

食品TOPICS

「バイオ食品」

遺伝子組み換え技術（バイオテクノロジー技術）を応用して作った「除草剤に耐える大豆」や「害虫に強いジャガイモ」などの農産物（いわゆるバイオ食品）が、まもなく市場に流通するようになります。

今回、流通するのは、アメリカ、カナダ、ベルギーで栽培された「大豆」「ジャガイモ」「トウモロコシ」「なたね」の4種類。厚生省が、毒性やアレルギー性がないかなどの安全性を確認して輸入を認めました。

食卓には、植物油、豆腐、しょうゆ、コーンスタークなどでの形で登場します。

バイオ食品がどのように作られるのか、除草剤に耐える大豆を例にみてみましょう。

まず、除草剤に耐える性質を与える遺伝子を大豆の種子に組み込みます。

成長過程で畑に除草剤を散布します。

このとき普通の大豆畠では、雑草と同様に大豆も枯れてしまいますが、遺伝子を組み換えた大豆畠では、雑草だけを退治することができます。

特に、残留農薬の減少、雑草除去作業の省力化などにつながるといわれています。

また、害虫抵抗性については、害虫だけを取り除くことで農薬の使用量も減らすことができるので、環境への影響も少なくなるといわれています。

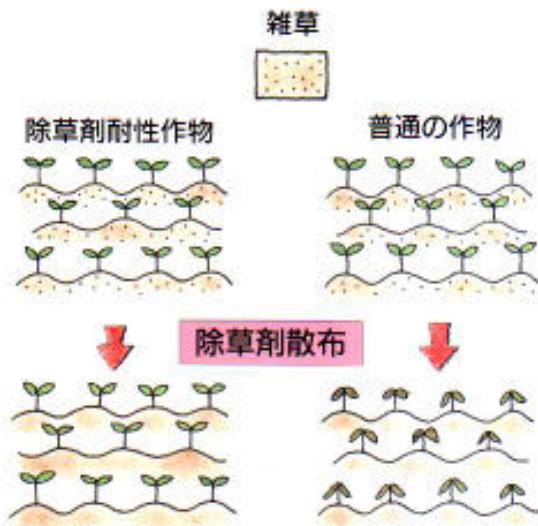
このほか、日持ちのよいトマト、ウイルスに強いメロンやトマトなどの研究も進められています。

一方、消費者の間には、新しい技術により製造されるバイオ食品の安全性への不安が根強く、商品を選択する判断材料として表示の義務づけを求める動きがあります。



バイオ食品別の輸入先と性質

大豆	アメリカ	除草剤耐性
なたね	アメリカ、カナダ、ベルギー	除草剤耐性
ジャガイモ	アメリカ	害虫抵抗性
トウモロコシ	アメリカ	害虫抵抗性



雑草だけを駆除

*考えられるメリット

- ・除草作業の省力化
- ・コストダウン
- ・不耕起栽培が可能
- ・作物の高品質
- ・残留農薬の減少
- ・食品の安定供給

雑草も作物も枯れる