

長沙市の『老重慶火鍋店』 スープ中から吸い殻

新浪湖南 hunan.sina.com.cn 2018-01-08 20:41 来源: 新浪综合

寒くなるにつれ、火鍋店はますます商売繁盛になりつつあるが、つい先日、長沙市民から我々に対して、電話による通報を受けた。晩報大通り（宮本注：直訳すると「夕刊大通り」ですが長沙にあるれっきとした通りの名前だそうです）にある『老重慶火鍋店』では、前の客が食べ残した火鍋の紅油（辣油）スープを回収して次の客にサーブしているということだった。記者は、直ちに同店を直撃訪問、数日に及ぶ徹底的な調査を行い、遂に、その厨房にまで入り込み、店側のスタッフが食べ残しの鍋を回収し、ろ過加熱をし、調味料を添加してから再びテーブルに出されるまでの全過程を直撃、店が標榜するところの『老油火鍋』の秘密を暴くことに成功した。

真相大追撃報道

1. 長沙『老重慶火鍋店』、シェフは暗い鍋の底を『老油だよ』と

これは、2017年12月29日に、長沙市民の王さんが長沙市にある『老重慶火鍋店』内で、撮影したビデオだ。市民によるフィードバックをもとに、記者は直ちに調査に入り、晩報大通と湘湖路の交差点で、この問題火鍋店を発見、火鍋と肉や野菜を注文した後に、同店店内で使われている火鍋スープについて質問をしたが、これに対して、給仕人が返した回答は、「店内で使用されている火鍋スープは、新鮮なのでお客様にはご安心ください」というものだった。



全部ごみ箱に！

いや、全部ごみ箱のそばに、だ。

記者：このスープは老油を使っているの？再利用しているの？

給仕人：そんなことはありません！みんな清潔で、うちではそんなことしていないよ。

だが、記者は、運ばれてきた紅油火鍋の、底にある紅油スープが日常よくみるそれより暗褐色で、味もまたかなり塩辛いことに気づき、何度も質問をぶつけたところ同店のシェフが出てきて、これが彼らの採用している『老油の食べ方』で、重慶火鍋の伝統的であり、『老油』は、厳格な処理を通じて、高温消毒、反復濾過を通じているので安全に食用することができるのだと語った。

シェフ：これが本当の重慶火鍋。だから『老油』を使うんだよ。

記者：この老油はいったいどんな油？食べ残しの油を集めてまた別のテーブルに出しているのでは？それって安全じゃないよね。

シェフ：安心してよ。これは安全だと保証するよ。高温で消毒しているので問題はないし、毎週取り替えているからね。

記者が、現場を観察して判ったのは、午後5時から7時までのこの二時間がレストランのピークにあたり、店内には2フロア20以上のテーブルがあるが、満席で、食事に来る客が後を絶たないことだった。店の従業員は、老油で作る火鍋は味がよく、来店客の評判もよいとしている。

2. 食べ残しのスープは回収され、『紅油鍋底』として口水油が食卓に

記者は、使用される『老油』について、食事に来た来店客に店から自主的に話をするということはないという点に着目、ならば、この種のいわゆる『老油』とは、そもそもどのような油なのか？ということになる。

『老油』の製造工程を明らかにするため、真相記者は、給仕募集の（応募者の）身分を使い、この『老重慶火鍋店』を再度訪れて潜入調査を行なった。記者がこの火鍋店に出勤したのは、正月休みの時期であり、店への来客数はかなり多かった。

記者は、食事客の食べ残しスープが、とぎ汁バケツ（飼料用バケツ）に直接捨てられることなく、給仕により厨房に持ち帰られるのを見つけた。

その後、これらの食べ残しスープが捨てられるのだろうと考えた記者が厨房に入ろうとすると、厨房に

いたシェフに制止され、彼らの指示によりステンレス製バケツにそれを移し替えさせられた。

シェフ：そこに捨てるんじゃない！

記者：どこによ？

シェフ：ここだよ、ここ。まだ使えるんだよ。

シェフの言葉にある「まだ使える」とはどういう意味か？

記者は、ステンレスバケツに集められたスープの上には、こし網の様なものが放置されており、簡単な濾過ができるようになっているのを見つけた。ホール係の回収した多くの鍋底には、どれも食客の食べ残した野菜や骨や皮の残飯が入っており、ひどい場合には、煙草の吸殻やビニルバッグなどのごみが混じっており、ろ過した後に収集された食べ残しスープがバケツの中に溜まっていたのだ。



