

食の安心・安全フォーラム
「食品中の放射性物質について考える」
議事録

平成 24 年 9 月 11 日（火）

京都会場（京都市男女共同参画センター ウィングス京都）

消費者庁
内閣府食品安全委員会
厚生労働省
農林水産省
京都府
京都市

○司会（消費者庁・岸） お待たせいたしました。ただいまから、食の安心・安全フォーラム「食品中の放射性物質について考える」を開催いたします。私は、本日司会を務めます消費者庁消費者安全課の岸と申します。よろしくお願いいたします。

では、お配りしてある資料の確認をさせていただきます。お手元の封筒の中をごらんください。まず、議事次第があります。講演用の資料1として「食品中の放射性物質による健康影響について」、資料2「食品中の放射性物質の新基準値及び検査について」、資料3「農業生産現場における対応について」、お知らせ資料として「京都における食品中の放射性物質検査状況」、さらに、直接本日の講演とは関係ありませんが参考資料が何点か入っております。「食品安全e-マガジン」「食品安全エクスプレス」、そして「食品と放射能Q&A」、この冊子は8月31日に発表されたばかりの最新版です。それから、「消費者庁リコール情報サイト」、最後に「アンケート」が入っております。もし、足りない資料がありましたらお近くの係の者にお申し出ください。

続いて議事次第をごらんください。まず、食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官・篠原隆より「食品中の放射性物質による健康影響について」、約20分間の講演があります。次に、厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課課長補佐・鈴木貴士より「食品中の放射性物質の新基準値及び検査について」、約30分間の講演があります。次に、農林水産省生産局総務課課長補佐・土居下充洋より「農業生産現場における対応について」、約30分間の講演があります。さらに、京都府・京都市からのお知らせとして、京都府食の安心・安全推進課副課長・津田義郎より「京都における食品中の放射性物質検査状況」について約10分間の説明があります。その後、10分間の休憩を挟んで、会場の皆様と質疑応答、意見交換を行います。閉会は16時を予定しております。議事の円滑な進行にご協力いただきますようよろしくお願いいたします。なお、事前にいただきましたご質問についてはできる限り参考とさせていただいておりますが、時間の都合上、全てのご質問について説明の中で触れることが難しい場合があります。説明内容に含まれていない場合には最後に質疑応答、意見交換の時間を設けておりますので、その中でご質問くださいますようお願いいたします。

では、まず「食品中の放射性物質による健康影響について」、食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官・篠原隆よりご説明させていただきます。

○篠原（食品安全委員会） 皆さんこんにちは。ただいまご紹介いただきました食品安全委員会の篠原と申します。よろしくお願いいたします。私のほうからは、食品安全委員会で行いました食品中の放射性物質に関します健康影響評価の結果についてご説明をさせていただきます。本題に入る前に、きょうのフォーラムの最初の説明ということになりますので、皆さんはもう既に御存じのところかとは思いますが、放射線とか放射性物質に関する基礎的なお話、これを少しさせていただこうと思います。

放射線、これ自体は皆さん御存じのとおりかと思いますが、物質を通過する高速の粒子、あるいは、高いエネルギーの電磁波というものでございます。ガンマ（ γ ）線とかエックス（X）線と言われるものは電磁波でございまして透過力の強いものということでございますが、ほかにもベータ（ β ）線であるとかアルファ（ α ）線であるとかございます。放射性物質、あるいは放射線と人体影響のお話をさせていただく際に、さまざまな単位が出てきてわかりにくいというようなお話をお伺いいたします。きょうの説明の中では、ベクレル（Bq）とシーベルト（Sv）という二つの単位を使わせていただきます。放射能といえますのは放射線を出す能力ということですが、その強さをあらわします単位、これがベクレルといえます。食品の検査などで使われておりまして、その結果1キログラム当たり丸々ベクレルといった使われ方をしているかと思えます。

そういった放射性物質を含む食品を摂取するといったような場合に、内部被ばくということが起こるわけですが、その際の全身の人体影響をあらわす単位としましてシーベルトが使われております。一定の放射性物質を摂取した際に、それがどのくらいの人体影響をあらわすシーベルトになるのかということ、実効線量係数というものをを用いて換算することができます。体内に取り込みますので摂取後一定の期間、50年間分の線量を計算して換算できるという係数として設定されております。

