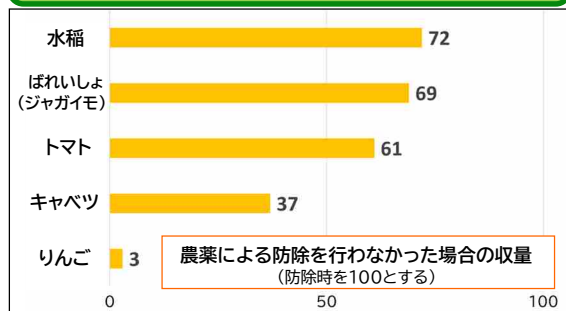


気になる？ 農薬・残留農薬のお話

農薬にどんなイメージをもっていますか？ 農薬は適正に使用すれば安全なものですが、漠然とした不安を持っている方もいるのではないのでしょうか。

今回は、農薬や残留農薬について、国による安全性確保の仕組みや県の取組などを紹介します。

農薬が使われる背景



－ 病虫害・雑草を防ぎ、農作物を安定生産 －

農作物は、密集して栽培されるため、ひとたび病虫害が発生すると、瞬く間に被害が拡大します。また、雑草は病虫害の温床となったり、農作物と栄養分を取り合ってしまう。

農薬は、病虫害や雑草に対する防除効果が高く、農作物を安定生産するために必要となります。また、農業就業者の減少・高齢化の進む日本では、効率性の観点からも、重要な防除手段の一つとなっています。



－ 使用できる農薬は国が登録し、使用基準も設定 －

農薬はむやみに使えない

農薬は、農作物に散布され、環境中に放出されるものなので、人の健康や環境への配慮をする必要があります。

そこで、国では毒性や作物への残留、環境への影響等に関する様々な試験成績に基づき、安全性に問題が無いと判断した農薬のみを登録し、その使用基準を設定しています。



※A:有効成分

例えば・・・
農薬の使用基準は、以下のような項目などが決められています！

家庭菜園等で使用する場合も、
使用基準をよく確認！

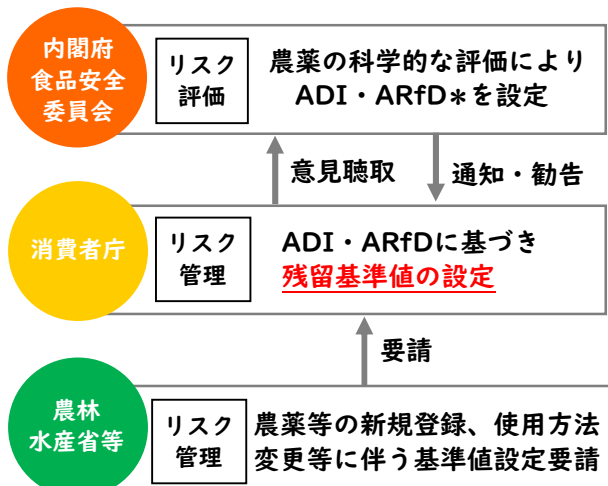
作物名	適用病虫害名	希釈倍数	使用液量
きゅうり	コナジラミ類 アブラムシ類	1,000倍	100～ 300L/10a
使用時期	本剤の 使用回数	使用方法	Aを含む農薬 の総使用回数
収穫前日まで	2回以内	散布	3回以内

ポイント

農薬は、必ず国で登録されたものを使用しなければなりません。また、国では農薬取締法により、全ての農薬を定期的に、最新の科学的知見に基づいて、安全性等の再評価を行う仕組みを導入しています。

慎重に決められる残留農薬基準

残留農薬基準値はこう決まる！ ～リスク分析～



－ 基準値の設定で、過度な心配は不要！ －

農作物に使用された農薬のほとんどは、雨に洗い流されたり、植物の体内などで分解されたりして減少しますが、収穫される農産物にもわずかに残留する可能性があります。

そこで、国では農産物等の食品に農薬の残留基準値を設定するとともに、基準値を超える食品の流通を禁止しています。

残留基準値は、国の科学的な評価などにより、健康への悪影響を及ぼさない値が設定されています。そのため、日々の食事で残留農薬の影響を過度に心配する必要はありません！

ポイント

使用基準を守って農薬を使用すれば、残留基準値を超えないような仕組みになっています。また、残留基準値は、毎日食べた場合や、短時間に多量を摂取した場合でも悪影響がない、より安全性の高い値に設定されています。

