

# シリーズ企画

## オリンピックと屋内全面禁煙法・条例(その14)

### ～東京都とタバコ産業の共同事業～

産業医科大学産業生態科学研究所 健康開発科学研究室 教授 大和 浩

まず、この企画名を「オリンピックと受動喫煙防止法・条例」から「オリンピックと屋内全面禁煙法・条例」に変更させてください。「受動喫煙防止対策」という言葉を逆手にとって、タバコ産業が喫煙室を設置する「分煙推進」に使い始めたからです。

最近の事例は、2015年7月から東京都が始めた分煙補助金です(図1)。国立がん研究センターたばこ政策研究部長の望月友美子先生が書かれた

「東京オリンピック・パラリンピックに禁煙都市実現を阻むもの」に詳細に記載されています<sup>1)</sup>。東京都産業労働局観光部は「外国人旅行者の受け入れのため」という大義名分を掲げて、なんと、日本たばこ産業株式会社(JT)と協力して宿泊・飲食施設の分煙を推進する事業に10億円を使うことが紹介されています。同じ内容はJTのホームページにも、もちろん掲載されています。JTはW

The screenshot shows a webpage from the Tokyo Metropolitan Government. At the top, there is a search bar and navigation links. The main content is a press release titled "平成27年度新規事業" (New Business for Heisei 27) and "宿泊・飲食施設の分煙化を支援します！" (Supporting Smoking Cessation in Accommodation and Dining Facilities). The release is dated July 17, 2015, and is issued by the Tokyo Metropolitan Bureau of Industry and Labor. The text explains that the government is providing subsidies to support the implementation of smoking cessation measures in accommodation and dining facilities to improve the environment for foreign tourists. It lists the following details:

- 1 補助対象** (Subsidy Eligibility): Facilities that are multilingual (e.g., homepages, menus) and have implemented or plan to implement smoking cessation measures to support foreign tourists. Examples include: 1. Accommodation facilities within Tokyo, and 2. Dining facilities within Tokyo, including small businesses.
- 2 補助率・限度額** (Subsidy Rate and Limit): The subsidy covers up to 4/5 of the eligible costs, with a maximum of 300,000 yen per facility.
- 3 補助対象経費** (Subsidy Eligible Expenses): Installation of smoking rooms, area smoking, and floor smoking. Expenses include necessary equipment, purchase of supplies, and renovation costs.
- 4 募集開始** (Recruitment Start): July 27, 2015 (Monday). \*Subsidies are within the budget and subject to first-come, first-served.

図1. 東京都のホームページに掲載されている「分煙」環境整備補助金事業

HOが「受動喫煙を防止できない(不適切)」と結論した喫煙室の設置に東京都のお墨付きを貰ったこととなります。

本シリーズで紹介したように、東京都では2014年10月から2015年5月に6回の委員会を開催し、民間の飲食店を含む受動喫煙防止条例の制定を検討しましたが、「2018年までに条例化を検討する」として結論は先延ばしにされました。その間に、東京都の予算を使いながら数多くの喫煙室を設置し、「分煙」という間違っただけの対策を日本に定着させようとしているわけです。そして、その企みは成功しつつあります。以下、望月先生の文章を引用します。

「たばこの規制に関する世界保健機関枠組条約」では一般義務である第5条3項で、公衆衛生政策へのタバコ産業の干渉を排除することが求められているが、東京都の例は観光政策を前面に出しているため、条約を盾に反論できないという盲点を突かれた。

一般政策として屋内を禁煙化する条例や法律を検討する委員会にタバコ産業側の委員を入れること、タバコ産業と手を組んで活動することは条約で禁止されています。それを「観光」を目的とする環境整備という形で突破したのです。「外国人受け入れのため」と言いつつ、日本人が利用する場所に次々喫煙室を設け、それを既成事実化しようと考えているのです。東京都だけでなく、わが国全体の屋内禁煙化を阻止することが目的であることは明らかです。図2は米原駅の喫煙室ですが、このような「Supported by JT」と書かれた喫煙室が都内のあちこちに出来ることでしょうか。もし、本当に外国人受け入れが目的であれば、「外国人喫煙者のみのご利用となります(For foreign smokers only)」と書かれなくともおかしいです。しかし、そんなことはあり得ず、主な使用者は日本人になることでしょう。

2015年2月、舛添知事が第一回都議会定例会知事施政方針表明の「受動喫煙防止対策」の中で「受動喫煙防止対策につきましては、来年度から、新虎



図2. タバコ産業が公共的施設に設置した喫煙室

通りへの喫煙ボックスの設置や、飲食店における対策の実施状況と効果などを調べる実態調査に取り組みます。また、外国人旅行者が快適にホテルや飲食店を利用できるよう、分煙化のモデル事業にも取り組んでまいります。様々な立場の方の意見を踏まえ、対策を着実に進めてまいります」と述べましたが、まさか、JTとあからさまに手を組んで事業を進めるとは思いませんでした。暴力団を規制する対策に、広域暴力団の組長を入れるようなものです。

