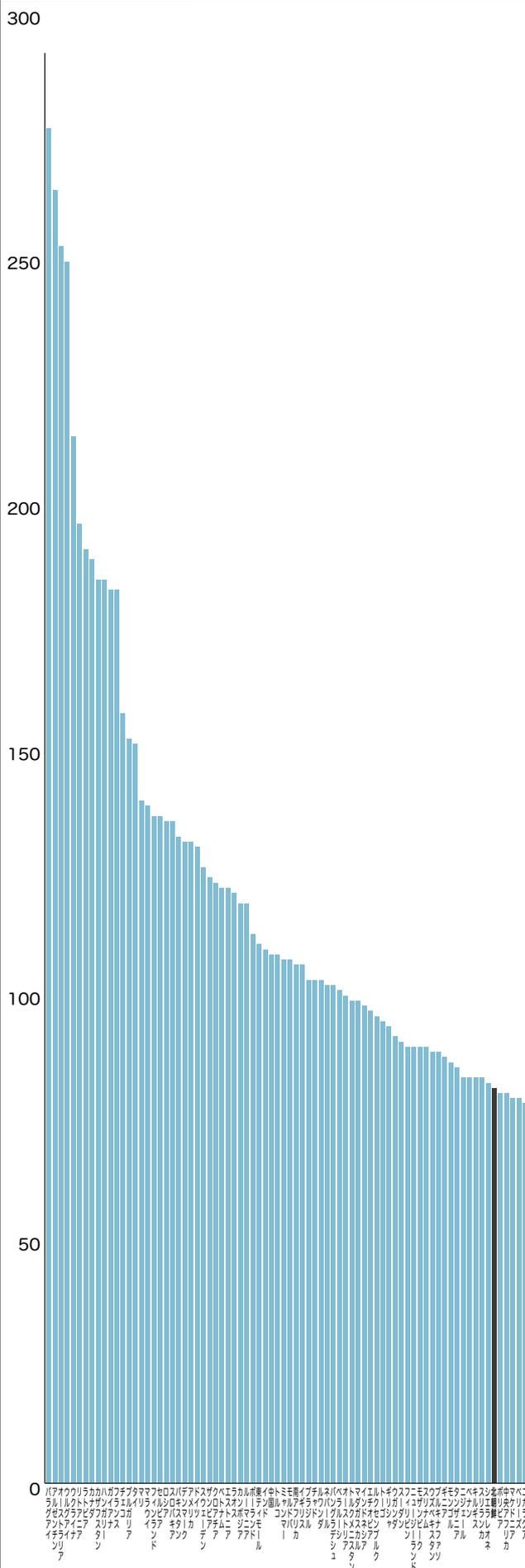
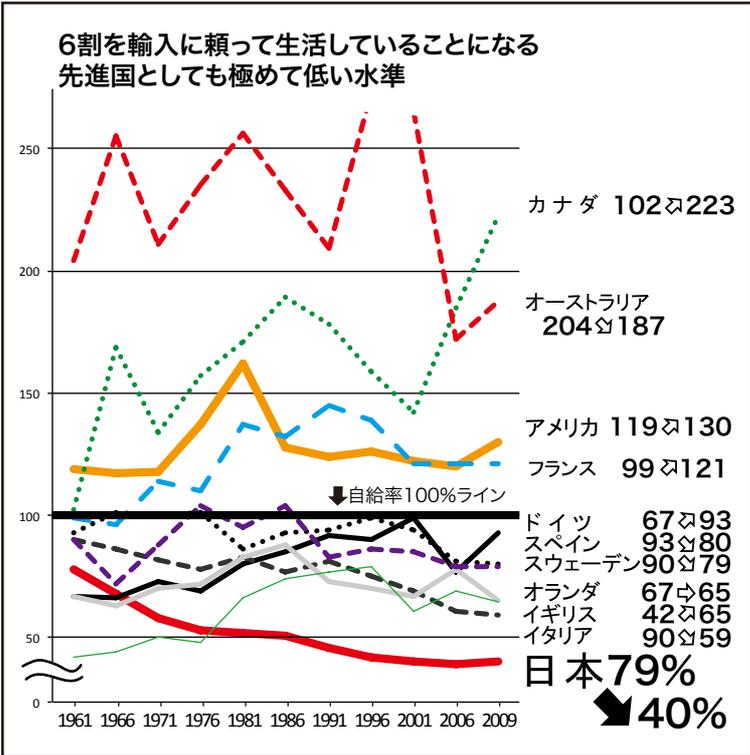


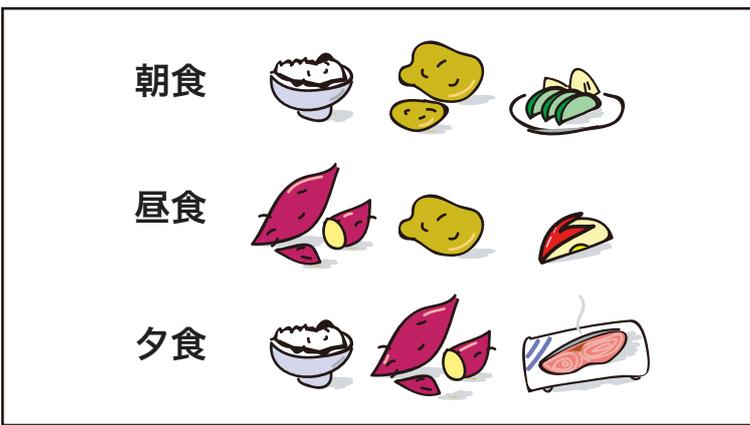
穀物自給率世界ランキングで日本は何番目？



主要国のカロリー自給率



いま輸入が止まったらどんな食事に？



日本の穀物自給率は26%
(主食用穀物自給率は59%)