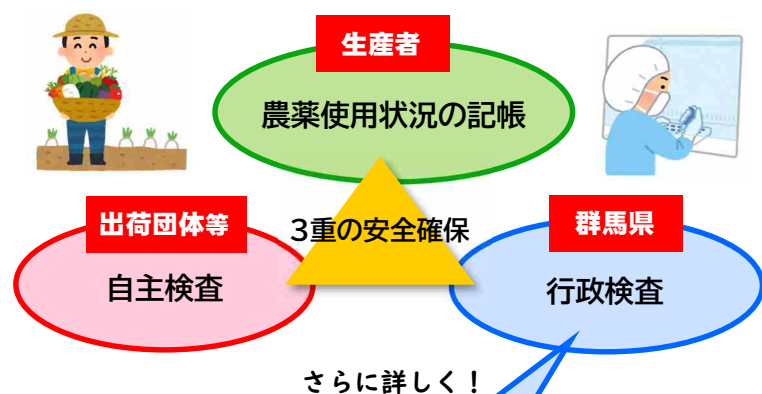
*ADI：ヒトがある物質を毎日一生にわたって摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量

*ARfD：ヒトが24時間または、それより短時間の間の経口摂取によって、健康に悪影響が生じないと推定される一日当たりの摂取量

農薬や残留農薬に対する県の取組

3点セットによる安全確保体制

「群馬県農薬適正使用条例」に基づいた、3点セットによる県産農産物の安全確保に取り組んでいます。



農産物等安全検査 (県農政部)

県農薬適正使用条例に基づき、生産者や出荷団体等の取組を検証するため、出荷前の県産農産物を抜き取りして実施する検査

これまでの検査結果



【県HP】

その1 生産者による、**農薬使用状況の記録・保存**

その2 出荷団体等による、**出荷前の残留農薬の自主検査**

その3 県による、生産者や出荷団体等の取組を検証する**残留農薬の行政検査**

こんな検査も実施中

収去検査 (県保健福祉事務所、中核市保健所)

食品衛生法に基づき、県内で流通する食品等の安全性を確認するため、「群馬県食品衛生監視指導計画」等により、食品中の残留農薬を検査

これまでの検査結果



【県HP】

どちらの残留農薬検査も、分析は県食品安全検査センターで実施しています！



検査の様子を紹介♪

【ぐんま食の安全情報 Vol.207】

気になる農薬の疑問Q & A



野菜の残留農薬が気になります。洗えば落ちる？

水洗いだけでも農薬はある程度落とすことができますが、多くの食品*は、洗わずに残留農薬を分析したときに、基準値以下になるよう管理されています。そのため、洗わずに食べたからといって、残留農薬が健康に影響する心配はありません。

ただ、衛生的な観点から、食べる時に野菜や果物は洗って、土の汚れや食中毒菌などを落としてから食べましょう。

*かぶ・大根・ごぼうなどの根菜類は、泥を水で軽く洗い落としたものを分析



収穫後の農産物に使用される農薬があるって聞いたけれど、どんなもの？

収穫後の農産物に農薬を使用することを「ポストハーベスト」といい、主に外国から輸入される農産物の病虫害防除・品質保持のために使用されます。ポストハーベストは、食品添加物として表示する決まりで、商品には「防かび剤」などと表示されています。

なお、輸入される農産物等の食品は、国や県において、残留農薬や食品添加物をはじめ、様々な項目で検査を実施しており、基準値を超える食品は流通しないよう対策が講じられています。

詳しくは【ぐんま食の安全情報 Vol.209】



<出典> 一般社団法人日本植物防疫協会「農薬を使用しないで栽培した場合の病虫害等の被害に関する調査」(表面グラフ)

<参考> 農林水産省「農薬に関するよくある質問」、消費者庁HP「食品中の残留農薬等」・資料「食品衛生法における 農薬の残留基準について」

【ご案内】

県HP
公式SNS

★群馬県HPでバックナンバーをダウンロードできます。ご活用ください。



【バックナンバー】

★県公式LINEアカウント「群馬県デジタル窓口」内で、情報配信中！友だち追加・受信設定をお願いします！



【友だち追加】



【受信設定】

★公式Xと公式Facebookで情報配信中！フォローをお願いします！



【X】



【Facebook】

ご意見・ご感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 TEL: 027-226-2424 FAX: 027-243-3426
群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室 電子メール: shokuseika@pref.gunma.lg.jp