

アイチョイスを代表する 非-遺伝子組み換え食品

遺伝子組み換えを減らしたい…
アイチョイスの想いです。

遺伝子組み換えのQ&A

Q.日本にはどんなものがあるの？

A.菜種や大豆など現在8品目が流通しています。

遺伝子組み換えの作物は日本では栽培していません。ですが現在8品目が輸入され、使用が認められています。(菜種/大豆/コーン/じゃがいも/綿実/アルファルファ/てんさい/パパイヤ)

Q.遺伝子組み換えは危険なの？

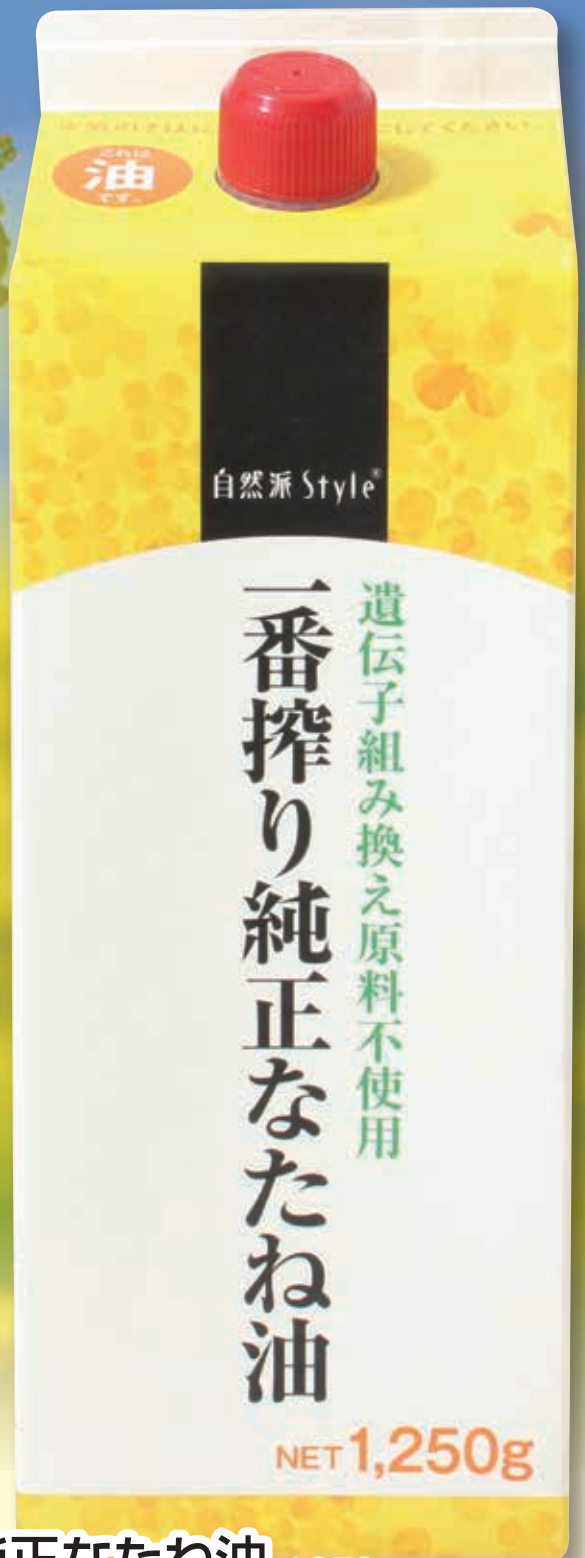
A.「あんしん」とは言い切れません。

政府機関は安全性を確認したとしていますが、使いはじめて100年もたない技術に安全宣言を出すのは早すぎます。種や花粉が自然界に流出する事故も多発しており、自生や交配によって本来の自然が失われる危険性もあります。

Q.遺伝子組み換えは表示されていますか？


A.食品には表示義務がありますが、例外も。

食品には表示義務があります。ただし「植物油」や「醤油」などの液体は判別が難しいという理由で免除されています。アイチョイスでは液体も含めすべての商品の原材料を詳細に調べて、組合員が選択できるように表示しています。



平田産業(福岡)

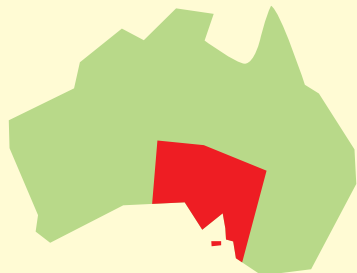
一番搾り純正なたね油 1250g

オーストラリア産非遺伝子組み換え菜種の圧搾油です。不純物の除去もお湯で洗い流す独自製法で仕上げました。(賞)1年6ヶ月間。 

毎日使うものから、遺伝子組み換えをなくそう!

産地 オーストラリア 南オーストラリア州

原料の菜種油は、オーストラリアの南オーストラリア州産。オーストラリア政府が遺伝子組み換えを容認するなか、州をあげて非-遺伝子組み換えを貫いています。遺伝子組み換えが入り込まないよう工夫をし、州の住民が一致団結して守る体制をとっているのです。



製法 薬品を使わず、お湯とお酢を使用

一般的には石油系溶剤を使って抽出、食品添加物を使用して精製するところ、圧搾して物理的に搾り出してから、お湯やお酢を使って精製します。効率的とは呼べず大量には作れませんが、あんしんを最優先した製法です。

オーストラリアの生産者と日本の「平田産業」との強い結びつきによって、非-遺伝子組み換えの取り組みを守っています。

生産者のベリー氏と
平田産業の平田社長(左2番目)▶

