

## 食生活における「安全」と「安心」の相互関係

星野 豊

- 1 本稿における目的と課題
- 2 食生活における「安全」と「安心」
  - (1) 食中毒における責任関係
  - (2) 食品に関する風評の責任
  - (3) 食品に関する行政の役割
- 3 「安全」と「安心」との相互関係

### 1 本稿における目的と課題

日本で製造加工される食品の安全性は、世界に冠たるものであるが、食品の安心・安全が脅かされる状況は、なお多種多様な局面で生じている。これまでににおける食品の安心・安全に対する法律上の観点からの分析・検討は、各事件における関係者に対する責任追及の成否と範囲とが最も重要な社会的関心事となるために、当該事件の個別性に着目されることが多く、「法律上保護されるべき食品の安心・安全とは何か」という抽象的理論的観点については、必ずしも明確に議論の対象とされることがなかったように思われる。

また、生活上の各種の局面における、様々な「安全」基準とそれを遵守すべき事業者に対しては、近時に到って、当該「安全」基準により保護される立場にあることを明確に自覚した消費者の側から、様々な抗議や異議が述べられることが珍しくないが、その中の少なからぬ事案においては、事業者が明らかに「安全」基準を遵守しているにもかかわらず、本来法律上予定されていない水準の「安全」を維持することが求められる場合が生じている。この場合において、消費者が求めている基準は、客観的な「安全」基準の遵守と言うよりも、むしろ消費者の主観における「安心」の維持を事業者に対して求めているものと考え方が妥当であり、事業者としてかかる「安心」を提供することが必要であるか否かが、新たな問題として生じつつある。

このような現状の下で、個別事件の個性に必ずしもとらわれない、抽象的理論的観点としての「安全」と「安心」との相互関係について改めて検討を加え、今後における「安全」と「安心」との相互関係について考察することは、理論上はもとより実務上も、充分意義があるものと考えられる。

本稿は、かかる問題意識を基に、生活における「安全」と「安心」との相互関係について考えてみることを目的とするものである<sup>1</sup>。以下では、人の生活基盤としての「衣食住」のうち、「安全」と「安心」との相互関係が特に問題となりやすいと考えられる「食」に焦点を当て、かかる局面において「安全」ないし「安心」が問題とされた裁判例を概観し、かかる裁判例において、「安全」ないし「安心」に関して、法律上の議論がどのような傾向と特徴とを有しているかについて分析する(2(1)～(3))。その上で、本稿の目的である「安全」と「安心」との相互関係について検討し、合理的かつ客観的な「安全」基準によって、主観的な「安心」を確保することの可能性と限界とについて、今後における課題を含めて考察する(3)。

---

1 本稿は、一般財団法人東洋水産財団から助成を受けた研究成果である。

## 2 食生活における「安全」と「安心」

食生活における「安全」と「安心」との相互関係が問題となる局面は、大別して以下の3つが挙げられる。

第1に、食中毒の発生に関する責任関係について、食品の安全基準に対する知見に加えて、具体的な局面における食中毒発生に係る各関係者の予測可能性が問題とされる状況が多数生じている。

第2に、食中毒のような具体的な損害が発生していないにもかかわらず、食品の安全性に関する風評が生ずる場合があり、かかる場合における食品の風評被害に対して関係者間の責任配分をどのようにすべきかという問題点がある。なお、かかる風評については、単なる噂のように根拠らしきものが全くない場合もあれば、原子力発電所事故に起因する風評被害のように、個人の安心感覚に大きな影響を与えることが明らかな場合もあるため、解決が必ずしも単純でないことに特徴がある。

第3に、上記2点に関する局面を含めて、行政機関の権限行使に係る裁量の適切性が、事態の解決に大きな影響を及ぼすことは明らかであり、行政機関が権限行使に係る判断を誤った場合における、法的責任や社会的責任のあり方が問題となりうる。

以下では、食生活における安全と安心との関係が問題とされた裁判例を、上記の分類に即して局面ごとに分析を加える。

### (1) 食中毒における責任関係

およそ食品が取り扱われる事業である限り、どのような注意を事業者が払ったとしても、食品を原因とする健康被害が生ずる事故や事件は、完全には防ぐことのできないものである。しかしながら、これを社会がどの程度許容し、どのような対処を以て是とすべきと考えるかは、理論上は様々であるところ、日本の場合は、そもそも食中毒事故それ自体をほぼ絶対悪とみなし、かかる事故を生じさせた原因を構成した事業者に対して、法律上厳格な制裁を加えることが、半ば当然と考えられてきた。もっとも、このような社会全体の考え方が、日本における食品の安全管理に係る技術を著しく向上させ、食品の安全に関して世界に冠たる地位を誇る現状の基盤を構成していることも明らかであり、そうすると、問題となるのは、食中毒事故が不幸にして生じた場合における、法律上の責任体制と、責任を負うべき関係者の範囲についてである。

食中毒事故が明らかとなるのは、多人数における健康被害がほぼ同時に生じ、かかる被害者が共通して摂取した食品が判明した場合に、事実上限られているのが現状である。この点は、食中毒事故の中でも、同時に多量の食品に異常が生じたことに起因する食中毒しか事実上責任追及が行われられないという問題がある反面、食中毒事故の発生が明らかとなった場合には、被害を訴える者が果たして本当に当該食中毒事故の被害者であるか否かが逆に判明しにくいという問題が生じてくるため、事業者の法律上の責任が事実上あいまいになり、その後における悪評の抑止と「対応の良さ」に対する評判に起因する信頼回復を目指して、実質的な「営業上の戦略」として補償が行われる可能性が否定できなくなるわけであり、法律上の適切性と経営判断としての妥当性とが、やや複雑に交錯する局面である。

裁判例を概観すると、現実には消費者に食品を提供する事業者に関する責任は、事業者と消費者との間に契約関係が存在しており、食中毒の発生はかかる契約の違反に該当すると共に、不法行為責任をも構成することが明らかであるため、法律上認定しやすい傾向があるが、前記のとおり、果たして「被害者」が本当に「被害」を受けたか自体は、必ずしも明らかにならないという問題が残ることとなる。

東京地判平成25年1月28日平成24年(ワ)14863号は<sup>2</sup>、ホテルのレストランで食中毒が発生した事案において、被害者からホテルに対する損害賠償請求が認容された事例であり、裁判所は次のように判示している。

---

2 本件に関する評釈等はないようである。

「保健所の調査結果によれば、本件レストランで平成24年2月19日に昼食ビュッフェメニューを摂った者のうち37名が食中毒の症状を呈した……こと、港区長は、……本件レストランが調理し提供した食事により食中毒患者を発生させたと認定して、本件レストランの3日間の営業停止処分を発したこと、原告は、本件食事をした翌日の……昼ころ、腹部が重く感じられるようになり、同日の夕刻以降、少なくとも3回嘔吐した後、水様性の下痢になり、倦怠感と脱力感により寝込まざるを得なくなり、下痢の症状が同月23日昼ころまで続いたことの各事実を認めることができる。」

「原告に生じた症状はノロウイルスによる食中毒の主要症状に合致している上、発症時刻も本件レストランで食事をしたことにより本件食中毒に罹患した者の多くの発症時刻と合致しているから、原告は、本件食事をした際に本件食中毒に罹患したものと認めるのが相当である。」