＜図1＞赤い円内は漉し網



＜図2＞赤い円内は「たばこの吸殻」

その夜、夕食時間が過ぎた11時頃に、この店のシェフが濾過された食べ残しスープをすくい出し始めた。

記者：シェフ、これをすくい出してどうするの？

シェフ：お前さんにや関係ないことだ。

記者：シェフ、手伝いましょうか？

シェフ：だめだ。お前にはできない。少なくとも1年以上のスキルが必要だ。出てゆけ。誰かほかのやつを手伝ってこい。



火鍋オイルとして濾過しなおす



同じ桶の中に濾過した火鍋オイルをいれる
その後、この桶の中の油は火鍋の鍋に入れて食される。

老油を使っていることについて、この火鍋店のスタッフは口を開かず、主体的に客に対していわゆる『伝統的食べ方』について告知をすることはなかった。

これらの残りものスープの用途について、このシェフはひた隠しにした。

が、記者は、シェフが集めた食べ残しスープに地理や玉ねぎなどを加えてから加熱するのを目撃。これが、この店の言うところの『秘密の老油』だったのだ。

記者(加熱中の口水油をしゃもじですくいながら)：シェフ、この老油の準備ができたなら、また鍋に入れるつもり？

シェフ(火鍋の調味料を持ちながら)：そうだ、その通りだ。

その後しばらくして、食客たちが夕食に来て、シェフは注意深く作った老油の鍋を再びテーブルに出し、客たちはそれを食用していた。



食事客のために何度も利用
これが火鍋なのだとされている



老油あったればこそ、この味がだせるんだ

記者：老油を使ってることを食事客は知ってるの？
シェフ：わからん。でもみんな喜んで食べてるし、商売も繁盛してるんだ。



水を混ぜてそれで油がきれいになる？
油を喧嘩させて加熱することで、油がとれる

3. 店員は口水油を『節約しているのだ』と

記者の潜入中に、このように食べ残しのスープを回収して老油を作ることについて問うてみたが、店のスタッフは、火鍋はその製造プロセス中、使われるヘッドの量が極めて多く、回収使用を続けているのは『節約になる』からだと言った。

記者：この油って私たちが捨てるもの、なのに、なぜまた汲み出すの？

給仕係：これにかかわるんじゃない。あいつらがまだ使わなければならないと思ってるからでは？

記者：何に使おうっていうの？

給仕係：次の火鍋に使うのさ。

記者：どうして火鍋に使えるのだ!あんなに汚いじゃないか！

給仕係：コストが惜しいんだ。だから何度も使うんだろ。



火鍋の再利用には、金を無駄にしたくないという恐れがある。

ネットの美食プラットフォームで『重慶火鍋』と検索してみると、この店は、周辺の店の中では第一位にランクされており、評価コメント欄には『ボリュームたっぷり』、『美味しい』、『良心的』といった高評価が並んでいる。

そして、このような口水油鍋は、店のメニュー上では最も高額な 180 元/鍋とされていた。

湖南省中医薬大学第一附属医院の李定文教授は、食用油を重複加熱すると発がん物質を産生することがあり、人体の健康にとって潜在リスクとなる。中でも、食べ残しの肉や野菜、煙草の吸殻、プラスチック包装物などのごみの場合は、有害な物質も同様に油の中に残っており、単純な濾過加熱では、完全に除去するなどということはできないのだという。



湖南中医薬大付属第一医院 李定文教授
高温の後に 何度も加熱

李定文：まず最初に、食用油を反復して加熱すると、通常の鎖状構造が変わることがあります。中に

は、常見される高活性の間接発がん物質『ベンゾピレン』や煙草の吸殻、ごみに付着している有害物質は高温だけでは取り除くことができません。高温には細菌を死滅させる機能しかないのです。

記者が後に、長沙市芙蓉区食品薬品监督管理局にこの店の状況をフィードバックしたところ、関連責任者は、「商店では生産経営用に原材料として回収した食品を使用してはならない」と我が国の『食品安全法』第 28 条に明確な規定があると指摘した。

記者のフィードバックした現象は、すでに重大な違法行為であり、彼らは直ちにこの『老重慶火鍋店』に対する徹底調査を展開した。

長沙市芙蓉区食品薬品监督管理局スタッフ：絶対に許されないことだ。これは、とぎ汁油（宮本注：コメのとぎ汁は体にも良いといわれますが、ここでは『残飯油』と訳したいところです）と大差ない。

Changsha “Old Chongqing Hot Pot Shop”: Cigarette butts in the drooling-oil bucket

Sina Hunan

hunan.sina.com.cn

2018-01-08

20:41

Source: City 1 time

As the weather turns cold, the business of various hot pot restaurants is getting hotter and hotter, just recently, people in Changsha reported to us by phone saying that there is an “old Chongqing hot pot restaurant” alongside the Wanbao Boulevard (Miyamoto’s note: The street name in Changsha City, its direct translation shall be Evening Newspaper Blvd.), where old chili oil soup used for the other guests are served for the next guests. The truth reporter immediately visited the restaurant and began a few days of undercover investigations. Finally, he found the entire process of reusing the leftover soup, filtering and heating, adding ingredients in the restaurant’s kitchen, and the restaurant served this reused soup on another table. The secret of the shop’s so-called “old oil pan” was tampered with.