WHOは「喫煙室や空気清浄機などの工学的な対策は不可」と結論していますが、私たちも「分煙」には5つの問題点があることをこれまでも指摘してきました。

- ① ドアのフイゴ作用で煙が押し出されること
- ② 喫煙室から退出する人の身体の動きに伴われ

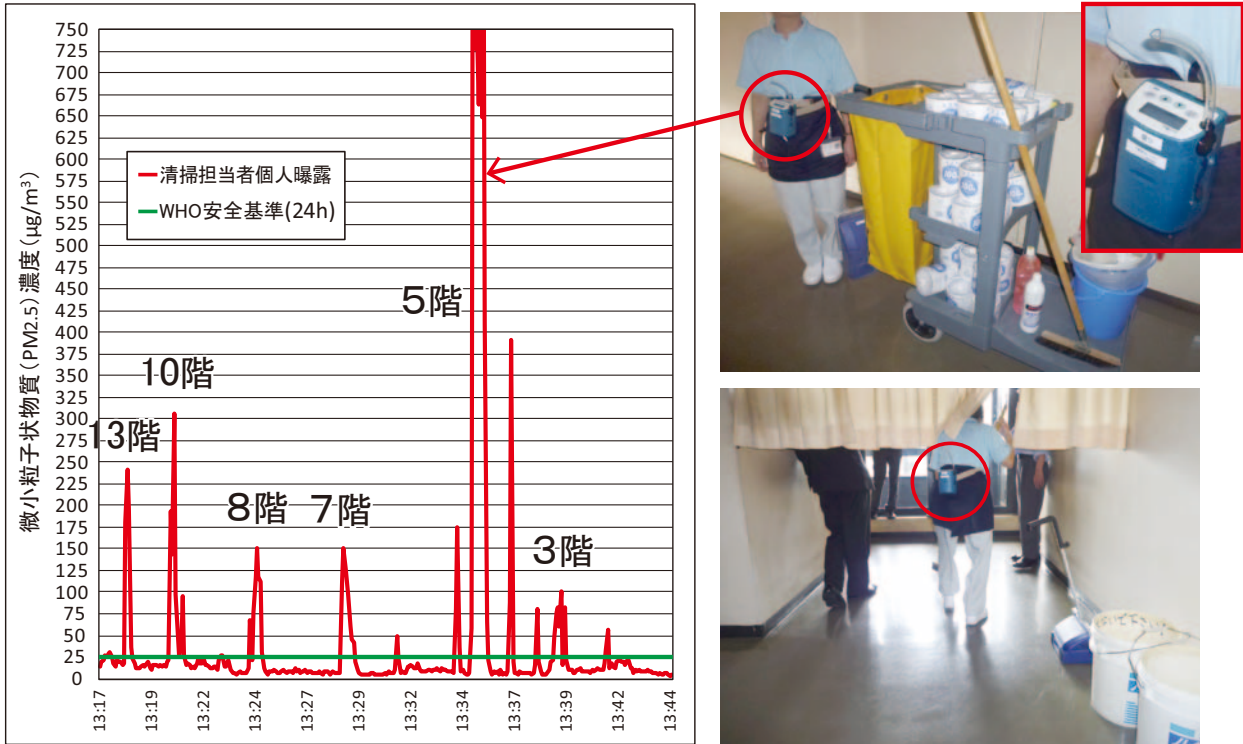


図3. 某市役所、喫煙場所の清掃担当者の受動喫煙

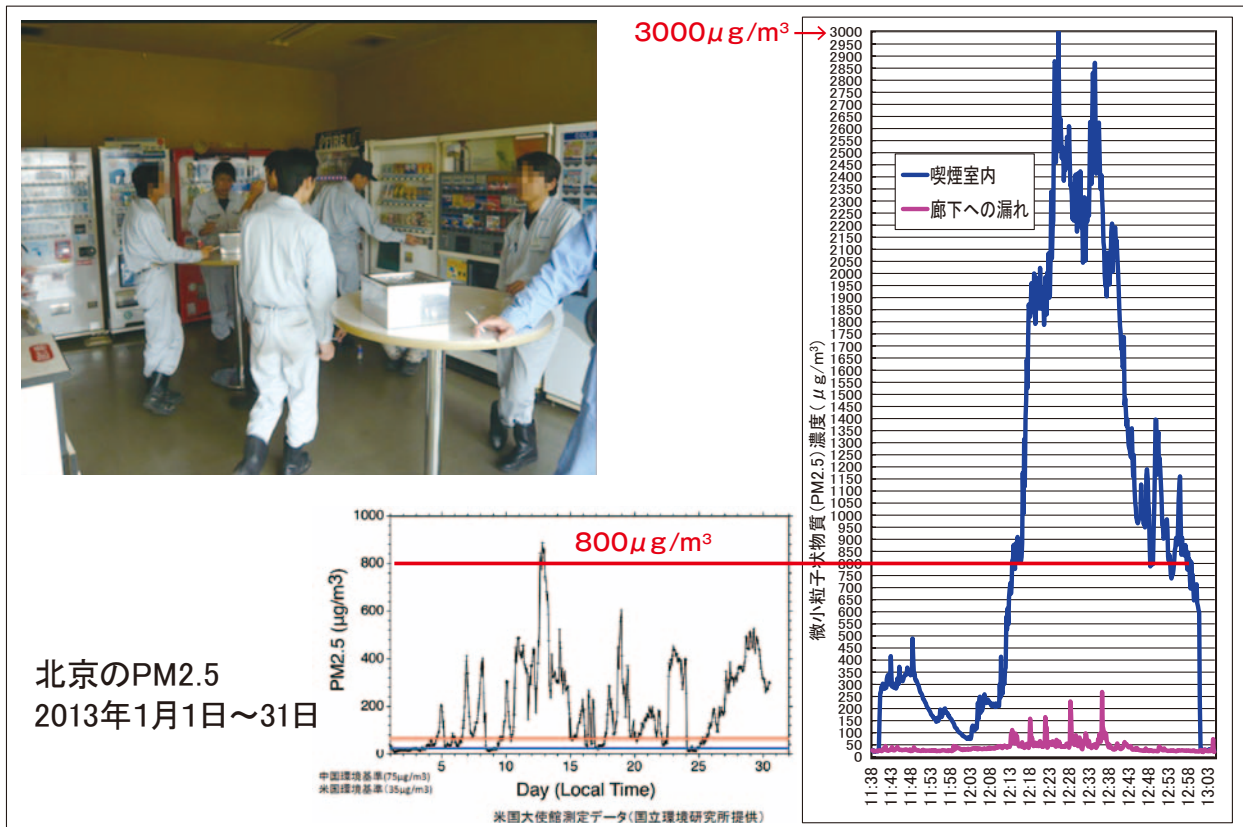


図4. 某企業の喫煙室:昼休みに喫煙が集中するため内部のPM2.5は $3000 \mu\text{g}/\text{m}^3$ に

て煙が漏れること

- ③ 肺にたまった煙が禁煙区域で吐出されること  
①②③により禁煙区域の受動喫煙をなくすことは出来ません。

さらに、

- ④ 喫煙室の清掃を担当する業者の職業的、かつ、高濃度の受動喫煙の原因となること(図3)  
⑤ 煙と一緒に排気される冷暖房により電力が浪費され、節電の妨げとなること  
⑥ 喫煙室の内部のPM2.5の濃度は北京市の汚染がひどい日(約 $800\mu\text{g}/\text{m}^3$ )の4倍に達する劣悪な環境であり、そのような場所で喫煙させることは本人たちにとって気の毒であること(図4)

私は36歳で禁煙しました。その当時(20年前)は

