

食の安全 「基本のお話」

第49回

生き物にやさしい「有機農産物」



1. 有機とは

自然環境（太陽・水・土地・大気）との調和を大切にし、そこに生息する多様な生きものとの共生を図り、環境保全や食の安全に配慮した農林水産業や加工方法のことです。

2. 有機農産物は

- ① 種まき、または植え付けの前2年以上、禁止されている農薬や化学肥料を使用していません。
※無農薬ではありません
- ② 農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減しています。
- ③ 遺伝子組換え技術を使用しません。

3. 有機JASマーク

有機食品のJAS規格に適合した生産が行われていることを登録認定機関が検査し、その結果、認定された事業者のみが有機JASマークを付けることができます。



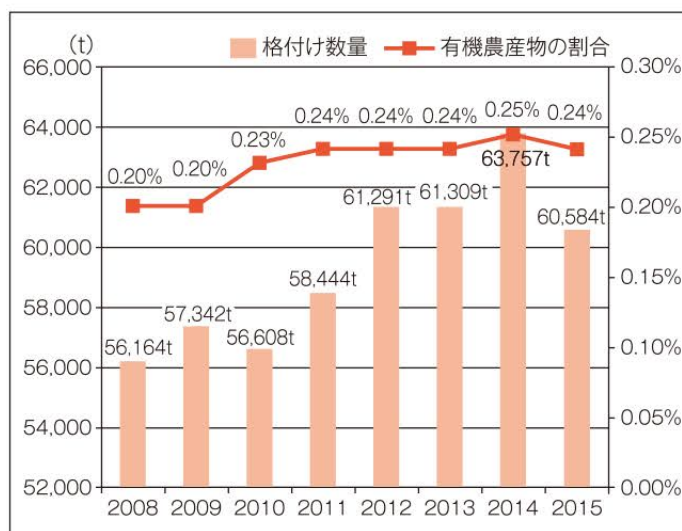
太陽と雲と植物をイメージしたマークです。

4. 国内の有機農産物の数量は、わずか0.24%です。※

※農産物の国内総生産量に占める割合

2015年 有機の割合

野菜	0.36%
果物	0.08%
米	0.10%
麦	0.09%
大豆	0.49%
緑茶	3.41%
その他	1.61%
合計	0.24%



出典:農林水産省「有機農産物等の格付実績」

5. 「有機だから安全でおいしい」とは言えません。

- ① 農薬は基準通り使用されていれば、健康に影響するような残留量にはなりません。
- ② 遺伝子組換え作物は、食品としての安全が確認されたものしか流通できないようになっています。
- ③ 有機農産物の方が、栄養価がすぐれているというデータはありません。
- ④ おいしさの秘密は鮮度や品種だと言われています。

生産者は、有機が一般栽培かに関係なく、「安全でおいしいもの」を丹精込めて作っています。

6. 有機の本来の目的は「環境・生物多様性」の保全です。

環境影響の少ない農薬しか許可されなくなってきたとはいえ、農薬の使用は、生態系に何らかの影響を与えています。有機栽培は、農薬や化学肥料を使わないというだけでなく、地域環境への負担をできる限り軽減した生き物にやさしい農業です。

