

お米の残留農薬と安全性



今年も新米の季節となりました。毎日食べるお米だからこそ気になる安全性、特に農薬が残っているかは気になりますね。今回は、生協の検査センターで測定しているお米の残留農薬検査の結果とその安全性についてお知らせします。

米の残留農薬検査結果と産地での農薬散布状況

栽培	農薬の散布	このお米の検査の結果(玄米)
3月 種まき	病気の予防のため 殺菌剤散布	この期間に散布された 農薬は 検出されませんでした。
5月 苗を育てる	病気の予防のため 殺菌剤散布	
5月 田植え	害虫の予防のため 殺虫剤散布	
5月~8月 生育	除草剤散布 除草剤散布 除草剤散布	
9月 収穫	害虫の予防のため 殺虫剤散布	この時散布された殺虫剤 0.03ppmの残留を確認 /基準値2ppm
計	7回(8種類)	全245成分の検査のうち、 上記1項目の検出

上の表は、あるお米の栽培と農薬の散布の様子と、収穫された玄米の検査結果です。

農薬の散布は栽培期間中、全部で7回、1回に複数成分の農薬を散布する場合があるため、農薬の成分としては8種類が使用されています。病害虫の防除や除草の目的です。

東海コープの検査センターでは245種類の農薬を検査しますが、このお米はそのうち1成分のみ、栽培中7月頃に使用された殺虫剤が検出されました。検出値は基準値に比べて十分低い検出量であることから、産地での栽培が適切に管理されているものであることがわかります。

農薬が検出しているお米、毎日食べて大丈夫？

では、この検出された農薬の0.03ppmの残留というのは、どういった量でしょうか。

農薬の安全性については、専門家によって構成された「食品安全委員会」で評価され、一日摂取許容量(ADI)が決められます。これは、評価される成分ごとに決められるもので、様々な動物実験などの結果に十分な安全率を見込んで算出された、その成分を「毎日食べても一生健康に影響がない量」です。

今回検出された農薬(以下農薬Aとします)のADIは0.22mg/kg(体重)/日とされており、体重50kgの方なら、0.22mg×50kg=11mg以内であれば農薬Aを毎日摂っても、一生健康に影響がない、ということを示します。

一日にお米を一合(150g)食べる方ならば、先ほどの0.03ppmの農薬Aが残っているお米からは0.0045mgの毎日この農薬を摂取することになります(0.03ppmというのは、お米100gあたり農薬Aが0.003mg残っている、という値です)。先ほどのADIから算出された健康に影響のない量、11mgに対すると十分少なく、問題ない量であることがわかります。

現在の検査技術は、ごく微量の農薬の残留も確認できます。2020年度の東海コープの残留農薬検査では、22件のお米を検査してそのうち9件のお米から何らかの農薬が検出されていますが、すべて今回お知らせしたような問題ない量の検出です。産地で適切に農薬を使用している範囲ならば大丈夫なことが、検査結果から読み取れています。

残留農薬検査以外にも、産地点検などを通じ人の目でも品質を確認しています。

あなたの「オススメの一品」をおしえてください！ わが家流 アイデアレシピ コープ商品をつかった「わが家のアイデアレシピ」を組合員に聞きました！ Let's arrange!!



ミニえび天ぷら
(和風味)
凍 140g
本体価格 418円
税込価格 451円
次回予定 9月2週



天むすと天丼

レンジで温めて「天むす」にします！作っておくと、おやつでなくなることも…。砂糖・醤油・出汁で甘辛く煮て「ミニえび天丼」にもしました。青じそとゴマをふったら美味しくて見栄えも豪華でした！
(中津川市 おかめさん)



十勝豚丼のたれ
250g
本体価格 255円
税込価格 275円
次回予定 9月4週

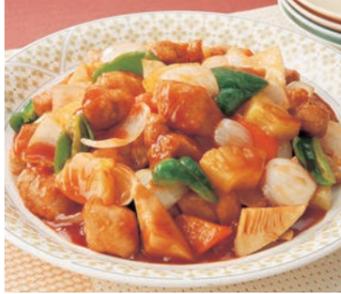


豚肉巻きおにぎり

小さめのおにぎりを作って豚肉を巻きます。フライパンで全面がよく焼けたら、十勝豚丼のたれをかけてコロコロよく絡めればできあがりです！
(白川町 杉山さん)



中華甘酢あん
300g
本体価格 258円
税込価格 278円
次回予定 9月5週



なんちゃって酢豚

からあげはもちろんですが、フライパンで焼いた豚肉と炒め野菜を絡めるだけで「なんちゃって酢豚」ができます。
(岐阜市 冬眠がえるさん)



ふかひれスープ
150g×2
本体価格 398円
税込価格 429円
次回予定 9月3週



ふかひれのあんかけ

うら面のレシピ以外にも豆腐を加えたり、ネギなどの青味やゴマ、ゴマ油等を足しても美味しいです。ご飯にかけてもサイコーです！
(郡上市 さんさんさん)

あなたのギモンに お答えします

コモの毎日クロワッサン



製法

- 水分含有量が少ない生地が出来上がります。(微生物が活動しにくい環境です。)
- 酸性度の高い生地が出来上がります。
- 熟成発酵の過程で多くの「糖分」が転化し、日持ちを助ける「糖アルコール」が増加します。

以上の事から、カビなどの微生物が育ちにくい状態になり、保存料無添加にも関わらず保存性が良くなるためです。さらに、これらの効果として焼成後も口どけが良く、長期間風味を保つ事ができます。

Q. なぜ日持ちがするのですか？

A. 常温で日持ちがする理由は、天然酵母(パネトーネ種)を長時間熟成発酵させることにあります。



ほうれん草・小松菜・豆苗などの青菜を茹でて水にとり水気を絞ったら、ちぎった焼き海苔と醤油で和えます。青菜の海苔和えは海苔の風味と醤油がよく合い、美味しいですよ。
(美濃加茂市 ゆっきーさん)

コープとわが家

～まめからくん編～

多治見市 H.Tさんの投稿より



おすすめ!
大豆から作ったから揚げ
まめからくん
標準12個入(216g)
本体価格 288円
税込価格 311円

きゅうりを薄切りにして塩を振り余分な水分を出します。水気を絞って、サバの味噌煮とマヨネーズとで和えるだけ。主人にも好評でした。
(羽島市 びろこうさん)