Report which gets to the bottom of the problem

1. Changsha “Old Chongqing Hot Pot Restaurant”, the chef said the dark bottom of the pot as “old oil”

This is a mobile video taken by a citizen, Ms. Wang, in an “old Chongqing hot pot restaurant” in Changsha on December 29, 2017. According to public feedback, the reporter immediately investigated and found the hot pot restaurant at the intersection of the Wanbao Avenue and Xianghu Road. After ordering a hot pot and side dishes, the reporter first asked about the oil used to make the hotpot in the shop. The reply given by the waitress was “the oil in the shop is fresh and you can rest assured”.

Reporter: Are you using old oil for this soup? Are you reusing it?

Waiter: Impossible! It's all clean. We never do such a thing.

However, the reporter observed that the red oil hot pot served and discovered that the color of the soup pot was far darker than red compared with that of we usually see, and its taste was salty, too. Under repeated questioning by reporter, a chef at the restaurant said: This is because they use the characteristic “old oil eating method”, which is the traditional practice of Chongqing hot pot, the so-called “old oil” have undergone a rigorous treatment process, through high temperature sterilization, repeated filtration, thus it can be safely eaten.

Chef: This is an authentic Chongqing hot pot, so we can use “old oil.”

Reporter: What is the old oil? You are using the drained oil and give it to other guests, aren’t you? I think it is not safe.

Chef: You do not have to worry about it. I can assure you this is safe, it's okay for eating as it is sterilized at high temperatures, and this one will be replaced once a week.

The reporter’s initial observation and statistics at the site showed that the restaurant has its peak hour only two hours from 5pm to 7pm. They have more than 20 tables on two floors, all the table is full, and the diners come to eat their dishes one after another.

The staff of the shop said that the hot pot made by the old oil was delicious, therefore, the diners love their hot pot.

2. The leftover soup is recycled, and the saliva oil changes into a “red oil pan” on the table.

The reporter noted that for the use of “old oil”, the merchant will never take the initiative to inform the customers who come to dine. So, what kind of oil is this so-called “old oil” is the key in the end? In order to clarify the production process of the so-called “old oil”. As a candidate, the truthful reporter once again came to this “old Chongqing hot pot restaurant” to conduct an undercover investigation. The reporters coincided with the New Year’s Day holiday at the hot pot restaurant and the restaurants are so many guests.

The reporter observed that all the broth of the red oil soup left by the diners was not directly poured into the pail but the waitress carried into the kitchen. Afterwards, the reporter entered the kitchen and thinking the leftover pot oil will be dumped. At that moment, however, the reporter was stopped by the chef of the kitchen. Under their guidance, the leftover pot oil was poured into a separate stainless-steel bucket instead.

Chef: Don't throw away there!

Reporter: Where to be thrown away?

Chef: Not there but here! It's still useful.

What does the chef's words "It's still useful"?

The reporter found that on the stainless steel bucket for leftover soup, a strainer was placed to allow simple filtration, many of the pots collected by the front desk staff left behind a lot of leftovers, bone scraps, and even cigarettes, plastic bags, and other garbage, after removing the impurities by filtration, the collected soup was placed in a bucket.

<<photo 1>>

<<photo 2>>

After dinner time, about an hour or so before the late midnight, the shop's chef began to dump the filtered soup again.

Reporter: Chef, what else should you do for this?

Chef: It's not your business.

Reporter: Shall I help you?

Chef: No, you can't do this. You need at least one year's skill. Get out of here. You help the others.

<<photo 3>>

The chef kept a tight lid on the use of these leftover soups.

However, the reporter saw the chef collected the soup and re-added ingredients such as chili and onions to modulate it and then heat it again. This was what the store formerly called the "secret oil".

Reporter (holding a spoon and scooping hot chili oil): Chef, when the oil is ready, it will be picked up directly to the bottom of the pot?

Chef (holding hot pot sauce): Yes, you are right.