「被告は、食品衛生管理マニュアルを定め、これを厳格に履行し、衛生管理のために可能な措置をいずれも講じていたもので、それにもかかわらず本件食中毒が発生した旨主張するが、証拠によれば、本件レストランの調理従事者1名及びサービス従事者3名からノロウイルスGⅡが検出されたことが認められるから、被告の上記主張を採用することはできない。」

「したがって、被告には、原告が本件食中毒に罹患したことによって被った損害を賠償すべき義務がある。」

「原告は、……本件食中毒に罹患したことにより精神的苦痛を被ったものといえることができ、その精神的苦痛に対する慰謝料は2万円と認めるのが相当である。」

また、東京地判平成30年3月13日平成26年(ワ)27395号<sup>3</sup>は、焼き肉店で提供された肉に大腸菌が付着していたため、肉を加熱しないユッケ等の料理を食べた客が食中毒で死亡する等した事件で、下記のとおり判示して、同会社の代表者及び店長の責任を否定した<sup>4</sup>。

「被告会社は、食品等事業者として、自らの責任において調理し販売する食品の安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努める義務を負うものであり（食品衛生法3条1項）、被告代表者は、そのような義務を負う被告会社の代表者であるから、自ら、又は従業者をして、上記必要な措置を講ずるよう努める義務を負うものである。」

「そして、本件食中毒の発生に先立って、牛肉の生食が腸管出血性大腸菌による食中毒の発生の大きな原因となること、複数件の食中毒についてユッケが原因食品として特定されたことなどが報告等されているものであり、また、重症化した腸管出血性大腸菌感染症患者の中には、溶血性尿毒症症候群を併発し、その中には摂食者が死亡した事例もある。そうすると、生食用牛肉を用いた商品であるユッケを提供する被告会社としては、提供する商品に腸管出血性大腸菌が付着していることのないよう適切な措置を講ずる義務があったといえることができる。」

「もっとも、本件食中毒の発生の前後を通じ、牛肉の生食を提供すること自体が禁じられているものではなく、平成10年衛生基準は、食品衛生法11条に基づく規格基準ではなく、あくまで努力目標とされているものにすぎなかった上、関係諸機関の広報活動にもかかわらず、平成10年衛生基準が十分に周知されていなかったことがうかがわれ、実際、被告代表者も、本件食中毒前は平成10年衛生基準の存在及び内容を認識していなかった。これに加え、被告会社は、A社から、ユッケ用の肉塊は被告会社において使用する際には歩留まりが100%であると伝えられていた上、基本的に筋や脂身が取り除かれたユッケ用の肉塊の納入を受けていた。こうした事情に照らせば、A社から納入した肉塊について、被告会社が平成10年衛生基準に沿うようなトリミングを行っていなかったとしても、これをもって直ちに被告

3 本件に関する評釈等はないようである。なお、本件では、焼き肉店の運営会社である被告会社に食中毒発生の責任があること自体は争われていないが、原告らにとっては、代表者や店長からの明確な謝罪がなく、刑事事件の手続も結局不起訴処分となったことから、民事訴訟を提起せざるを得なくなり、かつ、当初は県に対する監督責任の追及も視野に入れていたところ、地元の弁護士の中で代理人の引受け手が見つからなかったことから、東京で代理人弁護士を探し、東京地裁で提訴したとの事情があるようである。また、本件では当初、焼き肉店に肉を販売した卸売業者とその代表者も被告として提訴されていたが、別件訴訟（金沢地裁平成24年(ワ)432号・695号）における本件被告会社と卸売業者との間で、利害関係人としての本件原告らが解決金として卸売業者（実質は保険会社）から合計約4500万円の支払を受けることと引き換えに、本件における訴えを取り下げるとの和解が平成29年9月に成立したため、卸売業者との関係における訴訟は、平成29年10月に取下げにより終了している。

4 本判決の判断は、控訴審である東京高判平成30年11月7日平成30年(ネ)2504号で、本件とほぼ同旨の判示に基づく控訴棄却判決を受け、確定している。

会社の代表者に、故意と同視すべき重大な過失があったということではできない。」

「本件店舗においては被告店長とは別個に食品衛生責任者である従業員が配置されていたものであり、被告店長が同責任者の指示に反するなどしたことを認めるに足りる証拠はない。そして、被告店長が然るべきトリミングを行わないままにユッケの仕込みをしていたのは、本件食中毒前平成10年衛生基準の存在及び内容を認識していなかったことに加え、被告会社のマニュアルに従っていたにすぎず、飲食店の経営等を目的とする被告会社の指示に従った調理を行えば、食中毒その他の危害の発生を防止することができると思えることは無理からぬところである。そうすると、本件食中毒の発生について、被告店長に過失があるということではできず、また、被告店長が責任を負うということではできない。」「この点、被告店長は、ユッケ専用ではないまな板を使用してユッケの仕込みをすることがあったものの、まな板自体は消毒をした上で使用している上、本件食中毒の原因がA社から納入されたユッケ用の肉塊に病原性大腸菌が付着していたことにあることに照らせば、かかるまな板の使用をもって被告店長に過失があり、本件食中毒の発生について被告店長が責任を負うということもできない。」

以上に対して、食品や食材の流通過程に原因を有する食中毒に関しては、責任配分が必ずしも明確でない印象が強い。東京地判平成24年11月30日平成22年(ワ)39837号は、結着肉により製造されたサイコロステーキによって食中毒が生じた事案に関するレストラン運営会社から製造者等に対する損害賠償請求が棄却されており、裁判所は次のように判示している<sup>5</sup>。

「現在の食肉処理技術では、牛のと畜解体時に枝肉等にO157が付着することを完全に防止するのは困難であり、生食用の牛肉は我が国の市場にほとんど流通していないこと、牛肉の結着肉は、細かい端肉を人工的に混ぜ合わせて製造される加工肉であるため、O157が、表面だけでなく内部にまで混入する可能性があること、O157は、75℃で1分間以上加熱することで死滅するため、牛肉の結着肉であっても、中心部まで十分に加熱することで安全に喫食することができることが認められる。」「そうすると、牛肉の結着肉にO157が混入していたとしても、加熱用食材として通常有すべき安全性を欠くものということではできないのであって、本件製造物にO157が混入していたことのみを理由に、本件製造物に製造上の欠陥があると認めることはできない。」

「被告らは、原告から加熱用食材として広く市場に流通しているサイコロステーキと異なるサイコロステーキの製造を求められていなかったし、〔原告の経営するレストランにおいて採用されている顧客が自ら肉を焼き上げる〕方式は、調理方法、提供方法及び接客対応などについて十分な対策を採ることで、顧客においてサイコロステーキの中心部まで十分に加熱してもらうことが可能な方法であり、原告も、顧客においてサイコロステーキの中心部まで十分に加熱してもらうことを想定していたのであるから、サイコロステーキの「通常予見される使用形態」は、一般的な結着肉と何ら異なるものではなく、中心部まで十分に加熱して喫食させるというものであったというべきである。」

