

# パスタ、ビールからもグリホサート

発ガン性の疑いが高まっている除草剤グリホサートによる深刻な食卓汚染の実態が明らかになってきました。



354号の当コラムで、日本にも輸入されている主にオート麦を原料とした朝食用シリアルから、グリホサートが検出されたというニュースをお伝えしました。

その後、さまざまな市民団体がいろいろな食品のグリホサート残留値を独自に調べ、調査した食品のほとんどから検出される事態になっています。

シリアルの調査をした環境団体EWGは、第2弾として乾燥パスタと小麦原料のシリアルについてグリホサートの残留調査をし、2月末に結果を公表。

パスタは検査した5検体すべてから検出され、残留濃度は60-150ppbでした。

そのうち、高濃度の150ppbと130ppbを記録したパスタはいずれも全粒粉パスタ。全粒粉パスタは本来なら健康にいいはずですが、未精製だけに農薬の影響をより強く受けてしまいます。

小麦を使ったシリアルは、3銘柄7検体を調べ、2銘柄6検体からグリホサートを検出。残留濃度は10-30ppbでした。

これらの数値は、環境保護庁が多くの穀物に適用する残留上限値30ppm(30,000ppb)を大幅に下回っています。

しかし、ごく少量でも、乳ガンを引き起こしたり内分泌系の働きを狂わせたりする可能性を指摘した研究もあります。また、長期にわたって摂取した場合の影響はわかっていません。このため、市民団体らはグリホサートの禁止を訴えています。

国際環境団体「地球の友」は、オート麦を使った食品30検体と乾燥うずら豆27検体を独自に調べたら、すべての検体からグリホサートが検出されたと発表。

## カナダ、中国も危ない

消費者団体のU.S. PIRGは、ビール15銘柄とワイン5銘柄を調査。ビール1銘柄を除くすべての銘柄から、グリホサートが検出されました。

その中には、バドワイザーやハイネケンなど日本でもおなじみの銘柄も含まれ、また、有機を名乗った銘柄からも検出されました。

ビールの中で断トツに残留濃度が高かったのは49.7ppbの青島ビール。中国産の食品もグリホサートに汚染されている実態が明らかになりました。

グリホサート汚染は、日本が多くの農産物を依存するカナダでも広がっています。

カナダ食品検査庁が2015-2016年に食品3,188検体を調べたところ、29.7%からグリホサートが検出され、1.3%が政府の定める残留上限値超え。

特に深刻なのは小麦やオート麦などが原料の食品で、検出率は36.6%、基準値超えが3.9%。乳幼児用食品は、基準値超えこそなかったものの、検出率は30%を上回りました。

北米や中国産の農産物、とくに穀物由来の食品はグリホサートに汚染されている可能性が極めて高いので、避けたほうが無難です。

猪瀬 聖 (ジャーナリスト)