



写真は、本文とは関係ありません。

どっちも「食べもの」だけど、こんなにもの差

1000倍も緩めた農薬基準

先週の記事に、農民連食品分析センターの専門家が次のような感想を寄せてくれました。

“鈴木さんは、たぶん食べたこと無いのではないかと思いますか、いかがでしょうか。

フライドポテト用のジャガイモは、輸入品が多いですね。これには、よくクロルプロファムという除草剤（芽つぶし剤）が使われています。かつては残留農薬基準値という明確なものはなかったのですが、目安になる基準で0.05ppmというものがありませんでした。それが、50ppmという残留農薬基準値になりました。優に1000倍です。

分析をすると、0.05ppmの基準では収まりきらないのです。鈴木さ

んのジクロロボスの話は、あなたが嘘ではないようですね。”

チューブ入りのジャガイモ

話は一転して、とても古い話で恐縮。うちの長女が高校生のころのことです。

あるイベントでフライドポテト販売のアルバイトをしたことがありました。帰ってくるなり、「もう外ではぜったいフライドポテトは食べたくない」と言い放つのです。

聞けば、原料はチューブ状の容器に入っているんだとか。そのペーパースト状のジャガイモ？を油の中に絞り出して揚げるのだそうです。

生命をつなぐ、いただく

さらに話は二転め。いつも玄米を注文してくださる方と電話で話した

ときのことです。

「じつは売っている本人は徹底した白米主義者でして……」と、正直に告白しました。そしたら、

「はい、うかがっています。もちろん私も、白米のほうが食べやすいし、おいしいと思います。でも、玄米には別の味があるんです。よく噛んで食べていると、生命に感謝したくなるというか、ありがたいなあという気持ちがわいてくるんです」

と。なんだか嬉しくて、自分まで玄米を食べたような気持ちになっちゃいました(^_^;

*

食べもの。薬漬けの「便利さ」で済ませるのでなく、みんなが生命に向きあうという気持ちでとらえられたら、この国ももう少しよくなるだろうなと強く思います。



糸を張るだけのカラス対策

アイガモや一部の鶏を屋外で放し飼いにしていますが、ここ数日、カラスに卵を奪われていました。

そこで対策として、上部に細い糸を数本わたしました。たったそれだけで、今のところ被害はおさまっています。

鶏舎のわずかなスキ間からでも侵入するカラスですが、頭がいいだけに、見えにくい糸が羽にあたるのを不気味がるとか。