

まえがき

バナナ、レモン、オレンジ、チェリー、米、小麦、ジャガイモなどに外国で農薬を添加している様子を私は一九八七年から調べ、驚くべき事実を日本ではじめて明らかにしてきた。それをまとめたのが本書である。農薬を収穫後の農産物に添加している実態は、隠されていることが多い。表示がないから、知る手がかりもほとんどない。食料輸出国の消費者団体も知らなかったぐらいだから、日本人が知らないのも無理はない。

食品に添加している農薬の証拠を見つけても、日本の農業専門家や食品衛生学者には信じてもらえないことがあったし、外国の業者は真実を隠してしまうケースがあった。そうさせないために、現場の映像や証言、農薬の残留データ、農薬容器の説明書や会社が出したパンフレット、行政機関の指導書の四つのうち、少なくとも三つを集めるように努力した。

取材はますます困難になっていたので、このような本を書くのは困難さを増している。そこで、欲張った内容にし、証拠資料や写真やデータをなるべく多く紹介した。データに関心のない方は、その部分を読み飛ばしていただいて結構だし、写真を見てくださるだけでもかまわない。

私たちが日常的に農薬を食べさせられている実態を紹介した後には、個人レベルでできる危険

の避け方の手がかりを記した。あなたと家族の健康的な食生活をおくるための参考にしていた
きたい。

本来ならば、厚生省が禁止措置をとって、どんなものを食べても安心できるようにすべきだ
が、なかなかそうなりそうにはない。農薬が添加されていて長持ちする農産物が市場で選ばれ、
消費者は知らずに新鮮できれいいに見えるものを買う仕組みになっているからである。この仕組み
を変えなければ、食べ物はさらに危険性を高めていくにちがいない。そこで、現状を改善する方
法についても提案を書いた。

最近、農薬を家庭で落とすのがブームのようになってきている。本書にも、調理で農薬が減る検査
データを紹介した。しかし、データはまだ少ない。使っている農薬がようやくわかり始めたこと
ろだから、どれだけ減らせるのかは、わからないことだからである。たとえば、農薬の添加方法
と貯蔵時間と調理で落とせる割合の関係を明らかにしたデータは皆無だ。

それでも、大きっぱに類推すると、農薬は普通の調理で三割くらいは減っているようだ。洗
う、皮をむく、焼く、あげる、ゆでる、煮るなどの調理をていねいに行えば、もう少しは減らせ
るだろう。だが、過度の期待は禁物である。なぜか。栽培中に使用された農薬の残留量を一とす
ると、収穫後に農薬を添加した穀物には一〇〇倍以上残留している。たとえ半分に減らして
も、五〇〇倍以上残っている。野菜・果物には穀物よりは少ないものの七倍くらい残留している
ので、半分に減らしても三倍以上残っている。

農薬を調理で減らすよう努力するのはいいが、農薬が添加されていない食べ物を手に入れるよ
うにしたほうが農薬を避けられるのは、明らかに基本である。やはり基本は、最初に努力して農薬
を添加していない農産物を選ぶことだ。

もとより、人によって体質は異なっている。食生活も異なっている。だから、自分で対策を考
え、自分の感覚で効果を判断して、被害者になるのを防がねばならない。病気になる後の苦勞
を考えれば、食べ物を選ぶ努力など苦勞のうちに入らないだろう。この本を手がかりにすれば、
あなたの食生活の安全性を確実に高めることができる。

なお、九三年の大本作で米が輸入され始めた。新たな外国米の検査で重大な事実が見つかった
ので、二刷にあたって一七五頁から一七七頁を最新情報に差し替えた。

一九九三年九月

小若 順一