

2016-09-23(金)

## 特別栽培の切干大根を買う

見つけやすい場所に置いてあったので、特別栽培の切干大根を買ってみた。

久しぶりに切干大根の煮物が食べたくなくて、切干大根を買うことにした。

野菜売り場にあった切干大根のパックは“お買い得品”だった。

次に見つけた特別栽培の切干大根の方が、そうでない“お買い得品”よりは高かったけど、こっちの方が良いような気がして買ってみた。

農水省の HP によると特別栽培農産物とは、

その農産物が生産された地域のこれまでの使用状況に比べて、  
節減対象の化学合成農薬の使用回数が 50%以下、かつ化学肥料の窒素成分量が 50%以下で栽培された農産物のことだという。  
私を買った切干大根のパッケージにもそのことが書いてある。

別の日に確認したら、同じスーパーの乾物コーナーには有機栽培の切干大根も売っていた。何も書いてない普通の栽培方法の物と特別栽培と有機栽培。これらは農薬などの使用量が違うわけだけど、どうやって選んだら良い？

買った切干大根の生産者の HP に、切干大根の製造方法が載っていた。  
収穫した大根を機械で洗浄、切断し、天日で乾燥させている。  
専門家は土中の汚染物質は皮に浸透するので皮をむいた方が安全という(※)。  
それで生産者に問い合わせたところ、皮はむかないのが通常だという。

地上に散布された農薬などの土中の大根への影響は分からないけど、それらの使用量は少ないほど安心。農薬などの使用量の少ない特別栽培や、一定期間使用していない有機栽培の切干大根を買うということは安心を買う、ということなんだな。

(アラフォー女子)

※増尾 清「別冊宝島 2052 農薬・添加物を家庭で落とす方法」