

照射食品



「食べものナビゲーター」はパルシステム東京のホームページでも公開
春ごろになると放射線をあてたジャガイモが、スーパーなどで売り出されることをご存知ですか？ その必要性や安全性について考えてみましょう。

照射食品とは？

発芽防止、殺菌、殺虫などの目的で放射線（ガンマ線）を照射した食品のこと。日本では、食品衛生法で食品に放射線をあてることを禁止していますが、例外として、1972年にジャガイモ（ばれいしょ）の芽止め（発芽防止）にのみ使用が許可されました。また、2012年に牛レバ刺しの販売が禁止された際、照射レバ刺しの研究が進められましたが、さまざまな問題があり許可はされていません。



海外では…

一方、海外ではハーブや香辛料、ドライフルーツなどへの放射線照射が認められている国があります。厚生労働省による輸入時のモニタリング検査などでは違反食品が摘発されています。

【海外で許可されている照射食品（一例）】

冷凍えび	スパイス (とうがらしなど)	果物 (マンゴー、パパイヤ)
ヨーロッパなどでは、食中毒の原因菌殺菌のために使用。	中国などでは、香辛料の殺菌のために使用。日本でも過去に関連団体から認可の要請があったが認められず。	アジアなどでは、マンゴーやパパイヤなど、果物の成熟を遅らせるために使用。

【食品衛生法違反として摘発された照射食品】

年度	原産国	品目・件数
2022年度	中国	乾燥シタケ 1 件 乾燥ニンニク（黒にんにく） 1 件
2020年度	スペイン	パプリカ（香辛料） 1 件
	台湾	調味料 2 件 香辛料 1 件 とうがらし（香辛料） 1 件
	中国	乾燥果実 1 件
2019年度	中国	乾燥果実 1 件 乾燥しょうが 1 件
	ベトナム	冷凍養殖むき身えび類 1 件

厚生労働省「輸入時における輸入食品違反事例」より

照射食品って何が問題なの？

照射食品はなぜ原則禁止なのでしょう？



人体への影響

照射により食品中に生成される物質から発がん性が見つかったという研究があり、安全性が問題視されています。

2008年ごろにはオーストラリアで輸入照射ペットフードによる猫の神経障害が多発し、照射食品の安全性が問われました。

厚生労働省の検疫調査では、疑わしい食品をサンプリングして検査をしています。

見た目ではわからないため、検出することが困難です。



管理監視が難しい



殺菌して隠す

照射ジャガイモには表示の義務はありますが、加工食品の原材料として使用された場合は表示の義務はありません。消費者は知らないうちに口にしている可能性があります。



表示の義務がない

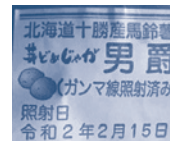
⚠ 従来、照射ジャガイモは収穫後の秋に照射して、春の端境期に出荷されていましたが、近年では照射処理日から日の浅いジャガイモも販売されています。照射直後のジャガイモには照射によって生成される有害物質が多く含まれるといわれています。

照射ジャガイモの情報提供をお願いします！

毎年、ジャガイモの端境期になる2月～5月にかけて、日本で例外的に許可されている照射ジャガイモがスーパーなどの店頭で販売されています。

パルシステム東京は関係団体と連携し、販売店に取り扱わないよう要請する運動に取り組んでいます。昨年は組合員からの情報提供により、2つの販売店に販売中止を要請したところ、「今後は販売しない」との回答があり、照射食品の広がりを抑えることにつながりました。

お近くのスーパーなどで写真のような「ガンマ線照射済み」と表示されたジャガイモを見かけたら、情報提供をお願いします。



■連絡先：照射食品反対連絡会

Eメール：sshkr09@gmail.com

または 食べものナビゲーター事務局：shoku-navi@pal.or.jp

もっと知りたい方はこちら！

ブックレット 「放射線照射ジャガイモ禁止」のご案内

パルシステム東京も参加している照射食品反対連絡会から、照射食品の問題をわかりやすく解説したブックレットが販売されました。

関心がある方は、同連絡会の購入フォーム（以下二次元コード）からお買い求めください。

- 発行：照射食品反対連絡会／著者：里見 宏
- A5判・30ページ
- 頒価：300円 ※別途送料がかかります



Think from Kitchen

キッチンから考える?