<<photo 4>>

Shortly afterwards, the guests who came to have dinners, and the chef carefully prepared his own old oil pots and put them on the guest table again for the diners to have.

<<photo 5>>

As for the use of old oil, the staff of the hot pot restaurant kept quiet and never informed the guests of this so-called "traditional way of eating hot pot."

<<photo 6>>

Reporter: Do the guests know that we are using the old oil?

Chef: I don't know well, but they all love to eat this and the business is so good.

<<photo 7>>

3. The staff said that recycling saliva oil is "saving money".

During the reporter's undercover period, the reporter questioned the store's practice of making old oil using recycled soup. The store staff said that during the production process, the amount of butter used for is too large, therefore, recycling the oil for re-use is cost saving.

Reporter: These oils are all dumped by us. How can we get it out?

Waiter: Don't touch this. That is what they want to use again, isn't it?

Reporter: What do you use?

Waiter: Use it for another hot pot.

Reporter: How can you use it as a hot pot? It's so dirty!

Waiter: They fear of wasting money, use it for continued use.

<<Photo 8>>

Searching for "Chongqing Hotpot" on the food web platform can find the restaurant in the first place among the neighboring restaurants, and the comment column is full of appraisal words such as "bountiful meal", "good taste", "honest seller" and so on.

And that is the end of the saliva oil pot, which has been marked up to a maximum of 108 yuan in the store's menu.

Li Dingwen, professor of the First Affiliated Hospital of Hunan University of Chinese Medicine said: Repeated heating of edible oils can cause carcinogenic substances and pose health risks to the human body. Among them, leftovers, cigarette butts, plastic bags and other garbage are added. The harmful substances contained will also be mixed in the oil. By simply heating and filtering, it can never be completely removed.

<<Photo 9>>

Li Dingwen: First of all, after repeated heating of cooking oil, the normal chain structure might change; among them, benzopyrene is a common high-activity indirect carcinogen. The harmful substances on the trashes such as the cigarette butts and so on are never removed by high temperature. High temperatures only eliminate the bacteria.

The reporter then also fed back the situation to the Furong District Food and Drug Administration of Changsha City. The responsible person in charge pointed out that Article 28 of China's "Food Safety Law" clearly stipulates that merchant(s) is forbidden to produce and use recycled foods as raw materials.

The phenomenon reported by the reporter has already involved serious violations of the law. They will promptly investigate the "old Chongqing hot pot restaurant" for accountability.

Staff of Furong District of Changsha Food and Drug Administration: It is certainly not allowed, which in fact is

essentially the same as swill oil.

<http://hunan.sina.com.cn/news/m/2018-01-08/detail-ifyqncici6542539.shtml>

..... 以下是中国語原文

长沙“老重庆火锅店”：口水油里竟还有烟头

新浪湖南 hunan.sina.com.cn 2018-01-08 20:41 来源: 来源: 都市 1 时间

随着天气渐寒，各个火锅店的生意越发火爆，就在近日，有长沙市民向我们来电举报称，在晚报大道上有一家“老重庆火锅店”，他们端给客人上桌的红油锅底，其实都是前桌客人吃剩的“口水油”回收而来。真相记者立即前往该店，展开为期数天的卧底调查，终于在其后厨当中，直击了店方工作人员回收吃剩锅底、进行过滤加热、添加配料再上桌的全过程，拆穿了店家所谓“老油锅底”的秘密。

真相大追击报道

1 长沙“老重庆火锅店”，厨师称暗沉锅底为“老油”

这是2017年12月29日，市民王女士在长沙一家“老重庆火锅店”内拍下的手机视频。根据市民反馈，记者立即展开调查，并在晚报大道与湘湖路交叉路口，找到了这家涉事火锅店，在点好锅底和菜品后，记者首先对该店内用于火锅打底的油料进行了查问，对此，服务员给出的答复是，他们店内的油品新鲜，客人们大可放心。

记者：你这个油是不是用老油啊？重复使用的？

服务员：那没有类！都是干净的，我们不会那么做的。

不过，记者观察端上来的红油火锅发现，该汤锅远比日常所见的红油色泽暗沉，味道也偏咸，在记者的反复追问下，该家店的一位厨师表示，这是因为他们采用的是特色的“老油吃法”，这可是重庆火锅的传统做法，所谓的“老油”都经过了严格的处理工序，通过高温消毒、反复过滤，可以安全食用。

