

## 野菜の農薬、気になりますか？ ～残留農薬検査～

### 残留農薬ってなあに？

農薬は、野菜や果物などの農作物にくっついてダメにしてしまう虫や農作物の病気のもとになるカビを退治したり、田んぼや畑に雑草が生えるのを抑えて農作物の生長を助ける働きをしています。

農薬を使う量や使用する時期などについては科学者が集まって専門的に調べ、人体の害にならないように使うルールが決められています。きちんとルールを守って育てられた農作物でも収穫された後に農薬が残ってしまうことがあります。これを「残留農薬」といい、食品中に残留する農薬が人の健康に害を及ぼすことのないよう、全ての農薬について問題のない基準量（残留基準）が決められています。

そこで当研究所では毎年計画的に、保健所が県内の卸売市場や販売店から採取した野菜や果物の残留農薬検査を実施しています。

### どうやって検査するの？

検査方法の流れは次のとおりです（図1）。

- ①検査をする農作物をフードプロセッサー等で細かく切り刻み、ムラのないようにします〔細切〕。
- ②細切した農作物に農薬が溶け出す液体（溶媒）を加えて、さらにムラなく混ぜ、溶媒の中に農薬を溶かし込みます〔抽出〕。
- ③抽出した溶媒から固形物を取り除いた後、別の溶液と食塩を入れて十分振り混ぜ、農薬を含む溶媒を分けます〔分離〕。
- ④農薬以外の不純物を取り除きます〔精製〕。
- ⑤溶媒を蒸発させて、農薬の濃度を高くします〔濃縮〕。
- ⑥質量分析計（GC/MS、LC-MS/MS）という分析機器で農薬の有無や量を調べます〔測定〕。

