

食と健康

「添加物」「農薬」本当に安全!?

源 同 農 食 医

I

SHOKU

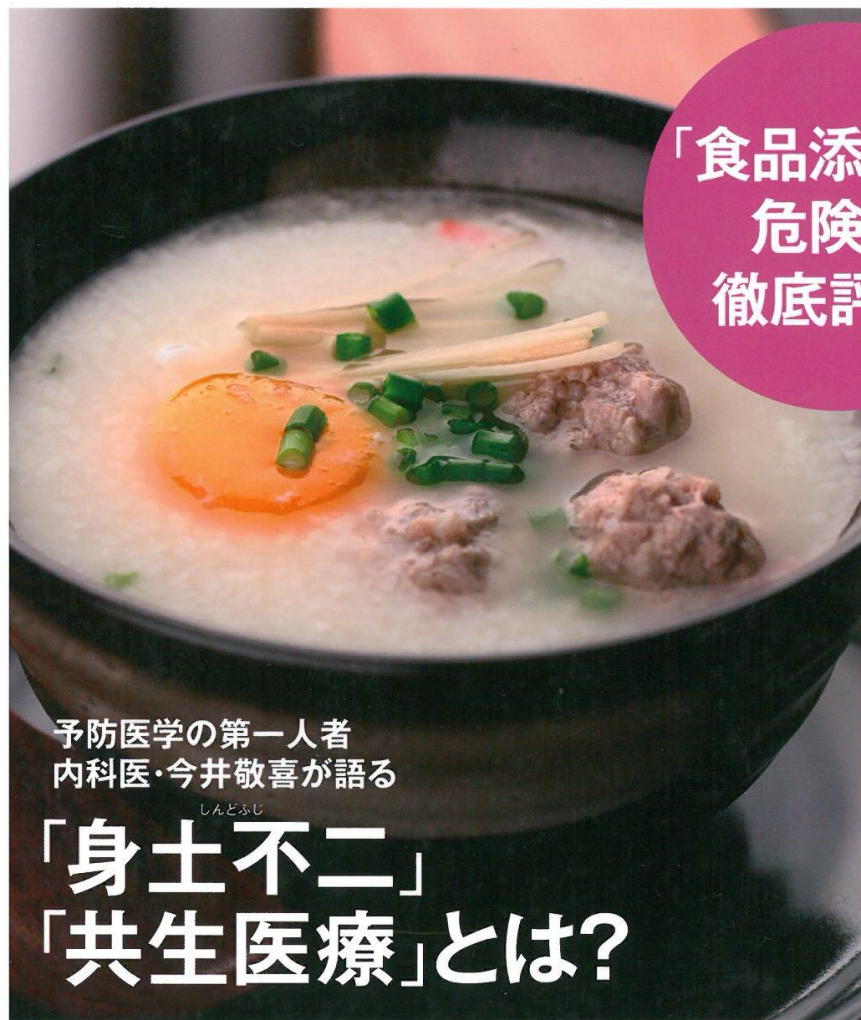
NOU

DOU

GEN

vol.1

2014
AUTUMN



「食品添加物」
危険度
徹底評価!

「農薬」は敵か味方か?
その真実を探る

医神・孫思邈の『千金要方』

本邦初公開!

今日からはじめる「医食農同源」!
「がん」「心臓病」「糖尿病」を
予防する食事

予防医学の第一人者
内科医・今井敬喜が語る

しんどふじ

「身土不二」
「共生医療」とは?

漢方食養研究の大家・浅野重之の提言

今こそ求められる、
日本古来の「薬草医療」

浅野重之の監修・
天恵の薬草料理
ナルコユリ
(黄精)



©iStock.com/AnsonLu

食の安全とおいしさを追求する 「イケメン米」の取り組み

われわれの主食であるお米に
なぜ安全表示がないのか

日本人の主食「お米」。一人当たりの食べる量は、年間で60kg弱。50年前には約120kgだったので、今では半分以上の量になってしまいました。

戦後、農地改革や生産技術の向上により、お米の生産量は戦前に比べると格段に上がりました。しかし、1970年に始まった生産調整、新規の開田禁止などの影響で、生産量は年々減り続けました。以降、減少の歯止めはきかず、この50年間で作付面積約50%減、収穫量約30%減となっています。

一方で、10ヘクタール当たりの収穫量は約30%増え、お米の自給率は生産額ベースで99%となっています。

います（平成24年度農林水産省）。自給率がこれだけ高いのは、消費量が減少していることにもよるのですが、生産者の努力により、「コシヒカリ」や「あきたこまち」

「ひとめぼれ」といった品種の多様化が図られたことも大きな要因となっています。

品種の多様化により、消費者は自分の嗜好に合わせたお米を選べるようになりましたが、不安要素がないわけではありません。それは、お米には安全基準の表示義務がないということです。表示しなければならぬのは、下記の事項だけ。残留農薬や放射能の数値は、表示しなくてもよいのです。

