



『 硝酸性窒素とは何ですか 』（1）

2009.5.4

▶ 硝酸性窒素って？

今回は「硝酸性窒素」についてお話しします。

そもそも硝酸性窒素とは何でしょう？あまり耳馴染みのない言葉ですよ。硝酸性窒素とは、窒素と酸素の化合物（窒素酸化物）の中の窒素成分のことで、人体には有害です。しかし、この硝酸性窒素は植物や野菜にとっては極めて大切な栄養成分で、その生育には必要不可欠な物質です。植物の3大栄養素は、窒素・リン酸・カリウムで、特に窒素は葉物の野菜には欠くことができません。

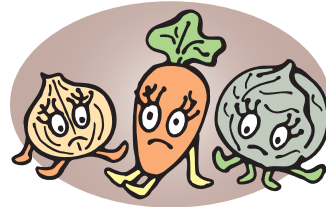
▶ おいしそうな野菜だけど…

近年は野菜の季節感がなくなり、夏でも冬の野菜を食べることができますし、冬には夏の野菜が食べられる便利な時代になっています。各農家では一年を通してあらゆる野菜を供給するためや収穫効率を上げるためにハウス栽培や有機栽培、水耕栽培などを行っています。これらの栽培方法に野菜の栄養素である「硝酸性窒素」を過剰に含んだ肥料を用い、与えているのです。そのため、野菜の葉は新鮮でみずみずしく、黄緑色～青緑色のすばらしい野菜（実はメタボ野菜）として収穫されています。このように自然の土の力ではなく、工業化され、硝酸性窒素をたっぷり含んだ野菜はビタミンやミネラルが減少した人工野菜となり、もはや「野菜」とはいえなくなってきているようです。

見た目は…



その実…



▶ 最近の農業

自然界での硝酸性窒素は、通常、空気中の窒素成分が雷や紫外線によって作られ、雨や雪となって土壤に吸収されたり、土中の微生物によって生成されて、一定のレベルで土壤中に保持されてきました。ところが、近代農業における過剰施肥の結果、過剰な硝酸性窒素は土壤にしみ込み、地下水脈に蓄積して増加しています。野菜を含めて植物は、土壤中の水と硝酸性窒素を根から吸収するので、硝酸性窒素の栄養過多になってしまっているのです。このような傾向は日本においてだけでなく、チューリップの生産で有名なオランダでも同様です。また、急速に近代化が進んでいる中国でも、硝酸性窒素の含有量が多い野菜が急激に増加する傾向にあります。

※次回は、体内に入った硝酸性窒素についてお話しします。