その計算の例でございします。実効線量係数といえますのは、放射性物質の種類、例えばセシウム137、ヨウ素とかカリウム40といったようなものごとに違います。それと、摂取した経路、経口と言っています、食べたり飲んだりということですね。それから吸入、呼吸で吸い込むといった経路によっても異なります。また、代謝スピードや感受性にも関係ございしますので、年齢区分ごとにも違う場合があるということで、こういう区分でそれぞれの年齢区分ごと、あるいは物質ごとに国際機関において設定がされているということでございします。これを使って摂取したベクレルからシーベルトに換算するということですが、これは1キログラム当たり100ベクレルのセシウム137を含む食品を1キロ食べた場合、つまり100ベクレルのセシウム137を摂取した場合ということですが、大人の場合ですとセシウム137の実効線量係数が0.000013ということになっておりますのでそれを掛けますと、0.0013ミリシーベルトというように換算ができるということでございします。

それから、放射性物質の話させていただく際に、一度取り込んだ放射性物質はどうなってしまうのかと、ずっと蓄積していくのではないかとといったご心配もあろうかと思えます。放射性物質そのものは、それ自体の性質と、それから、我々の体の代謝、排泄などの仕組みによって実際は減少してまいります。一つは、物理学的半減期と言っておりますが、放射線というのは、不安定な原子核、放射性物質が壊れる際に、そして安定的な物質に変わる際に放射線を出していくということでございしますが、放射線を出すと安定的な物質に変わってまいりますので、徐々にその放射能は弱まってまいります。それは、物質の種類ごとに決まっているということですのですけれど。セシウムですと、半分になるのがセシウム134では2年と少々、それからセシウム137の場合ですと30年くらいです。それから事故の当

時間問題になりました、ヨウ素 131 という放射性物質は、これは短くて 8 日ほどで半分になるので、現時点では、ヨウ素 131 というものは実質的には検出されなくなっているということでもあります。

もう一つ減っていく仕組みがありまして、生物学的半減期と言っておりますが、物質として我々の体の中に何かを取り込みますと、体の代謝がございましてそれを排泄していくということが実際にございます。代謝の仕組み、あるいは排泄の仕組みによって体内の放射性物質の量が半分になる、この時間を生物学的半減期と言っております。これもその物質によって異なりますし、また代謝のスピードということもありますので年齢等によっても違っております、ゼロ歳児であれば 9 日程度でセシウムの場合は半分になるんですけど、大人になるとそれが数十日かかるということになります。

それから、放射線の被ばくの話では、内部被ばくと外部被ばくということもお聞きにしようかと思います。もう御存じのことだと思いますけれど、先ほど説明しました食品を摂取したり、あるいは、吸入で体内に取り込む場合というのがございまして、これによる被ばくを、内部被ばくと言っております。それから、外部にある放射性物質から受ける被ばくを外部被ばくと言っておりますが、いずれも人体影響を同じ単位のシーベルトで計算ができ、比較などができるということになります。内部被ばくの場合は、先ほど言いました実効線量係数を摂取したのに対して掛けます。外部被ばくのほうは、その時点の線量の強さ、線量率と言っておりますが、その時点の線量の強さに被ばくした時間をかけてシーベルトに換算することができるということでもあります。

それから、別のお話でありますけれど、放射線とか、あるいは、放射性物質と言いますと我々なじみがなかったかなと思いますが、実際には、事故の前から自然界にも自然放射線というものが存在をしております。もともと宇宙から宇宙線という形で降ってくるものがございまして、大地からも受けると、それから大気中にも天然の放射性物質があつて、それを呼吸によって吸入することでも受けています。それから、きょうの話題であります食品からも受けるということでありまして、日本人の場合、年間平均的には 1.5 ミリシーベルト程度の自然放射線を受けていると言われております。それで、自然放射線は、地質等によっても違いますので地域差がございまして、日本国内でも県間で比べますと最大で 0.4 ミリシーベルト程度の差がございまして。

それから、食品からの被ばくというものの主要なものとして、一つは、カリウム 40 といったような天然の放射性物質がございまして。そのカリウム 40 という放射性物質ですが、そのカリウムというのは自然界に存在するわけですが、その 0.12% 程度が放射性物質であるカリウム 40 というものであります。カリウム自体は、我々の体のバランスを保つために不可欠なミネラルでありますので、動物、我々にとっても不可欠でありますし、それから植物にとっても必要な栄養素でありますので、食品中にはカリウムが当然含まれておりまして、そうしますと、その一定割合でカリウム 40 というものが含まれております。この表は、その食品中のカリウム 40 の量を示しているものですが、重量当たりで示していますの

で、乾物の食品のほうはどうしても高めに但すが、大体このような形で含まれておるといふことです。我々の体にも、カリウム 40 をはじめ天然の放射性物質が含まれていて、65 キログラムくらいの普通の体格の男性ということであれば、7900 ベクレルくらいの天然の放射性物質をもともと持っていると言われております。

