

暮らしのメモ帳



「暮らしのメモ帳」では
生活の中で役に立つ、面白いまめ知識を
お届けします。心豊かにどうぞ快適な暮
らしの隠し味に、ぜひお読み下さい。

第38回 オーガニック野菜ってなんだろう？

野菜などを選ぶ時、「オーガニック」などの言葉でPRされていることがよくあります。「オーガニック野菜」とは一体どのような野菜なのでしょう。また「無農薬」と書いてあっても「オーガニック」というわけではありません。それぞれの言葉の意味を追ってみましょう。

オーガニック野菜(有機栽培)

オーガニックとは「有機」と同じ意味で農薬や化学肥料を使用しない野菜や添加物を入れない食品などをさす言葉とされています。有機肥料や土壌の微生物の力を借り、生物の営みに沿った循環型の栽培方法で生産された野菜をオーガニック野菜としています。

日本ではオーガニック、有機を示した野菜などは「有機JAS規格」というもので生産されたもので、有機JAS規格認定の登録機関の調査を受けて認証をもらう必要があります。次のようなルールがあります。

- ・ 種まきをする2年以上前から農薬や化学合成肥料を原則として使わない
- ・ 遺伝子組換えの種を使わない

有機JAS規格のマークは「有機食品の適切な表示をしている」目印となっています。

無農薬野菜(特別栽培)

栽培期間中に農薬や化学肥料を使わない農産物。

たとえば、前年、除草剤を使った田畑で、その成分が残留している田畑であっても、今年、農薬・化学肥料を使わず栽培をすれば、「無農薬」となります。土に農薬が残っていないものと受け取られやすく、無農薬野菜の定義がわかりにくいという消費者の意見から、平成16年に「無農薬」という言葉は使用が禁止されました。その代わりに農林水産省は「特別栽培」という新たな表示を定めています。

<特別栽培とは>

- ・ 農薬の使用回数がその地域の慣行的な使用回数の50%以下であること
- ・ 化学肥料の窒素分量がその地域の慣行的な使用回数の50%以下であること

農薬を使わず、自然な環境で育った野菜はとても魅力的なもの。しかし農薬を一滴も使わずに野菜を育てるのは難しく、種類によってはほとんど収穫ができなくなったり、病害虫に食われてボロボロになったりします。それでは生産者にも、消費者にもプラスにはなりません。

野菜の安全性を守りたい、また一方で安定した供給も守りたいといった思いから、オーガニック野菜と無農薬野菜の違いが出てきたんですね。毎日の食卓に、安心して食べられる野菜を使うためにも、その栽培方法などを知っておくことは重要です。オーガニック野菜、無農薬野菜の違いとそれぞれの作られ方をチェックして、安全に作られたおいしい野菜を食べて、健やかな毎日を楽しみましょう。

