

外食店の紅生姜・ガリにご注意! 中国産生姜には高濃度の農薬が残留



中国から輸入された生姜は 農薬使用量が異常で、禁止農薬も使用

「生姜」は、生鮮生姜(生鮮品)や香辛料(ガリ・紅生姜)・漬物などに分けられます。生鮮生姜は約7.8万トンの需要(2005年)があり、約49%が輸入され、ほとんどが中国からです。香辛料としての生姜は、約2.9万トンが輸入で、中国が62%、タイが28%、台湾が9%です。

生鮮生姜は日本の検査基準が厳しいので違反が発見されますが、ガリや紅生姜のような輸入加工食品はほとんどノーチェックです。従って、質が悪く農薬まみれのような生姜ばかりが、回転寿司店のガリや牛丼店などの外食店の紅生姜に使われます。

生姜は病害虫に弱く、国産・輸入品を問わず想像以上の農薬が使われています。国産でも、農薬の使用が数十回も行なわれます。ましてや中国産は、日本では危険な農薬として既に禁止されている殺虫剤のBHC(ベンゼンヘキサクロリド：有機塩素系農薬)が今も使われています。

過去には、BHCの残留値が平均で基準の6倍、高い値では26倍にも達しました。発ガン性・環境ホルモン、日本で毒物指定されたものまで使用(残留)しているのです。さらには中国から船荷にされる前に、生姜に直接、ポストハーベスト農薬(収穫後の農薬散布)が使われるなど、農薬使用が非常識・滅茶苦茶です。生姜そのものの効用はあっても、危険のほうが上回ります。

牛丼店の紅生姜の乗せ過ぎは絶対やめましょう

牛丼店や飲食店、弁当の種類によっては、“真っ赤”な紅生姜が付き物です。牛丼店で、牛肉が見えないぐらい真っ赤な紅生姜を乗せている



人を見掛けます。食習慣は変わらないので、牛丼以外でも、一生、紅生姜をこんなに食べていたらガンを発症するだろうな?恐らく長生きしないだろうな?と、他人事ながら寒気がします。

紅生姜は食品添加物の危険度のトップである赤色2号、3号、102号、104号などの着色料が使われています。発ガン性、健康障害を及ぼすほどの強レベルなのです。牛丼店によっては、野菜由来・野菜色素に切り替えられていても、紅生姜は食べないほうがよいのです。



回転ずしのガリは添加物だらけ

回転寿司や持ち帰り寿司のガリは、食品添加物の酸味料、調味料(グルタミン酸ナトリウム)・人工甘味料のサッカリン・ステビア・ソルビット、保存料(ソルビン酸)、着色料・発色剤などが添加されています。ステビアは日本では菓子・飲料水などにフリーに使われていても、EUでは精巢に悪影響を及ぼすとして使用禁止物質です。食品添加物の危険度では、紅生姜ほどではなくても、やはり中程度のものが多く含まれています。牛丼店や飲食店の紅生姜にしる、回転寿司のガリにしても、可能な限り避けることが賢明です。

(参考：食品のからくり2014.4.17)