それから、放射線により健康影響というお話でございます。放射線による健康影響というものにはどのような種類があるかということですが、一つは、確定的影響と言われるものがございまして。こちらは、比較的高い線量を一度に受けた場合に出てくる影響ということで、例えば脱毛であるとか、不妊とか、そういう影響が出てくるということでありまして。こちらの影響に関しては、しきい値と言っておりますけれど、それ以下ではその線量を受けたとしても影響の出ない、しきい値という値があるということでありまして。このしきい値を超えますと徐々にその影響が出はじめて線量が高くなればその影響は大きくなるということでありまして。例えば、永久不妊のしきい値ですが、男性の場合ですと 3500 ミリシーベルト、女性の場合ですと 2500 ミリシーベルトがしきい値ということで、これ以下での影響は出ない値ということになります。こちらは、比較的高線量で問題になるお話でございます。

もう一つは、確率的影響と言われるものであります。これは発症の確率が線量の増加に伴ってふえるとされる影響でありまして、代表的なものとして白血病を含めまして、がんがこれに当たります。低線量でその影響があるのかないのかといった部分が問題になるのは、こちらのことでございまして、今回の食品の健康影響というの、こちらを中心に考えていかなければいけないということでありまして。ちょっと図が小さくて申しわけないですが、発がんの仕組みということを図にして示しております。放射線を受けると DNA が損傷を受ける場合がございまして。放射線自体も先ほど説明しましたとおり天然の放射線がもともとございまして。それから、DNA が傷を受けるのは放射線だけではなくてさまざまなものから受けるわけでありまして、我々の体にはその傷を受けるということが起こったときにそれを修復する機能というのが備わっております。通常は DNA が傷ついてもほとんどの場合は正常に修復されるということになりますが、まれに修復がうまくいかないという場合がございまして。そういった場合も、損傷した細胞がみずから自死するというような機能によって排除されます。まれに、その細胞ががん化していくという場合もあるわけですが、それも通常であれば免疫系によりましてがん細胞が排除される。このような何段階かの生態防御の仕組みがありまして、発がんというのは通常は押えられるわけですが、ごくまれに、がん化する場合があります。これが、がんということになります。この確率がふえるということが懸念されるのが確率的影響ということでありまして。

ここからが食品健康影響評価、リスク評価と言ってありますが、それのご説明でございます。ご説明の前に、放射性物質に関しますリスク評価とリスク管理の取り組みということで経過をご説明したいと思ひます。我々の食品安全委員会は、リスク評価機関というこ

とになります。何をしているかといいますと、食品中の危害物質の摂取、今回の場合ですと放射性物質ということですが、これを摂取した場合のリスク評価を行う機関ということでありまして、科学的知見に基づいて客観的中立公正に評価を行うというものであります。一方、そのリスク評価結果に基づいて食品ごとの規制値等を決めるといったようなところを行っているのが、リスク管理機関ということになりまして、ここでは厚生労働省と書かせていただいております。今回の放射性物質に関しては、評価の依頼を厚生労働省から受けておりますので厚生労働省としておりますが、農林水産省であったり消費者庁であったりといったところもリスク管理機関の一つということになるわけでございます。こちらのリスク管理機関においてリスク評価結果に基づいて、政策的な効果であったり、費用対効果や国民感情、それから技術的可能性といったものを踏まえて、規制値等を決定するといったことをしていくわけでありまして、今回の放射性物質問題に関しましては、去年の事故が起こって、3月17日に緊急を要する事態でありましたので、暫定規制値というものを厚生労働省で設定をされます。それで、事後的でございますが、その評価の要請が我々食品安全委員会に来ました。これも緊急に取りまとめを行いまして、その結果、緊急時の対応としては不適切とまで言える根拠は見出せずといったような緊急取りまとめの結果を通知させていただいて、暫定規制値が約1年間運用されるということでありまして、ただ、これは緊急の取りまとめでありましたので、低線量での影響といったものなどで継続してリスク評価を行う必要があるということで評価を実施いたしまして、昨年10月27日に結果を通知させていただいております。これを踏まえて、また、さまざまな条件を踏まえて、厚生労働省において新たな基準値の検討、設定がされ、この4月から施行されたという流れとなっております。