「なお、本件事案は、食肉について十分な知識と経験を有することが期待される業者が、結着肉であることの認識を有していたサイコロステーキについて生じた食中毒事故に関し、当該商品を製造した食肉業者等に損害賠償を請求したものであって、一般大衆である消費者が食肉業者に対し損害賠償を請求した事案ではない。被告らは、食品衛生法の解釈について言及した上で、結着肉等十分な加熱処理を必要とする食肉について、その旨の表示があることを前提として、仮に加熱が不十分であったために消費者がO157に罹患しても、それは消費者の自己責任である旨主張するが、当裁判所は、本件事案を離れてその主張の当否について判断するものではない。結着肉を「ステーキ」と称して提供することは、専門的知識に乏しい消費者との関係では、食材の危険性について誤解を生じかねないものであり、そのような誤解がされないよう的確な情報提供が必要というべきであって、的確な情報提供を欠いた事案において、食肉業者が免責されるということの本判決が示唆するものではない。本件の事案の内容に鑑み、上記の点を特に付言する。」

---

5 本判決は、控訴審である東京高判平成25年4月17日平成25年(ネ)65号・847号により控訴棄却判決、上告審である最決平成26年3月28日平成25年(オ)1439号・同年(受)1760号により、上告棄却・上告不受理決定を受け、確定している。なお、本件に関する評釈等はないようである。

また、東京地判平成24年3月21日平成22年(ワ)30372号・43555号<sup>6</sup>は、輸入作物に農薬が残留していたことから、これを加工したジャムを利用したクッキーについて被害が生じたことの責任が、農作物輸入業者、ジャム加工業者、ジャム卸業者、クッキー製造者の間で争われた事案であり、裁判所は、輸入業者の過失について、次のように判示している。

「被告は、輸入業者として、アメリカの子会社を通じてA社と取引をしており、年2回、A社を訪問して品質管理体制の確認をし、A社から使用農薬リストを入手するなど、A社に対して原告ら及び被告の中で最も残留農薬を確認しやすい立場にあることが認められ、この事実を照らせば、被告は、食品の安全性を確保するために必要な措置を適切に講ずる義務の一環として、本件輸入取引で輸入した冷凍ラズベリーの残留農薬について、残留基準値を超過していないことを確認すべき義務を負っていたものと認められる。」「農薬の散布が必ずしも均一に行われるわけではなく、農作物に残留する農薬の量が必ずしも均一とは限らないことなどにもかんがみると、本件第1コンテナ中の他の冷凍ラズベリーのペールに残留基準値を超えるピフェナゼートが存在する可能性が十分存するものと考えられるから、被告は、少なくとも、本件第1コンテナ中の冷凍ラズベリーを出荷する前に、上記冷凍ラズベリーに残留するピフェナゼートが残留基準値を超過しないかどうかサンプル数を増やすなどして再検査を実施すべき義務があったというべきである。」

さらに、東京地判平成29年9月5日平成26年(ワ)30212号は、外国産の農産物に大腸菌が付着していたことについて、納入業者に対する保険会社からの代位請求が棄却された事例であり、裁判所は次のように判示している<sup>7</sup>。

「本件食材に付着していたO148は中国由来のものである可能性が高く、被告が原料である長ねぎを仕入れた時点において既に付着していたものと考えられるところ、証拠によれば、被告が本件食材を販売先に引き渡すまでにO148を完全に除去する方法としては、本件食材又はその原材料である長ねぎをその中心温度が75度以上に達する状態で1分間以上加熱する方法が考えられるものの、本件食材が調理の材料として販売される商品であることからすると、上記の加熱の方法によりO148を除去することが被告に期待されていたとはいえ、その他に被告においてO148を完全に除去することができる方法があったとは考え難い。」

「O148の上記性質と、被告において本件食材からO148を完全に除去することのできる現実的な方法がなかったこと、そして、喫食者の属性が様々あり得ることを前提として食材の調理方法に応じた管理、洗浄及び消毒をする責任が課されている給食施設事業者による調理を経るという本件食材の使用形態といった各事情を踏まえると、本件食材が非加熱による使用を禁止せずに納入されたものであるとしても、加工業者である被告がこれを給食施設事業者に納品する場合には、調理の上で消費者に対し提供を行う給食施設事業者においてO148の増殖を予防する策をとることが想定されているということができ、被告が引き渡した時点で食中毒発症菌量に至らないO148が付着していたとしても、本件食材に〔製造物責任〕法2条2項のいう欠陥があったと評価することはできないというべきである。」

「現実の食中毒事故の発生状況等の事情から、被告が本件食材を本件各流通センターに引き渡した時点において発症菌量に達したO148が付着していたと推認できるか検討すると、……少なくとも、本件食中毒事故が発生した本件各事業所において本件食材を用いた料理が提供された時点では、同所で提供された本件食材に発症菌量に達するO148が存在していたということができない。もっとも、……O148は食品中で増殖し得るものであり、また、本件食材は本件各流通センターに到着してから直ちに料理として提供されるものではないから、引渡時から料理として提供されるまでの間にO148が発症菌量に達する可能性もあるのであって、料理として提供された時点で発症菌量に達するO148が存在していたことから、当然には、引渡し時において発症菌量に達するO148が付着していたとは推認できない。さらに、被告の加工施設における機器や従業員の便からO148が検出されていないため、加工施設の汚染状況から引渡し時において発症菌量に達するO148が付着していたと推認することもできない。」

6 本件の解説として、岩田合同法律事務所・旬刊商事法務2054号（2014年）がある。

7 本判決は、控訴審である東京高判平成30年2月21日平成29年(ネ)4115号により控訴棄却判決が下され、確定している。なお、本件に関する評釈等はないようである。

以上の裁判例を比較すると、食中毒の責任を主に引き受けることとなるのは、消費者に対して直接食品を提供する事業者に事実上限られてくるように思われるが、これは理論的観点からすると、やむを得ない側面があることも否定できない。すなわち、食品を現実的に体内に摂取するのは、流通の最後にいる消費者のみであり、生産者及び生産者と消費者との中間に位置する事業者は、僅かな割合のサンプル調査を行うことはあっても、流通対象となる食品の異常を見逃すおそれがあることは、完全には防げない可能性が高いわけであり、自己の勢力範囲を当該食品が通過したことを以て、後に発生した食中毒に関する責任を負わされることは、事業者として本来引き受けるべき責任の範囲を超えると考えられるためである。

日本における食品の安全性に対する安心感覚は、国内外を問わず極めて高く維持されていることは周知のとおりであるが、この信頼は、食品に関する「安全」に係る「表示」に対する「安心」へと事実上変換されていることに注意する必要があるほか、事業者としては、事実上、自己の雇用する個々の従業員の能力と倫理観とに食品の安全管理の大半を委ねざるを得ないのが実情であるため、食品の安全管理の徹底は、事業者にとっては、雇用管理の適切性の延長線上に位置づけられる問題であることを、改めて認識する必要があるように思われる。

## (2) 食品に関する風評の責任

食品に関する風評被害は、多くの場面では根拠薄弱な噂によって生ずるものであり、かかる被害が現実化するか否かは、消費者をはじめとする食品の流過程にある当事者が、適切な判断力を持っているか否かにかかっている。従って、特に消費者が、提供される情報を無批判に信用したり、冷静な判断力を持つことがやや期待できない状況が生じたりした場合には、根拠薄弱な風評といえども、事実上多くの者に誤って受け容れられ、事業者には理由のない損害を生じさせる場合が生ずることは、決してあり得ないことではない。

