

学校給食に外国産輸入小麦を 使うことを止めるプロジェクト

SDGsの取り組みとして、地産地消で学校給食の安心・安全を高めて、持続可能な環境保全型農業を応援して広げましょう。

学校給食のパンから農薬！？

学校給食に、グリホサートという農薬の残留が認められる小麦粉を使ったパンが使われています。グリホサートは、発がん性があるとして海外では数万件の訴訟を抱えている農薬です。

学校給食パンからグリホサートを検出！

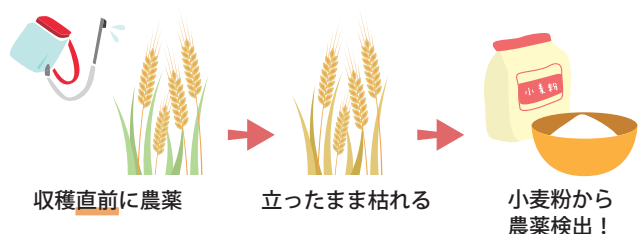
国産原料パンからは不検出

農民連食品分析センターの 2019 年の調査(右表)では、14 製品中、地場産小麦を使用しているものと、米粉を使用しているものの 2 製品からはグリホサートは検出されず、他の 12 製品すべてでグリホサートが検出されました。

No.	商品名	地域	小麦の原産地	グリホサート残留濃度 (ppm)
1	コッペパン (学校給食パン)	関東	外国産 80%、 県産小麦 20%	0.05
2	はちみつパン (学校給食パン)	関東	外国産 80%、 県産小麦 20%	0.05
3	Sロール (学校給食パン)	関東	埼玉県産小麦 100%	検出せず
4	コッペパン (学校給食パン)	関東	外国産小麦 100%	0.04
5	ロールパン (学校給食パン)	関西	外国産小麦 100%	0.05
6	学校給食用コッペパン黒糖	九州	不明	0.07
7	学校給食パン	九州	不明	0.08
8	学校給食パン	九州	不明	0.08
9	学校給食パン	九州	不明	0.05
10	学校給食パン (米粉パン)	九州	県内産米「ヒノヒカリ」70%、 県内産小麦「ミナミノカオリ」30%	検出せず
11	学校給食パン (焼きそばパン用)	関東	不明	0.07
12	小学校の給食パン	関西	不明	0.03
13	給食パン	九州	アメリカ、カナダ	0.07
14	給食パン (中学校のもの)	東北	不明	0.03

2 なぜ、除草剤グリホサートが 輸入小麦粉から検出されるの？ ～プレハーベスト～

海外では、収穫直前にグリホサートを散布(プレハーベスト処理)することで作物を枯らし、乾燥の手間をはぶくことが認められています。収穫直前の散布なので、農薬は穀物にも残ります。農水省は調査でアメリカ・カナダ産小麦の 9 割以上からグリホサートが検出されたと報告しています。



※プレハーベストとポストハーベストの違い・・・「プレ」は「前」、「ポスト」は「後」、「ハーベスト」は「収穫」という意味です。収穫後に農産物に農薬使用することがポストハーベストです。

3 残留農薬には 基準があるんじゃないの？

日本国内ではグリホサートの収穫数日前使用が許可されていますが、小麦や米に対して直接散布は許可されていません。2 製品からグリホサートが検出されなかったのはそのためです。ところが、農林水産省は、輸入小麦の農薬残留にあわせるかのように、残留農薬基準を驚くほど緩めています。小麦で6倍。そばは150倍です。国内の生産事情からこんなに残留基準が引き上げられたとは思えません。

2017年グリホサート残留基準改定の一部(単位 ppm)

農産物名	トウモロコシ	大豆	小麦	そば	なたね	ひまわり種子
2016年以前	1	20	5	0.2	10	0.1
2017年改正	5	20	30	30	30	40
倍率	5	1	6	150	3	400

