

食品に関するリスクコミュニケーション（高知県・高知市）
地域の専門家（学校給食関係者等）対象の意見交換会 ～食品中の放射性物質～
平成 24 年 7 月 23 日
高知市総合あんしんセンター 3 階 大会議室

参加者の皆様からのご意見・ご質問とその回答

質問：県に質問。ゲルマニウム半導体を使って生産者や保護者が持ち込んだ検体を検査してもらうことは可能か？

回答（県）：

次の理由から一般の依頼を受けていません。

- ①検査のできる人的な体制が取れていない。
- ②昨年の牛肉の件のように基準値超えをしたものが流通している状況であれば、考なければいけないが、今はそのような状況にない。

質問：市に質問。モニタリング検査は、保育・学校給食等が対象になるのか。また、一般の保護者が持ち込んだ検体を検査してもらうことは可能か？

回答（市）：

保育・学校給食等特定の食材は、モニタリング検査の対象として考えていません。また、一般の方の依頼を受けるような体制ではありません。ただ、機械は、市の共有財産ということから保育所給食は保育課、学校給食は教育委員会に必要なときにそれぞれの課の判断で使えるよう取り組んでいます。

保健所は、健康被害が起きる危険性があるとき、また違反があったとき半ば強制的に検査をしますが、それ以外の部分としては流通品のモニタリング検査をすることになります。モニタリング検査の対象は、ある程度可能性のあるもので、17都県産のものを中心に検査することになりますので、地元产品中心の学校給食等の検査をやることにはなりません。

また、一般の方にセキュリティー管理しているようなところに立ち入ってもらうわけにはいきませんし、また年間、校正に30万円かけて厳密に精度管理する機械を一般の方に自由に使うことは難しいと思います。

質問：全国的には、簡易検査を実施しているところもあるようだが、高知県・市はどのようなのか？

回答（市）：

関東ではボランティア団体が検査したり、17都県では外郭団体や民間で1日何検体ということで一般の方の依頼を受け付けているようですが、本市では難しいと思います。県の考えも同じだと思いますが、地場産のもので検出される可能性は低いと思います。ただ、福島県の方からの取り寄せのものを検査してもらいたいという要望があることは事実です。

質問：徳島のしいたけの菌床から1千数百Bq/kgの放射性物質が検出されたが、よそから入れた菌床でも高知産になっていたりする。菌床の検査はやらないのか。

回答（高知県）：

私どもは、流通品の検査をする所であり、生産については、農林部ということになります。農林部に連絡はしてみますが、ここで回答はできかねます。

回答（高知市）：

高知市は中核市ですので、保健所行政は受け持ちますが、生産については、県の所管になります。

回答（高知県）：

しいたけについては、チェルノブイリの事故以降のデータをみますと20Bq/kg程度でした。しいたけについては意識して取り組みたいと考えています。

確かに原木しいたけは、放射性物質を取り込みやすい植物のようで、県の方でも第1回目に検査をしました。

質問：検査はどのくらいの時間でできるのか？

回答（県）：

検体数が多いと約1日かかります。

回答（市）：

測定のみなら、シンチレーション検査器だと15分で結果が出ます。ただ、検査開始時の補正としてブランクを検査するのにその倍かかり、また、検体を刻んだり測定用容器に詰めたりもしないといけませんし、数検体を検査するには半日かかってしまいます。

質問：高知市の検査実績は資料のとおりか？

回答（市）：

5月と7月の計8検体です。機械は、先週入ったところでして、それまでは県に協力してもらっていました。人口や施設数の比でいうと、市は県の2/3相当の80検体をやる必要があると考えています。

質問：検査検体の選び方の基準は？

回答（県）：

降下物、空間放射線量の状況から見て県内産はまず安心だと考えたいので1/3。あとの2/3は、東北関東のものを中心にやっています。九州産のものは検査していません。

回答（市）：

市も県と同様の考え方です。

加工品は希釈されているのでなかなか検査数値が出ませんし、出ないものをやるというのはどれくらい意味があるのか、悩ましいところです。どのくらいすればいいかご意見があればお聞かせ願いたいと思います。

