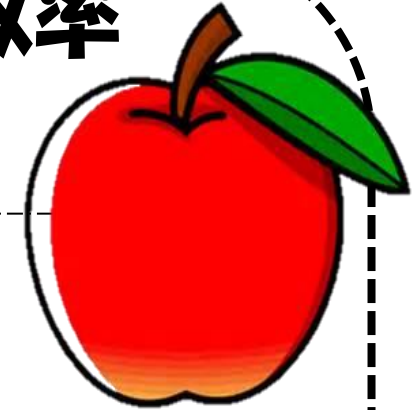


きょうの  
食品まめ知識

## 病害虫の被害による減収率 について



スーパーや八百屋さんで、野菜や果物が多く並んでいます。  
最近「オーガニック」も目につくようになってきました。

一般に、農家が野菜や果物を栽培する際に、期待する収量と品質を確保するための病害虫対策の手段として農薬を使用します。もちろん、それぞれの農薬が決められた基準どおりに使用されている限り、その作物を食べる際の残留農薬の安全基準は確保されていますが、日本植物防疫協会が農薬やその他の対策を実施しなかった場合の病害虫等による減収率調査を実施したところ、水稲では24%、キュウリでは61%、リンゴではなんと97%と、被害が大きく、特に果物についてはほとんど売り物にならないとの報告があります。

一方、生産者の中には、農薬の使用量を減らした農法で生産されている方がおられます。

多様な作物が豊かに並ぶ中で、自分の好みのものを選ぶ幸せを享受したいものです。

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL : 075-414-5654 URL : <http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>