特に、雑誌記事等における報道による風評は、極めて多くの者に対して情報が流布し、かつ、事実上の権威を持った報道であればある程、誤報であるか否かにかかわらず、それを信ずる者が数多く出てくることが明らかである。そして、食品の圧倒的多数は、それと競合する同種ないし同質の他の食品と市場で競合する関係にあるから、無責任な報道により事業者が被る損害は、最悪の場合、当該事業者の事業継続を困難とさせる程度にまで達することもありうる。

しかしながら、現在までの裁判例においては、食品を扱う事業者に対する各種の報道や論評については、特段の制限や規制をかけるべきであるとは必ずしもされておらず、報道機関等に対して賠償を命じた裁判例においても、責任を肯定すべき理由となる表現等は、極めて限定されているのが現状である。

東京地判平成28年12月16日平成25年(ワ)27221号<sup>8</sup>は、大手スーパーマーケットが、消費者に提供していた外国米に関して、「『中国猛毒米』偽装」、「X社の大罪を暴く」、「猛毒」等の記事を掲載した週刊誌記事に対して損害賠償を請求し、第1審では記事の削除と2500万円の損害賠償が認容された事例であり、裁判所は、本件広告による名誉毀損の成立について、次のように判示している。

「本件広告では、「『中国猛毒米』偽装」、「X社の大罪を暴く」の大見出しが最も大きな文字で記載されているところ、これを見た一般の読者は、「X社の大罪を暴く」との記載から原告が何らかの罪を犯したと理解し、「偽装」と犯罪をうかがわせる記載と併せることにより、原告が偽装を行った主体であると理解するものというべきである。そうすると、「弁当、おにぎり1500万食」という見出しと併せて読むことにより、……原告が「中国猛毒米」すなわち、猛毒に汚染された中国産米を安全な米であると偽装して、1500万食分の弁当やおにぎりとして顧客に販売したという〔事実〕が摘示されているというべきであり、これにより、原告の社会的評価は著しく低下するといえる。」

「本件広告のうち、「X社は本誌にズサン検査を認めた」という記載は、原告が被告に対して、杜撰な検査をしていたことを認めた事実を摘示するものである一方、杜撰な検査であったかどうかは、証拠等によって証明になじまない物事の優劣についての批評といえるから、この批評は原告の行っていた検査について何らかの特定の事実を前提とし

8 本件第1審に関する評釈等はないようである。

ているものと一般の読者に理解されるものである。したがって、本件広告は、何らかの特定の事実を前提にして、原告の行っていた検査が杜撰な検査であると論評するものであり、これにより、原告の社会的評価は著しく低下するといえる。」

「本件広告には、「農家に「キロ200円」買い叩き」という見出しが掲載されており、本件広告ではその主体は明らかにされていないが、「米を標準的な価格よりも著しく安い価格で納入するよう原告が圧力を加えているという事実を摘示するものであり、原告の社会的評価は著しく低下するといふべきである。」

「X社の『買い叩き』のせいで中間業者が苦しくなり、中国産を使わざるを得なくなってしまうという事情もある」との記事部分、……「ある和菓子店では、売上の7～8割をX社に取られてしまうために、餡や桜の葉は安価な中国産を入れています。しかも桜の葉は一斗缶で運ばれてくるのですが、泥水に浸かっている。とても食用には見えないのですが、それを洗って使用しています。それほど劣悪な中国産を使わざるを得ないほど、買い叩きが深刻なのです」との記事部分は、……原告が和菓子店に対し、商品を標準的な価格よりも著しく安い価格で納入するよう圧力をかけており、それが原因で、和菓子店が餡や桜の葉に中国産の不衛生な原材料を使用しているとの事実を摘示するものであり、原告の社会的評価は著しく低下するといふべきである」

「X社の買い叩きがひどく、経営が立ち行かないということで、O納豆は手を引きました。」との記事部分は、同部分に続く「その後、同社の業績は回復しないまま、09年に倒産してしまいました。」との記事部分と合わせ読ませることで、……原告が「O納豆」の製造会社に対し納豆を標準的な価格よりも著しく安い価格で購入するよう圧力をかけており、それが原因で、当該製造会社の経営が立ち行かなくなり、原告との納豆の取引を中止した事実を摘示したものであり、上記摘示事実によって、原告の社会的評価は著しく低下したといふことができる。」

これに対して、控訴審である東京高判平成29年11月22日平成29年(ネ)337号では、以下のとおりの判示がなされ、「猛毒」の文言のみの削除と110万円の損害賠償が認容されるに留まっている<sup>9</sup>。

「中国産農産物の生産や流通の環境について、廃棄物による農業用水の汚染や農薬規制の緩さなどから農地の環境水準一般が日本国内よりも劣悪であり、収穫後の物流過程における衛生環境水準一般も日本産農産物よりも劣悪であること、これらの事柄が本件記事に記載されていること……が認められる。そうすると、中国食品販売により消費者の安全にリスクが生じることは事実であると認められる。」「また、食品卸業者は非常に安価な価格でないとXグループに仕入れてもらえず、表示と異なる安価な中国産混入などの産地偽装の温床となっていることは、前記認定のとおりである。」さらに、「[自らの罪を重く受け止めるべき]という表現も、社会的責任、道義的責任という意味であって、犯罪や刑事的責任を指すものでないことは、本件記事全体を通読すれば明らかであって、正当な論評の範囲を逸脱するものではない。」

「本件記事は、本文だけに限定すれば、第1審原告の名誉等を侵害する違法な部分はない。本件偽装問題の背景には、食品流通小売大手に価格決定権を握られているため、納入業者に中国産を含む安価な原料に頼る傾向が生じ、その結果国民の食の安全にリスクが生じているのではないかという問題提起をするものとして、1つの良質の言論である。表現の自由が保障された日本国憲法の下においては、名誉毀損訴訟を提起して言論や表現を萎縮させるのではなく、言論の場で良質の言論で対抗していくことにより、互いに論争を深めていくことが望まれる。」

「しかしながら、「中国猛毒米偽装」と「Xの大罪を暴く」という見出しが目立つように大きなサイズの文字で並列して記載され、特に「中国猛毒米」と「X」の名詞2個が最大の文字サイズで描かれているため、Xによる猛毒米の販売という直接的な表現はないものの、広告に視線を奪われた電車乗客や新聞読者は「Xによる猛毒米の販売」という印象を抱く者が大半であると認められる。他方、広告に視線を奪われた乗客や読者が、「中国猛毒米」という表現を、人体に有害な蓋然性が高いという中国産米の一般的な特質が表現されたものと理解することは、非常に少ないといふべきである。「偽装」の語も、偽装の対象が「産地」であれば「中国米偽装」と表現すれば足りるものであって、「中国猛毒米偽装」という表現は、広告に視線を奪われた電車乗客や新聞読者の大半に、偽装の対象が「産地」ではなく、

