

調理によって農薬を落とすことができるのか



農薬が正しく使用されていれば、健康に影響を及ぼすような量は残留していません！

そうですね、農薬によって程度は異なりますが、水で洗えば残っている農薬の一部は洗い落とすことができます。



Q?

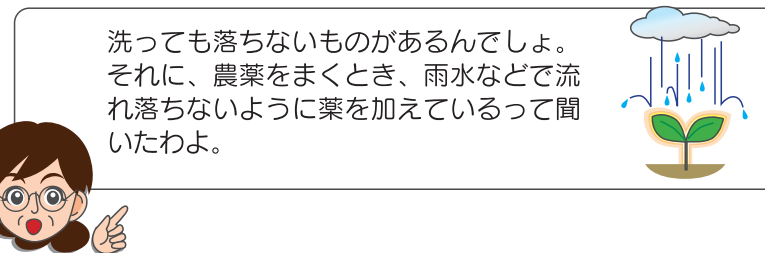
調理しているうちにも、残っている農薬は減るの？



A!

水洗いのほかにも、皮をむいたり、ゆでたり、油で炒めたりなどの調理をすることによって農薬が減少します。その減少率は、農薬や作物の種類によって異なります。

(附録p76)



それは「展着剤」といいます。これも農薬になりますが、殺虫剤や殺菌剤を作物に着きやすくしたり、周りへの飛散を防ぐ効果があります。調理による農薬減少の調査を行う時は、展着剤を加えて試験しています。



ワンポイント ● 農薬の一日摂取量調査(マーケットバスケット調査)

国民の平均摂取量の食品を使って、普通に調理した後の残留農薬量を調査しています。これにより私たちが1日にどれくらいの農薬を摂取しているのかを調べています。平成14年度までの調査によれば、推定される摂取量は、ADI(p21参照)よりもはるかに低い数値となっており、健康上問題がないという結果が得られています。

(附録p70)