世界176の国・地域中
127番目が日本の順位
2009年

農林水産省：食料自給率の部屋：食料自給率資料室：世界の食糧自給率より作成

食品あれ？これ？ 身の回りにある意外な食品あれこれ



タイ産の柿の種 新潟県の業者も輸入している



冷凍お弁当も輸入していた (2001年開始2007年終了)



居酒屋のホッケはなぜどれも脂がのっておいしいの？



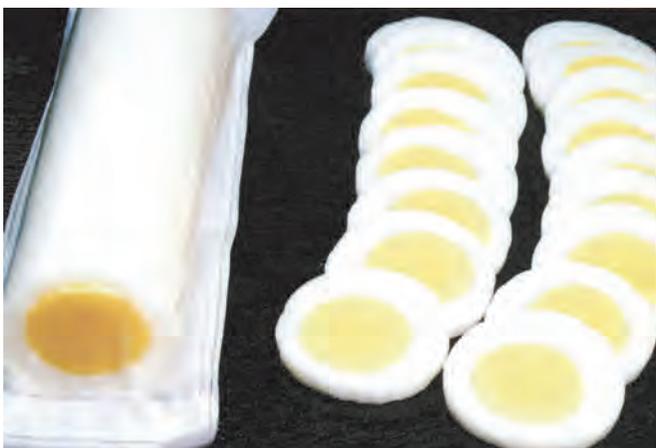
飲食店で見かけるウーロン茶の素(東京都板橋区にて)



横浜港の塩蔵山菜(何年も野ざらしの荷物もあった)



1箇所おかしなところがあります。どれでしょう。



切っても切っても目玉焼き「ロングエッグ」
出典:西日本出版「食卓の向こう側」



カップ式自動販売機の裏側(パウダーやエキス剤をどうぞ)



100%ジュース?濃縮還元?



その蜂蜜は本当に蜂蜜ですか?



そのそばは、うどん?そば?



それ、ビールではありませんよ。
 原材料:ホップ、コーン、糖類、醸造アルコール、食物繊維、酵母エキス、コーン蛋白分解物、酸味料、香料、カラメル色素、クエン酸K、甘味料(アセスルファミンK、スクラロース)、苦味料、炭酸ガス含有



それ、ミルクじゃないんです。サラダ油と水と乳化剤。



お豆腐選んでいますか。そんなに薄い豆乳がなぜ固まるの?



本醸造醤油?

混合醸造醤油?

混合醤油?

醤油風調味料?

原材料: アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液、カラメル色素、甘味料(ステビア、サッカリンNa、甘草)、調味料(アミノ酸等)、保存料(パラオキシ安息香酸)

お宅の醤油、原材料と製造方式を見ていますか?



それは本当にチキンですか?

ホワイトミート・チキンナゲット(登録商標マーク):鶏むね肉、水、加工コーンスターチ、食塩、調味料(酵母エキス、食塩、小麦デンプン、天然香料(植物由来)、紅花油、ブドウ糖、クエン酸、ローズマリー)、ローズマリー天然エキス。パン粉にまぶすもの:水、小麦粉、黄トウモロコシ粉、加工コーンスターチ、香料、食塩、ベーキングパウダー、ブドウ糖、小麦スターチ、コーンスターチ、加工水素添加大豆油。これらを100%の植物油(菜種油、トウモロコシ油、水素添加大豆油(TBHQ=油の防腐剤)、クエン酸、ジメチルポリシロキサン)で揚げる。小麦を含む。

冷凍野菜から検出された残留農薬

品名 輸入者または製造者	農薬名	分析結果		毒性など
		含有量 ppm	基準値 ppm	
1 フローゼンベジタブル 便利冷凍野菜ほうれん草 株式会社D	クロルピリホス	0.09	0.01	遺伝毒性
キ	シペルメトリン	1.39	2.0	発ガン性
	エンドスルファオン	0.09	設定なし	強魚毒性
2 ほうれん草のバター炒め 株式会社N	クロルピリホス	0.013	0.01	発ガン性 遺伝毒性
塩あじ茶豆 N株式会社	シペルメトリン	0.086	0.2	発ガン性
	シペルメトリン	痕跡	5.0	発ガン性
	フェンバレレート	1.41	1.0	遺伝毒性
塩あじえだ豆 N株式会社	シペルメトリン	0.024	5.0	発ガン性
	フェンバレレート	0.056	1.0	遺伝毒性
5 小分けホウレンソウ 株式会社N	pp-DDE	痕跡	0.2	発ガン性

