からである。

1973年には、3月に本社に製品評価室を新設して、安全性をはじめとする品質評価体制を整備するとともに、初めて病理学研究者を採用し、MSGを投与した動物組織の切片の病理学的評価をすべて自社で行えるようにした。安全性研究は、オルニー博士のすべての論文内容の追試を実施してデータの真偽を確認することから始め、切片作製や動物飼育など実験に必要



「味の素」の適量使用について(「奥様手帖」1972年11月)



FDAの安全性公表文書

なノウハウを蓄積しつつ研究を進めた結果、食品に添加して使用する場合にMSGは安全であることを科学的に証明することに成功した。生物科学研究部で得たデータは、FDAにも提出された。

1977年7月、IGTCは、1976年11月のSCOGS仮結論に反論するデータをSCOGSに提出した。7月25・26日の公聴会では、味の素社中央研究所から派遣した報告者の他に16件の報告が行われたが、そのうちの11件が安全性を検証したものであった。しかし、1978年7月19日にSCOGSが出した最終結論は仮結論と同様の内容だったため、同年9月にIGTCは、ミラノで開催されたグルタミン酸シンポジウムの成果に基づいた反論をFDAに提出した。ミラノのシンポジウムは、IGTCの企画により1978年5月にミラノのマリオネグリ薬理研究所で開催されたグルタミン酸に関する国際シンポジウムで、オルニー博士を含む26件の研究発表が行われ、学術的にも高い評価を得たものである。反論を受理したFDAは、SCOGSに最終結論の再検討を指示し、1980年4月30日、「MSGは現行使用レベルで

食品添加物として安全である」との内容が、改訂した最終結論としてFDAに提出された。FDAはこの最終結論を5月6日に公表した。通常使用レベルで安全というこの平凡な結論が、実質的な「MSG安全宣言」として、千鈞の重みをもってMSG業界に歓迎されたのは言うまでもない。

さらに、1973年6月にMSG安全性問題を再検討したJECFAも、1987年に至り、「グルタミン酸ナトリウムは、人の健康を害することはないので、1日の許容摂取量を特定しない」との最終結論を公表した。

安全性研究の成果

味の素社は、MSG安全性問題を企業存亡に関わる問題として深刻に受け止め、同業他社とともにMSGの安全性を訴えると同時に、権威ある外部機関に研究を依頼し、自らも試験検査機能を拡充して、さらなる安全性の科学的立証に向けて徹底的に実験を重ねた。余儀なく投入した多大な時間と労力は、しかし他方、味の素社における安全性試験や品質保証などの技術体制を一層強化

する役割を果たし、さらには医薬用アミノ酸・医薬品事業へ参入する基盤ともなった。例えば、摂取されたMSGがどの肉体組織に分布するのかを特定するために、1971(昭和46)年に生物科学研究部にラジオアイソトープ研究棟を建設し、さまざまな動物において同位元素で標識したMSGの摂取後の体内分布を評価してきたが、この評価法がのちの薬物動態研究の基礎となり、医薬品開発に欠かせない技術となった。医薬品だけでなく、甘味料や化成品などの開発においても同様で、例えば1975年12月にサール社の医薬品に関する試験結果に問題があるとしてFDAが認可を保留した人工甘味料アスパルテームが、1981年に再認可を受ける際には、中央研究所の長期毒性試験データが役立った。

ちなみに、その後外部に発表したグルタミン酸の主な研究結果としては次のようなものがある。

①人間は生まれたときから血液脳関門があり、その血液脳関門によりアミノ酸の出入りは厳しくコントロールされており、グルタミン酸は脳から脳血管へは出やすいが逆の脳血管から脳への移動はわずかである(1979年)。(マウスの新生仔にはまだ血液脳関門が形成されていないため、オルニー博士の実験結果は前述のものになった)

②脳内で使われるグルタミン酸は、必要量が脳内でグルコース(ブドウ糖)から作られる(1979年)。

③経口摂取のグルタミン酸(食事から供給されるタンパク質由来を含む)の89～95%は、小腸粘膜内で代謝される。その結果として、血液(血漿)中のグルタミン酸濃度は食事内容、食前、食後に関係なく一定に保たれている(1996年)。



生物科学研究所

その後のMSG安全性問題

1980年代後半から、MSGがすべての病気の根源だというような過激な主張を行うアンチMSGグループの活動がアメリカで活発化し、1990年代に入るとマスコミもこの動きを取り上げるようになった。そのためFDAは、MSGが人間に与える悪影響についてのデータ解析を米国実験生物学団体連合(FASEB)に委託した。FASEBは各種調査の末に、MSGは大多数の人間には安全であるとの結論に至り、少数の感受性の高い人が存在する可能性を示唆する報告書を1995(平成7)年に発表した。感受性が高い人のグループとしてあげられたのは、喘

息患者グループといわゆる中華料理店症候群の2つのグループである。

前者は、1980年代にオーストラリアの研究者による喘息患者においてMSGを含む食事を食べてから数時間後に発作を起こす事例が見られるという研究報告に基づいていた。その試験手順を精査した結果、治療薬の投与をやめてから、コントロール、次にMSGの順に投与しており、時間が経つにつれて発作を起こす可能性が当然高まることから、実験手法に誤りがあることが判明した。そこで適切に管理された二重盲検試験がアメリカとオーストラリアで行われ、MSG摂取により喘息患者の喘息が悪化したり発作が起こったりすることはないと確認された。

