

続:えだまめの農薬(ゆでた後の農薬)

スーパーマーケットなど小売店で市販されている 300~500g を包装した中国産冷凍えだまめは、表示を見ると塩ゆでまたはブランチングしてあるものがほとんどです。実際には食べる時にさっと湯通しすることが多いと思われます。

そこで、えだまめに付着している農薬が、ゆでるとどのように変化するかを調べてみました。

解凍しただけの時とゆでた時の冷凍えだまめに付着している農薬の濃度を測定しました。結果を表に示しています。

	えだまめの農薬					
	豆			皮		
	解凍のみ	ゆでた後	減少率 (%)	解凍のみ	ゆでた後	減少率 (%)
メタミドホス	0.25	0.11	56	0.22	0.07	68
カルヒリホス	<0.01	<0.01	—	0.12	0.11	8
シペルメトリン	<0.05	<0.05	—	0.53	0.33	38
フェンバレレート	<0.05	<0.05	—	0.22	0.15	32

メタミドホスは水に溶けやすいので、ゆでることによって外皮で68%、豆で56%減少しました。シペルメトリン及びフェンバレレートも多少は減少しました。

農薬の種類により量は異なりますが、付着した農薬はゆでることによりゆで汁に溶け出すことが分かりました。

市販のえだまめの袋の表示を見ると、加熱調理の必要はありませんと記載されているものがありますが、そのまま電子レンジなどで解凍して食べるよりはゆでたほうが農薬の種類によっては摂取する量が少なくなります。