JAS法に基づくお米の表示〈単一銘柄表示〉

一括表示事項

① 名称	「精米」「うるち精米」「もち精米」「玄米」又は「胚芽精米」と記載
② 原料玄米	「産地」「品種」「産年」及び「使用割合（100%）」の記載が義務づけられている
③ 内容量	内容重量をキログラム又はグラムで表示
④ 精米年月日	精米は「精米年月日」、玄米は「調整年月日」、輸入品で各年月日が不明なものは「輸入年月日」を記載。混合されたものは、それぞれの最も古い年月日を記載
⑤ 販売者等の氏名または名称、住所及び電話番号	販売者（精米工場）の氏名または名称、住所及び電話番号を記載

安全でおいしい米を提供するために 自ら課した厳しい基準

前出の、お米の表示事項は「単一銘柄」に関してのもので、
「ブレンド米」の場合は、原料玄米の項目に、複数原料米（ブレンド米）であることと、内訳をブレンド比とともに表示しなければなりません。例えば、〇〇県産コシヒカリ 25年度 60%、△△産ササニシキ 25年度 30%、未検査米 10%などです。また、品質を表す等級があります。これは主に米粒の大きさにより決められたもので、安全性とは関係ありません。

消費者の立場としては、食の安全を求めるのは当然のこと。ましてや、主食であるお米に関しては、最も気になることです。

- 残留農薬260項目測定
- カドミウム検査
- 放射能検査
- 食味検査

すべて合格した米にのみ
与えられる“称号”

「イケメン米」

このような消費者の要望に生産者自らが応えるべく、食の安全を全面的に打ち出すグループが全国に増えています。新潟で活動する、「イケメン米プロジェクト」を進める株式会社エヌ・オー・エスもそのひとつです。

プロジェクトの説明をする前に、メインのお米「イケメン米」の基準概要を説明します（詳細はP70）。まず、一般の野菜や果物などに使用が認められている農薬に関しては、すべての項目に対して、自ら設定した基準値以下であることが必須（農薬に関してはP42を参照）。同様に、カドミウム、放射能に関しても基準値以下であること。さらに、安全だけではなく、おいしくなければいけないという見地から、食味検査を通ったものであるという4条件を課しています。

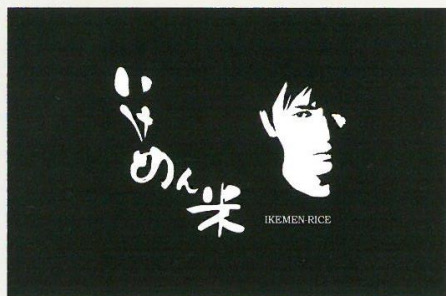
表示しなくてもいいのに、なぜ厳しい基準を設けたのか。主宰者の本間義孝氏に、プロジェクトの意義、将来的展望を伺いました。

今もつとも注目を集めている 「イケメン米プロジェクト」とは

「世界一の安全とおいしさを追求する」と継ぎたくなるような農業作りが、われわれの理念の柱です」と本間氏。

プロジェクトを始める前、本間氏の目には、農業にまつわるさまざまな問題が映っていました。

「利益を追求するあまり、ブレンド米を単一銘柄米として販売する偽装ケース、東日本大震災後、福島産のお米が売れない現状、生産意欲を失ってしまった農家……」
どうしてそんなことが起こるのか、考えたといいます。



平成13年から農業に取り組み、多くの実績を積み上げ、平成21年に「イケメン米」を商標登録。このブランドを名乗れるのは、独自製法で生産し、厳しい審査をクリアした「安全でおいしい」お米だけ！



株式会社エヌ・オー・エス
本間義孝氏

「農業はカッコイイ、魅力あるものじゃないから。ではどうするか。食の安全は大切。でも、安全なものを作ったけど儲からないのでは、誰も農業を進んでやろうとは思いません。しかし、安全であることと自信を持つて作った作物が、とてもおいしいと消費者にも喜んでもらえて、それが高収入に結びつく。そうならば、生産者もよりイキイキと農業に携われて、いい循環ができる。そう考えたのです」

自社システムのバイタルアトムシリーズを用いることで、驚異の生産が実現できることをベースに、プロジェクトをスタート。「イケメン米」は漢字では「粋男米」と書くそうです。賛同した若手生産者たちの思いと心意気が表現されたネーミングとなっています。

「イケメン米」 安全の証明

世界的に見ても高い安全基準を設けている「イケメン米」は、生産の段階から消費者の手に届くまでの流通経路をも管理。情報を開示することで、消費者の安心を得るシステムを構築しています。

「世界一安全で安心なお米をめざしているので、安全基準は高く設定しています」と本間氏。

残留農薬は260品目に対して、検査機関が不検出とする、検査の限界数値未満であることが条件。カドミウムも世界基準を大きく下回る数値。放射能は専門分析機関で検査。すべてクリアしたものを認証。流通においては認定販売店制度を導入。偽装等が行われないような注意も払われています。