質問：自分たちも要求していくが、各市町村で放射性測定器は購入できないか。学校給食1食分の検査はできないか？これでいいのかという思いでいつも仕事をしている。

意見：人員とか時間、機械の値段、そして高知県の広さを考えると難しい問題もいろいろあると思うが、四万十町で給食の食材の検査をやってほしいという要望書を6月議会に提出した。財政的な問題もあるが、小さな子供を持つ母親は、スーパーなどに機械が置いてあれば、計りたいとは言ってくれる。

科学者も行政も一般人の感覚に寄り添う形で取組んでもらいたい。

意見（市）：

四万十町で検査するなら高知市のヨウ化ナトリウムシンチレーション検出器を入れるとよいのではないかと思います。検査器の重量が重いのは、自然界からの放射性物質を遮蔽するための鉛が入っているからです。100～200kgぐらいの機器より重たい方が鉛による遮蔽により、検査精度もよくなります。ただ、400数十万円＋ランニングコストがかかります。

ただ、食材を触った手で測定器内部を触ったりするなど、ちょっとしたことで正確に測定できなくなります。

焼却灰等はだめですが、食品についてのみなら消費者庁の貸し出しがあります。当初は、対象となる自治体が17都県のみでしたが、徐々に広がってきて今年度内には松山

市に入るとのことです。高知市はそれを待ち切れなかったわけです。

質問： 四万十町は検査をするようにはなっているが、どういう機械を入れるか等わからないこともいろいろある。みんなで勉強しながらやっていきたい。勉強会のようなものはないか？

回答（市）：

全て OK とは言えませんが、市外であっても対応できる要望には応えていきたいと思っています。

質問： 放射性物質の半減期内に放射性物質が、次々と体内に累積されるようなことはないのか？

回答（食品安全委員会）：

食べる量が決まれば、排泄されず体内に残る量も決まります。毎日高濃度の放射性物質が含まれる食品を多く食べれば、体への影響はあると思いますが、健康への影響は、ベクレルからシーベルトに換算して判断しないと誤解を招くことになります。ベクレル数に半減期のことも考慮に入れた実効線量係数をかけてシーベルトに換算しますが、それは1回食べた分でも子供なら70歳までの影響を積み上げた数字です。100Bq/kg程度ならあまり気にすることはないと思います。

質問： 内部被ばくと外部被ばくの複合汚染はないのか？人体への影響は足し算か掛けさか？

回答（食品安全委員会）：

高い線量ではより強く作用するとも言われていますが、現在のような低い線量の状況では、内部被ばく、外部被ばくそれぞれのシーベルトの足し算で考えることになります。

質問： 事故前は測定していたか？

回答（県）：

チェルノブイリ原子力発電所の事故、また、それ以前の水爆実験による影響を定期的に見ていこうというのがあって、測定はしていました。環境測定に合わせて食品の方の検査もやっていたようですが、問題はなかったようです。

回答（市）：

チェルノブイリ原子力発電所の事故後、輸入食品の検査を長野県でやっていて、他県でもやっていましたが、違反が出たという話は聞いていません。

回答（食品安全委員会）：

1960年代ごろから、核実験等により日本人がどのくらい内部被ばくしているか調査したデータがあります。成人男子では、1965年が被ばくのピークで、セシウム137が550Bq。1970年代は100Bq、チェルノブイリの事故では50Bqを越え、近年は10～20Bqという状況でした。

質問：新基準値の見直しは？

回答（食品安全委員会）：

基準値見直しの判断は厚生労働省で行われるものです。ただ、新たな事故が起こるとか、また、新たな知見が出て食品安全委員会の評価自体が変更された場合などは見直される可能性はありますが、平時においては原則として見直しはしないものと思われま

質問：内部被ばくのデータが極めて少ないにもかかわらず、基準値を設定したのは？

回答（食品安全委員会）：

基準値は厚生労働省が設定したのですが、その前提となる食品安全委員会のリスク評価では、食品由来の内部被ばくに関するデータはほとんど無い状況でしたが、シーベルトで見た場合、体に対する影響は内部も外部も同じなので広島・長崎の原爆の被ばくデータも用いました。