試料入手及び分析年月日2002年2月16日～3月4日及び2月19日～3月5日

4

ファミレスのほうれん草調理品から検出された残留農薬

品名	農薬名	含有量ppm	基準値ppm	毒性など
1 ホウレンソウごま和え ON店		検出せず		
2 ホウレン草じめじソテー CH店	エンドリン シペルメトリン	0.1 0.02	不検出 2.0	強発ガン性
3 ホウレンソウのソテー S店		検出せず		
4 ホウレンソウのソテー JN店	クロルピリホス シペルメトリン	0.06 0.08	0.01 2.0	遺伝毒性 発ガン性
5 ホウレンソウのソテー BN店	シペルメトリン	0.02	2.0	発ガン性
6 品目のほうれん草ごま和 TNN店	クロルピリホス シペルメトリン	0.02 0.03	0.01 2.0	遺伝毒性 発ガン性
	ホウレンソウのソテー SKAS店	痕跡 0.03 痕跡	0.01 2.0 0.1	遺伝毒性 発ガン性
8 ホウレンソウのソテー DW店	シペルメトリン マラチオン pp-DDE	0.07 痕跡 0.016	2.0 2.0 0.2	発ガン性 視神経障害、 環境ホルモン 発ガン性
	9 ホウレンソウのソテー SKIN店	検出せず		
10 ホウレンソウのソテー JT店		検出せず		
11 ホウレンソウのソテー RT店	シペルメトリン プロチオホス	0.21 0.87	2.0 設定なし	発ガン性 視神経障害

ベビーフードから検出された残留農薬

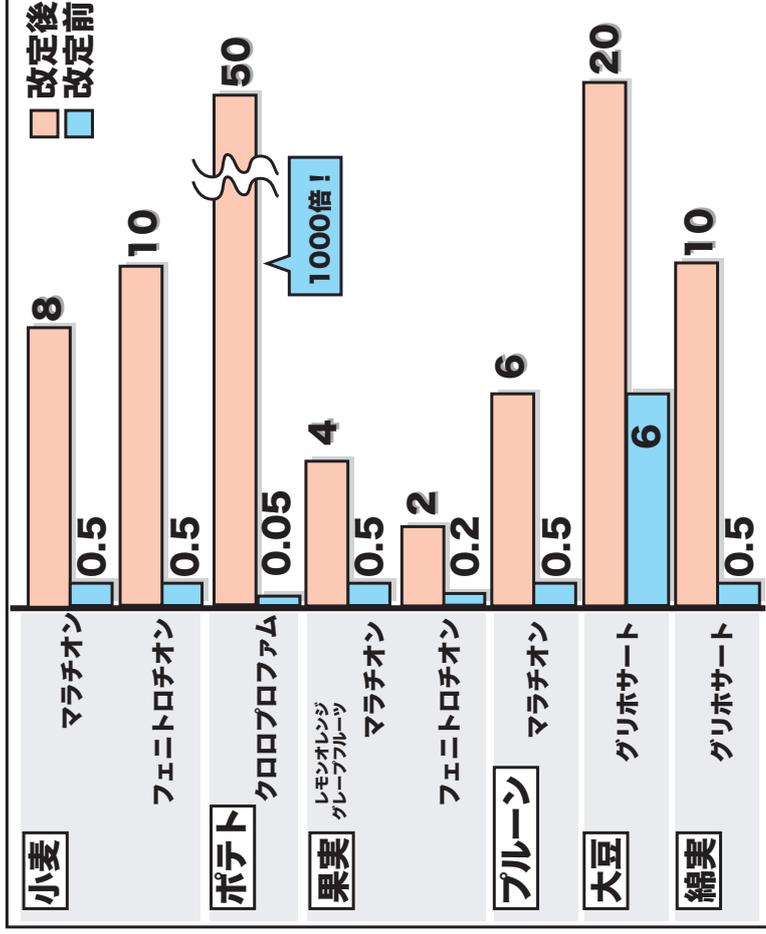
商品名	販売者	検出農薬名
W社 ほうれん草とグリーンピース	W社	シペルメトリン フェンバレレート
P社 どうぶつチーズとビスケット	P社	クロルピリホス メチル マラチオン
W社 鉄入りビスケット	W社	クロルピリホス メチル

