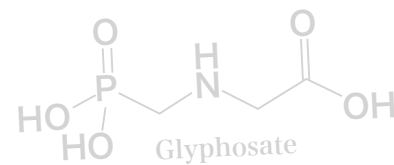


	商品名	製造者	グリホサート	AMPA
1	即席カップめん(どん兵衛きつねうどん)	日清食品	検出せず	検出せず
2	即席カップめん(ラ王 背脂コク醤油)	日清食品	検出せず	検出せず
3	サッポロ一番塩ラーメン	サンヨー食品	検出せず	検出せず
4	旅麺 会津喜多方	サンヨー食品	検出せず	検出せず
5	ごっつ盛りワンタン醤油ラーメン	東洋水産	0.01	検出せず
6	ごっつ盛り塩焼そば	東洋水産	0.03	検出せず

パンに並んで人気が高い「麺類」について行ったデータのうち、結果がまとまっている6製品についてご紹介します。業界最大手の日清食品さん、サッポロ一番ブランドを持つサンヨー食品さん、マルちゃんブランドで知られる東洋水産さんの分です。カップ麺に使用される小麦は、アメリカ、カナダ、オーストラリア、日本などを供給状況やブランドによって調整して使用しているようですが、各メーカーのホームページを見ると、グリホサートが検出されている東洋水産さんはアメリカ産小麦、検出が認められなかった日清食品さんはオーストラリア産を主原料に使用していることが見えてきます。プレハーベスト処理がまだ普及途中といわれるオーストラリアの小麦を使っていることによる差が現れていることが推測できる結果になっています。続報にご期待下さい。



グリホサートの 残留農薬検査コース

一般会員 24,000円
募金会員 18,000円



みつばちが減っているというニュースが世界で話題になっています。ネオニコチノイド系農薬が原因と言われていますが、もう一つ、単一栽培が当たり前になったことで、蜜源がなくなっているのも原因のようです。空き地や花壇に、みつばちが好きな植物を植えてあげるプロジェクトをはじめました。

蜜源向き植物の種の頒布(有償)をしています。詳細はホームページ、もしくは電話(03-5926-5131)、FAX(03-3959-5660)で。みつばちの羽音も楽しめる取り組みに成長することを期待しています。

残留農薬検査 LC-MS/MS コースが

131成分から
➡ 329成分に
もうすぐパワーアップします！

ネオニコチノイド系農薬など新しい農薬系統の検査が得意な残留農薬検査「LC-MS/MS131成分検査コース」が、もうすぐ329成分にパワーアップします。GC/MS検査コースに並ぶ検査対象成分を備え、よりたくさんの成分を一度に検査・監視できるようになります。



facebookのページでは、独自調査データや食の安全に関する世界のニュース、日頃の話題などを書いてます。



グリホサートを取り巻く 検査データ特集

-小麦製品編(1)-

日本は、年間530万トンほどの小麦を、アメリカ、オーストラリア、カナダ、フランスから輸入しています。このような輸入小麦について、農林水産省が実施した船積時検査「米麦の残留農薬などの分析結果」によれば、2008年から今日に至るまでのデータを見ても、アメリカでは9割以上、カナダではほぼすべてと呼べる水準で、小麦からグリホサートが検出されている事が示されています。

私たちの身の回りには、輸入された小麦を利用した製品が数多くあります。しかし、この輸入の実態に対して、普段、食べている小麦製品中に、どの程度、グリホサートが残留しているのかはよくわかっていません。そこで、実際の食品では、どの程度グリホサートが検出されるのか調査をおこなってみました。その結果、多くの輸入小麦を使用する製品からグリホサートが検出されることがわかってきました。

一般社団法人
農民連食品分析センター
電話 03-5926-5131
power8@nouminren.ne.jp
http://earlybirds.ddo.jp/bunseki/





データ1:市販食パンとグリホサート

2019年3,4月調査

		商品名	生産/製造	グリホサート	代謝物 (AMPA)
1		食パン 麦のめぐみ全粒粉入り	敷島製パン（株）(Pasco)	0.15	検出せず
2		食パン ダブルソフト全粒粉	山崎製パン（株）	0.18	検出せず
3		食パン 全粒粉ドーム	山崎製パン系列店	0.17	検出せず
4		健康志向全粒粉食パン	マルジュー	0.23	検出せず
5		食パン ヤマザキダブルソフト	山崎パン（株）	0.10	検出せず
6		食パン ヤマザキ超芳醇	山崎パン（株）	0.07	検出せず
7		食パン Pasco超熟	敷島製パン（株）(Pasco)	0.07	検出せず
8		食パン Pasco超熟国産小麦	敷島製パン（株）(Pasco)	検出せず	検出せず
9		食パン 本仕込み	イトーヨーカドー上板橋店	0.07	検出せず
10		朝からさっくり食パン	東武ストア前野町店	0.08	痕跡
11		食パン 国産小麦	まるまばん	検出せず	検出せず
12		有機食パン	東都生協（ザクセン）	検出せず	検出せず
13		十勝小麦の食パン	東都生協（ザクセン）	検出せず	検出せず
14		アンパンマンのミニスナック	イトーヨーカドー上板橋店	0.05	検出せず
15		アンパンマンのミニスナックバナナ	東武ストア前野町店	痕跡	検出せず