これが厳密な検査の内容だ！

①各生産者に課す 穀物検査

通常の大ロットの中の一部抜き取り検査ではなく、生産者一人ひとりの米を穀物検査の際に出る押し米で検査する、非常にシビアな方法で実施。

②残留農薬・カドミウムが 不検出

食環境研究所において残留農薬260項目の検査を0.01ppm単位まで実施。カドミウムは世界基準0.4ppmを下回る0.09ppm以下を基準に。

③放射能測定分析が 不検出

専門分析機関で、生産者一人ひとりの米をまんべんなく抜き取り検査。基準をクリアしなかったものは、イケメン米を名乗れない。

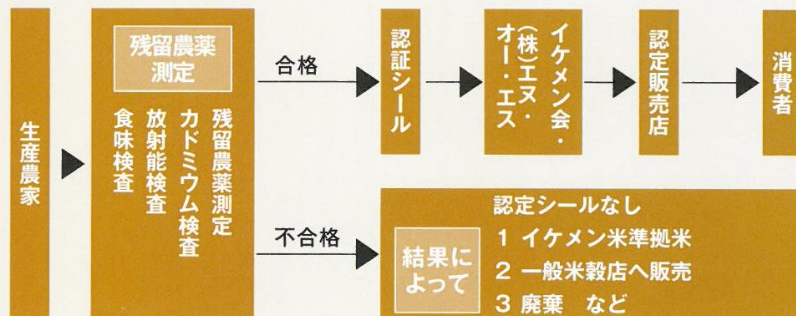
④生産履歴の開示と ナンバー管理

生産履歴はすべて開示。収穫後の乾燥・調整の際からロットナンバーを付けて管理。誰が作り、いつ収穫、乾燥・調整、精米、出荷したのかわかる。

⑤消費者までの ルートを確認

イケメン米を販売できるのは、イケメン会から認定を受けている米穀店のみ。ほかの米と混ぜられるような偽装が起きないような予防策がとられている。

イケメン米の流通経路



中身は、動物系、植物系、鉱物系の素材を焼き上げてパウダー化したものを樹脂やセラミックに練り込んだベレット。これを水路の水口などに置いておくだけ。



「イケメン米」の生産に重要な役割を果たしているのが、「バイタル特許農法」、通称いきいき農法です。これは、株式会社エヌ・オー・エスが得意とする水処理の「バイタルアトムシリーズ」を用いたもので、稲や作物に予想以上に高い効果がもたらされ、コストをかけずに安全でいい作物を栽培することが実現されました。

長期間利用も可能になります。

「このシステムを使って栽培された作物は根の張り方がよくなり、健全に成長し、高品質で収穫量も多くなります。しかも、農薬や化学肥料も少なくてすむ。生産者はコストと労力を低減しながら今まで以上の収益を上げることができ、消費者にとっては安全で高品質な農作物を比較的安価で買うことができる。この両方からの評価が土台となっているのです」

今後、大学と共同でバイタルアトムシリーズの効果を応用した、安全でかつ鮮度を長持ちさせる農作物の梱包・包装資材の開発に取り組み計画があるそうです。完成が待ち望まれます。



右が、バイタル特許農法で作った稲。今までのやり方で作られた稲とは、根の勢い、茎や葉の太さが明らかに違っている。

「イケメン米」のこれからの可能性

これまでは、生産量・流通量がそれほど多くなく、一般家庭まで届いてなかった「イケメン米」ですが、これからは大幅に作付けを増やし、一般に広めていきたいと本間氏は言います。

「昨年、販売したのが3300俵、2年前が1000俵でした。今年は5000俵ほどを作付けしているので、今までは多くの人に届けられそうです」

生産量は多くないというものの、各方面からは早くも噂を聞きつけ、さまざまな申し出があります。イケメン米を酒米とした日本酒もそのひとつ。宮城県の中勇酒造の「粋な酒酒 黄金田」は2013年に限定生産され、好評

を呼んだそうです。

「すでに米だけでなく、野菜の生産にも活用されており、安全で高品質な野菜が安価で提供されはじめています。健全に生長した野菜なので、鮮度も長く持つと、生産者の方からも喜ばれています」

バイタル特許農法に取り組んでいるあるトマト農家からは、「県の基準では24回農薬を使うのだが、うちは2回ですんだ」という報告もあつたそうです。

消費者にとって、安全で安心、そしておいしい食物が手頃な値段で手に入るのありがたい限り。生産者にもメリットあるこの「イケメンプロジェクト」の波が、大きく広がることを期待しましょう。



年々、生産量を増やしている「イケメン米」。プロジェクトに賛同する農家をさらに募り、世界一安全で安心、おいしい米を作り続けていく。



これまで有機栽培で苦労してきた生産者には、特に知ってほしいという。育生がよくなる理由は解明中だが、目に見える明らかな違いは確認できるはず。誰もが簡単に取り組めるので、若い生産者が増えることも期待できる。



食の安全を考えたときに、日本人の主食であるお米には、もっとこだわりをもってもいいのではとプロジェクトは投げかける。お米へのこだわりは、消費者はもちろん、生産者もともに持ち続けたいものだ。



高齢化が進む生産者には、簡単に取り組める農法というのが大きなメリットでもある。また、長い経験がなくても収穫の実績を上げることができるため、若い生産者にも取り組みやすいのいいところ。