9 本件控訴審に関する評釈として、長野史寛・リマークス59号54頁（2019年）がある。なお、この控訴審の判断は、双方当事者から上告等がなかったため、確定している。

「毒性物質含有の有無」であると認識させるに十分である。」

また、大規模災害に起因する場合と、報道記事等に起因する場合とで、「安心」に与える影響はかなり様相が異なるものとなるが、両者が交錯する局面も少なからずあるため、法的な責任に係る裁判所自体の判断基準も、必ずしも明確なものとなっていないのが実情である。

宇都宮地判平成28年12月22日平成27年(ワ)745号<sup>10</sup>は、東日本大震災に関して生じた原子力発電所事故に起因する風評により損害を被ったとして、食品加工業者が電力会社に求めた損害賠償請求が棄却された事例であり、裁判所は次のように判示した。

「本件事故による風評被害については、バナナを購入する消費者や、取引先等が、本件事故に関する報道等により広く知らされた事実により、本件事故による放射性物質による健康被害の危険性を懸念し、原告の加工したバナナの購入あるいは取引を控えたという場合において、放射性物質による健康被害の危険性を懸念し、これを敬遠したくなる心理が平均的・一般的な者を基準として合理性を有しているとは認められるときは、これによって生じた損害を本件事故と因果関係のある損害と認めることができるものというべきである。」

「しかし、日本国内に流通しているバナナは輸入バナナが多く、そもそも風評被害の対象になりにくいといえる。」「また、……一般的に、輸入バナナの販売においては、原産国名の表示は義務付けられているものの、保管や熟成場所の表示は義務付けられておらず、販売されているバナナを国内のどの加工業者が加工したのかについて、一般の消費者に分かるようにはなっていない。そのため、店頭で販売されているバナナを消費者が購入する際、宇都宮市に所在する原告が加工したものか否かにつき、消費者が知りうる状況にあるとは認められない。仮に保管・熟成場所が分かったとしても、バナナの保管・熟成は室内で行われており、その過程で外気を室内に取り入れる工程があることが一般の消費者に広く知られていると認めるに足りる証拠はない。」「そして、食べるときは皮を剥くというバナナの特徴などを併せ考えると、バナナを購入する消費者や、販売する小売店、仲卸業者等の取引先等が、本件事故による放射性物質による汚染の危険性を懸念し、原告の加工したバナナの購入を敬遠したくなる心理が、平均的・一般的な者を基準として合理性を有しているとは認め難い。」

他方、福島地郡山支判平成29年5月12日平成26年(ワ)62号<sup>11</sup>は、上記と同一の原子力発電事故に関して、農作業及び収穫食品の摂取を顧客に体験させる事業を行うために土地を購入した者が、電力会社を訴えたところ880万円の損害賠償が認容された事例であり、裁判所は次のように判示している。

「原告は、農家の生活を体験させるなどという本件事業の構想を実現するために広大な本件各土地を取得し、それらを開墾して農作物の作付けができるようにし、大掛かりな本件主屋やそれに付属する本件作業場等を完成させて農家体験をするための中核的な宿泊施設や付属建物を整備し、多くの什器備品を購入するなど、本件事業は、本件事故当時にはなお開業準備段階であったものの、それをほぼ終了しつつあったものと認められる。」

「しかしながら、本件事業は、上記のとおり、消費者に自然の中で農家体験をさせ、収穫した農作物を食すること等を想定しているところ、……本件事故により放射性物質が本件各土地及び本件各建物にも降下沈着し、除染作業後の土壌等の保管場所が本件各土地周辺の至る所で目に入るばかりか、緊急時避難準備区域の指定が解除されているとはいえ、若い世代を中心に避難生活を継続する元住民が多く、福島県産の農産物等については出荷制限等が実施された経緯もあって深刻な風評被害が発生していること等に照らせば、消費者があえて本件事業によるサービスを受けることを選択するとは考えにくく、本件事業が未だ本格的に事業を開始しておらず、事業実績がなかったことも併せ考慮すれば、原告が……本件事業を断念したことは合理的な判断であったものと認められる。このことは、本件各土地周辺の施設が……廃止又は休業に追い込まれていることから裏付けられる。」

「確かに、本件各土地の所在する地域における空間線量は、……次第に減少しているものと認められ、本件各土地及

10 本件に関する評釈等はないようである。

11 本件に関する評釈等はないようである。

び本件各建物でも除染作業を実施すれば、……空間線量よりも数値が低下することが見込まれる。しかしながら、本件事業の構想は、……消費者が自然の中で農家体験することを主眼としているにもかかわらず、既に開業して顧客獲得が一定程度進んでいるならともかくとして、本件事業が開業前の段階にすぎず、消費者に対する信用度を形成するに至っていない状況においては、消費者が放射性物質で汚染された環境下での本件事業に魅力を感じるには到底考えられず、放射能汚染によって一旦損なわれた本件事業に対するイメージは容易に回復できるものではない。」

全体として、裁判所は、食品の安全に関する関心は、全ての者が有している以上、あらゆる論評や評価を並列して示すことにより、当該食品に対してどのような態度を以て臨むべきかに係る判断は、各個人の自由な判断に委ねられるべきである、とする考え方を基盤としており、自由主義の社会において、かかる考え方を根本から否定することは、案外難しいのが実情である。従って、今後においては、特に消費者において冷静な判断を下せるような情報の提供と普及をどのように行うかが、事業者全体の課題となることが明らかであり、単なる「宣伝広告」を超えた適切な「広報」に対してどのような工夫を行うかが、重要となるものと思われる。

### （３）食品に関する行政の役割

前述のとおり、食品に関する風評被害は、事業者にとって極めて大きな打撃となるものであるが、行政官庁が権限行使を適切に行わなかったり、政治的な思惑により、行政官庁の権限行使が混乱したりする状況も、近年は徐々に生じてきていることが窺える。

行政の責任が最も分かりやすい態様で生じるのは、食中毒の原因に係る調査が不十分であったため行政処分に係る判断を誤った事例である。和歌山地判平成29年10月27日平成29年(行ウ)2号<sup>12</sup>は、食中毒の原因が原材料にあったにもかかわらず、給食加工業者に対して行政処分を行い、原材料の廃棄を行政が命じたため、しばらくの間、真の原因が判明せず、後年他の食中毒事件における調査によって原材料に原因があったと判明したため、行政処分の取消が請求された事案であるが、裁判所は行政処分の形式的瑕疵のみに着目して、次のように判示している。

「本件処分は書面（本件書面）によってなされているところ、本件書面には原告が食品衛生法6条に違反したため同法55条1項に基づき営業停止処分をした旨記載されているにとどまり、本件食中毒に関し、原告が本件センターにおいて行ったいかなる行為をもって同法6条所定の違反行為と評価したかについて全く記載されていない。」「すなわち、本件書面には本件処分の根拠法条しか記載されておらず、本件処分の原因となる基本的な事実関係すら記載されていないのであるから、行政手続法14条1項本文、3項の要求する書面による理由の提示がなされたということはできない。」「よって、本件処分には取消事由となるべき手続的違法性が認められる。」