どこでも喫煙出来ていたので、喫煙室のような劣悪な環境で吸ったことはありません。仮に私が喫煙を継続していたとしても、図4の様な環境では吸わないと思います。暑くても、寒くても、また、雨が降っていても屋外で吸った方がまだマシだからです。第一、こんな環境ではタバコ本来の味がしないと思います。

本誌10月号22ページで紹介したように全世界で50カ国が居酒屋を含めて屋内が全面禁煙となっています。日本が51番目の国になることを目指して、「分煙」を含まない「屋内全面禁煙」を推進していきたいと思っています。それは、喫煙者のためでもあることを再度強調しておきます。

#### 参考文献

- 1) 世論時報 平成27年10月号

#### 〈広報委員会のおまけ情報(その2)〉

9月の広報委員会反省会は、市医師会から徒歩3分の禁煙フレンチ「ル・ルビー」、今回で3回目の利用でした(小倉北区馬借1丁目4-19 熊本ビル1階、093-533-0339、第1・3火曜定休、18~24時)。ワイナリーから取り寄せたこだわりのワインは料理と予算に合わせて数種類を推薦してくれます。ハムとパテ類は手づくり、前菜のチーズの種類も揃っています。



今回、豚の血の入ったテリーヌがまったく血なまぐさくなくなかったのでビックリしました。熟成肉のステーキを前にし



た高嶋委員長と穴井専務の笑顔から、そのおいしさが伝わってくると思います(担当:大和)。