分析依頼年月日2001年2月17日および4月17日

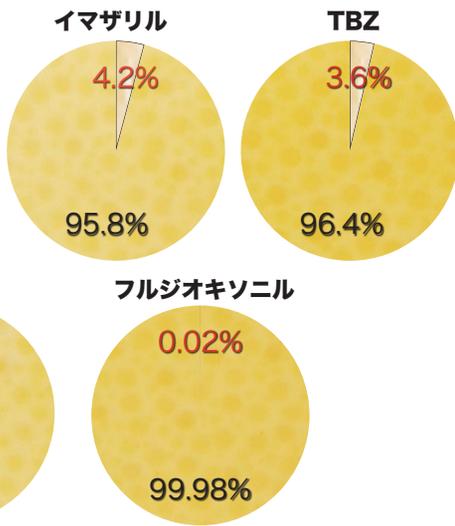
分析終了年月日2001年4月7日および4月23日

農薬の検出のあったものだけ記載。詳細は新聞「農民」2001年5月21日参照。

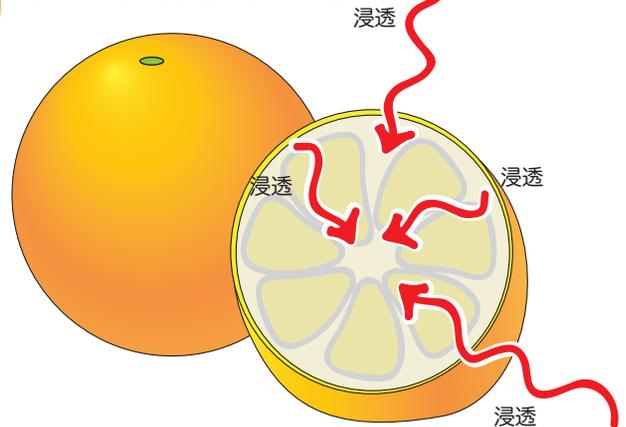
SPS協定で大幅に改定された農薬の残留基準値



皮を剥いたら大丈夫？



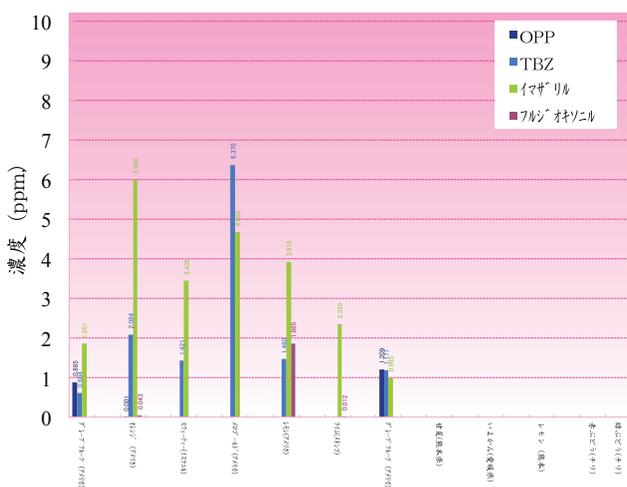
ポストハーベスト農薬は皮から浸透もする



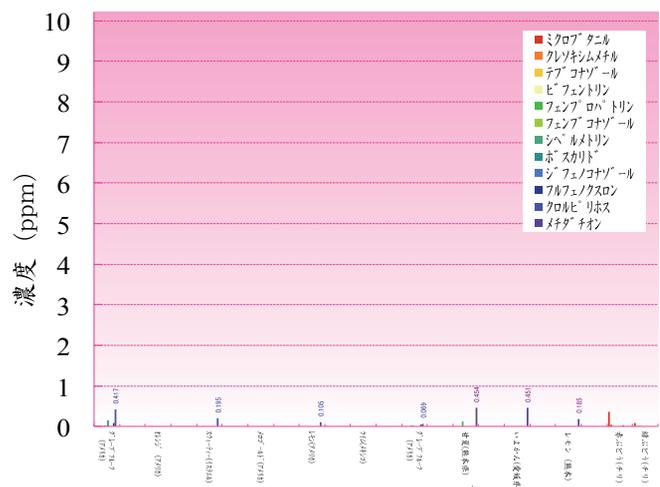
		OPP		TBZ		イマザリル		フルジオキシニル	
		部位濃度(ppm)	果実全体(ppm)	部位濃度(ppm)	果実全体(ppm)	部位濃度(ppm)	果実全体(ppm)	部位濃度(ppm)	果実全体(ppm)
グレープフルーツ(アメリカ)	皮	4.77	0.885	3.192	0.604	9.84	1.851	0.00	0.000
	果肉	0.00	0.001	0.015	2.084	0.03	5.996	0.00	0.043
オレンジ(アメリカ)	皮	0.00	0.001	8.143	0.058	21.51	0.81	0.17	0.00
	果肉	0.00	0.000	0.058	2.084	0.81	5.996	0.00	0.043
スウィーティー(イスラエル)	皮	0.00	0.000	4.929	1.421	12.07	3.438	0.00	0.000
	果肉	0.00	0.000	0.158	1.421	0.33	3.438	0.00	0.000
メロコールド(アメリカ)	皮	0.00	0.000	25.265	6.370	18.96	4.668	0.00	0.000
	果肉	0.00	0.000	0.287	6.370	0.07	4.668	0.00	0.000
レモン(アメリカ)	皮	0.00	0.000	4.713	1.460	12.72	3.915	6.08	1.865
	果肉	0.00	0.000	0.022	1.460	0.02	3.915	0.00	0.000
ライム(メキシコ)	皮	0.00	0.000	0	0.000	8.18	2.339	0.05	0.012
	果肉	0.00	0.000	0	0.000	0.34	2.339	0.00	0.012
グレープフルーツ(アメリカ)	皮	7.10	1.209	6.598	1.177	5.55	0.995	0.00	0.000
	果肉	0.00	1.209	0.068	1.177	0.06	0.995	0.00	0.000
甘夏(熊本県)	皮	0.00	0.000	0	0.000	0.00	0.000	0.00	0.000
	果肉	0.00	0.000	0	0.000	0.00	0.000	0.00	0.000
いよかん(愛媛県)	皮	0.00	0.000	0	0.000	0.00	0.000	0.00	0.000
	果肉	0.00	0.000	0	0.000	0.00	0.000	0.00	0.000
レモン(熊本)	皮	0.00	0.000	0	0.000	0.00	0.000	0.00	0.000
	果肉	0.00	0.000	0	0.000	0.00	0.000	0.00	0.000

