

グリーンコープものがたり

保存版！ポストハーベスト

ポストハーベスト農薬って？

収穫（ハーベスト）された後（ポスト）に、収穫物である果物や穀物、野菜に散布される農薬のことです。

なぜ収穫した後にわざわざ農薬を使うかというと、遠い外国から日本へ運ばれる輸出農産物は、その運送時間が長くなるほど、運送中に発生する害虫やカビによって品質を悪くし、商品価値を下げてしまう危険性があります。

また万が一カビが発生したものを消費者が食べてしまい、食中毒を起こしたら大変な問題になります。

それらを防ぐために使われるのがポストハーベスト農薬です！

危険なポストハーベスト

ポストハーベストには栽培中に使用された農薬のように、雨で流されたり光で分解されることがありません。

ポストハーベストは長期にわたる貯蔵や運送期間にカビや害虫が発生しないよう使われるので当然、残効性(残留性)の高いものが使用されます。

果物では日本で輸入されるものには保存の為の食品添加物としてイマザリル、OPP、TBZ、ジフィニールが使用されています。

イマザリル、OPP、TBZ、ジフィニールは保存のための食品添加物として使用されていますが

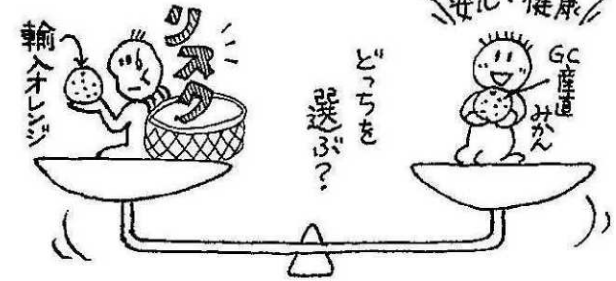
- イマザリル・・・発ガン性
- OPP・・・発ガン性
- TBZ・・・催奇形性
- ジフィニール・・・ラットで腎臓尿細管異常

が指摘されている農薬です。

一説ではポストハーベストによる農薬残留は栽培による農薬残留の100倍以上とも言われています。グリーンコープではポストハーベストの心配の無い国産小麦、国産大豆を使用しています。

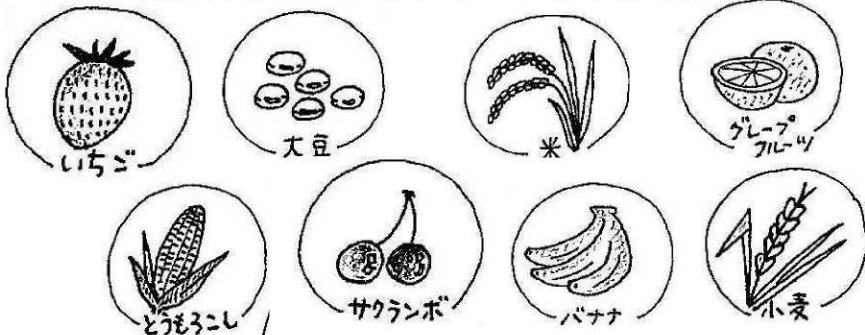
グリーンコープでは畜産用の飼料として輸入トウモロコシを使用しますが、ポストハーベスト問題が明らかになってから、コストをかけてポストハーベストをしていないものを使用しています。

見た目はキレイだけど・・・



あなたの身近にポストハーベスト

食糧自給率が40%以下と言われる日本ですが、現在輸入されるポストハーベスト農薬使用の可能性のある農産物はこのようなものがあります。



日本で消費される小麦の85%以上が外国産です。パン用に限っては99%が輸入麦とされています。

輸入麦は、国で定めた基準値以内であっても、ポストハーベスト農薬（マラチオンなど）の残留が毎年検出されています。

※マラチオンは精子数を減らすという環境ホルモン作用が指摘されています。やっぱり国産小麦が安心して安全ですね◎

♪ 次回は国産小麦を使ったグリーンコープの「パン」をご紹介します！