Vol. 81

発行 / 2023年2月13日

今月のテーマ

規格外の野菜

大きさが合わなかったり、いびつだったりで、「規格外」とされてしまう野菜があります。味や品質は変わらないのにもったいない…パルシステムでは、どのような対策をしているのでしょうか。

そもそも野菜の規格って何？

野菜には都道府県やJAなどで定めた「出荷規格」があります。大きさや質が同じように整っていれば、取引や流通、出荷もスムーズ。スーパーの野菜コーナーなどに、どの産地のものもきれいに並べることができるためです。

曲がったり、大きさが合わなかったりや、色むらなどは規格外とされます。一般市場では加工品にするにも手間やコストがかかるため、その多くは出荷されず廃棄されています。



「虫」問題に頭を悩ます日々

有機栽培はどうしても病害虫のリスクが大きくなります。産地では予定収穫量の3〜4割増しで栽培しているほどです。



そんななかで、今、いちばんの悩みは虫の問題です。虫の混入には最大限の注意をはらっていますが、どれだけいねいに選別しても、虫は葉っぱの間などにもぐりこむので、すべてを取り除くのは困難です。虫がいたという声が届くと心苦しい思いになります。が、「有機の野菜は一般の野菜よりおいしい!」という組合員さんの声に支えられて、がんばっています。

(若栗 亮さん / 有機農法ギルド)

パルシステムは味や安全性を優先

できるかぎり農薬や化学肥料を減らしているため、見た目が悪かったり、大きさが不ぞろいになったりする農作物があるからです。

農産物は大きさや形が不ぞろいなのが自然な姿。パルシステムは味や安全性を優先し、多少の見た目の悪さや大小のばらつきは、許容範囲としてお届けしています。

とはいえ、農薬削減をしているからどんなものもOKというわけではありません。虫害など一定の基準を設け、基準内でも誤解を招く可能性のある場合は商品カードに理由を記載し、ご理解を求めるようにしています。

(パルシステム連合会 野菜課)

お届けの例(3月1回)

人参 2〜7本/500g
1本ごとにばらつきがあるため、カタログには商品全体の重量で表示

キャベツ 800g〜2kg
12月〜4月 / 出荷時期や品種で多少の違いあり



白菜に立派な青虫が

懸命に白菜を食べる姿がいじらしくて、小1の息子と飼ってみることにしました。残念ながら死んでしまったのですが、どんな蝶になるのか見てみたかったです。

(レインボー / 杉並区)



規格外の野菜を加工品に



カットしてあるから食べやすいと大好評

いつでも使える冷凍品に

北海道産直 かぼちゃの煮物

(kinari.kinariセレクト)
PB商品の冷凍野菜『北海道冷凍栗かぼちゃ』向けに、農薬や化学肥料に頼らないかぼちゃの規格外原料を活用。PB調味料でシンプルに味付け。



『かぼちゃの煮物』は、せっかくパルシステム向けの基準で栽培されたかぼちゃを、ムダなく使いたいと開発しました。ほかにも、規格外みかんをシロップ漬けにした『産直ふぞろいひとくちみかん』なども。今後も規格外品を活用した商品を、積極的に提案していきたいですね。

(パルシステム連合会 冷凍食品課)

規格外品でお漬物

産直みずなす漬け(カット)

なすのなかでも特に栽培が難しいみずなす。規格品は1個丸ごと漬け込む『産直みずなすのぬか漬け』に。規格に合わない形のは、大きめにカットして一部を浅漬けに。



山形のだし

きゅうり、なす、みょうが、大葉など、規格外の国産野菜を一部刻んで使用。

大きさなどが不ぞろいで、スライサーの調整など生産に手間がかかります。けれど、味も安全性も変わらない規格外品は必ず出るものなので、農家さんにとってもよいことだと思います。

(河村屋 / 漬け物メーカー)



規格外の野菜をお料理セットに



彩り海鮮八宝菜セット



野菜が摂れる!ドライカレーセット

産地やパルシステムの自社工場である板倉食品加工センターと連携を取り、規格外品となった青果をお料理セットに使用しています。

規格外の青果は、さまざまな大きさや形のものがあり、機械を使用できない場合もあります。手作業が増えることで時間はかかりますが、安全・安心な産直品をムダなく活用しています。

(パルシステム連合会 農産加工課)



手作業でカット野菜を生産

Information

GMOフリーゾーン運動全国交流集会 in 東京 遺伝子組み換えもゲノム編集もない世界をつくろう -大消費地東京から-

GMOフリーゾーン運動は、遺伝子組み換え作物が栽培されない地域を広げる運動です。

日時: 2023年2月25日(土) 13:30~16:30
会場: ①オンライン(定員500名)

②連合会館203号会議室(定員100名)

参加費: 500円

主催: 第17回GMOフリーゾーン運動
全国交流集会 in 東京 実行委員会

問い合わせ: 遺伝子組み換え食品いらない! キャンペーン
office@gmo-iranai.org
参加希望の方は2次元コードから



食の安全学習会「遺伝子組み換えでない表示がなくなる?!」を開催しました。(12月3日)

農産品分析センター八田所長を講師に、遺伝子組み換えの基礎や、2023年4月に改正される「遺伝子組換え表示制度」を学ぶ学習会を開催。51人が参加しました。

さらにパルシステムの新しい遺伝子組換えマークの解説と、『压榨一番しぼり菜種油』の平田産業、『いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳』の奥中山高原農協乳業の、Non-GMOにこだわった商品づくりの取り組みを紹介しました。



動画は
こちらから