※皮を含めた果実全体に含まれる薬剤のうち、果肉部(可食部)に含まれる薬剤の割合を可食部への移行率とした。

ポストハーベストに使用される化学物質検出量

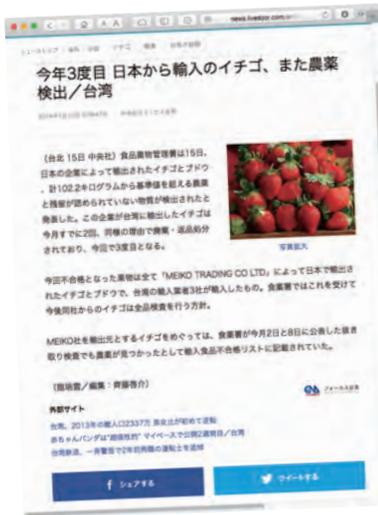


病虫害等に使用されたとされる農薬検出量



農民連食品分析センター 2014年市場調査結果より

日本の基準値は緩いのか厳しいのか？



livedoorニュース

徳島新聞



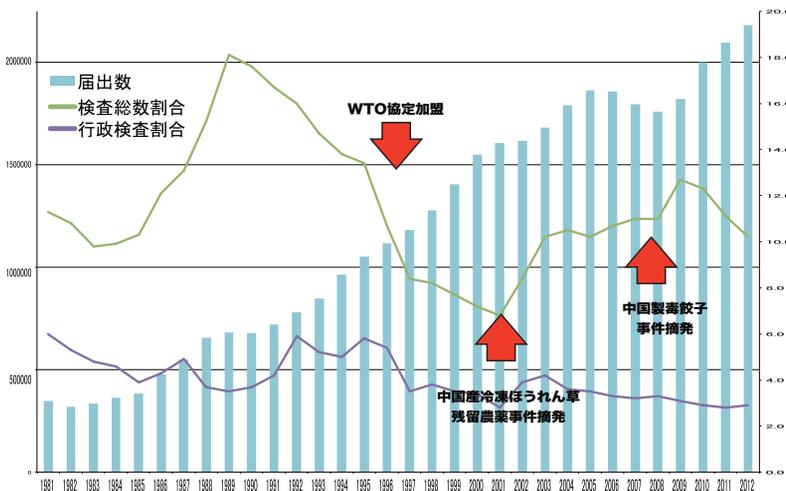
他国との基準値の違い-コメの場合-

作成

	米国	日本	台湾	EU		米国	日本	台湾	EU
2,4-D	0.5	0.1	0.1	0.1	ハロスフロメチル	0.05	0.05		0.01
アゾキシストロピン	5	0.2	5	5	イマゾスルフロ	0.02	0.1	0.5	0.01
ベンタゾン	0.05	0.2	0.5	0.1	イプロジオン	10	3	1.5	10
カルバリル	15	1	0.5	0.01	マラチオン	8	0.1	0.1	8
クロントラニプロール	0.15	0.05	0.1	0.4	パラコート	0.05	0.1	0.2	0.05
クロルピホスメチル	6	0.1	0.1	0.05	ペンティメタリン	0.1	0.2	0.1	0.05
クロマゾン	0.02	0.02	0.02	0.01	ペノキスラム	0.02	0.05	0.02	0.01
シハロホップブチル	0.4	0.1	0.1	0.01	プロパニル	10	2	0.1	0.01
シベルメトリン	1.5	0.9	0.5	2	プロピコナゾール	7	0.1	1	0.7
ジフルベンズロン	0.02	1	0.01	0.05	ピレスリン	3	3	0.3	3
エトフェンブロックス	0.01	0.5	0.5	0.5	キンクロラック	5	5	1	5
フェノキサプロブエチル	0.05	0.05	1	0.1	チオベンカルブ	0.2	0.2	0.5	0.01
フルタニル	7	2	0.02	2	トリクロピル	0.3	0.3	1	1
グルホシネート	1	0.3		0.1	トリフロキシストロピン	3.5	2	0.2	5
グリホサート	0.1	0.1	0.1	0.1	最小だった数	8	8	9	12
					最大だった数	14	8	9	10

EU - Pesticides database <http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=homepage&language=EN>
 台湾: 衛生福利部食品藥物管理署 <https://consumer.fda.gov.tw/Law/PesticideList.aspx?nodeID=520#>

輸入届出数と検査割合



食品衛生法 (厚生労働省が管轄)



- 残留農薬基準
- 食品一般の成分規格
- 食品添加物使用基準
- 食品中の放射性物質に関する基準値
- 食品一般の製造、加工および調理基準
- 遺伝子組換え食品の安全審査
- 食品一般の保存基準