厚労省 2017年 12月 25日 食品中の残留基準値改正告示より



←その他詳しくは、Facebook ページへ！

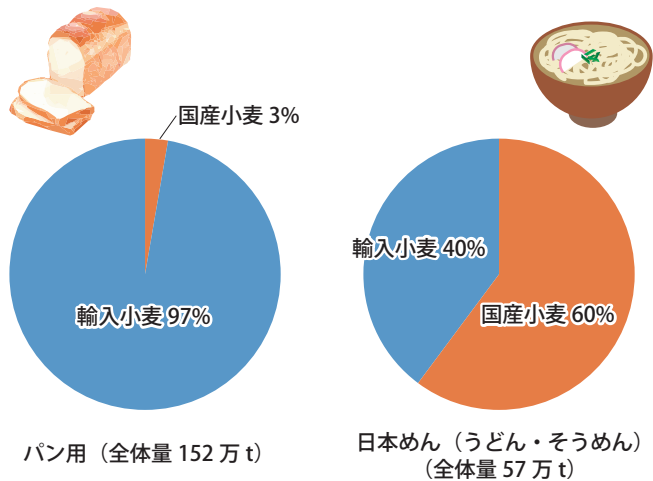
くまもとのタネと食を守る会

熊本市北区植木町今藤 1140-1

tel : 090-6426-3604 save.seedfoodkuma@gmail.com

4 お米が主食の国「日本」で、どうして学校給食でパンを食べているの？

終戦後、アメリカから緊急輸入された小麦でパン給食が始まり、現在も、外国産小麦主流のパンの製造・提供が続いています。



農林水産省調べ：2009 年

5 微量農薬の長期の摂取の影響を、国は調べていません。

今や農薬（グリホサート含め）の微量長期摂取が人体・世代間に及ぼす悪影響は世界的常識となっています。特に、胎児を守るはずの胎盤は化学物質は防御できず、母親が摂取してすぐに胎盤を通過しています。動物実験では、胎児と思春期への影響がでています（農薬は薬と違い毒なので、人体による治験はできません）。また複数の研究から「胎児、そして乳児（生後 6 か月頃まで）の脳神経に直接影響を与えることが分かってきた」ことや「子ども達の自閉症や発達障害の原因のひとつとして考えられる」と指摘されています。

※「環境脳神経科学情報センター」の HP にはダウンロードフリーの論文コーナーがあり、どなたでも閲覧できます。

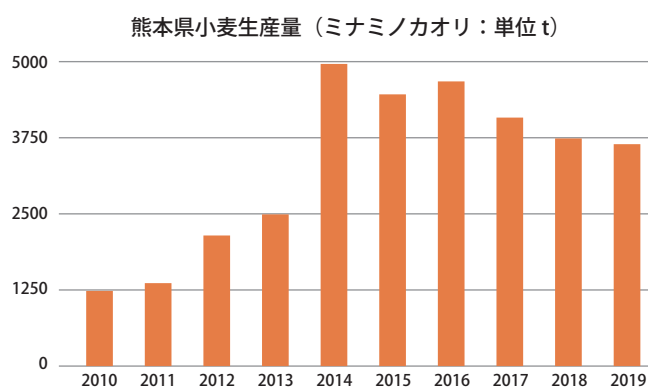
<https://environmental-neuroscience.info/free-papers/>

6 熊本で学校給食用小麦の生産は可能？

熊本県でもパン用小麦「ミナミノカオリ」は 863 ヘクタールつくられています。

輸入小麦は政府が非常に安い価格で買い取っていますから、値段だけを問題にすれば国産に変えることは難しいかもしれません。

でも、実現している地方自治体があることに学びましょう。



●種子法廃止と、それに変わる「種子条例」の制定の動き

日本の米、麦、大豆はこれまで「主要農作物種子法」という法律で守られていました。この種子法が 2017 年、いきなり廃止されました。段階的に都道府県による米、麦、大豆の種の管理を止め、しかも今まで公共の税金を使って積み上げてきた、品種改良に関する知見を、外国企業も含め

7 地産地消で地域に元気を作ろう ～国産小麦を使う学校給食は可能です～

例 1 今治市の地場産品の活用

市内産小麦のパンを 2005 年度より全調理場で学校給食に提供。更に増やす努力がされています。

例 2 山口県が 100% 学校給食を県産小麦に

2012 年に学校給食パン用小麦を山口県産 100% で達成。助成金をだしています。

他にも、こだわりの学校給食も頑張っています。

例 3 千葉県いすみ市

有機（農薬・化学肥料不使用）のコシヒカリを市内全ての小中学校の学校給食で使用

例 4 熊本県山都町

有機農業の盛んな山都町で、学校給食に有機野菜を使用。

て、民間に開放するようになっていくというものです。これは、食の安全保障という意味でも、また農家の経営を始め農業全体の将来にとっても大変危惧されることで、各県で種子法に変わる「種子条例」を制定する運動が起きました。熊本をはじめ今や 20 を上回る県で「種子条例」が制定される流れになっています。