

農薬を使うと味がおちるのか



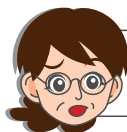
聞いた話ですが、農薬を使うと味が落ちるっていうのは本当ですか？

A!

「農薬を使うと味が悪い」というのははっきりしていません。農作物は雨や日光などの天候によっても味が変わります。なんといっても新鮮なものは美味しいです。

農作物の味は、品種によって決まりますが、その他、土壌、肥料、栽培中の管理、気象等の条件も影響します。味には個人の好みがあります。甘いものが好きな人がいれば酸っぱいものが好きな人もいます。

そのために、品種改良が行われています。



農家の方は自家用の農作物には農薬を使わないんですよ。

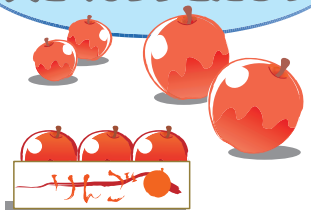
多くの農家は、わざわざ自家用と出荷用を区別するようなことはしていないと思いますよ。ただし、形の悪いものなどは、自家用にまわっているんです。



形のわるいもの



小さいものや
大きくなりすぎたもの



虫食いや病気の痕が
残ってしまったもの



そもそも自分が食べないような、安全に対して不安なものを消費者の方に食べさせるなんて考えられません。農家にも責任がありますから。

安全ならばそういうものも売ってくれたらいいのに。



売りたいけど、たぶん虫食いや形の悪いものは買ってもらえないからなあ。言葉は悪いのですが、消費者の方は見た目と値段で購入するようです。

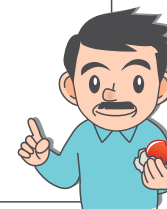


私が知っている生産者は、自家用のものは安全だから持って行きなさいって言うけどね。

私たちが生活がありますから、出荷するものは買ってもらえる商品でないとだめなんです。

もちろん安全なものを出荷していますよ。

今年は、県の職員の方が、我が家のリンゴを検査のためにサンプリングし、食品安全検査センターへ持って行きました。ここは一般の人でも見学できるから一度行ってみたいらどうですか？



それはいいことを聞いた。早速行ってみよう。



群馬県食品安全検査センター
(群馬県衛生環境研究所内)