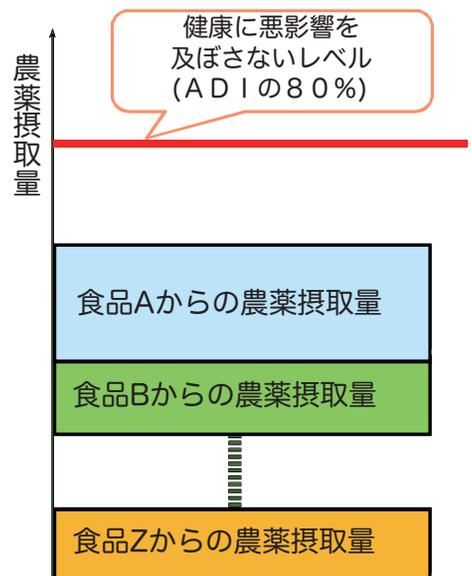
飲食による危害発生を防ぐ
国民の健康の保護

残留基準値の設定の仕方

- 1, 栽培時に正しい使い方をしたとき、どのぐらいの濃度残留するかを調べる
- 2, 残留MAX時の値を推定
- 3, 安全係数を踏まえて、**残留基準値を決定**
- 4, 設定した残留基準で、人間が食べても大丈夫か検証
- 5, 一日に、その農薬を含む食品をどのぐらい食べるか推定
- 6, その合計値が一日摂取許容量* (ADI) の80%を超えないか比較



* 一生涯食べても身体に影響が出ないという数字



食器や雑貨から防かび剤・漂白剤

100円ショップやディスカウントストアなどで売られていた食器やざるを検査してみたところ、竹をつかっている製品から、漂白剤の「二酸化硫黄」が検出されることがわかってきました。

竹割りばしと同様に、防かび作用と見た目の改善をねらっているものと考えられています。

割り箸などと比べて防かび剤の検出例は少ないようですが、漂白剤の検出頻度はかなり高いといえます。

漂白剤-二酸化硫黄-

食品添加物として使用される。甘納豆、えび、ワインなどの果実酒、乾燥果実などで使用されます。漂白剤、保存料、酸化防止剤をかねる働きが得られるものです。

ガスとして吸引すると気管支などに悪い影響を与えます。一日摂取許容量としては0~0.7mg/kg体重/日となっています。食べることでどういう症状がおきるかについては、あまりデータが報告されていません。

かんぴょうや干し柿などにも使用されています。

木製品・竹製品の防かび剤検査

品名	原産国	結果(mg/kg)
つまようじ	中国	検出せず
ふたA	中国	検出せず
ふたB	中国	検出せず
竹かご	ベトナム	検出せず
竹ざる	ベトナム	検出せず
竹製茶さじ	中国	検出せず
竹かご	ベトナム	検出せず

チアベンダゾール、イマザリル

2007年8月9日

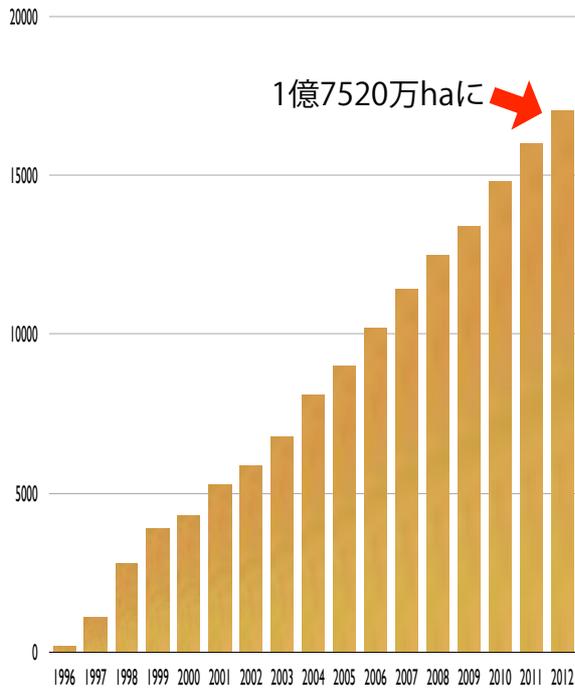
木製品・竹製品の漂白剤検査

品名	原産国	結果(mg/kg)
つまようじ	中国	検出せず
鍋ふたA	中国	検出せず
鍋ふたB	中国	検出せず
竹かご	ベトナム	0.9
竹ざる	ベトナム	0.9
竹製茶さじ	中国	0.9
竹かご	ベトナム	49.8
竹雑貨	中国	0.2

二酸化硫黄2007年8月9日



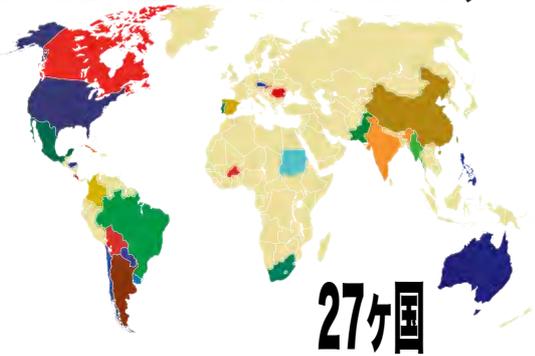
世界の遺伝子組み換え作物栽培面積



1億7520万haに

ISAAA2013年資料から作成

世界の遺伝子組み換え作物栽培状況 (2013)



