

要 望 書

平成 26 年 5 月 20 日

世田谷こども守る会

setagaya.kodomomamoru@gmail.com

代表者 世田谷区■■■■■■■■■■ 瀬田 美樹

■■■■■■■■■■

世田谷区■■■■■■ 堀 智子

世田谷区長 保坂展人殿

給食の放射性物質検査について

平成 23 年 3 月に起きた東京電力福島第一原子力発電所事故を受けて、世田谷区では、給食における検査体制の強化と検査機器の導入を迅速に実施していただきましたこと、心より感謝申し上げます。
さて、事故から 3 年が経過し、平成 26 年度より、これまで行われてきた学校および保育園給食の放射性物質検査の形式および頻度が見直されることについて、以下のとおり要望いたします。

1. 食材単品検査の実施

検査の導入及び検査体制を検討していただいた当時に有望とされていた一食丸ごとの検査は、後に、食材全般、またはその一部が著しく汚染されている場合や、検査に使われる機器が、僅かな数値まで探知できるゲルマニウム検出器である場合にのみ有効であることがわかってきました。これまで実施していただいた検査にて検出限界値を超えるような汚染は見られなかったことを考えると、「一食丸ごと検査」の縮小は妥当な判断と理解をしております。

しかし、先の区議会でも、食材単品検査の実施について議論がありましたが、守る会としては食への不安の声が今だ多くあることを踏まえ、早急に(2学期から)食材単品検査が実施されることを強く要望します。

2. 食材単品検査にあたって

現在世田谷区で保有している NaI シンチレーション検出器は、測定時間を十分にとれば数 Bq/kg 程度までの検出が可能です。この機器の特性を踏まえ、1. の「一食丸ごと検査」の縮小と同時に、給食食材の単品検査の早期実施をお願いいたします。また、優先的に検査を行ってほしい品目については別紙に記します。

(1) 単品検査の意義

a. 情報の蓄積

食材の仕入れルートが多岐にわたる場合、単品検査の導入は一見複雑に思えますが、共有すべき情報は「食品の種類と産地」と、非常に単純なものです。例えば、「関東産シイタケは 10～50Bq/kg の間での検出が多い」「せたがやそだちの野菜はどれも不検出」などです。仕入先が一様である必要はなく、仕入先の公開なども不要です。

b. 情報の共有と、流通食材のより具体的な傾向の把握

関東～東北地域の全ての食材から放射性物質が検出されているわけではありません。給食に使われる日々の流通食材の検査データを共有していくことで放射性物質を蓄えやすい食材とその傾向が理解できるようになれば、仕入れの際に的確な選択ができるようになります。

c. 情報の開示

積極的な対応と情報の開示が、保護者の安心へとつながります。食材の放射能汚染対策も、既に行われている細菌・異物混入や食品添加物などへの対応と等しく位置づけることにより、子ども達の利益を最優先に守る姿勢を示していただきたく存じます。信頼のおける世田谷の

給食で、子どもたちには様々な季節の味覚を知ってほしいと願っています。

(2) 食材単品検査の実施方法について

上記しましたように、この要望書は食材の単品検査は情報の共有化により、安心な食材を使用して欲しいと願うものであり、給食当日の調理前に検査をして欲しいと望むものではありません。目的はあくまでも情報の蓄積と反映ですので検査は調理前である必要はなく、事後で十分です。

当要望書に対し、世田谷区の文書での回答を求めます。

別紙1. (区長宛)

優先的に単品検査を行ってほしい食材

給食食材の単品検査については、昨今の全体的な食品汚染の傾向を踏まえ、流通品からの検出が報告されている品目等を優先し、積極的に検査していただきたくお願いいたします。具体的な例として、以下のような食材が考えられます。

