

書籍「農業消滅 農政の失敗がまねく国家存亡の危機」に関する農薬工業会の見解

【第2章 種を制するものは世界を制す】

1. [51 頁 9 行目～52 頁 3 行目] 歴史的事実を踏まえて大きな流れ・背景を読む
カリフォルニアでは、GM 種子とセットのグリホサートで発がんしたとして、グローバル種子企業に多額の賠償判決が多数でている。①早い段階から、その薬剤に発がん性がある可能性を企業が認識していたこと、②研究者にそれを打ち消すような研究を依頼していたこと、③規制機関内部と密接に連携して安全だとの結論を誘導しようとしていたこと、④グリホサート単体での安全性しか検査しておらず、界面活性剤と合わさったときに強い毒性が発揮されることが隠されていたことなど、をうかがわせる企業の内部文書が判明したことから、世界的にグリホサートへの逆風が強まっているなかで、それに逆行して、日本はグリホサートの残留基準値を極端に緩和した（後述）。

いずれの項目とも一方的な憶測に過ぎません。

以下の URL に東京大学名誉教授の唐木英明氏が裁判について詳しく書かれていますのでご参照ください。

[*食の安全を科学で検証する 10](#)

[*食の安全を科学で検証する 11](#)

2. [52 頁 9 行目] 歴史的事実を踏まえて大きな流れ・背景を読む
添加剤入りのグリホサートは、植物の細胞に入り、植物がアミノ酸をつくれなくなって枯れてしまう。「ラウンドアップ」を農薬の安全性審査と同様に薄めて、ラットに与えると、ラットは 90 日が過ぎたあたりから、腫瘍ができ始めて、寿命を全うできなくなってしまふ。
つまり、売られている状態で検査すれば間違いなく有害であるのに、農薬の承認プロセスではグリホサート単体で調べるので安全とされてしまうのである。

2012 年セラリーニ氏が発表した論文のことかと思われます。この論文は、使用したラットの種類が不適切で、実験例数も不足しており、世界的に認められた標準的手法に従っていないため、各国の登録関係機関から信頼できる結果ではないと判断されています。セラリーニ氏の論文は、最終的にジャーナルへの掲載が撤回されています。

さらに、セラリーニ氏の論文により社会的な論争になったことから、セラリーニ氏の試験で生じた懸念や疑問について精査することを目的として、EU が出資して経済協力開発機構（OECD）や 欧州食品安全委員会（EFSA）の定める試験手法に沿った検証試験が実施されました。試験の結果、ラウンドアップ処理の有無にかかわらず悪影響は観察されなかったと結論付けられました。

【第4章 危ない食料は日本向け】

3. [103 頁 5 行目] なぜ自国民が食べないものを日本に送るのか

アメリカで使用量が増えているので、日本人には小麦のグリホサートの摂取限界値を6倍に緩めるよう要請され、日本政府は2017年12月25日に、「クリスマス・プレゼント」と称して緩めてしまったのだ。残念ながら、日本人の命の基準値はアメリカの必要使用量から計算されているのであろうか。

〔104頁11行目〕 なぜ自国民が食べないものを日本に送るのか
そもそも、ADIの80パーセントを超えない水準として設定されている基準値を、アメリカの要請で一気に6倍にしてしまうことに、科学的合理性が保たれているのだろうか。

残留基準値は、原則として許容一日摂取量（ADI）の80%以内に収まるように設定され、その残留基準に収まるように農薬の使用基準が作成されます。また、ADIの80%以内に収まる範囲であれば、防除の必要から使用方法を変更・追加することも可能です。ここで指摘されているのは、2017年12月の残留基準の一部変更のことと推察します。この時はADIの変更はありませんでしたが、安全上許容される範囲内で一部の作物の基準値が変更されたものです。

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）](#)

4. 〔103頁10行目〕 なぜ自国民が食べないものを日本に送るのか
農民連食品分析センターの検査によれば、日本で売られているほとんどの食パンからグリホサートが検出されているが、当然ながら、国産や十勝産と書いてある食パンからは検出されていない（後略）

「農民連食品分析センター」のデータが引用されていますが、検出事例は何れも小麦の残留農薬基準値に比べ十分に低い値です。従って、健康上の懸念を示すものではありません。

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）](#)

5. 〔104頁5行目〕 なぜ自国民が食べないものを日本に送るのか
玄米が0.01ppmであることからすれば、小麦の30ppmという基準値が異常に高いことがわかる。

食品中の農薬の残留基準値は、農薬を定められた使用方法で使用した際の残留濃度等に基づき設定されており、これは国際的にも共通の考え方です。

残留基準値は、すべての作物で同じ数値ではなく、日本人の食品摂取量や作物栽培様

式によって、作物ごとに決められています。玄米と小麦で残留基準値が異なるのは当然です。重要なのは、食品を通じた農薬の摂取量が、ADI 及び ARfD をそれぞれ超えないことを確認し、人の健康を損なうおそれがないよう残留基準値が設定されていることであり、残留基準値の大小だけで危険性を見積もることは科学的に正しくありません。

6. [119 頁 7 行目] グローバル種子・農薬企業をめぐる裁判の波紋

ただ単に、輸出対応という理由だけでなく、世界的に食の安全への意識が高まっていることも忘れてはならない。だが、日本の基準は緩い。一方で、その問題が、海外から日本へ危険な農作物が入りやすくなることを招いている。

農薬残留基準値が国によって異なるのは、各国の農業事情や食生活の違いなどによるものです。

残留農薬の基準の設定に当たっては、物質ごとに、毎日一生涯にわたって摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量（ADI: 許容一日摂取量）と一時的（24 時間以内）に大量に摂取した場合でも悪影響を示さないと推定される摂取量（ARfD: 急性参照用量）を食品安全委員会が設定した上で、これを基に農薬等として使用される物質の推定される摂取量がこの ADI 及び ARfD を超えないよう、食品ごとに基準が設定されています。

残留農薬の基準を個別に比較した場合、日本と諸外国との気候風土（高温多湿等）や害虫の種類が異なること、農薬の使用方法や検査する部位が異なる（玄米と粳米など）ことなどから、国や地域によって基準値が異なる場合があります。そのため、残留農薬の基準値だけをみると、日本の基準が大きい場合もあれば、諸外国または国際基準の方が大きい場合もあります。

重要なことは、総農薬摂取量等が ADI や ARfD を超えないことであり、個々の食品の残留農薬基準の大小でその国の安全政策に優劣が付くものではありません。

7. [120 頁 5 行目] 世界のトレンドを作るのは消費者

農薬を規制する流れは、当然ながら、世界的な有機農産物市場の急速な拡大にもつながっている。

有機栽培は、コロナ禍での免疫力強化の観点からもいっそう注目されていて、(後略)

「有機栽培はコロナ禍での免疫力強化の観点からも一層注目され」と、あたかも有機農産物が新型コロナウイルス感染症対策に有効であるがごとく記述されています。

しかしながら、新型コロナウイルス感染症対策として有効と認められた食品は存在しません。このことは、消費者庁から出された注意喚起

「新型コロナウイルス予防に根拠のあるサプリメントや特定の食品はありません。新型コロナウイルスについては、その性状特性が必ずしも明らかではなく、かつ、民間施設における試験等の実施も不可能な現状において、新型コロナウイルスに対する予防効果に根拠のある食品はありません。」

でも明らかです。

参考：[消費者庁・新型コロナウイルス予防効果を標ぼうする食品について\(注意喚起\)](#)

以上