

## 農薬についての基礎知識

博士：Q子さん、最近熱中していることあるかな？

Q子：家庭菜園で野菜を作ったり。あと、よかい体操第一を覚えたり・・・。

博士：色々楽しんでいるようだね。（それは、大人気アニメに出てくる体操のことかな・・・）

家庭菜園をもっているということだし、今日は農薬について一緒に学ぼうか。

Q子。助手。  
いつも前向き。



博士。  
マイペース型。



ネコ。  
しゃべれる。

(参考) 農林水産省HP「農薬の基礎知識 詳細」  
食品安全委員会季刊誌「食品安全Vol.21」

## 農薬とは？ どうして使うの？

Q子：そもそも、農薬ってどんなものですか？

博士：自然界には、穀物や野菜などの作物に付いて作物をダメにしてしまう害虫や、作物の病気の元になるカビなどがいる。また、田畑に雑草が茂ると、作物に栄養が回らなくなることもあるんじゃ。

農薬はそれらを退治する薬で、作物をちゃんと育てたり、十分な量を収穫するために使っている。右の表のように、色々な種類があるよ。

### 色々な農薬

殺虫剤：害虫を駆除する薬剤

殺菌剤：病気を防除する薬剤

除草剤：雑草を防除する薬剤

植物成長調整剤：農作物の生育を促進したり、抑制する薬剤

誘引剤：主として害虫をにおいなどで引き寄せる薬剤

Q子：へえ～、害虫を殺すものだけじゃないんですね。

博士：農薬を使う以外にも、病害虫や雑草から農作物を守るための取組み（病害虫に強い品種の利用、ビニールシートや敷きわらによる雑草抑制など）が行われているが、少ない労力で一定の効果が得られるため、農薬が利用されることが多いんじゃ。

ある調査によると、農薬を使用しないと、  
○米の収穫量は28%減少  
○きゅうりの収穫量は61%減少  
○りんごの収穫量は97%減少  
このように収穫量が大幅に減少すると推定されるニャ～。



## 安全を守るために・・・

Q子：ところで農薬は、人間の害にならないのですか？

博士：使い方を間違えてしまうと人間の害になってしまうよ。

だから、科学的に調べて、害にならないように使うルールが決められているんだ。

Q子：ふーん。

博士：まず、一つ一つの農薬について、動物実験でどれだけの量でどんな害があり、どれだけの量までなら影響がないのか（無毒性量）、そして、人間が1日あたりこのくらいまでなら食べ物と一緒に摂取しても体に害が無いという量（ADI）を食品安全委員会で科学者が集まって調べて決めるんだ。



動物実験をして無毒性量を求める



通常、無毒性量の  
1/1000がADI

ADI（一日摂取許容量）を求める



- 農薬の使用基準を定める（使用時期、使用濃度、使用回数など）
- 農薬の残留基準を定める

その結果をもとに、食品に残留しても問題が無い量や、農作物にどのくらいの量をどのように使えばいいかというルールを、厚生労働省や農林水産省が決めているんじゃ。

Q子：では、農薬を使って育てた野菜は食べても大丈夫なんですか？

博士：農家の人は決められたルールを守って農薬を使い、野菜を育てている。

農薬を使って育てた作物も、農薬使用のルールが守られていれば安全だよ。

国や自治体では、国内に流通している農産物の残留農薬検査を実施

しており、違反件数はかなり少ないのが現状だよ。（右表参照）

食品中の残留農薬等検査の結果  
（岐阜県が平成25年度に実施）



検体数	検査項目数	違反件数
220	30, 636	0

# ヒラメを介したクドア・セプテンプンクタータによる食中毒について



博士：最近、クドア・セプテンプンクタータ（以下クドアという。）という寄生虫による食中毒について耳にしたんじゃない。ポイントをまとめたので、この機会に皆さんにも知ってほしいな。

