

「世田谷こども守る会」1周年記念イベント  
「給食について、考えてみよう！」  
2012.6.30

講義スピーチをそのまま文字に書き起こしました。一部、文字に起こせない聞き取り不明瞭な部分もありますことをご了承ください。

【第三部】「マダムトモコの厚生労働省日報報告 食品の傾向と対策」  
～世田谷こども守る会 事務局 堀智子～

厚生労働省が発表している月から金の情報がほぼ毎日更新されている。一日に十数ページから60ページほどある。

基準値超過の情報のみならず、大切な情報を読み込んでいる。漏れなく見てもらいたいという思いからと日報ダイジェストの作成を始めた。家庭での食事や、自分で気になるところ、個人的な考察も添えている。

＜日報ダイジェストの読み方について＞

整理のポイントは、給食や家庭の食卓によく登場する食材や、流通品、日頃あまり検査されていない食材など。検出された品目は赤、不検出は黒、流通品はアンダーライン、検出のあった流通品は赤字とアンダーラインで表示している。

流通品の梅干で、500ベクレルなど。流通品で気になるものは赤字で記述する。

この日は、ヒラメと原木しいたけと川魚。しいたけ類だけでなく、エリンギや、きのこ全般に気をつけないといけない。神奈川県で冷凍みかんも出ていたりするが給食で採用され、後に東京新聞で取り上げられて撤回されたケースもある。北海道や、九州などのものも、珍しく検体にあがっていると載せていたりする。

群馬県産の牛乳から11ベクレル。一日1リットル飲む子はその分、摂取してしまっている。心配である。

大分県の乾シイタケから9ベクレルという報告は、もしかしたら混入の可能性も。九州の業者でも東北の品物を一緒に扱っている例は多い。乾物はブレンドされることも多いので、一歩踏み込んだ確認を。例えば先日、基準値超過で1200ベクレルの乾シイタケというのがあったが、これは理解が厳密ではないかもしれないが、小ぶり薄手の乾シイタケ1個5g、これが60ベクレルというになるかもしれない。チェックから漏れて流通している可能性は十分にあり得る。

ときおり、大阪の給食の検体も出ていたりもする。茨城産のアンデスメロンも検出なしだった。

他、食材では露地のレンコンなどは、セシウムを溜め込んだ泥と水の中で栽培されるので、汚染源をどうにかしない限り、この数値は続いていくと思われる。

今回、この日報ダイジェストを自分一人の名前でプレゼンを行ったが、実際には私の夜中の地味な作業の、更に地味な部分を手伝ってくれているお母さんもいる。フルタイムの管理職

「世田谷こどもを守る会」1周年記念イベント  
「給食について、考えてみよう！」  
2012.6.30

という多忙な身だ。

私たちがなぜこのような活動をしているかという、それは、自分の子を心配するのと同じように、お隣の子、近所の子、同じ小学校の子どもたち、さらには広く子どもたち全てを、私たち母親が感じる危険から遠ざけたい、その一心に他ならない。誰一人、自分の子どもだけよければいいとは思っていない。こうした輪が少しずつ広がり、社会全体が子どもたちを宝として守っていく、そういう仕組みが出来ていくことを願って止まない。

###