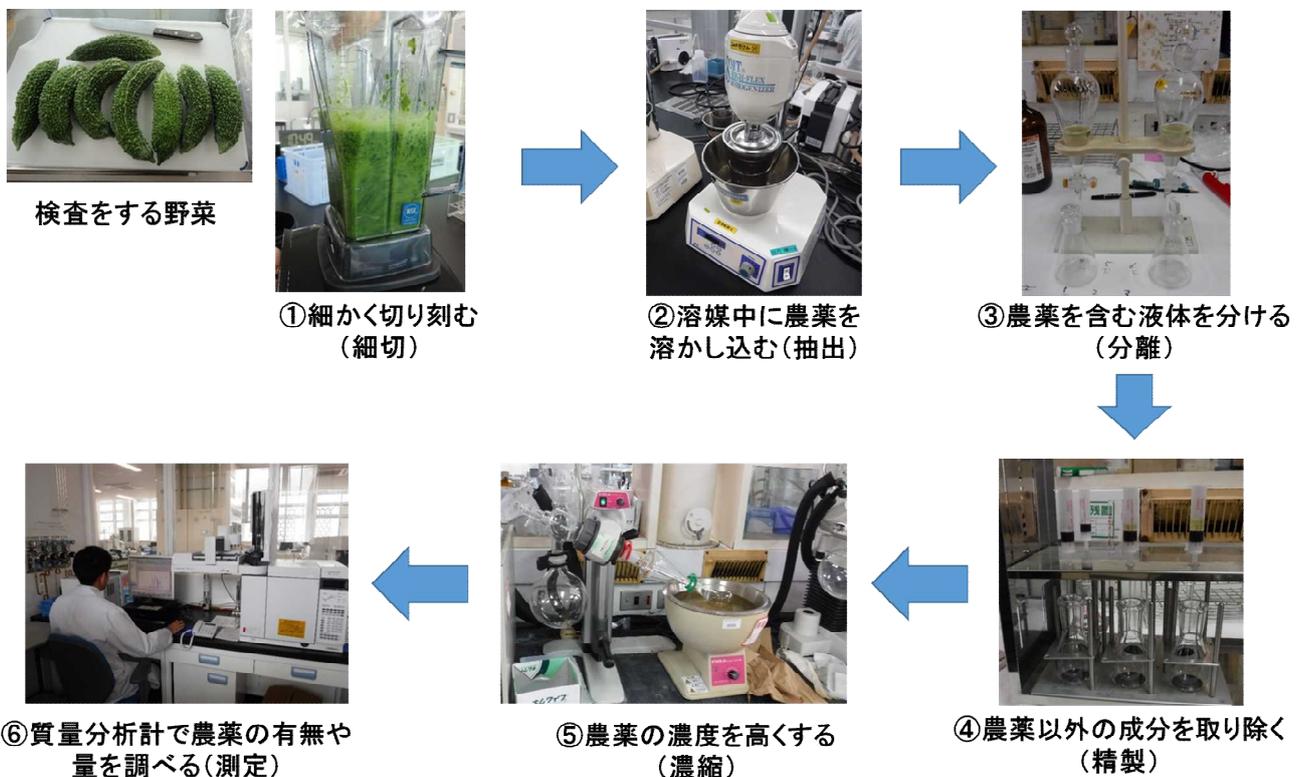


図 1. 検査の流れ

### 結果はどうなっていますか？

ポジティブリスト制度（※1）が開始された平成18年（2006年）度から令和元年（2019年）度までに、野菜（ゴーヤー、チンゲンサイ、キュウリ、カラシナ、未成熟インゲン等）及び果物（マンゴー、タンカン、シークワサー、ドラゴンフルーツ）計326検体について毎年約150～280種類の農薬検査を行ったところ、135検体から農薬が検出されました。このうち残量基準を超えて食品衛生法（※2）違反となったものはチンゲンサイ、カラシナ、マンゴーなど12検体ありました（図2）。ヘチマやホウレンソウなど9種類の野菜を含む191検体については検出された農薬はありませんでした。

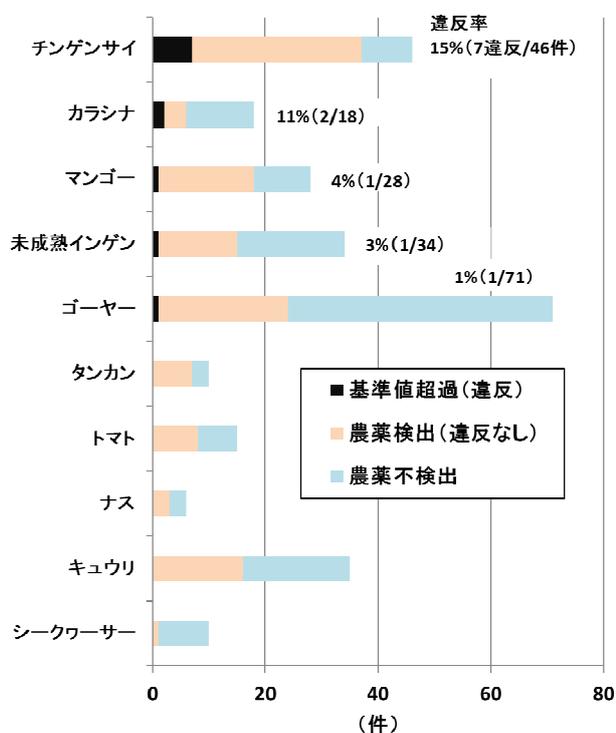


図2. 農薬が検出された検体

検査結果については、関係機関を通して生産者などにフィードバックし、基準値超過となった原因の追求調査や農薬の適正使用指導などが行われており、沖縄県の食の安全・安心を支えるために役立てています。

### 最後に・・・

県民が健康で安心して毎日の食生活をおくるため、また国内外から訪れる多くの観光客に安全な沖縄の食文化を楽しんでもらうためには、食品の安全性を確保するのはとても大切なことです。

食品の安全を守るため、私たちはこれからも速やかにそして的確に試験検査を行っていきます。

（※1）ポジティブリスト制度：一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を禁止する制度。

（※2）食品衛生法：食べ物や飲み物を原因として身体や生命が危険になることを防ぎ、国民の健康を守ることを目的とした法律。

### ■参考

- ・厚生労働省 HP 「食品中の残留農薬等」  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/zanryu/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/zanryu/index.html)
- ・食品安全委員会季刊誌「食品安全」Vol.21（平成22年1月発行）
- ・神奈川県衛生研究所「衛研ニュース」No.161（2014年3月発行）
- ・沖縄県「沖縄県食品の安全安心推進計画（令和2年度から令和6年度）」（令和2年4月発行）

【衛生化学班】