## ◆クドアとはどんな寄生虫ですか？

ヒラメの筋肉に寄生する寄生虫です。

<クドア (Kudoa septempunctata) の孢子>



約10μm

写真/岐阜県保健環境研究所提供

この寄生虫は非常に小さく、目で確認することはできない。



## ◆クドアが寄生したヒラメを生で食べると、どのような症状が出ますか？

クドアが人の体内で生育することはありませんが、クドアが寄生したヒラメを生で食べた後、数時間（4から8時間）程度で一過性の嘔吐や下痢を示し、軽症で終わった事例が報告されています。

なお、これまでの事例から、クドアが寄生したヒラメを生で食べても、必ず発症するものではないことも分かっています。

## ◆クドアによる食中毒予防対策はありますか？

クドアは、加熱（75℃で5分以上）又は凍結（-15℃から-20℃で4時間以上）することにより病原性を示さなくなることが確認されています。



博士：また生産地（養殖地）では、出荷前のモニタリング検査や飼育環境の清浄化等の取組が行われてるそうじゃよ。

## 食品中の放射性物質のリスク

参考：岐阜県HP「ヒラメを原因とする食中毒に注意しましょう！！」

### 【食品中の放射性セシウム 全国の検査結果】(厚労省HPデータを加工)

○Bq/kg：「ベクレルパーキログラム」1kg当たりの放射能の量を表す単位。

### 放射性セシウムの基準値 (単位：ベクレル/kg)

食品群	基準値
一般食品	100
乳児用食品	50
牛乳	50
飲料水	10

		検査件数	検出数	100Bq/kg超
8月	全体	23,676件	622件	33件
	流通品	2,339件	36件	1件
7月	全体	24,519件	663件	33件
	流通品	2,129件	33件	0件

## 岐阜県が行った検査の結果

### 【県内に流通する東日本産農畜水産物等】

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg) 放射性セシウム
ミネラルウォーター類	静岡県	7/14	<1.5
調整粉乳	東京都	7/14	<4.5
カボチャ	茨城県	7/14	<2.9
ミネラルウォーター類	山梨県	7/14	<1.7
ブルーベリー	長野県	7/28	<3.0
調製粉乳	群馬県	7/28	<4.6
大和芋	群馬県	7/28	<3.9
牛乳	埼玉県	7/28	<1.6
桃	山梨県	8/11	<2.8
鮭	宮城県	8/11	<2.8
ブドウ	山形県	8/11	<2.7
牛乳	東京都	8/11	<1.5
ブドウ	山梨県	8/25	<3.0
ホタテ	宮城県	8/25	<3.3
レタス	長野県	8/25	<3.1
メロン	青森県	8/25	<2.7

「<2.9」とは「検出下限値が2.9Bq/kgの検査において、放射性セシウムが不検出であることを意味します。「2.9Bq/kg未満の放射性セシウムが検出された」という意味ではありません。(検出下限値は測定のために多少変動します)

左表の「地域」について牛乳・調製粉乳は、製造所所在地を示しています。

### 【県内産農畜水産物】

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg) 放射性セシウム
小麦	海津市	6/24	不検出
えだまめ	安八町	6/24	不検出
なす	関市	6/23	不検出
大麦	高山市	7/8	不検出
トマト	高山市	7/8	不検出
トマト	中津川市	7/8	不検出
トマト	郡上市	7/8	不検出
トマト	白川町	7/7	不検出
なす	中津川市	7/8	不検出
だいこん	郡上市	7/8	不検出
もも	高山市	8/4	不検出
なし	瑞穂市	8/4	不検出
米	海津市	8/19	不検出
原乳	中濃地域	8/20	不検出
原乳	飛騨地域	8/20	不検出

○野菜・果樹・魚類等：簡易検査(検出下限値25Bq/kg)  
○原乳・荒茶：左記の検査法による。

検査法：厚労省通知「食品中の放射性物質の検査法について」による (H24.3.15)

### 【県内産肉用牛】

7月：1,141頭、8月：940頭

いずれも放射性セシウムは基準値(100Bq/kg)以下でした。



最後までお読みいただきありがとうございました。  
食卓の安全・安心ニュースで知りたいテーマがありましたら、メールかFacebookでお寄せください。生活衛生課メール：c11222@pref.gifu.lg.jp  
Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」