また、東京地判平成25年9月11日平成22年(行ウ)281号は、豊洲市場用地の購入について公金を支出することの差止請求が、法で定められた期限内に適法な監査請求を行わなかったという理由で却下された事例であるが、当該訴訟の背景には、食品を扱う市場の移転や許認可に関して、首長の度重なる交代などもあり、行政が一貫した対応を維持できなくなったという極めて政治的な背景事情が存在していたことがあり、裁判所が事実認定に際してやや苦心した形跡が窺える<sup>13</sup>。

「原告らは、東京都議会の会議や委員会の会議録等及び新聞報道を通じ、本件住民監査請求と同様の監査請求をするに足りる上記アの事実、すなわち、A社において土壌汚染の処理を完了させることを前提として合計601億7403万9925

12 本件に関する評釈等はないようである。なお、同事件に関する行政処分執行停止申立事件として、和歌山地決平成29年9月28日平成29年(行ク)2号、同抗告審：大阪高決平成29年12月8日平成29年(行ス)48号。

13 本判決は、控訴審である東京高判平成26年2月28日平成25年(行コ)332号により控訴棄却判決、上告審である最決平成26年12月17日平成26年(行ツ)299号・同年(受)314号により上告棄却・上告不受理決定を受け、確定している。なお、本件に関する評釈等はないようである。

円の価格で本件各土地の買入れがされたところ、その後には本件各土地を含む豊洲新市場予定地に土壤汚染が残存していたことが判明し、その処理費用には586億円を要するが、A社は平成17年確認書に基づき平成19年4月までには汚染処理に係る所要の手続を終えていて、法令や条例の規定を根拠にA社に同費用を負担させることができない状況の下で、その一部をA社に負担させる方向で協議がされるものの、A社が協議の結果として負担に応ずる部分以外の部分については東京都が負担することとなる見込みが生じたとの事実を、最も遅く見ても、平成21年6月5日(平成21年2月都議会の会議録が閲覧可能な状態に置かれた時点)までには知ることができたというべきであるから、原告らは、上記の時点において相当の注意力をもって調査すれば客観的にみて本件住民監査請求と同様の監査請求をするに足りる程度に本件各契約及び平成17年確認書に係る財務会計上の行為の存在及び内容を知ることができたものと認めるのが相当である。」「そして、上記の時点を基準として、原告らが本件において平成22年1月5日にされた朝日新聞による報道の翌日から同年4月1日に本件住民監査請求をするまでに86日間を要したことを考慮しても、原告らは、本件住民監査請求をした上記の日よりも約7か月前の平成21年8月末頃には、本件住民監査請求と同様の監査請求をすることができたものと認めるのが相当であり、原告らが平成17年確認書に係る合意又は本件各契約の締結のあった日から1年を経過した後である平成22年4月1日に本件住民監査請求をしたことについては、法242条2項ただし書の正当な理由があるとは認め難いものというべきである。』

他方、事業者には法律上の責任があるとの裁判所の判断が確定していないにもかかわらず、行政機関が一方的に事業者を批判する声明等を発表する場合があります、事業者としては裁判所の判断を仰ぐほか自己の正当性を守る手段がない状況に追い込まれることもある。神戸地姫路支判平成22年11月17日平成21年(ワ)278号<sup>14</sup>は、いわゆるこんにゃくゼリーの誤嚥事故に関して、消費者からの製造者に対する損害賠償請求が棄却された事例であり、裁判所の判示は次のとおりである。

「こんにゃくゼリーについては、その特性として、①口蓋と舌でつぶして処理することに困難さを伴い、硬さが強く、破碎され難いため、摂取した時の形態を変形するだけで咽頭に移送されることが多い、②水に極めて溶解しにくく、口腔内ではほとんど溶解しない、③室温に比べて冷温では、硬さ、付着性が増加する傾向があり、冷やして食べることで窒息のリスクが増加する、④特に小児の場合、容器から直接吸って出し、その勢いで直接喉に到達した場合、喉を詰まらせることが考えられる、⑤ミニカップの形態から、上向き食べ、吸い込み食べが誘発され、咽頭閉鎖が不十分な状態のままゼリー片を吸い込んで、気道を詰まらせてしまう、⑥商品名がいずれもゼリーというカテゴリーに属するため、一般消費者にとっては「こんにゃく入り」ゼリーの食品特性を意識しにくい、といった点が指摘されている」が、「口蓋と舌でつぶして処理することに困難さを伴い、硬さが強く破碎され難いこと(上記特性①)、水に溶解しにくいこと(同②)、冷温では硬さ及び付着性が増加する傾向があること(同③)は、いずれも蒟蒻自体の特性といえるから、これらのみでは、こんにゃくゼリーの設計上の欠陥を基礎づける事情とはなり難い。』

「本件こんにゃくゼリーを含む蒟蒻畑は、他の通常のゼリーとともにスーパーの冷蔵ショーケース内に積まれていたり、菓子コーナーに陳列するなどして販売されており、必ずしも蒟蒻畑のみ別の場所で販売されてはいなかったことが認められるが、……「蒟蒻畑」のロゴの記載方法並びに同商品及び事故報道の認知率からすれば、一般の消費者が、上記のような販売方法が行われていたからといって、蒟蒻畑の食品特性を意識しにくい状態にあったとは言い難いというべきである。』

「本件こんにゃくゼリーのミニカップ容器は、こんにゃくゼリーを吸って食する必要がない構造となっており、その形状も吸って食することを誘発するものではないところ、ある程度の年齢の小児であれば、本件こんにゃくゼリーのミニカップ容器に触れれば、それが吸い出さなくても中身が出てくるものであることは容易に認識し得ると考えられ、またこんにゃくゼリーを摂取する際には、ミニカップ容器の底を摘んでカップより出てきたこんにゃくゼリーのうち自分が食するのに適した大きさの分量だけ噛み切るなどして摂取すればよいのであり、逆に、例えば自らはミニカップ容器の上蓋を剥がせないような乳幼児に対しては、保護者等がこんにゃくゼリーを適当な大きさに切り分けるなどして与えるべきであって、仮にこのような乳幼児に対しこんにゃくゼリーを切り分けせずに与えた結果、当該乳幼児

14 本件第1審の解説として、神田桂・現代消費者法11号106頁(2011年)がある。

がこんにゃくゼリーを誤嚥したとしても、それはこんにゃくゼリーの設計上の欠陥を徴表するものではないというべきである。」

「Aは、本件事故当時、当時1歳10か月足らずであることからしても、同人に食物を与える際は、こんにゃくゼリーに限らず、保護者等（大人）が食べやすい大きさに加工するなどし、摂取中はそばについているなどして与えるのが通常であると考えられるところ、本件では、Bは、本件こんにゃくゼリーをミニカップ容器のままAに与え、自らはテレビに見入り、Cは入眠しており、Aが同容器をBから与えられ誤嚥するまでの一部始終を全く知らなかったというのであるから、およそ本件こんにゃくゼリーの通常予想される使用形態とはかけ離れたものであるといわざるを得ず、幼児がこんにゃくゼリーを大人の介助もないまま自ら食べることがその通常予想される使用形態でないことは、……国民生活センターによる一連の注意喚起が、その文面上、幼児に直接向けられたものではなく、その保護者等を対象としたものであることからしても、明らかである。」

