

輸入小麦を使用した食パンから日本でもグリホサートが検出をされて、消費者に衝撃を与えています。岐阜県の学校給食のパンに使われている50%が輸入小麦であることが、9月議会のハタノこうめ議員の質疑で明らかとなり、今回は、学校給食のパンについて一般質問で取り上げました。

グリホサートは、米モンサント社の除草剤ラウンドアップに含まれる化学物質で、国際がん研究機関は「発がん性の危険がある」と発表をしています。オーストリア、フランス、ドイツ、イタリア、ベトナム、インドなど各国で販売や使用禁止の動きが広がっています。それなのに日本では、2017年グリホサートの残留農薬の基準を5ppmだったものを6倍の30ppmに引き上げて、厚労省は基準を超える違反はないと言っています。

輸入小麦を使用した食パンからはグリホサートが検出されています。（左表）驚いたのは学校給食のコッパンや食パンからも0.05〜0.08ppmが検出されていることです。

感受性が強い子どもたちがこうしたパンを食べて大丈夫なのでしょうか。安全性は担保されているのかと質問しました。

教育委員会は、農林水産省の検査基準に合格したもので、基準値内であり安全性の確認をしていると答弁しました。ハタノ議員は、たとえ基準値以内のグリホサート

であっても、小さな子どもの体内に蓄積されていけば、何らかの影響があるのではないかと、また大幅に緩和された基準では安全性が保障されているとは言えません。予防原則に立って、安全でないものは学校給食に使用すべきではありません。国内産の米、小麦など安全なものに切り替える対応が必要ではないかと質問しました。

教育委員会は、岐阜県が9月に行った検査では0.01ppmであり、基準に適合したものを使用しておりこれまでどおり供給すると答弁しました。

ハタノ議員は、グリホサートが検出されるような食品については子どもたちに提供しない、食べさせないということが最も重要と強く主張しました。

アメリカでは除草剤ラウンドアップを使用して、がんを発症したとして、販売元のモンサント社を相手取った損害賠償請求が1万件以上起こされており、賠償金支払いを命じる判決も出されています。

日本国内では、福岡県の宇美町がグリホサートの全面使用禁止を打ち出し注目をされています。

また、消費者からの要望で、100円ショップのダイソーがグリホサートの除草剤の販売を中止すると発表しました。

安倍政権が推進する、際限のない農産物輸入自由化によって、日本の食の安全が脅かされ、真っ先に子どもたちの食に影響がでて心配されます。

表 食パンの残留グリホサート検査結果

商品名	製造者	残留濃度 /ppm
食パン (麦のめぐみ全粒粉入り食パン)	敷島製パン株式会社 (Pasco)	0.15
食パン (ダブルソフト全粒粉)	山崎製パン株式会社	0.18
食パン (全粒粉ドーム食パン)	山崎製パン系列店	0.17
健康志向全粒粉食パン	マルジュー	0.23
ヤマザキダブルソフト	山崎製パン株式会社	0.10
ヤマザキ超芳醇	山崎製パン株式会社	0.07
Pasco超熟	敷島製パン株式会社 (Pasco)	0.07
Pasco超熟国産小麦	敷島製パン株式会社 (Pasco)	—
本仕込み	フジパン株式会社	0.07
朝からさっくり食パン	株式会社神戸屋	0.08
パン国産小麦	まるまぱん	—
有機食パン	有限会社ザクセンW	—
十勝小麦の食パン	有限会社ザクセンW	—

農民連食品分析センター

