

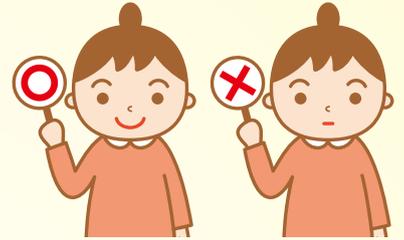


# 食の安全「基本のお話」

— 第77回 —

## 「ゼロリスク」と「毒性学」を考える

当コーナー3月号「ネオニコチノイド系農薬」について、「遠回しな言い方はせず、危険なのか安全なのか」言い切ってほしいという声をいただきました。今回、「なぜ言い切れないのか」をご理解いただくために、食のリスクの基本的な考え方「ゼロリスク」と「毒性学」について紹介します。あわせて、ネオニコチノイド系農薬の追加情報をご案内します。



### ● 食に「絶対安全(ゼロリスク)」はありません。

私たちは、生きるための栄養やエネルギーを得るために食事をします。食品やその食べ方には、なんらかのリスクが潜んでいます。リスクは「ある」か「ない」かではなく、「どのくらいの大きさか」で管理します。

### ● 毒性学

物質等による生物への悪影響に関する科学の分野で、薬学や医学、獣医学の1分野です。また、化学物質の法的規制の基礎を科学的に研究する上でも重要な位置を占めています。

毒性学の対象は、毒物・毒薬などという毒性が強い物質だけではなく、それ以外の物質も含まれます(食塩や砂糖・水でも大量に摂取すれば人体に悪影響があります)。

### ● 「すべてのものは毒である。そしてその毒性は量で決まる」

毒性学者パラケルサスの有名な言葉で、毒性学の基本となる概念です。高濃度では毒性がある物質も低濃度であれば毒性は見られない(無害)のが通例です。どのくらいの量なら体に影響を与えないか、その量は物質ごとに異なります。



### ● 残留農薬は、量が管理されています。

野菜や果物に残留する農薬の量は、人の健康に影響の出ないとされる量「残留基準値」内に収まるように管理されています。いずみ市民生協の商品検査センター( Coop・ラボ)でも残留農薬検査を実施しています。残留農薬の検出値は、残留基準よりも大幅に低い値です。ふだんの食生活において、気にしなければならないような量ではありません。

### ● ネオニコチノイド系農薬に関する情報

日本生協連ホームページ: 食品の安全に関するQ&A → 『ネオニコチノイド系農薬に関する調査結果と日本生協連の考え方』  
[https://jccu.coop/food-safety/qa/qa03\\_04.html](https://jccu.coop/food-safety/qa/qa03_04.html)

### ● いずみ市民生協は、ネオニコチノイド系農薬を特別問題視しなければならない農薬とは考えていません。

## オンライン上映会開催決定!

ドキュメンタリー映画「FOOD EVOLUTION」～遺伝子組換え食品とゲノム編集食品から食の進化について考える～

日時 12月5日(土)14:00～16:00 (ライブ配信)

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止させていただきました映画上映会を、オンラインで開催します。参加方法はアビエ11月号で案内します。