食品健康影響評価はどのように行っているかということでございますが、科学的知見に基づいて評価をするということでありまして、既存の科学的な文献を検討いたしまして評価をするということになります。今回の場合ですと内外の放射線の健康影響に関します文献を最終的には3300文献程度調べるという形になります。国際機関におきます報告書であるとかその引用文献と言ったようなものまで当たっていくという形で精査をしてまいりました。その際に、文献の精査をする必要があるわけですが、評価に使えるか使えないかということでは、被ばく線量の推定がきちんとされているのか、また、研究手法、調査手法が適切かといったような点も精査していく必要がございます。それから、本来食品の健康影響評価でありますので、食品由来の被ばくに関しますデータで評価ができれば一番いいわけでありまして、残念ながら食品由来の内部被ばくに限定しました疫学データは極めて少ないということで、外部被ばくを含んだ疫学データを用いて検討したということでありまして。

また、今回の場合ですと、低線量の健康影響の評価ということが必要になるわけですが、低線量での影響に関してはリスク管理のために国際機関で高線量域で得られたデータを低線量域に当てはめる幾つかのモデルが示されております。これは、高線量域で得られた影

響を低線量のところまで直線で引いていき、また、しきい値、さっき言いましたそれ以下では影響が出ないという、しきい値はないという前提でつくられているモデルの例であります。これもさまざまございまして、実際にはこんなふうに落ちずにもうちょっと上のほうにあるのではないかとか、あるいは、実際には確率的影響に関しても、しきい値といったものがあると考えたほうがいいかとか、あるいは、しきい値があるないは別としてここよりは影響が低くなるんじゃないかとか。さまざまなモデルがございますが、そのモデルの検証は実際には困難でありますので、評価のほうは実際に被ばくをされた方々の疫学データに基づいて判断をしたということになります。

それで、疫学データを使えるということから見ますと、低線量でのわずかな影響を把握していかななくてはいけませんので、十分な集団を対象とした調査できちんとした調査をされているものでなければいけないわけですが、そういったものを精査して探していく中でこのようなものがございます。一つは、これはインドの自然放射線量が高い地帯、累積線量で 500 ミリシーベルト強になるような地帯であります。そこで大規模な疫学調査が行われております。その結果であります。こういう地域であっても発がんリスクの増加が見られなかったという報告がございます。それから、被ばくの疫学データということでは、広島、長崎の被ばく者におきます疫学調査、これは大規模に長期間行われております。その中では、白血病によります死亡リスクに関してこのようなデータがございます。200 ミリシーベルト以上の被ばくした集団、それと被ばくしていない集団を比較した場合ですが、200 ミリシーベルト以上ではリスクが上昇したということが統計学的に有意にいえませんが、200 ミリシーベルト未満の被ばくということでは、その差が統計学的には有意には出てこないというデータがございます。それから、固形がん、通常のがんです。これの死亡リスクの調査もされております。こちらは被ばく線量が 0 から 125 ミリシーベルトの集団で見ますと、被ばく線量がふえるとリスクが高くなるということが統計学的に見られるということですが、それを 0 から 100 ミリシーベルトの集団まで下げていきますと、統計学的にはその関係が確かめられなくなってくるといったようなデータがございました。

それから、小児とか胎児に関する疫学データも積極的に集めております。チェルノブイリの事故に関連した報告でございすけれど、5 才未満であった小児に白血病にリスクの増加が見られたと。被ばく時の年齢が低いほど甲状腺がんのリスクが高いといったような疫学データがございます。ただし、どちらも線量の推定というところに不明確な点があったというものであります。それから、胎児への影響ということでは、1 シーベルト、つまり 1000 ミリシーベルト以上の被ばくにより精神遅滞が見られるということですが、0.5 シーベルト、500 ミリシーベルト以下の線量では健康影響が認められなかったといったような報告もございます。

このような疫学データを踏まえて出しました健康影響評価の概要であります。放射線による影響が見出されているのは、生涯における追加の累積線量がおおよそ 100 ミリシーベルト以上ということが一つであります。それから、そのうち小児の期間については、感受

性が成人より高い可能性があるという判断をいたしております。100 ミリシーベルト未満の健康影響ということについては、曝露量の推定にどうしても不正確さがあること。それから、低線量での影響ですので影響があるとしてもそれは非常に小さなものになっておりますので、そのほかの影響と明確に区別できない可能性が出てくること。それから、そういう小さなものを検出しようとするには疫学データの対象集団の規模がどうしても小さいということがありまして、100 ミリシーベルト未満の健康影響について言及することは困難という判断をしたという結果でございます。おおよそ 100 ミリシーベルトということを示したわけですが、この意味でございますが、これは安全と危険の境界ということではございません。先ほど説明いたしました、しきい値というものではございません。これ以上になると必ずがんになるとかそういった数値ではないということであります。それから、これはそうではなくてこれを超えると健康上の影響が出る可能性が高まるということが統計的に確認されている値ということでありまして、食品からの追加的な実際の被ばく量、食品の放射性物質による汚染状況であるとか、あるいは我々日本人の食事の量といいますか、そういったようなデータから得られる実際の被ばく量に適用して、管理機関が適切な管理を行うために考慮すべき値という形で提示をさせていただいたというものでございます。