原子爆弾の被ばくは瞬間的なもので、例えると（1mの所から10回飛び降りてもダメージが起きないのに比べ）10mの所から飛び降りるのは、1回でもかなりのダメージを受けるようなものです。この原子爆弾の瞬間的な被ばく線量を元に評価することで、低線量の長期的な影響はより安全側に厳しいものとなっているものと思います。

質問：市販品で高いレベルのものが出ると不安になります。保護者には大丈夫だと伝えていますが。

回答（県）：

まずは、食材の検査は、農林サイドで計画を立て生産県の方でしっかり検査するようになっています。

厚生労働省のホームページには、月に2万検体の検査の結果が掲載されていてほぼ毎日更新されています。

基準値を超えているのは、内陸産の川・沼の魚や福島沖の海の魚です。福島沖の魚は、基準値を超えたので水揚げをストップしているところです。

野菜は、はじめのころはハウレンソウなどが基準値を超えていましたが、今はそういうことはありません。キノコ、山菜が、超えていたりということもありましたが、一般の野菜はそういうことはありません。

肉については 汚染わらを餌として食べていたことが原因ですので、それ以後はそのようなことはありません。野生のイノシシで基準値を超えることがあります。2万件の検査結果を見ますと、安全性は高いと考えています。検体は、その検査結果を見て何をするか考えています。

県内産で基準値超えのものはなく、空間放射線量からみて西日本産についても安全性は高いと思われます。

放射性物質の検査は、全国でやっているわけではなく、九州ではやっていません。データにより自然に受ける放射線量に上積みされる放射線量を見ていきたいと考えていましたが、微々たるものでした。ただ、安全・安心と言いきることもできません。言えるのは買い控えなど切羽詰まった状況にはないということです。

質問：汚染水の流出による海洋汚染と生態濃縮について。

回答（食品安全委員会）：

文科省で海洋調査を行っていますが、事故現場に近い海域を除き、かなり低いレベルに落ち着いているようです。また、海の魚は代謝が早く、いったん取り入れたセシウムも速やかに排出されるので、事故の影響が無い海域を通ってくる回遊魚も心配ありません。

生態濃縮については、まだ不明な点がありますが、マグロやクジラといった食物連鎖の上位なものを調べても特に放射性物質が蓄積されているというデータは見つかっていません。

質問：現在、流通しているものは大丈夫と考えてよいのか？

回答（県）：

他県で2万件検査したなかで、基準値オーバーのものはあります。ただ、食品にゼロリスクはあり得ません。今までのデータから見ると大丈夫と言いたいです。混入する可能性はゼロではないです。ただし、濃度の高い食品が混入したとしても1mSvには影響しません。

現在、少しずつデータが蓄積されてきた成果として、あわてなくていけない状況ではないことがわかっています。

回答（食品安全委員会）：

今のレベルよりさらに0に近づける努力は、自然からの放射線もあり安全性の観点からもそれほど意味があるものとは思えません。がんになる要因は放射線以外にも色々あります。国立がんセンターによると、ガンになるリスクで見ると100mSv～200mSvの被ばくに相当するのは野菜不足であり、200mSv～500mSvに相当するのは肥満や痩せ、また、500mSv～1Svに相当するのは大量飲酒です。放射線に注目するあまりにこれらの要因が軽んじられてはいけないと思います。

質問：内部被爆の研究者の方の話を聞いたことがあるが、安全かどうかはわからないという事だった。そもそも基準値以下だったら安全という考え方に疑問。

回答（食品安全委員会）：

リスク評価とリスク管理の部署を分けているわけで、リスク評価を担当する食品安全委員会は、科学的なデータで判断する所であって、そこに心情的な要素を入れることは適切ではないとされています。今回の基準値の設定の際には、厚生労働省が国民の心情的なところも盛り込んで設定したと聞いています。

そもそも食品にゼロリスクはないものが前提で、リスクの大小を見極めて優先順序を設け適切に対応することが重要と考えます。