

青カビ説の崩壊—小林製薬自身の説明が内包する「現場の常識」への根本的矛盾

—床落下品の出荷と「青カビはある程度は混じることがある」発言が示すもの—
プレスリリース 我々紅麹業界に何が起こったか 80

株式会社薫製倶楽部 代表取締役・薬剤師 森 雅昭

前号 (PR78) では、健康被害の「原因」について私自身の認識の変遷を公表した。モナコリンK説から、UV 変異工業株 (BP-412) による「精製なし・食経験なし・長期培養・錠剤投与」という複合的暴露構造への転換である。

今号では別の視点から、青カビ (*Penicillium adametzioides*) 汚染説そのものの信憑性を問う。小林製薬が事実検証委員会報告書 (2024 年 7 月 23 日公表) および行政への報告の中で自ら開示した事実が、食品製造現場の「当たり前の常識」と根本的に矛盾していることを示す。

■ ① 確認された事実—床落下品の出荷 (2023 年 4 月、大阪工場)

小林製薬は 2024 年 4 月の行政報告で、以下の事実を自ら開示している。

発生時期	2023 年 4 月 (大阪工場)
事案内容	紅麹原料の製造中、床に原料約 33 キロが落下
対応	床などに触れていない約 11 キロをすくい取り、検査後に 120 キロ分に加工
結果	後日「不適切」と判断し 119 キロを回収するも、残り 1 キロは使用 (出荷) されていた

(出典: KHB 東日本放送報道 2024 年 4 月 12 日、小林製薬の行政報告に基づく)

■ ② 「床落下品出荷」が示す組織的問題

この事実を食品製造現場の経営者として読んだとき、まず浮かぶのは「なぜ従業員がそのような判断をしたのか」という疑問ではない。

現場の従業員が、床に落ちた食品原料をすくい取って製品化するという判断を自発的に行うことは、通常の商品工場ではあり得ない。「もったいない」という発想でそのような行動をとるとすれば、それは経営側からの暗黙の圧力、あるいは組織的な意思決定の下でのみ生じる。

従業員は、食の安全という観点では最前線にいる。食品の品質異常・衛生上の問題を誰よりも早く察知するのは現場の作業員である。「床に落ちたものを出荷してはならない」は、法令や規程以前の、職業人としての常識である。この常識に反する行動が組織として行われたということは、品質管理文化そのものの崩壊を示している。

■ ③ 「青カビはある程度は混じることがある」—品質管理担当者発言の意味

事実検証委員会報告書 (2024 年 7 月 23 日) および日経新聞の報道 (同日) によれば:

「紅麹培養タンクへの青カビ付着を認識しながら、製造現場が放置していた」
「この関係者が品質管理担当者に報告したところ、『青カビはある程度は混じることがある』と告げられたという」

(出典：日本経済新聞 2024年7月23日)

この記述は、食品製造に携わる者であれば誰もが即座に「あり得ない」と感じる内容である。

理由は単純かつ根本的である。

■ ④ カビを「食べない」のは法律ではなく本能である

食品として口にしてよいカビは、管理された微生物のみである。

- ・味噌・醤油・日本酒の麹菌 (Aspergillus 属) : 千年単位の食経験と菌株管理
- ・チーズのカビ (Penicillium roqueforti 等) : 特定菌株を用いた管理された熟成
- ・紅麹 (Monascus 属) : 東アジアで千年以上の食経験を持つ伝統食品

これらに共通するのは、「どの菌を使うか」が明確であること、そして長年にわたる食経験 (history of safe use) があることである。

一方、食品製造タンクに自然発生した「野良のカビ」は、食品衛生上「意図しない微生物汚染」として扱われる。これは法令の問題ではない。「カビの生えたものを食べてはならない」は、人間のみならず、動物も本能的に回避する行動原理である。

シカや牛はカビの生えた飼料を嫌い、サルは傷んだ果実を避ける。鋭敏な嗅覚・味覚を持つ動物が「青カビは問題ない」と判断することはない。では、GMP 認証こそ取得していないものの食品製造に長年従事する従業員が、青カビが付着したタンクを見て「ある程度は混じることがある」と感じるのであろうか。