以上、食品健康影響評価の結果についてご説明をさせていただきました。どうもご清聴ありがとうございました。

○司会（消費者庁・岸）　続きまして、「食品中の放射性物質の新基準値及び検査について」、厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課課長補佐・鈴木貴士よりご説明させていただきます。

○鈴木（厚生労働省）　皆様、こんにちは。ご紹介に与りました厚生労働省食品安全部基準審査課の鈴木と申します。私のほうからは、食品衛生法という食の安全を司る法律を所管している厚生労働省としまして、食品中の放射性物質についてどのような取り組みをしてきたかということをご紹介させていただきます。

厚生労働省の取り組みとしてまず最初に行うことが、食品中に含まれる放射性物質の基準値を設定するということです。今回は、その基準値がどのような科学的な考え方に基づいて設定されたものなのかということを最初にご説明いたします。それから、皆様ご関心があるかと思いますが、その基準値がどのように守られているのか、これは厚生労働省が単独でできることではなく、生産者の方、自治体の方、それから農林水産省などの関係省庁の取り組み、そういったものと総合して目的が達成されるものですが、その検査に関する考え方がどうなっているのか、検査後の回収や廃棄、出荷制限、そういったことと合わせてご紹介をさせていただければと思っております。

それでは、はじめに、基準値の設定について全体像からご紹介させていただきます。先ほど、食品安全委員会のほうからも説明があったとおり、食品中の放射線の健康影響という観点での尺度というのは、実効線量、シーベルトという単位で一般的にあらわされております。そういった観点から、暫定規制値というものを昨年の事故を受けてただちに設定したわけですが、その暫定規制値に適合している食品は、実際に食べている線量などを事故後に調査してみますとかなり小さな値になっていると。そういったことから、暫定規制値の運用を続けていても、健康への追加のリスクというものはほとんどないレベルにあると専門家の先生などからも一般的には評価をされておりました。しかしながら、先ほど、食品安全委員会の説明にもありましたけれど、100 ミリシーベルト以下の非常にごくわずかな低線量の影響というものについて、科学的に検出できないほど小さいと考えられているが、学術会においても、しきい値があるとかないとかそういったことは必ずしも明確にはされていないと。そういったこともありましたので、できるだけ放射線量を低くしていくという観点から、今回より一層食品の安全と安心を確保するという目的で暫定規制値で許容しておりました年間の食品からの被ばく量を、5 ミリシーベルトという値から5分の1の年間1 ミリシーベルトに引き下げるということで、新しい基準値をこの4月から施行したわけでございます。その基準値が具体的にどのようなものかと言いますと、特に配慮が必要と考えられた飲料水、お子さんがよく飲む牛乳、それからお子様専用の食品である乳児用食品、こういったものは特別な区分として特に配慮をしまして、それ以外の食品は一般食品という形で大きくくりにするという食品区分をまず設けました。そして、それぞれについて飲料水であれば10 ベクレル／キログラム、牛乳であれば50 ベクレル／キログラム、一般食品であれば100 ベクレル／キログラム、乳児用食品であれば50 ベクレル／キログラムという基準値を設けることといたしました。この基準値は、放射性セシウムの基準値ですが、後ほど説明いたしますとおり、実際には放射性ストロンチウムであるとか、プルトニウムといった核種の影響も考慮された基準値になっております。

それでは、この基準値の根幹である年間線量をなぜ5 ミリシーベルトから1 ミリシーベルトに下げて、その1 ミリシーベルトが妥当だと考えているのかということでもあります。食品の国際規格を策定しているコーデックス委員会という委員会がございますが、こちらはWHOとFAOという国際機関が協同で設置している機関になります。こちらが現在ガイドラインとして国際的に示している値というものが、やはり年間1 ミリシーベルトを超えないようにという形で設定されているということで、こちらに倣うということが1 ミリシーベルトを採用する一番大きな根拠となりました。このコーデックス委員会は、WHOも参加している委員会ですので、当然ながら健康影響の専門的な知見も踏まえてガイドラインを決めている委員会です。ICRPという国際的な放射線防護の専門家たちの集団も食品からの被ばく量として年間1 ミリシーベルトより厳しい規制措置を講じて、それ以上さらに食品からの被ばく量を低減するという事は難しいということで、

