

皮ごと食べても大丈夫？ 気になる農薬の残り方について

東海コープの検査センターでは毎週野菜や果物の農薬検査を実施し、問題ないことを確認しています。でも例えば「オレンジを皮ごと使うレシピは大丈夫かしら？」みたいに考えたことはありませんか。今回はそんな疑問にお答えする内容です。



検査する部位について

検査センターでは残留農薬検査を過去20年間実施し、残留農薬基準値(残っていても問題のない値)に照らしあわせて問題がないかを確認してきました。

残留農薬基準値は、基準値に相当する量の農薬が残っている農産物を食べたとしても健康に影響のないように設定されています。

また、残留農薬の検査は野菜や果物の種類ごとに、どの部分をどんな風に検査するかが決められています。例えばバナナなら皮を含めて検査、柑橘類は皮を含めて検査など…。一部を除いて、皮のある農産物のほとんどは皮を含めて検査をすることになっています。皮を食べることが想定される農産物はもちろん、皮を含めて検査します。

そもそも農薬は野菜や果物のどこに残っている？

ひと言に農薬といっても様々な薬剤があり、果実や葉の表面につく農薬もあれば、表面から浸透したり根から吸い上げたりすることで植物全体に残る農薬もあります。

表面に付く農薬は皮を捨てることで大きく減らせるデータもありますが、すべての農薬に効果があるわけではありません。一般的には農薬は、農産物の外側から散布されることが多いので皮や表面に残っていることが多く、皮を食べても大丈夫かしら?と思われる方もいらっしゃると思います。

商品検査センターの検査結果では、オレンジやレモン、ぶどう等は皮を含めて検査をしていますが、農薬が検出されたとしても、ほとんどが残留農薬基準値の1/10以下です。

安全面でいえば、皮を食べるか食べないかにそこまで気を使う必要はありません。

例えばオレンジピールなど皮を使うレシピの時など、特に気になる場合には有機栽培や栽培自慢の農産品もありますので、ぜひご利用ください。

東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2023年
9月3週
(38号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