私には到底信じられない。むしろその発言が本当にあったとすれば、それは品質管理部門が機能していなかった証左として読むべきである。

■ ⑤ 二つの事実が生む論理的矛盾

ここで問題となるのは、以下の二つの「公式説明」の並立である。

	小林製菓の公式説明	内包する矛盾
A	青カビが健康被害の原因 (Penicillium adametzioides 由来プベルル酸説)	青カビは重大な汚染源のはずであり、その発見・管理記録が不可欠のはずだが、当該記録は情報公開請求に対して「不存在」と回答されている
B	品質管理担当者が「青カビはある程度は混じることがある」と言った (伝聞)	青カビを重大視しない職場文化があったとすれば、なぜその「青カビ」が原因物質として断定されるのか。管理していない汚染を、なぜ同定できるのか
C	床落下品の1キロが出荷された (事実)	従業員が自発的にこのような判断をするとは考えにくく、組織的な品質管理文化の崩壊を示唆する。しかしその文化的崩壊を従業員の問題として語ることは、食品製造現場で働く人々への冒瀆である

■ ⑥ 食品製造従事者への敬意と、問われるべき責任の所在

私は14年間、食品製造業の代表取締役として、紅麹を含む発酵食品の製造に携わってき

た。その経験から断言できることがある。

食品工場で働く従業員は、法令より先に「これは食べてはいけないもの」を知っている。カビの異臭、変色、設備の異常—これらを最初に察知するのは現場の作業者である。HACCP の概念を知らなくても、「カビが生えたものを出荷してはならない」は職業人の常識である。

もし報告書が示唆するような品質管理の崩壊が実際にあったとすれば、それは**従業員の問題ではなく、経営の問題**である。GMP 認証を取得せず、第三者チェックの機会を持たず、人手不足を常態化させ、**現場担当者に品質管理を含む全業務を一任した**—これらは事実検証委員会自身が認定した事実である。

責任の所在を現場の従業員に帰することは、**食品製造に真摯に向き合う全ての製造従事者への冒涇**である。

■ ⑦ 青カビ説に残る本質的疑問

以上の分析を踏まえ、青カビ (*Penicillium adametzioides*) 原因説について、以下の疑問が解消されていない。

- ・ 青カビ付着タンクの発見日時・記録・写真はなぜ開示されないのか
- ・ 菌株の Chain of Custody (検体の保管・移送・同定の連鎖) はなぜ文書不存在的なのか
- ・ 「青カビはある程度は混じることがある」と言った職場で、なぜ特定菌株が原因として断定できるのか
- ・ 行政は食品衛生法第 28 条に基づく収去 (独自採取) を行わず、小林製薬提供の検体のみに依拠しているが、それで「断定」は可能か

これらの疑問に対して、厚生労働省・国立医薬品食品衛生研究所・大阪市は情報公開請求に対して「文書不存在的」と回答している。(PR73 以前の各号参照)

【本号のまとめ】

- ・ 小林製薬は 2023 年 4 月、床落下品 (紅麹原料約 33 キロ) の一部 1 キロを最終的に出荷していた
- ・ 「床落下品を出荷する」という判断は従業員が自発的に行うものではなく、組織的品質管理文化の問題を示す
- ・ 「青カビはある程度は混じることがある」という品質管理担当者発言は、食品製造の常識に根本的に反する
- ・ カビを「食べない」のは人間・動物共通の本能であり、管理されていない青カビを「原因物質」として断定できる科学的根拠は示されていない
- ・ 品質管理の崩壊の責任は経営にあり、現場従業員に帰することは製造従事者への冒涇である

→ 続く (PR81) : 行政の「収去なき断定」問題と、消費者庁への公開質問状への回答期限 (2026 年 6 月 15 日)

株式会社薫製倶楽部

代表取締役・薬剤師 森 雅昭

〒701-0303 岡山県都窪郡早島町前湯 611-1

TEL : 086-483-0602 E-mail : sales@kunsei.co.jp

【過去のプレスリリース】

- ・ 自社サイト (紅麹関連記事一覧) : <https://kunsei.com/archives/category/benikoji>
- ・ ValuePress (薫製倶楽部 配信一覧) : <https://www.value-press.com/corporation/87091>

本文書は記者向けの参考資料です。引用・転載にあたっては事前にご確認ください。