それ以上厳しい規制を講じる必要はないというような考え方を示していると。コーデックス委員会は、こうした考え方も取り入れて年間 1 ミリシーベルトという値を設定しております。ですので、こういった科学的知見に基づいて新しい基準も 1 ミリシーベルトという値を採用することにいたしました。一方、もう一つの理由としまして合理的に達成可能な限り低く押えるためということがございます。実際に 1 ミリシーベルトに下げたときに、どういった食品に放射能の基準値を超過するものが見られるかといったことについても、事前にモニタリング検査の結果などを参考に確認して、多くの食品からの検出濃度は、時間の経過とともに相当程度低下傾向にあるといったことなども参考情報として取り入れて最終的な決定をいたしました。

続きまして、冒頭で申し上げたとおり、今回の基準値は放射性セシウムだけの基準値というふうになっています。それに対して、その他の核種の影響は考慮しなくてよいのかということは今回事前にもご質問でいただいております。この点について、今回の基準値は、原子力安全・保安院のほうで福島原発の事故で放出されたと考えられる核種のうち、半減期 1 年以上のすべての核種の影響を考慮できるようにという考え方で設定をしております。具体的にはセシウムの 134、137 のほかにストロンチウム 90、プルトニウム 238、239、240、241 といった核種、それからルテニウム 106 という核種の影響が考慮されています。一方で、半減期が短く既に昨年の夏以降食品からの検出がなくなっているヨウ素であるとか、放出量が非常に少なくて原発の敷地内においても天然の存在レベルと変化がないとされているウランなどについては、基準値の設定をしないという形になっています。次に、こういった核種を考慮していると申しましたが、実際、どういうふうに考慮しているのかということなんですが、放射性セシウムは日本で普及している通常の測定器で測ることができるのですが、こういったストロンチウムであるとかプルトニウムといった核種というのは、ちょっと特殊な装置でないと検査することができないと。さらにその検査機器を用いても測定に、場合によっては数カ月単位の時間がかかってしまうという問題がございます。そこで、こういった核種については個別の規制値を設けるとすることはせずに、放射性セシウムの基準値が守られていればこれらの核種から浴びる、受ける線量を含めても、目標とするこの 1 ミリシーベルトを超えないようにというふうに計算をして、あらかじめ余裕を持たせてセシウムの基準値を設定するということをいたしました。ちょっと細かい話になりますが、実際に食品中に含まれる放射性セシウム以外の核種が最大でどのくらいになるのかというのを、土壌中の濃度であるとか、土壌から農作物へのこういった核種の移行のしやすさなどのデータで、あらかじめ計算をしておいて、例えば 19 オ以上の成人の場合はセシウム以外からの被ばく量が全体の 12% くらい最大であるだろうと。それで残りの 1 ミリシーベルトの 88% の値でセシウムの基準値を計算してあげるようにするというので、こういった各種の影響を考慮しております。

続きまして、この年間 1 ミリシーベルトという値からほとんどの食品が当てはまる一般食品の基準値 100 ベクレルはどう計算されているのかということ、少し細かいですが

ども説明させていただきます。まず、計算の前提ですけれども、最初に申し上げた飲料水については非常に摂取量も多いですし、また、WHOのほうで飲料水専用のガイドラインとして基準値を10ベクレルという、これは目標値、ただちにこれで影響があるといった数字ではないのですけれども、一つの目安値として10ベクレルという値を示しておりますので、日本もそれにならってそのまま飲料水については10ベクレルといたしました。そうしますと、一般食品のほうの線量としては、この年間線量1ミリシーベルトから飲料水の10ベクレル×年間の摂取量で割り出される0.1ミリシーベルト／年を差し引いた0.9ミリシーベルトになります。また、国内産の食品が全て基準値の上限で汚染されるということは想定し得ませんので、輸入食品なども踏まえて、流通食品に占める最大限汚染される食品の割合は50%という仮定を置きました。そして、この仮定のもとにこの1ミリシーベルトと100ベクレルをどう計算したかですけれども、先ほど食品安全委員会のスライドでもありましたとおり、線量とベクレルの値の換算はこういった計算式であらわされます。すなわち、線量は食品中の濃度と食品の摂取量と実効線量係数というものの掛け合わせでこれであらわされます。ですので、ここは1ミリシーベルトとしまして、ここを国民の平均的な摂取量をおきまして、それから実効線量係数というのは国際的に決められた値がありますので、それによりこの方程式を解いてあげますと、ここに数字が出てくるという形になっております。実際には120ベクレルちょっとという数が出てきますので、それを安全側に切り捨てた100ベクレルというものが一般食品の基準値になっているということになります。