また、控訴審である大阪高判平成24年5月25日平成22年（ネ）3658号<sup>15</sup>も、製造者の責任を否定して原告の控訴を棄却しているが、控訴審の判決前に消費者庁から事業者を批判する声明が発表され、同時期に裁判所から和解を勧告された事業者が、法律上の正当性を社会的に示すためには、裁判所の判決を仰ぐほかない旨を上申し、和解案を拒絶して判決を求めた経緯がある。ちなみに、裁判所の判示は次のとおりである。

「こんにゃくゼリー（前記のとおり、一口タイプのこんにゃく入りゼリーの総称として、このようにいう。）には、上記のような特性が指摘され、これをのどに詰まらせる窒息事故が発生しており、……その多くは、これを食べた乳幼児や高齢者によるものであるが、こんにゃくゼリーは、このように、餅や飴などと同様に、比較的窒息事故を起こしやすい特性をもった食品であることは確かである。また、こんにゃくゼリーは、前記⑦の指摘のとおり、その商品名でゼリーという文言があることから、顧客のイメージとして、ゼリー菓子の範疇に入りやすく、そうすると、消費者に、上記のような特性を有することの認識がなければ、場合によっては、通常のゼリー菓子と同様の食べ方をしてしまい、その際のどに詰まり窒息事故を起こす危険性に留意し、注意することが疎かになる傾向をもっているともいえる。また、前記のとおり、ミニカップの形状や大きさ次第によっては、上向きで食べたり、吸い込んで食べたりすることを誘発することもあり得ないではなく、更に、前記のとおり、一旦のどに詰まらせると、場合によってはこれを除去するなどその閉塞状態を解除することが困難になるものである。」

「しかし、こんにゃくゼリーの上記のような各特性による窒息事故の危険性は、その物性自体に例えば発ガン物質などの有害物質が含まれているというような食品自体の危険性ではなく、専ら、これを食べる対象者を含めた食べ方に起因して発生する危険性である。そして、こんにゃくゼリーは、上記の特性があることにもよって、独特の食感をもたらし、こんにゃくが美容や健康に良いとの考え方も相まって、前記のとおり、顧客に好まれて人気商品になったもので、被控訴人会社が平成3年に同様の商品を販売し始めてから、他社製品も含めて、夥しい数の同様の商品が市場に流通し、その大多数は、窒息事故もなく、顧客に親しまれて好まれる商品になったといえる。また、食品の窒息事故の報告例でみても、その発生件数は、我が国の食文化として古くから定着している餅による窒息事故の方が断然多いことも確かであり、更に、食品安全委員会の評価書によっても、その一口による発生頻度も飴による窒息事故と同程度であるとされている。これらの諸点に照らせば、こんにゃくゼリーは、それを食する際に、前記で認定した程度の頻度の窒息事故が発生したからといって、直ちにその物性自体や食品自体の安全性に問題があるものとははいえない。」

「本件こんにゃくゼリーには、前記認定に係る本件警告表示があり、しかも、Bは、本件こんにゃくゼリーはすでに自分でも1度ならず食べた経験があり、その食感を十分知っていたものと推定されるにもかかわらず、ミニカップ容器の上蓋を自分で剥がすこともできなかった1歳9か月のAに対し、そのミニカップ容器の蓋を剥がしてやり、再度これを渡して、自分から離れたところでAに食べさせたままにし、特に関心を払うことはなかったもので（Bがその

15 本件控訴審に関する評釈等はないようである。なお、本件は控訴審に対して双方当事者から上告等が行われなかったため、確定している。

時テレビを見ていたことは証拠上認められない。)、Bは、この間、食べやすい大きさに加工し、スプーンで食べさせたり、あるいは、そばに付いてやるなどの行動をとっていないもので、Aに対する配慮を欠いていたことが明らかであり、また、Cは入眠したままであったもので、Aが本件こんにゃくゼリーを食べるのを保護監督すべき者は他にはいない状態であったものと推認され、かような事故態様は、通常予想される本件こんにゃくゼリーの食べ方であるとは言えないというべきである。』

実際、行政処分の効力は予測外に広範囲に及ぶことがあり、例えば、誤って営業停止処分が下された場合には、かかる処分があったことを理由として、他の事業に参入することが禁止されたり制限されたりすることが生じうる。従って、仮に処分期間が満了した後であっても、法律上の判断を経て誤った処分の違法性を確認すべき場合があることは、理論上も実務上も留意すべきである。

新潟地判平成23年11月17日平成21年(行ウ)5号<sup>16</sup>は、事故米の加工に関して、回収・計画・報告を命じた行政処分の取消が認容された事案であるが、裁判所の判示は、次のとおり処分手続上の瑕疵を理由とするものであった。

「本件処分は相当量に及ぶ販売済みの本件米澱粉全量の回収等を命じる重大な不利益処分であるところ、処分の理由につき、処分の原因となる事実として、被告がカビの発生等による非食用の事故米穀を原料として米澱粉を製造し、食用と非食用の区別をせずに販売したと記載し、処分の根拠法条として、食品衛生法6条と記載してあるのみで、対象となる事実並びに対象となる食品等が何でありそれが6条各号のいずれに該当するかが法6条の規定に沿って示されたとはいえず、原告において、いかなる理由に基づいていかなる食品等を対象として本件処分がなされたかを知ることができないものというべきである。』

これに対して、控訴審である東京高判平成24年6月20日平成23年(行コ)412号は、次のとおり判示して、処分は有効であるとし、原判決を取り消した<sup>17</sup>。

「確かに、上記記載が食品衛生法6条に規定されている「使用」という文言を明記していない点は適切ではないという余地があるものの、「事故米穀を原料として米でん粉を製造し」という記載は、事故米穀の使用の態様を具体的に記載したものともみることができるのであり、「使用」という文言がないことの一事をもって処分の理由の提示として違法であるということとはできない。また、当該米澱粉を「食用と非食用の区別をせずに販売した」ことが記載されているのは、同条の規定が販売の用に供するための使用等を禁止していることから、被控訴人による事故米穀の使用が販売の用に供するためのものであったことを摘示したものと解することができる。』

「本件処分の文書に記載された理由には「使用」という文言はないものの、「事故米穀を使用し」という行為の内容を具体的に摘示したものとみることができ「事故米穀を原料として米でん粉を製造し」という記載があり、販売の用に供するためにそのような行為をしたことを問題として処分をするものであるという処分行政庁の判断過程を省略することなしに記載したものということができる。そうすると、処分行政庁としては、そのような内容の理由を記載することによって、本件処分における自己の判断過程を検証することができるのであるから、その判断の慎重と合理性を担保するという点について欠けることなく、処分庁の恣意抑制という理由提示制度の趣旨目的を損なうことはないというべきである。さらに、上記の理由の記載は、具体的なものであって、理由提示制度のもう1つの目的である「不服申立ての便宜」という面からの要請に対しても、必要な材料を提供するものということができる。また、上記の理由の記載は、使用された事故米穀が食品衛生法6条の何号に該当するものであるのかを明記していない点で必ずしも適切ではないものとされる余地はあるが、当該事故米穀が「カビの発生等による非食用の事故米穀」であることが具体的に記載されているのであるから、処分庁の恣意抑制という点でも、不服申立ての便宜という点でも、理由の提示として不十分であるとはいえないと解するのが相当である。そうすると、前記の内容を有する本件処分の理

