

平成 27 年 2 月 6 日

世田谷区長 保坂展人殿
世田谷区教育委員会 教育長 堀恵子殿

世田谷こども守る会
setagaya.kodomomamoru@gmail.com
代表者 世田谷区深沢 3-4-2 瀬田 美樹
080-5005-8379
世田谷区玉川 堀 智子

要望書

平素より、子どもたちの健やかな育成にご尽力頂きまして、心から感謝申し上げます。

2011 年の原発事故から間もなく 4 年、食品の汚染は全般的に落ち着いてきており、事故直後に発生した深刻なケースは、この所、ほぼ見られなくなりました。

しかし、一部には、放射性物質を取り込み易い食材があることも、データ上、分かってきました。

このように、放射性物質が一部の食材に集中する傾向が分かってきた今、食品全般への汚染が懸念された時期に確立された検査体制を一部見直していただき、現状に即した体制にシフトしていただくことは、決して合理性に欠けるものではありません。

また、検査は、結果が生かされてこそ意味のあるものです。冷静に議論ができるようになった今だからこそ、的を絞り、給食に関わる方々や保護者に結果を周知していただく、つまり検査を行うメリットが区民の生活に生かされるような体制であるべきではないでしょうか。

「放射性物質が検出されたか否か」というこれまでの視点を超えて、「何のための検査か」を改めてご理解いただき、子どもたちの側に立った有意義な検査体制を整えて頂くことを強く願います。

以上を踏まえ、単品検査の実施に当たりまして、以下を要望いたします。

1. (検体数)

区は、「1 クール 10 検体」との方針を示されていますが、これでは汚染の傾向を掴むには十分でないばかりか、万が一汚染が確認された場合は、情報の不足から食材の選定を難しくする恐れがあります。有意なデータ群が得られるよう、1 クール当たりの検体数を増やして頂きますよう、お願いいたします。

2. (品目)

食品の汚染の傾向は、過去 3 年半のデータで明らかになっています。無駄な検査を防ぐため、検査品目は、放射性物質を取り込みやすい食材に的を絞った上で、摂取量や使用頻度の高い物を選定していただきますよう、お願いいたします。優先品目は、別紙 1 に記します。

3. (結果公表)

区の方針は、単品検査の測定結果は区のホームページで公開する他、「検体を提供した学校に周知する」とのことですが、検査結果は給食に関わる方々にとって貴重なデータです。検体提供校だけでなく全ての学校に共有していただけますよう、伝達体制の整備をお願いいたします。

以上

【別紙1】 単品検査優先品目リスト

・**生シイタケ（国産すべて）**：きのこ原木およびほだ木は、全国的に供給不足が続いており、セシウム濃度が最大 50 Bq/kg までのものが使用されているのが現状です。結果、キノコ類の中でも特に放射性物質を取り込み易いシイタケは、全国自治体の検査において 50Bq/kg 前後の検出例が珍しくありません。

・**その他キノコ類（関東、東北産）**

シイタケだけでなく、ナメコやエリンギ、マイタケといったキノコ類もまた、放射性物質を蓄えやすい品目です。北関東では昨年も 10Bq/kg 以上の検出報告がみられました。

・**干しシイタケ（国産すべて）**：添加物に頼らない出汁の材料として給食で重宝されている食材です。食材として献立に表記がなくとも、味のベースに使用されるケースが多くあります。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（東京湾産、千葉産、茨城産、福島産、宮城産、岩手産）**

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魚の骨に集まりやすい性質があり、ワカサギや煮干など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。

・**大豆（関東・東北産）**：大豆は放射能の影響を受け易い作物の一つで、原発事故から数年が経過した現在でも、関東北部から東北地方にかけての作物に検出が確認されています。特に「国産」とだけ謳われた品物の中にはひどく汚染された産地のものが混入している可能性もあり、注意が必要です。

・**サツマイモ（関東・東北産）**：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（関東・東北産）**：タケノコは野山の低い場所で育つと、雨風によって集められた放射性物質を吸収し、空間線量が高くない土地で収穫されても驚くほど高い数値が検出されるケースがあります。千葉県では、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（関東・東北産）**：レンコンは、主に水田で栽培されます。水田には放射性物質を吸着しやすい泥が堆積しており、更に乾燥・濃縮が繰り返され、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（関東・東北産）**：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。

・**かんきつ類（東海・関東産）**：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。

以上

【別紙2】

① 単品検査の実施方法についての提案

従来のミックス検査に加え、新たに単品検査が導入されることにより、食材の指定や提供方法、検査の日程組みなどについて、少しでも現場で関わる方々の負担が軽減されますよう、以下の方法を提案いたします。

a. 検査品目を学校で選ぶ場合

【別紙1】の「優先検査品目リスト」を元に、提供校がその日の献立から該当する食材を提供。該当品目が複数ある場合には栄養士が検査品目を決定し、万一、該当品目が見当たらない場合には、提供予定日前後数日間の食材を保管または一般に放射能汚染が懸念される北関東～東北地域の産地の食材を提供する。

b. 検査品目を事前に指定する場合

検査品目を先に決定し、提出された献立表から食材提供校を選定する場合でも、食材は必ずしも調理当日の新鮮なものである必要はない旨を周知する。冷凍保存されたものでも測定は可能。

② 風評被害について

福島第一原発由来の放射性物質は、福島県を中心とした関東～東北地域の全ての食材から検出されているわけではありません。ごく一部の食材に的を絞った検査は、すべての食材を対象にしたものと比べて検査の狙いが明確であり、不安や憶測を招きません。品目を絞った検査は、無用な風評被害を防ぐという観点からも望ましいものと考えます。

また、測定結果のホームページ公開にあたり、心配する保護者からの問い合わせもあるかもしれませんが、「単品検査の結果は全ての学校に共有され、今後の食材仕入れの意思決定に生かされていくこと」など、数値を冷静に捉える姿勢とともに、検査の先にある展望などもご説明いただければ信頼と理解を得られるはずです。

必要な情報が不足していると感じるときほど人は不安が増しますが、反対に、不安の原因となり得るものが既に分析され、方針が決まっていることを知らされれば、これほどの安心感はありません。「子どもたちの利益を最優先に守る」という前提の上、予測されるリスクとしっかりと向き合い、時には合理的な線引きを示していただくことで、私たち保護者は安心して子どもたちを学校に預けることができます。

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られた信頼のおける世田谷の給食で、子どもたちには様々な味覚を知ってほしいと願っています。

以上