

① 42頁、2段～4段目

- ・元農水相で外国産の農作物の問題に詳しい山田正彦氏から聞いた。全米で遺伝子組み換え食品への反対運動を続け、アメリカの「食」を変えたといわれるゼン・ハニーカットさんの事例である。・・・

個人の事例を聞き伝えた内容であり、科学的に検証された事実とは言えません。

また、内容的に見ても、農薬の影響と思い込んだ事柄を観察されたとする事象と関連付けていますが、科学的に農薬との関連性が認められたものはありません。

② 42頁、5段目

- ・私たちはグリホサートをどの食品から多く摂取しているかという、(中略)。自閉症など発達障害との関係が取りざたされているのだから注意が必要だ。

グリホサートと発達障害の因果関係を証明した科学論文は存在しません。第6回4月23日号に関する当会見解の①②に記載しています。その要点は以下のようになります。

まず第6回見解の①については、著者が記載している「米国の疫学研究」は、Ehrensteinらの発表と推察されます。この研究では近接性モデル分析を使用して、グリホサートを含む農薬への発達初期における暴露と、子供の自閉症スペクトラム障害(ASD)の発症との関連があるかどうかを知ることが目的としています。こうした調査における分析においては、調査対象物質への暴露が明確であり、調査対象物質がASDの測定可能な発症を生じさせる十分に確立されたメカニズムがわかっている場合のみ、関連が見いだされたといえます。しかし、この研究において、グリホサートに関しては、それらのどちらも満たされていません。結論として、グリホサートと発達障害の因果関係を証明した科学論文は存在しません。

次に第6回見解の②については、グリシンが受容体に結合できなくすると、胎児の神経に障害が出たという論文があります。グリホサートがグリシン受容体に結合する能力を阻害するという実証的な証拠はありません。さらに、グリシン受容体に対するグリホサートのアゴニストまたはアンタゴニスト機能を示す証拠はありません。したがって「グリホサートは競合によってグリシン受容体を阻害し、それが発達障害のリスクを高める可能性がある」という記述は科学的に立証されていません。

さらに、以下のURLに東京大学名誉教授の唐木英明氏がまとめられた見解がありますのでご参照ください。

*ラウンドアップの安全性について：よくあるご質問 (FAQ)

https://agrifact.dga.jp/faq_detail.html?id=1&category=5&page=1#isfw_page_top

③ 44 頁、3 段目

- ・ ところが、八田氏が調べたふすまの残留値を見ると、なんと 7.4 ppm もある。通常の輸入小麦粉、たとえばカナダ産「強力小麦粉」なら約 0.17 ppm だから、じつに 44 倍という高濃度のグリホサートが含まれている。もっとも、小麦の残留基準値は 30 ppm だから「安全」ということになるのだが……。

農産物に残留する農薬の濃度が農産物の部位によって異なることは一般的に知られていることです。このため、基準への適合性を判断するための残留分析の実施にあたっては、どの部分を分析するかが厳密に定められています。例えば、米であれば玄米が分析対象ですし、小麦では脱穀した種子が分析対象となります。また当然、基準値を設定する際は「米のぬか」や「小麦のふすま」を含んだ残留値に基づいて、それぞれ米や小麦の残留基準値が設定されます。

このような背景の中で、「ふすま」だけを分析して、その値を小麦粉の分析値と比較することに意味はありません。

また、前述したように小麦を丸ごと粉にした「全粒粉」の安全性も現行の検査態勢の中で確保されています。

④ 44 頁、4 段～5 段目

- ・ アメリカやカナダから小麦を運ぶとき、輸送中にアフラトキシンという猛毒を出すカビが発生しないように、船積みの際に防カビ剤を大量に混ぜる。もちろん、日本の港に着くまでに、気化して基準値以下に下がるが、給食に外国産の小麦を使ったパンを出すということは、子供たちにグリホサートと一緒に防カビ剤も食べさせているようなものだ。

日本では、農水省が麦類の輸入時に、輸出国（産地国）において、実際に輸入する麦類から試料を採取し、かび毒、重金属及び残留農薬等の検査を行い、食品衛生法の基準等に適合した麦類のみを買い入れています。また、記事に書かれている防かび剤が何を指すのか不明ですが、日本到着時には、厚生労働省がモニタリング検査（残留分析）を実施し、基準に適合した安全な小麦が流通する仕組みとなっています。

*農水省 HP

https://www.maff.go.jp/j/seisan/boeki/beibaku_anzen/bunsekikekka.html

⑤ 44 頁、5 段目

- ・ グリホサートはごく少量でも健康被害をもたらすという動物実験の結果があるなら、やはり避けた方が賢明だ。

実験動物を用いた慢性毒性試験のような長期の毒性試験（2年間、ラットに毎日、農薬等を一定量摂取させ、現れる毒性兆候を調べる試験で、農薬として登録されるために必須の試験です）を行い、動物に何ら毒性影響を示さない無毒性量を定めます。

この無毒性量に個体差・種差を勘案して国際的に認められた安全係数 1/100 を掛けて、仮に人が一生涯、毎日摂取しても毒性が見られない量、すなわち 許容一日摂取量 (ADI) とします。この ADI の 80% の範囲内に収まるように各作物の作物残留基準値が設定されます。

作物残留基準値以下の農薬が検出されても、人への健康被害をもたらすことはありません。

⑥ 44 頁、5 段目～45 頁、2 段目

・厚労省がグリホサートの残留基準値のリストに食肉を加えているのは、検出される可能性があるということだ。(中略) 食用部分で多い順に並べると牛 (5 ppm)、豚 (0.5 ppm)、鶏 (0.5 ppm) となる。これは、EU や世界中で使われる食品規格のコーデックスの基準と比べると、牛なら 100 倍という高さである。

日本の畜産物に関するグリホサートの残留基準は主に国際基準であるコーデックス基準に合わせて設定されています。具体的には牛や豚の筋肉部分 (ステーキ等として食べられる肉) の基準値は 0.05 ppm で、この値は EU も同じです。一方、コーデックスでは筋肉以外の部分 (所謂内臓肉) にも基準を設定しており、豚は 0.5 ppm、牛を含む豚以外の陸生哺乳類は 5 ppm となっています。

コーデックスのこの筋肉以外の部分の基準値を日本に導入する際に、厚労省は肝臓、腎臓、食用部分の三つに分けて、牛の肝臓、牛の腎臓、牛の食用部分を 5 ppm、豚の肝臓、豚の腎臓、豚の食用部分を 0.5 ppm と設定しています。つまり、ここで言う「牛の食用部分」や「豚の食用部分」は筋肉や肝臓、腎臓以外の可食部 (所謂モツ又はホルモンと呼ばれる部分) です。

従って、記事にある「牛 (5 ppm)、豚 (0.5 ppm)・・・牛なら 100 倍・・・」との記述は、極めて不適切であり、基準の意味も知らずに書いたか、知っていて読者の不安を煽るために書いたかのどちらかとなります。

以上