- ・ 麦茶、粉ミルク
保育園などでは粉ミルクや麦茶も供されます。粉ミルクは平成 25 年度も流通品から 1.1Bq/kg の検出が、また、麦茶は「国産」と記された流通品に 25Bq/kg 前後の検出が数件確認されています。小さな子どもほど体への影響を受けやすく、また、保育園は夏休みなどの長期休業もなく、週末の保育や延長保育のケースなど就学児童に比べ飲食の回数も多いことから、これらの品目は小中学校の給食が休みとなる夏休みを利用するなどして、一つでも多くの施設に積極的に検査を促していただきたく要望します。なお、検体を抽出または希釈後の液体の状態で測定する場合には、測定時間を長く設定し、検出限界値を 5Bq/kg 以下にしてください。牛乳についても同様の対応をお願いいたします。
- ・ 生シイタケ
関東産を中心に、未だ台木の交換などの措置が取られていないものも多く、全国自治体の検査においても 50Bq/kg 前後の検出例は珍しくありません。また、今年 4 月になってからも、国立医薬品食品衛生研究所の検査にて、基準値の 100Bq/kg を超える流通品が報告されています。※資料1.
- ・ 干しシイタケ
添加物に頼らない出汁の材料として現場で重宝されている食材です。生の段階で上記のような流通品が確認されているため、乾燥による濃縮が予測される干しシイタケはとても心配です。
- ・ 魚介類
未だ具体的な解決策が見出せない原発汚染水の海洋流出や地下水コンタクトなどの問題が、水産物への不安を増しています。現行の食品検査では測定されないストロンチウムは骨に集まりやすい性質があり、丸ごと調理または摂取をする魚類には特に注意が必要です。また、海洋の汚染状況は刻々と変化しており、常に経過を見守る必要があると考えます。
- ・ 雑穀
米に混ぜて炊かれる麦、あわ、ひえなどの雑穀は国内複数の産地のものがブレンドされたものが多く、昨年杉並区で行われたゲルマニウムによる給食検査では、こうした雑穀米が原因と思われる検出例が報告されています。ひどく汚染された収穫年度のものが市場から姿を消すまで、少なくともあと数年はかかると思われます。
- ・ サツマイモ
最も放射性物質を蓄えやすい根菜類の一つです。今年度に入ってから、千葉県や茨城県の流通品からの検出報告が多くみられます。
- ・ タケノコ
農作物は一般的に、年を追うごとに検出される数値が低くなっていると思われがちですが、野山のような環境で採取されるものについては一概にそうとも言えません。事故当年に土壤に積もった放射性物質は雨風によって高い場所から低い場所へ移動するなどして、小さな土地の中でも更なる濃淡となっている傾向にあります。今年度も頻繁にタケノコの検査を行っている千葉県にて、同じ町内で 2.2~62Bq/kg と、検出される数値に大きな幅のある例が多数報告されています。

- ・ レンコン
レンコンは主に水田で栽培されます。水田の中には放射性物質を吸着しやすい泥が堆積しており、また、こうした環境では次第に乾燥・濃縮が繰り返され、何も対策をしていない場所では年々数値が上昇する傾向にあります。また、生産自治体による検査や報告例が少ないため、実態が不明瞭な状況が続いています。
- ・ 栗
栗は実の部分に放射能を蓄えるため、皮をむいても数値はほぼ変わりません。また、栗ご飯などにすると含有するセシウムの約 65%が煮汁に移行するという実験結果(NPO 法人ベクまる)もあります。
- ・ 米
玄米は精米することにより放射性物質の 7 割を除去できると言われています(放射線医学総合研究所)。しかし、言い換えれば、3 割は残るということです。 例えば 20Bq/kg の玄米は、精米後も 6Bq/kg の放射性セシウムを含有する計算になります。
- ・ かんきつ類
果樹は放射性物質を蓄えやすく、また、かんきつ類はその中でも影響が強く出る傾向にあります。給食のデザートとしての使用頻度も高いことから、安全の確認を希望します。

資料1.

2014年4月17日の厚労省日報より、国立医薬品食品衛生研究所の流通品シイタケ検査結果

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000043910.html>