

【農産物の安全と安心のはなし①】

日本の農産物は安全で安心であるのが当然と考えている方が多いと思うのですが、最近あまりにも安易に「安全で安心」という言葉が先行しているようです。

確かに日本の食品は、世界的にも安全性が高いと評価されています。少なくとも食べて危険なものとは日本のスーパーには並んでいませんし、どのレストランに入っても食中毒や病気になる心配をすることはほとんどありません。それらが日本の食品や農産物の安全という評価につながっているのでしょうか。今回からしばらく連載の中で農産物の安全について書いていくつもりですが、実際には、まだまだ日本の農産物にも安全と云えない部分もありますし、慢心するべきではありません。

生 野菜を食べるのは危険な行為だった

まず、農産物の安全性について考える前に、時の流れとともに農産物に対する危険性は内容が変化している点を考えてみたいと思います。

ある程度の年配の方なら、昔はサラダをあまり食べていなかったと記憶していらっしゃるのではないでしょうか。理由はいくつもあるのですが、最大の理由は寄生虫の予防です。かつて、肥料が潤沢でなかった頃は、人糞を

肥料として活用していました。それが寄生虫の蔓延の理由になっていたのです。人糞に含まれる寄生虫やその卵が畑に散布されて野菜に移り、収穫された野菜と一緒に口に入るという経路です。

ひと昔前までは、農産物を生で食べることを避けて茹でたり、保存のために漬物にしたりしていました。生野菜を食べるといいうのは危険な行為だったのです。寄生虫だけでなく、さまざまな病原菌や雑菌などを含んでいる可能性も高いわけで、野菜を洗う水も同様だったということをお忘れはなりません。

中性洗剤で野菜を洗うなんてことまで行なわれていました。その当時、「清浄野菜」という言葉は人糞などの堆肥を使用せず化学肥料のみで育てた寄生虫の心配のない野菜という意味でした。日本人全体の問題となるほど農産物由来の寄生虫が蔓延しており、人糞に変わる化学肥料の使用が積極的に進められたのです。

次に農産物の危険性について注目を集めたのが化学合成農薬（以下、農薬）です。レイチェル・カーソンの著書『沈黙の春』（1962年）や75年から朝日新聞に連載された有吉佐和子の長編小説『複合汚染』などが農薬の恐ろしさや環境への蓄積の影響などを知らしめたことで農薬

岡本 信一 Shinichi Okamoto

1961年生まれ。日本大学文理学部心理学科卒業後、埼玉県、北海道の農家にて農業研修。派米農業研修生として2年間アメリカにて農業研修。種苗メーカー勤務後、1995年 農業コンサルタントとして独立。1998年(有)アクセス設立代表取締役。農業法人、農業関連メーカー、農産物流通企業、商社などの農業生産のコンサルタントを国内外で行っている。講習会、研修会、現地生産指導などは多数。無駄を省いたコスト削減を行ないつつ、効率の良い農業生産を目指している。

Blog : 「あなたも農業コンサルタントになれる」

<http://ameblo.jp/nougyoukonnsaru/>

PROFILE

の人体や環境への影響が心配されるようになりました。

その後、危険性の高い農薬は減り、環境への残留性が低くなりました。農薬の使用方法も工夫されるようになり、消費者への危険度は格段に小さくなったといえるでしょう。

さらに日本では残留農薬への監視が厳しくなり、わずかな農薬の残留が認められると大きな社会問題になり得ます。産地全体に対して広範囲なダメージを与えるために、農薬の使用はかなり慎重になされているようです。実際に厚生労働省の2004年度の240万件にも及ぶ調査

(注)では、農薬の残留基準値を超えた農産物が確認されたのは65件に過ぎません。米国などの海外と比べても日本の農産物への農薬の残留リスクは世界的にも極めて低いと考えられます。

このように農産物を食べることによる危険性やそのための対策が時代とともに変化し、日本の農産物の安全性が高く評価されるようになったのです。しかし、過去に心配された危険性がなくなっただけではありません。対策を怠れば過去に経験したのと同様の危険な事態に陥る可能性もあります。

考えられる危険因子には他にも異物混入などがありますが、食品として一般的に最も心配されるのは腐敗を含めた様々な菌等による食品汚染です。O-157の対策については世界各国で対策がとられています。しかし、日本では農産物の細菌汚染などを心配されている方は非常に少ないので、対策が遅れているように感じています。特に直売や農産加工をされている方にはその危険性を改めてお伝えしたいところです。

農 業界には危険に対する認識が不足している

さて、本題に戻りましょう。農業分野では「安全」という言葉が気軽

に使われています。ところが、食品業界や食堂など飲食業界でも、安全であることが必要であるはずの交通機関でさえも安全を標榜している商品や企業はないと思います。理由を簡単に述べると、危険をゼロにすることはほぼ不可能なためです。危険をゼロにできるとしてもコストとの兼ね合いを考えるとその意味がなくなってしまうこともあります。

これはリスク管理をする分野では理解されていることですが、農業界では、危険はゼロにならないという認識が足りないのではないかと思えます。だからこそ、どんな危険性があるのかを理解し、常に最善と思われる策をとる必要があるのです。

今回安全に触れようと思った一つの理由は、農産物を直接販売したり、農産加工分野に踏み込んだりするケースが増えていることにあります。農産加工についてはあまり詳しくありませんが、直販よりもはるかに危険因子を増やすことにつながると考えられます。農産物の洗浄から、加工、梱包、保存といった流れを想像するだけで、非常に多くの危険が潜んでいることが分かります。工程が一つ増えただけで、その分だけ危険性が増すのです。

実際に農産加工をしている現場に堆肥場からそのまま足を踏み入れる

などということはよく見聞きします。実際の現場でも、加工品の衛生管理への配慮不足を危惧する声が上がっているようです。この点についてはこれ以上触れませんが、基本的には農産物の安全確保策には、通じることがあります。

危 険性や安全性の質問に答えなければいけない

もう一つの大きな理由は、最近非常に農薬の危険性を誇張し、「無農薬で栽培された農産物であれば安全である」というような販売業者の宣伝を数多く見かけることです。その影響からか、農薬を使用しないことや使用量を減らすこと自体が安全につながっていると勘違いしている農業者が非常に増えている点を危惧しています。

農薬を使用しない無農薬栽培は、環境負荷や農業者の負担などを考えると非常に良いことだと思います。その一方で、農薬の代わりに安全性の確認がされていない資材を使用していれば、話は異なります。極端な例には、農薬の使用を控えるために使用した天然・自然系の資材に発がん性があることが発覚したこともありました。良かれと思って使用している農薬以外の資材の方が危険性の高いものであるという可能性も注意

しなければなりません。背景には、農業界に限らず「天然」「自然」と銘打った品が安全であると考えられる風潮が影響しているかもしません。とはいえ、農業者が消費者や業者の方に農薬の危険性について聞かれても、正しく答えられないという部分も大きいのではないかと思います。

農業者にとって農薬に対する興味は、どのような効果があるのかという点に集約されますが、消費者や業者の興味は「害はないのか」「環境へ負荷を与えて自然環境を破壊しないか」ということにあります。イギリスなどでは残留農薬による健康への影響がほとんどないことから、農薬の危険性を語るような行為が法的にも規制されています。

少なくとも、不安を抱いている消費者や取引業者の方に質問されたら農業者には答える「義務」があるでしょう。農薬を使用している農家が答えられなければ、誰にも農薬についての危険性や安全な部分を伝えることができないのです。(続く)

注：厚生労働省のホームページ「農産物中の残留農薬検査結果等の公表について」

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanyu2/081224-1.html