

ジャガイモ、パイナップル、リンゴ、**鮭**

アメリカでは、消費者が直接口にする野菜や魚、果物にも遺伝子組み換え品種が広がり始めています。

環境保護庁と食品医薬品庁は2月下旬、アグリビジネス大手のJ.R.シンプロットが開発した3種類の遺伝子組み換えジャガイモの生産と販売を、承認しました。今春から栽培を始め、秋には発売の見通しです。

シンプロットは、ファストフード業界にフライドポテトを納入する最大手。

食品医薬品庁はすでに2015年、シンプロットの開発した別の遺伝子組み換えジャガイモを承認しています。

今回承認されたジャガイモは、葉枯れ病耐性を備えているのが最大の特徴で、病気にかかりにくいいため防菌剤の使用量を半減できると、同社は説明しています。

そのほかにも、傷が付きにくい、冷蔵保存した後に高温加熱した時に発生しやすい発ガン性物質のアクリルアミドが生成しにくいなどのメリットをあげ、長期保存や長距離輸送への適性を強調。

まさに、それを口にする消費者のためというよりは、生産者、流通業者の利益を最優先した“食べ物”です。

ジャガイモだけではありません。食品医薬品庁は昨年12月、デルモンテが中米コスタリカで生産した遺伝子組み換えピンクパイナップルの国内での販売を承認しました。

このパイナップルは、赤い色素のリコピンが黄色のベータカロテンに変化するのを抑えることで、果肉をピンク色にすることに成功。通常のパイナップルよりも甘みが強いとの説明です。

レイズ しお味

名 称	ポテトチップス		
原材料名	じゃがいも(遺伝子組換え不分別)、植物油、塩		
	34.2g	原産国名	米国
賞味期限	16.7.31		
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。		

ほかには、遺伝子組み換えリンゴ、遺伝子組み換えサケが、2015年以降、販売の承認を受けています。

遺伝子組み換えリンゴは、カットして放置しておいても断面が褐色にならず、カットフルーツを売る小売店やレストランにとっては非常に有難いリンゴ。

しかし、長時間たっても見た目があまり変わらないため、古いかどうか消費者が判断できないという問題が指摘されています。

遺伝子組み換えサケは、通常のサケの2倍の速さで成長するため、安いコストで生産できるのがメリット。

すでに日本に流入？

アメリカでも遺伝子組み換え食品の安全性を心配する消費者は多く、これらの遺伝子組み換え農産物は、まだ大量流通の見通しはたっていません。

しかし、すでに日本にも一部、入ってきているようです。

例えば、日本で売られているアメリカ産ポテトチップスの中に、袋の原材料表示欄に「じゃがいも(遺伝子組み換え不分別)」と記載されたものがあります。遺伝子組み換えジャガイモと見て間違いありません。

今後、アメリカの消費者が遺伝子組み換え農産物を拒否し続けた場合、それらがはげ口を求めて、日本市場に大量に入ってくる可能性がないとは言えません。

猪瀬 聖(ジャーナリスト)