単位はmg/kg。AMPAはグリホサートの代謝物です。定量下限はグリホサート0.01 mg/kg, AMPA0.05 mg/kgとしました。



解説:グリホサート検出の背景について

輸入小麦と国産小麦と有機小麦

輸入小麦を使用していると考えられる食パン製品からグリホサートが検出されました。国産や有機小麦を使用している製品からは検出がありませんでした。敷島製パン株式会社の超熟シリーズで、原材料の違いが結果に反映されているのが興味深いところです。

基準値はだいじょうぶ？

パンなどの小麦製品に基準は設けられていません。製品の加工係数を計算して、原材料の小麦に戻して考えたとき、基準値を超過するかで判断します。小麦からパンなどへの加工係数は、それほど大きくないのと、小麦の基準値が30ppmという大幅緩和が行われているため、基準値違反の小麦で製造された可能性は低いと考えられます。

どうして検出されるの？

アメリカ、カナダでは、収穫前にグリホサートを散布する「プレハーベスト処理」が行われています。収穫前に散布することで、雑草が枯れ、汚粒発生を防ぎ、作業性改善や品質向上の目的で行われます。また、除草効果で収穫時期の調整もできます。大手パンメーカーがグリホサートの残留する小麦を選んで製造している訳ではなく、効率化、大型化が推し進められる輸入小麦に原材料を委ねている現状、個人経営店でも同じであると考えられます。

国産小麦で検出されないのはなぜ？

国産小麦を使用している製品では、検出が認められませんでした。これは、国内では農薬取締法にグリホサートのプレハーベスト処理に相当する散布登録がないためと考えられます。気になる場合は、現状なら、国産小麦を選択することで対応できると言えるでしょう。

全粒粉使用製品でなぜ高い？

プレハーベスト処理で付着したグリホサートが多く含まれる外皮いわゆる「ふすま」を含むためと考えられます。全粒粉を含む製品は、栄養面から健康志向の消費者に選ばれる製品ですが、この結果をみると、悩ましい状態が見えてきます。別の調査では、牛飼料用から7ppmを越える検出例もあります。

データ2:市販小麦粉のグリホサート残留調査

2018年10,2019年1月調査

	商品名	分類	生産/製造	原産国	グリホサート	代謝物 (AMPA)
1	北海道産全粒粉小麦 春よ恋	全粒粉	(株)富澤商店B	北海道	検出せず	検出せず
4	全粒粉100%で焼けるパン用粉	全粒粉	(株)富澤商店B	カナダ主体	1.05	痕跡
5	全粒粉(強力粉)	全粒粉	(株)パイオニア企画	カナダ/アメリカ	0.88	痕跡
6	デュラムセモリナ粉	小麦粉	(株)パイオニア企画	カナダ/アメリカ	0.03	検出せず
10	薄力粉小麦粉	小麦粉	奥本製粉(株)	記載なし	0.02	未検査
11	強力小麦粉	小麦粉	日本製粉	記載なし	0.37	検出せず
13	日清全粒粉パン用	全粒粉	日清フーズ	記載なし	1.1	検出せず
14	日清フラワー薄力小麦粉	小麦粉	日清フーズ	記載なし	検出せず	検出せず
15	日進クッキングフラワー	小麦粉	日清フーズ	記載なし	検出せず	検出せず
16	日清カメリア強力小麦粉	小麦粉	日清フーズ	記載なし	0.09	検出せず
17	CGC薄力小麦粉	小麦粉	日本製粉	記載なし	検出せず	検出せず
18	ローソンセレクト薄力小麦粉	小麦粉	日本製粉	記載なし	検出せず	検出せず
21	小麦粉北海道産全粒粉 春よ恋(石臼挽き)	全粒粉	(株)富澤商店A	北海道	検出せず	検出せず
22	カナダ産 強力小麦粉	小麦粉	昭和産業(株)	カナダ	0.17	検出せず
23	オーマイ 強力小麦粉	小麦粉	日本製粉(株)	記載なし	0.18	検出せず
24	里山の全粒粉	全粒粉	ポラーノ農園	静岡県	検出せず	検出せず

☞ 分析センターホームページでは、シリアルやパスタなどの検査結果も公開しています。