27ヶ国

2012年にドイツ・スウェーデン・ポーランド、
2013年にエジプトは栽培中止
2012年にスーダンとキューバが新たに栽培国に

世界の遺伝子組み換え作物栽培の割合

アメリカ

(トウモロコシ, 大豆, 綿, ナタネ, ビート, アルファルファ, パパイア, スカッシュ)

ブラジル

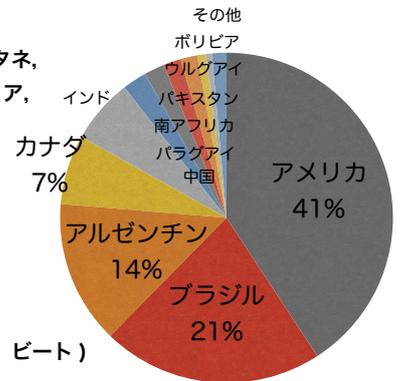
(大豆, トウモロコシ, 綿)

アルゼンチン

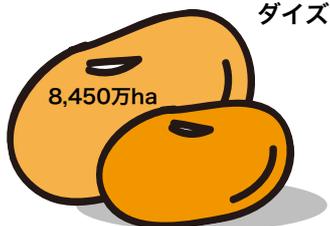
(大豆, トウモロコシ, 綿)

カナダ

(ナタネ, トウモロコシ, 大豆, ビート)



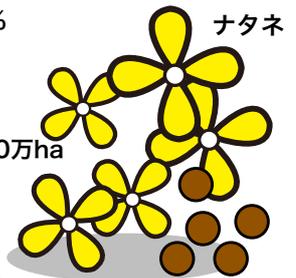
作物別の作付け面積(2013)



世界の作付けの約79%



世界の作付けの約32%



世界の作付けの約24%



世界の作付けの約70%

世界全体の農地面積は

約15億ha

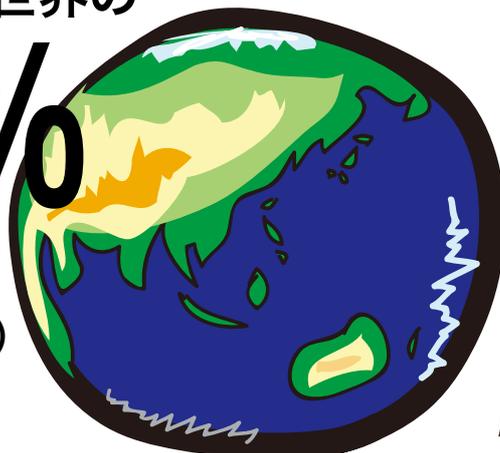
なので

GM栽培は世界の

12%

をしめるところまで

(2013年)



市販スナック菓子の遺伝子組換えトウモロコシ検出調査2015

No.	サンプル名	メーカー	検査結果	No.	サンプル名	メーカー	検査結果
1	ドリトスナチヨ チーズ味	ジャバペンフリ トレー(株)	遺伝子組 換え配列 を検出	11	エルパソタコス キットシーズニ ソグミックス	西本貿易(株) (輸入者)	不検出
2	ボンタコスチリ タコス味	(株)湖地屋	遺伝子組 換え配列 を検出	12	エルサポールナ チヨチップアン ソルト	ウイングエー ス(株)	遺伝子組 換え配列 を検出
3	とんがりコーン あっさり塩	ハウス食品 (株)	不検出	13	森のジャイエアン トコーン	(株)万直商 店	検査不可
4	GreatValueポテ トチップスうす 塩	(株)西友フロ キユアメント	不検出	14	キャンベル ベジ タリアンベジタ アルヌーゴ	キャンベルジ ヤルペン(株)	検査不可
5	フリキュアスナ ックいちごみる く味&バター味	(株)東ハト	不検出	15	キャンベル コー ンポタージュ	キャンベルジ ヤルペン(株)	不検出
6	それいけアンパ ンズふんわり コーン	(株)東ハト	不検出	16	1本満足シリアル チヨコバー	アサヒ F&H(株)	検査不可
7	ヤングコーン	キューピー (株)	検査不可	17	ごろっと大豆の グラノーラ	日清シスコ (株)	不検出
8	ホールコーン	キッコーマン 食品(株)	不検出	18	フルーツグラノ ラハーフ	日本ケロッグ 合同会社TP	検査不可
9	食塩無添加スイ ートコーン	いなば食品 (株)	不検出	19	焼とうもろこし	(株)なとり	不検出
10	エルパソタコス キットのタコ・ シエル	西本貿易(株) (輸入者)	遺伝子組 換え配列 を検出	20	ミックスナッツ (コーンのみ試 験に使用)	(株)なとり	検査不可
				21	オールドエルパ ソナチップス	西本貿易(株) (輸入者)	不検出
22	スーパーイー ツケールチップス りチリライム	(株)シーエフ シージャパ ン	遺伝子組 換え配列 を検出	23	チートスクラン チ	ジャバペンフリ トレー(株)	遺伝子組 換え配列 を検出
24	ミッドリーフコー ンチップス テンク ペーフジャーキー 味	(株)鈴商	遺伝子組 換え配列 を検出	25	G.H.クレターズ シカゴクラシッ ク ポップコーン	(株)シーエフ シージャパ ン	不検出
26	クリスピーコー ン	(株)ヌイー トボックス	不検出				