続いて、事前のご質問でも、子どもさんへの影響など、どのように考慮しているのかといったご質問をいただいているのですけれども、今回の基準値では、次にご説明するような方法で子どもさんの影響というものにも配慮しています。すなわち、先ほどのスライドで説明した計算を、年齢別に行っています。つまり、年齢によって実効線量係数や、1日に食べる食品の摂取量が異なりますので、1歳未満、1歳から6歳、7歳から12歳というふうに年齢別、それから性別、それから妊婦さんというようなカテゴリーに分けてそれぞれで計算をしてあげて、それぞれの年代で何ベクレルの基準値が誘導されてくるのかということを計算いたしました。例えば1歳未満の方であれば460ベクレル／キログラムのものを1年間、半分の割合で食べ続けても1ミリシーベルトを超えないということが計算上出てくるわけなのですけれども、食品には年齢別の基準値を設けるということはできない。子供用のキャベツと大人用のキャベツというような形で分けるといったことは現実的ではありません。ですので、こうして計算された年代別の値の中で一番厳しい値を大人の方にも子供の方にも使っていただくという配慮をすることにいたしました。

こういった計算をしてみますと実際に一番厳しい規制値が必要となるのは、13歳から18歳の食べ盛りの特に男の子ということになりまして、その数字が先ほどの120ベクレルでしたので、さらに不足の事態があっても大丈夫なようにと、安全側に100ベクレルに切り下げた値を最終的な全年齢の基準値という形にいたしました。ですので、実際は食品から

の摂取量が非常に小さい1歳未満であるとか1から6歳といったお子さんであれば100ベクレルよりも実はもう少し余裕のある基準になっていますので、そういった意味である程度お子様にも配慮された基準値になっているということがおわかりいただけるかなと思います。

それから、もう一つ追加的なお子様への配慮ということで行っていることが、牛乳と乳児用食品の基準値の設定です。当然ながら、お子様は牛乳を学校給食等でも召し上がりますので、お子さんの摂取量が非常に多い。それから乳児用食品というのは、お子様だけが食べる食品なので、お子様専用で厳しい規制値を置いても社会的にも混乱がないといったことで、こういったものについては厳しい基準値を置くということで一般食品の100ベクレルの半分の値を基準値としたわけでございます。

計算の話が続きましたが、これまでは、1ミリシーベルトから100ベクレルという基準値がどういうふうに計算されたのかという説明をいたしました。今度はそれを裏返して、100ベクレルのものをずっと1年間食べると何ミリシーベルトの被ばくになるのかということを示したスライドが、こちらになります。これまでと同じことを逆から説明したスライドでございます。これを見ていただきますと、13歳から18歳という一番食べ盛りの男性が100ベクレルの食品を1年間食べた場合の線量というのは、0.8ミリシーベルトになると。設定している上限の被ばく量である1ミリシーベルトは、十分達成されるという形になります。それから、食品摂取量の少なめなこういった1歳未満であったり1から6歳といったお子さん方というのは、0.3ミリシーベルトから0.4ミリシーベルト程度の被ばくにとどまるということで、成人よりも被ばく量というのは少なくなるということです。がおわかりいただけるかと思います。

更に、皆様も基準値を超える食品が発見されましたといった情報は、ニュース等でもずいぶん見かけなくなってきたという実感があるのではないかと思います。このスライドというのは、一年間、基準値の上限の食品を食べ続けるという想定ですので、実態とは大分違った線量になっています。実態は、これよりはるかに小さな被ばく量しか食品から受けていないということになります。

そちらを調査した結果がこちらのスライドです。これは昨年23年9月と11月とに東京都、宮城県、福島県で実際に流通している食品をスーパーマーケットなどで購入して、それを国民の皆様の平均的な食べ方で調合しまして、その中に放射性セシウムがどのくらい含まれているのかということ測定し、それを一年間食べ続けたらどれくらいの線量になるのかということで計算したものです。つまり、実際に浴びている線量というのはどの程度になるのかというスライドになります。見ていただきますと、この青色の部分、非常に小さくなっていますが、放射性セシウムからの被ばく量になります。東京であれば年間で0.0026ミリシーベルト、宮城県であるとか福島県といった東北地方であっても0.0178ミリシーベルトであるとか、0.0192ミリシーベルト程度ということで非常に小さな値になっていると。1ミリシーベルトに比べて50分の1とか、そういったオーダーになっている