中華料理店症候群の症状を示すグループに関しては、FASEB報告書の信憑性確認の見解に従った臨床試験が、アメリカ東海岸のハーバード大、中部のノースウェスタン大、西海岸のUCLAの3センターで行われた。応募してきた計130人の自称MSG反応者に対し、二重盲検法によりMSGが液体およびカプセルの形状で投与された。FASEBは、「最低3回はMSGにのみ反応し、コントロールには反応しない」ことを主観的症状の信憑性を担保する条件とした。この条件を満たした被験者は一人もおらず、この試験結果は2000年に発表された。

これらのデータを評価したオーストラリア・ニュージーランド食品基準局は、2003年にMSGの安全性を確認した。

広報室の新設

MSGの安全性が最終的に立証されたとはいえ、一度広まったMSG「有害説」の後遺症は小さくなかった。消費者の不安感は科学や合理的説明だけで完全に氷解するものではなく、社会との良好なコミュニケーションの重要性を痛感した味の素社は、そのための広報活動に大きな努力を払うようになった。

まず、メイヤー勧告から1週間後の1969(昭和44)年11月1日に、社長直属のMSG安全普及委員会を設置した。同委員会では、MSGの安全性を説明する広告キャンペーンを全国の新聞各紙で展開する一方、11月17日～30日の期間、消費者にMSGの安全性を説明するための特別販促活動を各支店を拠点にして実施した。しかしながら味の素社は、マスコミや消費者に対して、広告以外の情報発信のルートをほとんど持っていなかった。そのため安全性問題が発生した際に、正確な事実認識と不安の除去に必要な情報を的確に提供することができなかった。

そうした反省から、1970年1月、広報室を副社長直轄の組織として本店に設

置することとなった。同時にMSG安全普及委員会をMSG委員会に改組し、広報室をその事務局とした。

広報室は、取材窓口としての対応の他に、新製品・新事業・決算など、味の素社の動きを知らせるプレスリリースを担当した。マスコミ対応の強化と並んで、消費者団体やオピニオンリーダーとの対話を積極的に行った。1970年10月には、消費者と直接対話する機会を広げることを目的に、コンシューマーズビューローを設置した。その活動は、各地に開設されていた生活学校の対話集會に講師を派遣することから始まり、消費者の会、婦人会、栄養士グループなどオピニオンリーダーを擁する団体へと広がっていった。こうして1970年からの3年間に、消費者との対話活動は、工場見学时を含めると約700回に及んだ。

消費者からの苦情や問い合わせも、大切なコミュニケーションの機会として重視した。1971年2月以降はコンシューマーズビューローのなかにクレーム処理の専任担当者を置いて、各担当部門と連携をとりながら対処するようにした。クレームや照会は各部門にフィードバックされ、製品説明の方法やレシピの調整、品質管理、広告表現などに活用された。その他、広報誌の発行や消費者セミナーの開催など、さまざまな形で消費者への情報提供に努めた。また、1975年10月から支店・工場にも広報担当者を置くようにして、消費者運動の地方への浸透、地方行政の消費者保護施策の強化などに対応していった。

以上のような広報活動における努力の積み重ねは、常に消費者心理を最優先しなければならないとする事業指針をより深く定着させる自己革新の過程でもあった。

5. 他の国々の安全性問題

JECFAが1971(昭和46)年の食品添加物評価の際に発表したインファント条項(MSGの許容1日摂取量120mg/kg体重は、12週未満の乳児を除外する)は、当時乳幼児に関する入手可能な科学的評価データが得られなかったことによるもの、との付記があるとおり、乳幼児に関するMSGの有害性を確認したものはなかった。しかし多くの国々が同条項を単純に受け取り、法規によって「乳幼児用食品には使用できない」旨の制限を行った。



対話集會の様子

タイ政府は、1973年1月からMSG製品に「乳児と妊婦の使用禁止」と表示するよう告示した。中南米では、1971年11月にグアテマラ政府が「1歳未満の乳児食への使用禁止」の表示を行い、それ以外の場合でも使用量は製品重量1kg当たり80mgとすべしと発表した。アルゼンチン政府は、1977年8月に「乳児と妊婦はMSGを使用しているスープの使用を回避するように」と表示することを提案した。イギリス、ギリシャ、トルコ、カメルーン、オーストラリア、インド、ミャンマー、シンガポール、インドネシア、中国の各政府も同様の措置をとった。

これらの国々は、その後、味の素社および各現地法人による安全性確認の働きかけや、1987年のJECFAによる最終結論(グルタミン酸ナトリウムは、人の健康を害することはないので、1日の許容摂取量を特定しない)を受けて、禁止法規の修正・削除を行ってきた。ただ、ミャンマーは現在もMSGの使用を禁止し、カメルーンはMSGの輸入を禁止し、インドはMSGを添加した食品に「12カ月未満の乳児には適さない」旨の表示を義務付けている。