16 本件第1審に関する評釈等はないようである。

17 本件控訴審に関する評釈等はないようである。なお、この控訴審判決は、上告審である最決平成24年11月29日平成24年(行ヒ)354号により上告不受理決定が下され、確定している。

由の記載は、行政手続法14条の要求する処分理由の提示として欠けるところはないものというべきである。」

以上のとおり、裁判例を概観する限り、裁判所は問題とされた行政処分の法律上の正当性の有無の判断を、どちらかと言えば手続面に重きを置いて淡々と行っているものと評価して差し支えないように思われるが、この種の問題にかかる、特に専門家でない者の感覚は、法律上の責任の部分と政治的な判断に委ねられるべき部分とが明確に区別されていないことが少なくないため、議論がともすると混乱しがちであることは否めない。もっとも、事業者であると消費者であるとを問わず、現実にかかる行動に影響を受ける者の立場からすれば、政治的な問題として解決するよりも、法的な責任の問題として解決する方が、関係する当事者の人格的資質に関する影響が小さくなることが期待できるため、より合理的かつ妥当な結論を追求することが、可能となるように思われる。

他方、問題の政治的な性格と法律上の制度とが交錯する場合、例えば、許認可権限の行使が、実質的に議会における予算案の議決に影響を受けて行われているような場合であるとか、行政機関の首長が選挙で選任される制度の下では、長期間にわたる政策方針が首長の交代によって変遷したり混乱したりすることは、枚挙に暇がないところである。このような場合には、仮に行政機関の行動に違法性が認められる可能性が高い場合でも、法律上の責任を追及することが事実上困難となり、政治的な問題として解決していく手法が採られることが事実上避けられなくなるほか、選挙による首長の交代に関しては、落選した前首長等が行政内部に関する情報を相手方等に対して開示すること等により、議論が混乱する場合が少なからずあるが、法律上の責任に関する議論の前提となる、前首長と現首長とが連続した人格であるとの考え方よりも、政治的な議論における両者が完全な別人であるとの考え方の方が、事態をより妥当に解決できる可能性がありうるため、議論が相当程度複雑となるところである。

### 3 「安全」と「安心」との相互関係

「安全」と「安心」とは、直感的にはほぼ重なる概念であるが、法的な概念としては、専門家の知見が反映された客観的な基準としての「安全」が専ら議論の対象となっていることは、周知のとおりである。これに対して「安心」は、対象となる物や状況が「安全」であるか否かに係る、個人の主観の問題として位置づけられるものであるため、個人により判断基準も感覚も異なり、かつ、個人の主観の感覚が合理的であるか否か法律上の議論の対象となくにくいことから、法的な議論の対象となること自体がそれ程なかったように思われる。実際、法制度上の合法違法という観点に即して考えるのであれば、客観的かつ合理的な「安全」基準に対して、専門知識が十分でない個人が主観的な「不安」を覚えること自体はやむを得ないことであるとしても、かかる個人の「不安」を解消させるために「安全」基準自体を改変させることは、「合理的な基準」を「個人の主観」に基づいて改変させるという、およそ「合理的でない」対応に外ならないため、不安を持つ個人に対しては、十分な「説明」を行うことによって「合理的な安全基準」を当該個人に「理解」してもらうことが、従来原則的な対応であったと考えて差し支えない。

しかしながら近年においては、客観的かつ合理的に確立されている筈である「安全」基準それ自体やその適用に対し、特に消費者の一部が「安心」できないとして抗議や異議を申し立てる事案が生じている。その中には、報道機関等により事実上支持されてしまう場合もあるため、単純に「専門的でない」「合理的でない」「客観的でない」として排斥することが難しい場合もないではない。

また、合法違法のほか、法律上の妥当性と合理性とを判断する機関である裁判所も、個々の問題点に関する知識量については、どちらかと言えば専門知識のやや希薄な平均人に近いのが実情であり、必ずしも合理性があると言えない漠然とした不安が生ずることに対して主観的に同調してしまう場合もあり得ないではない。そうすると、専門知識の有無ないし多少によって、「安全」基準が「安心」感覚に対して常に絶対的に優位な立場にあると留保なく断言することは、意外に難しいように思われる。

さらに、仮に「安全」基準の一部に誤りがあったり、時代背景や技術的環境が変化したりすることにより、従来合理性のあった「安全」基準自体が、徐々に合理性を失ってしまう場合も考えられる。理論的に

は、かかる「安全」基準自体の変容は当然あり得ることであり、かかる変容によって「安全」基準自体の合理性に対する評価に影響が及ぶことは、理論上あり得ない筈であるが、かかる「安全」基準の変容は、個人が主観的に有する「安心」感覚に対して大きな影響を及ぼすことが明らかであり、変容した部分についてはもちろん、変容していない部分まで含めた「安全」基準全体について、「安心」感覚の基盤を大きく揺るがすものとなりかねない性格を有している。

そもそも、前述のとおり、合理的かつ客観的な「安全」基準といえども、種々の理由により「変容」することがあると前提するのであれば、現時点における「安全」基準が、将来についてはもとより現在についてすら、常に「合理的」かつ「客観的」であるとの理論的担保は存在しないこととなるため、「安全」基準に対する「安心」感覚からの抗議や異議が、常に「非合理的」であるということ自体、理論的に困難となってくるわけである。

要するに、現在の問題は、客観的な「安全」基準と主観的な「安心」感覚とが正面から対立することによって生じており、従来の議論は、客観性のある「安全」基準のみを以て議論を完結させようとしてきた傾向があるが、今後においては、個人消費者による「安心」の感覚についても必要な配慮がなされてしかるべきではないか、という点が、今後における「安全」と「安心」の相互関係において、検討されるべきであると考えられる。

また、従来ほとんど疑われてこなかった、「安全」は「安心」を確保できるか、という点についても、様々な角度から再検討が行われるべきである。すなわち、法的な判断が客観性のある判断基準になじみやすいことが明らかである以上、議論の次元が異なるものとなるとは言え、「安全」基準の調整ないし改訂によって「安心」を図る試みは、これまで行われてきた以上に、検討に値するものと考えられる。

もっとも、かかる検討に際しては、「安心」に係る平均的な個人の感覚がどのような構造になっているかを改めて考慮する必要があり、判断に必要な情報を個人に対して開示したうえで「安全」であることを理解させ、当該個人はこれを以て「安心」をすべきである、との従来の理論構造を基盤としてこれを拡張していくべきであるか、あるいは、従来の考え方とはむしろ逆に、主観的な「安心」感覚を正面から取り込んだ形での「安全」基準の可能性を探究すべきであるかは、場合によっては、食生活以外の生活の局面における「安全」と「安心」との相互関係に係る検討の中で、望ましい方向性を探ることが必要かつ有益であると思われる。その際には、風評や誤導情報により影響を受けた「安心」感覚についてどのように取り扱っていくべきか、少数の個人が有する主観的な感覚について、どのように扱っていくべきかが、今後における検討課題となるものと考えられる。

(了)

(人文社会系准教授)