経済性がかりを重視しなければいけない生産現場が、生産コストの引き下げなどを狙い、GM移行が進んでいること、また需要の低下が非遺伝子組換えトウモロコシの生産量低下に影響を及ぼしていることも考えられます。非遺伝子組換え食品が選択できる流通を望む消費者はたくさんいます。農民と消費者が現在の遺伝子組換え作物の使用実態と表示制度の仕組みを正しく知り、アクションを起こすことが、経済性や効率性の過度な圧力と消費者ニーズの狭間で揺れる製造会社に、非遺伝子組換え原材料の使用を続けてもらおうモチベーション維持につながると考えられます。

22 遺伝子組換えトウモロコシGA21
開発者：モンサント社
発現形質：除草剤耐性(グリホサート)

23 遺伝子組換えトウモロコシBt11
開発者：シンジエンタ社
発現形質：害虫抵抗性(Bt)と除草剤耐性(グルホシネート)

24 遺伝子組換えトウモロコシE176
開発者：シンジエンタ社
発現形質：害虫抵抗性(Bt)と除草剤耐性(グルホシネート)、アンピシリン耐性

25 遺伝子組換えトウモロコシ25
開発者：バリエルクロツサイエンス社
発現形質：除草剤耐性(グリホサート)

26 遺伝子組換えトウモロコシMON810
開発者：モンサント社
発現形質：害虫抵抗性(Bt)、除草剤耐性(グリホサート)、除草剤分解(グリホサート)

豆腐などの大豆製品の遺伝子組換え分析結果概要（2016年10月）

食べもの通信との共同調査用

No.	種類	商品名	定性結果	混入率 (%)
439-01	豆腐	情熱価格 絹	組換え遺伝子を検出	0.02
439-02	豆腐	絹(充填)	組換え遺伝子を検出	0.02
439-03	豆腐	なめらか絹	組換え遺伝子を検出	0.01
439-04	豆腐	絹とうふ	組換え遺伝子を検出	0.17
439-05	油揚げ	ちよつと訳ありの油揚げ	組換え遺伝子を検出	0.01
439-06	豆乳	特濃調整豆乳	不検出	-
439-07	豆乳	おいしい無調整豆乳	不検出	-
439-08	豆乳	おいしさすっきり調整豆乳[特保]	組換え遺伝子を検出	0.04
439-09	ドライパック	お料理素材大豆水煮	不検出	-
439-10	ドライパック	サラダクラブ大豆	検査不可	-
439-11	健康食品	アクティブプロテイン100	組換え遺伝子を検出	0.02
439-12	健康食品	おいしい大豆プロテイン(Weider)	組換え遺伝子を検出	0.02
439-13	豆腐	大豆の香りきぬ	組換え遺伝子を検出	0.02
439-14	納豆	水戸納豆昔ながらの納豆屋さん	検査不可	-
439-15	油揚げ	絹生揚げ	組換え遺伝子を検出	0.01
439-16	油揚げ	焼いておいしい絹厚揚げ	不検出	-
439-17	油揚げ	ふっくら油あげ	組換え遺伝子を検出	0.03
439-18	納豆	極小粒納豆	検査不可	-
439-19	豆腐	うちの定番きぬ	組換え遺伝子を検出	0.01
439-20	納豆	ミツカン金のつぶとろっ豆	検査不可	-
439-21	納豆	水戸の納豆大好きさん小粒	検査不可	-

遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーンとの共同調査結果

No.	種類	商品名	定性結果	混入率 (%)
478-01	豆腐	国産大豆 もめん とうふの家 原材料:大豆(国産・遺伝子組み換えでない)	不検出	-
478-02	豆腐	冷六 原材料:大豆(遺伝子組み換えでない)	組換え遺伝子を検出	0.03
478-03	豆腐	もめん 大豆:丸大豆(遺伝子組み換えでない)	不検出	-
478-04	豆腐	木綿 大山の恵み 原材料:丸大豆(遺伝子組み換えでない)	組換え遺伝子を検出	0.02
478-05	豆腐	なめらか絹 にがり造り 原材料:大豆(遺伝子組み換えでない)	組換え遺伝子を検出	0.01
478-06	豆腐	オーガニックもめん豆腐 グリーンアイ 原材料:有機大豆(中国)	不検出	-
478-07	豆腐	北海道産大豆100%きぬ豆腐 原材料:大豆(北海道産)	不検出	-
478-08	豆腐	国産大豆きぬ豆腐 大豆:大豆(国産)	不検出	-
478-09	豆腐	豆乳入り寄せ豆腐 原材料:大豆(北海道産)	不検出	-
478-10	豆腐	コクのあるミニ豆腐 原材料:大豆(アメリカまたはカナダ)	不検出	-