

ではすでに 17 の地方自治体が在来種の保全・育成条例を、33 の地方自治体がローカルフード条例を制定し、地域に存在する種苗を育成することを支援し、その種苗で作られる食を活用する政策が進められており、また米国では昨年、先住民族種子保全法案が提案されている。日本においても、伝統的在来品種に対しては種苗法を適用させず、新たな法律によって農業遺伝資源としての保全と活用を図ることが不可欠なのである。

よって、日本における伝統的在来品種を守るための新たな法律の制定を要望するものであり、その法律の内容としては、まず日本における伝統的在来品種の調査を行った上で、その保全と消費促進を含めた活用について必要とされる施策を実行するものでなければならない。

(安田節子)

農 業

最近の農業禁止の国際動向

1) 殺虫剤 ネオニコチノイド系農薬

フランスはEUに先駆け全ネオニコを禁止 世界初 (有機農業ニュースクリップ速報版 2020.01.04 より)

フランス政府は12月31日、ネオニコ系農薬のスルホキサフロルとフルピリジフロンを 2020 年1月1日より禁止する政令を出した。フランスは18年9月、5種類のネオニコチノイド系農薬(クロチアニジン、チアメキサム、イミダクロプリド、チアクロプリド、アセタミプリド)を禁止していた。ネオニコチノイド系農薬のジノテフランとニテンピラム、トリフルメゾピリムはEUでは登録されていないため、フランスは、世界で初めて全てのネオニコチノイド系農薬を禁止する国となった。

フランスでは、2018年10月に国民議会で可決、成立した「農業分野における貿易関係と健康で持続可能な食料との両立に関する法律」に、「ネオニコチノイドと同じ作用機序を持つすべての製品の禁止」が規定されている。これにより、今後新たなネオニコチノイド系農薬が製品化され、EUで登録されたとしても、フランスでは禁止される。

2) 除草剤 グリホサート

(GMWatch2019 年 12 月 9 日より)

1. フランスは 2019 年 12 月、保健機関は現在流通する 69 のグリホサート製品のうち、企業が遺伝毒性のデータを示せない 36 製品の認可を撤回し、同じ理由で 4 つの新製品の認可の拒否を発表。引き続き検討を行い評価プロセス全体は 2020 年 12 月 31 日までに完了する。

2. ルクセンブルクがグリホサートを禁止

ルクセンブルクは、グリホサートの使用を禁止する欧州連合で最初の国になる。グリホサートを含む製品の販

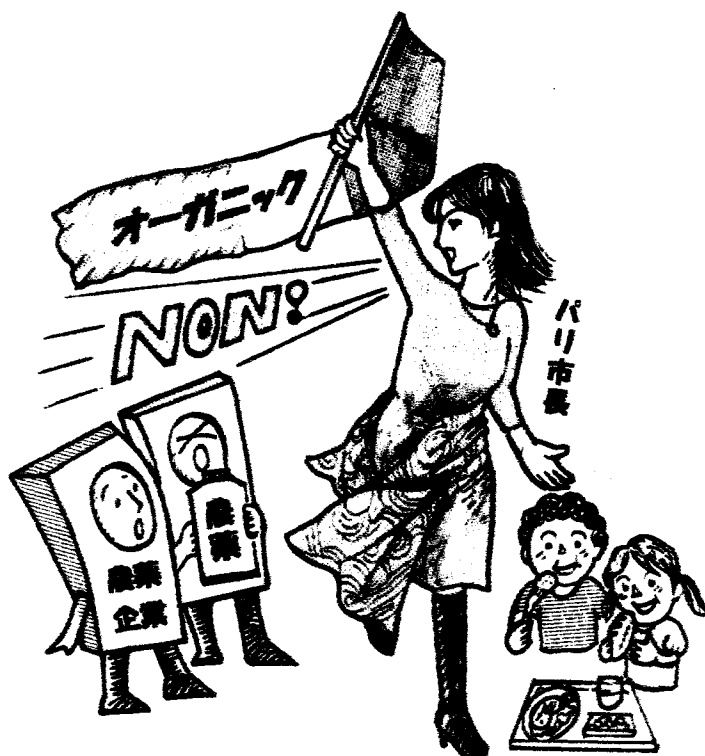
売承認の撤回は、2020 年 2 月 1 日に行われ、年末までにすべての使用が中止される。

3. 西アフリカ

トーゴ政府は、グリホサートをめぐる論争が何年も続いた後、この農薬の輸入、販売、使用の禁止を決定。またマリ政府の当局もトーゴ政府の指導にならうとしている。

いち早く脱農薬へ向かうフランス。脱農薬と有機(オーガニック)農業は表裏一体だ。

フランスのオーガニック市場は拡大し続けている。その背景に、政府や自治体が公共の集団食をオーガニックにするというトップダウンの決定がある。これが有機



農業拡大の鍵となっている。パリ市は2015年、「2020年までに学校給食の原材料をオーガニックと持続可能な食材50%にする」目標を掲げた。フランス政府は、2018年、法律で「2022年までに、学校給食・病院食・職員食堂など公共の集団食の食材を“オーガニック”または“環境に良いという認証付きの食材”で50%を占める」と決定した。

オーガニック給食はおいしさや安全と子どもたちの健

康に貢献するだけでなく、地域の有機農業への関心や理解を深める。安定してまとまった量の給食需要は、有機農家の経営を安定させ、地域の有機農家を増やすことにつながる。そしてお金が地域経済に回る。

水、空気、土壌の環境が回復し、虫も鳥も魚も戻ってくる。郷土の田畑、野山を荒らさず、誇れる美しい風景のふるさとを次世代に引き継いでいけるのだ。(安田)

学校給食

学校給食パンのグリホサート残留調査 2019

2020年2月13日公開

農民連食品分析センターHPより

サンプルの入手期間は、2019年6月から2020年1月にかけて、自治体の議員さんをはじめとした様々な方の協力を得て、学校給食会などから学校給食パンを入手しました。

入手できたパンのうち、小麦の原産地についての情

報が入手できたものについては、結果表の原産地欄に表示しました。

学校給食パン14製品中、12製品でグリホサートの検出が認められました。検出が認められなかったのは、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製品のみでした。

表1 学校給食パンのグリホサート残留調査結果 2019

No.	商品名	地域	小麦の原産地	分析結果(ppm)
1	コッペパン(学校給食パン)	関東	外国産80%、県産小麦20%	グリホサート 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%	グリホサート 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100%	グリホサート 0.04
5	ロールパン(学校給食パン)	関東	外国産100%	グリホサート 0.05
6	学校給食用コッペパン黒糖	関西	不明	グリホサート 0.07
7	学校給食パン	九州	不明	グリホサート 0.08
8	学校給食パン	九州	不明	グリホサート 0.08
9	学校給食パン	九州	不明	グリホサート 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	グリホサート 0.07
12	小学校の給食パン	関西	不明	グリホサート 0.03
13	給食パン	九州	アメリカ、カナダ	グリホサート 0.07
14	給食パン(中学校のもの)	東北	不明	グリホサート 0.03