

ピロール農法による生産物の硝酸塩濃度減少データ 2014年3月

硝酸根(ppm)		一般野菜	ピロール野菜	減少率(%)	* 東京都分析平均値
葉菜類	シュンギク	4,150	1,300	△68.7	3,100
	コマツナ	4,700	2,050	△56.4	4,300
	ハクサイ	2,900	2,250	△22.4	1,100
	ホウレンソウ	3,550	1,950	△45.1	2,400
	ルッコラ	6,100	800	△86.9	-
根菜類	カブ	300	100	△66.7	1,300
	ニンジン	1,050	450	△57.1	380
	ダイコン	750	750	0.0	1,500
鱗茎菜類	ニラ	2,400	1,200	△50.0	460

ピロール野菜：ピロール農法で生産した野菜 一般野菜：スーパーで購入した野菜

*東京都健康安全研究センター研究年報第58号(2007年)「野菜類等の硝酸根、亜硝酸根含有量調査」より

分析方法：RQフレックスを用いた野菜中の硝酸測定簡易マニュアル(農研機構)

高濃度硝酸塩摂取の健康被害：メトヘモグロビンの血症＝体内に過剰にあると酸素が運べなくなり異常をきたす

：ニトロソアミンの生成＝発がんのリスクが高まる

- 硝酸は、緑が濃い野菜に多く含まれる傾向にあり葉緑素の核のマグネシウムと結合しやすい。
- 野菜生産効率化のため肥料を与えて栽培しているため、一般的な野菜は過剰に硝酸塩が含まれております。
- 野菜の持つえぐみとは異質の味を感じる場合が多く食味も低下する原因になっています。
- ピロール農法で作られた野菜を食べたほうが望ましいことを、上記データが物語っております。