

腐らない農薬漬けの米国産果物

◆ アメリカンチェリー

アメリカンチェリーは米国西海岸地域で収穫されるさくらんぼで、店頭には並んでいる色鮮やかな姿は見るからにおいしそうです。ジュース・ジャムの他に、ファーストフード店では冷たいシェイクも人気です。しかし見掛けの可愛らしさからは想像できないほど、危険な果物であることは案外知られていません。



輸入されたアメリカンチェリーを、日本の梅雨の時期にそのまま2か月置いても、全くカビが生えないままドライフルーツになってしまいます。チェリーは日本に害虫を運び入れないように収穫後に臭化メチルで燻蒸します。臭化メチルガスは、簡単に人間が死ぬほどの強い毒性があります。しかし、問題は、収穫後に殺菌剤を数回もスプレーしていることです。米国の農場によっては、日本向けに殺菌剤のプールに浸けるどころさえあります。強力な殺菌剤のせいで、いつまでも腐らないのです。

◆ オレンジ・グレープフルーツ

カリフォルニアなどの農場では、収穫後のオレンジはブラッシングで傷だらけにされた後、1回目の殺菌剤が散霧状にス



プレーされます。次に白カビを殺す防カビ剤入りのワックスをスプリンクラーのように吹き掛け、3回目は再び緑カビを殺す防カビ剤をコンベア上のオレンジに自動的に散布します。グレープフルーツも、同様です。

これだけ入念に散布された殺菌剤は、皮はもちろんのこと、減退されているとはいえ果肉にも相当な農薬成分が浸透しています。実験では、これらは梅雨の時期でも数か月もカビないそうです。カビも生えないくらいキツイ成分を、日本人が知らないまま口にしています。

◆ レモン

発ガン性・催奇形性がある農薬が使用

カリフォルニアの広大な農場で収穫した「レモン」は、オレンジ・グレープフルーツの殺菌方法と同じで、塩素

剤の大きなプールに放り込まれます。OPP・TBZだけでなく、「2・4-D」の農薬液を含め、3度ほどスプレーやスプリンクラーのようなシャワー掛けを繰り返します。



2・4-Dは植物ホルモンであり、何とベトナム戦争で用いた「枯れ葉剤」の主成分で、強力な発ガン性がある物質です。こうした「ポストハーベスト農薬」(収穫後の農薬散布)は、栽培中に掛ける農薬とは「ケタ違い」に強く残留しやすいので問題なのです。レモンを輪切りに紅茶に落としたり、オレンジも手作りママレードとして使うのもやめたほうがよいでしょう。

〈ポストハーベスト農薬の成分〉

白カビ防止=「OPP」(オルト・フェニル・フェノール)は、発ガン性があります。

緑カビ防止=「TBZ」(チアン・ベンダ・ゾール)または「イマザリル」で、TBZは催奇形性(胎児の奇形や生物環境の破壊)があります。

※扱い上は食品添加物ですが、実際は強烈な農薬そのものです。

「国民の命」より米国を大事にする日本政府

1974年に、米国から輸入された柑橘類からOPPとTBZが検出されました。OPP・TBZ・イマザリルは、極めて発ガン性や催奇形性の恐れが高いものです。これほど有毒な違法農薬を米国の外圧に屈し、国民には知らせないまま、「食品添加物」扱いにして認可させてしまったのです。

また、レモンに違法な枯れ葉剤が検出されたにも関わらず、日本政府は輸入を黙認し続けています。「BSE牛肉問題」と、全く同じです。米国から圧力が掛かると、すぐ法律(基準)を変え運用を変更して、何でも米国のことを聞く「ポチ体質」が、42年前のあの時に確立したと言えます。米国には抵抗せず、「国民の命」と引き換えに、米国にすり寄る政府のスタンスは断じて許すべきではありません。

レモンをはじめ、米国産果物を食べ続けていると、子供や孫達にどんどん毒性が蓄積していきます。自国民より米国を大事にする国に住んでいる以上は、自分で身を守るしかないのです。

(「食品のからくり」より)