厨师：我们这个正宗的重庆火锅，所以都是会用“老油”的。

记者：这个老油是什么油？是不是吃过倒掉的油再捞出来给别人吃啊？还是不安全吧

厨师：你放心，这个保证安全的，高温消毒了没事，而且这个我们一个星期就会换一次的。

记者在现场初步观察统计注意到，仅从下午五点起，到晚上七点的这两个小时用餐高峰期，这家店里两层楼的20多个桌位都会坐得爆满，前来用餐的食客络绎不绝。

店方的工作人员表示，就是因为老油做出的火锅味道好，才让食客们如此青睐。

2 吃剩汤底被回收，口水油变“红油锅底”上桌

记者注意到，对于使用“老油”一事，商家绝不会主动告知前来用餐的顾客，那么，这种所谓的“老油”到底是种什么油？

为了弄清楚所谓“老油”的制作工序，真相记者以应聘服务员的身份，再次来到了这家“老重庆火锅店”进行卧底调查，记者在火锅店上班时期恰逢元旦假日，店内接客量较大。

记者观察发现，所有食客吃剩的红油汤底，并没有被直接倒入污水桶，而会被服务员端入后厨。

随后记者进入后厨，打算将这些吃剩的锅底倒掉，此时却被后厨的厨师制止，并在他们的指引下，将锅底倒入了一个单独的不锈钢桶内。

厨师：别倒那里！

记者：那倒到哪里？

厨师：倒到这边，还有用。

厨师所谓的“还有用”是指什么？

记者发现，收集汤底的这个不锈钢桶上，放置着一个漏盆，可以进行简单的过滤，前台服务员回收而来的不少锅底中，都残留着大量食客吃过的剩菜、骨皮残渣、甚至还夹杂着一些烟头、塑料包装袋等垃圾，通过过滤除杂后，收集的汤汁被盛放在桶子中。

图 1

图 2 锅底里还含有烟蒂

当晚饭时间过后，夜宵时间之前的近一个半小时左右的时间内，这家店的厨师，就开始将回收过滤的这些汤汁再次舀出。

记者：师傅，这个还要舀出来干什么？

厨师：你别管

记者：师傅，我来帮你舀吧？

厨师：你不行，这个至少要一年的功底，出去，你去帮别人吧

图 3

对于这些汤汁的用途，这名厨师讳莫如深。

不过记者看到，厨师会将收集好的汤底，重新加入辣椒姜葱等配料调制后，再次进行加热，这便成为了店家此前所说的“秘方老油”。

记者（拿着勺子舀正在加热的口水油）：师傅，这个油到时候做好了就直接舀出来装到锅底里吗？

厨师（拿着火锅放调料）：对，是的

图 4

此后不久，赶用夜宵的食客们前来用餐，厨师则会将自己精心调制的老油锅底，再次端上餐桌，供食客们继续食用。

图 5

而对于使用老油一事，该火锅店方面工作人员闭口不谈，从不会主动告知客人们这所谓的“传统吃法”。

图 6

记者：用老油客人们知道吗？

厨师：我不清楚，不过他们都爱吃 生意很好的。

图 7

3 店员称回收口水油“不浪费”

在卧底期间，记者对店方这种回收汤汁制作老油的做法提出了质疑，店方工作人员则表示，火锅在制作过程中，牛油用量太大，继续回收使用，就是为了“不浪费”。

记者：这些油都是我们倒掉的，怎么还要舀出来呢？

服务员：你别管这些，那是他们还要用的？

记者：干什么用啊？

服务员：拿来做火锅。

记者：怎么还能拿来做火锅啊！好脏的嘞！

服务员：怕浪费，用了继续用。

图 8

通过网络美食平台搜索“重庆火锅”可以发现，该店排在周边众店家第一位，评价区里还满是“分量足”“味道好”“良心卖家”等等好评。

而就是这样的口水油锅底，在店家的菜单上已经标到了最高 108 元一锅。

省中医附一医学教授李定文表示，重复加热过的食用油会产生致癌物质，对人体存在健康隐患，而其中掺杂剩菜、烟头、塑料袋等垃圾，所含的有害物质同样会混入油内，仅凭简单的过滤加热，根本无法完全祛除。

图 9

李定文：首先食用油反复加热后，常态链结构会改变，其中苯并芘就是一种常见的高活性间接致癌物，烟头垃圾里面的有害物质不会被高温去除，高温只有消灭细菌的作用。

记者随后也将情况反馈至长沙市芙蓉区食品药品监督管理局，相关负责人指出，我国《食品安全法》第二十八条明确规定：商家禁止生产经营用回收食品作为原料生产的食品。记者所反馈的现象，已涉严重违法，他们将对这家“老重庆火锅店”立即展开追查彻查。

长沙芙蓉区食药监局食品科工作人员：肯定是不允许的，这其实本质上和潲水油是差不多的。