ということおわかりいただけると思います。これは、比較としてなんですけれども、同じサンプルでカリウム 40 がどの程度含まれているのかということも測定をしております、カリウム 40 は事故前から変わらずなんですけれども、年当たり 0.2 ミリシーベルト分くらい、それぞれの地域で含まれているということがわかりました。こういった天然の放射性物質と比べてもセシウムからの被ばくは小さな量になっているということがおわかりいただけるかと思います。

実は、この調査というのは昨年 9 月、11 月に行われたものですので、いわゆる暫定規制値を適用していた時期の調査ということになります。ですので、暫定規制値を運用していた時点でもこういった状況でありましたので、当時でも安全性は確保されていたと一般的に評価されているわけであります。

こちらは、先ほど食品安全委員会のスライドでもございましたけれども、自然界から受ける放射線量と先ほどの実際の被ばく量を比較すると、どの程度になるかについて、大小関係を見ていただくために参考につけさせていただいたスライドです。事故がなかったとしても食品からの年間の被ばく量というのは大体年間 0.4 ミリシーベルトくらいあるというふうに言われています。この値というものは、地域によっても食べる食品というのはいろいろ違いますので、大体 0.4 ミリシーベルトくらい差があると。多いところだと食品から受ける量が 0.8 ミリシーベルトとか、事故がなくてもそれくらいあるという状況でありました。それに対して今回の事故を受け、現在、追加的に受けている被ばく量というのは、放射性セシウムで 0.02 ミリシーベルトであるとか 0.003 ミリシーベルトといった水準ですので、こういった地域における自然放射線量の変動と比べても追加で受ける線量というのは小さくなってきているということがおわかりいただけるかなと思います。

以上が新しい基準値の考え方のご説明でした。ここから、放射性物質の検査についてご説明をさせていただきます。検査の状況ですけれども、昨年の事故を受けて、暫定規制値の当時、13 万 7000 件ほどの検査を行って超過が 1200 件ほどございました。新しい基準値は、この 24 年 4 月 1 日から施行になっておりますけれども、10 万件ほど検査を行って超過は 1300 件となっております。超過率が高くなっているようにも見られるかと思いますが、こちらはもちろん基準が厳しくなったという要素もありますけれども、昨年一年間検査をしていくことで、どういった食品に超過が多いのかということが大分わかってきております。ですので、自治体の皆さんのほうでも、そういう超過しやすい食品を重点的に検査していただくということが、大分進んできたという側面もあるのではないかと思います。

実際、今申し上げたような検査をどのような品目についてどういう頻度でやっているのかということもございますけれども、そういった品目や頻度については、国のほうから都道府県のほうにガイドラインというものをお示しして、都道府県のほうで検査の計画を立てて検査を実施していただいております。そのガイドラインの内容ですけれども、重点的

に検査をしてくださいということで、明示的に示しているのは東日本を中心とする 17 都県となります。

対象品目としては過去 1 年間の検査実績から放射性セシウムの検出レベルが高いと予想されている食品。それから、昨年の牛の稲わらの管理が不徹底なところがありまして、セシウムを多く含む牛が見つかったということがございましたが、そういった飼養管理の影響を受ける食品、さらには水産物、それから一旦出荷制限の対象となり、その後、解除されたような品目。こういった品目を選んで検査してくださいということをガイドラインとしてお示しをしております。

更に、具体的に説明しますと、その 17 都県を出荷制限の過去の実績などから二つのグループに分けまして、その中で過去に 50 ベクレル以上の検出があった市町村については、3 検体以上の検査を週に 1 回やってくださいとか、それから、主要な産地についてもやはり多めの検査をしてくださいとか、そういったことを個別の農畜産物等について事細かにお示ししているという形になります。牛肉であるとか乳といった飼養管理の影響を受けるものについては、継続的な検査をお願いしているという形になります。こういった検査は原則として、例えば出荷シーズンのあるような食品についてはシーズン前に、シーズンのはじまるときにやっていただくような形にして、実際に流通してしまうより前に超過があるのかないのかということがわかるようにという工夫をしております。

いただいたご質問の中で、ホットスポットなどが大分わかってきているけれども、そういったところでの検査とかはどうなっているのか、そういうところを重点的に検査しているのかというご質問があったんですけれども、こういうガイドラインというのは常に見直しをしております、そういった土壌中の濃度であるとか空間線量、そういった環境モニタリングのデータなども考慮して検査をしていただくようお願いをしております。

続きまして、実際の検査の方法ですけれども、厚生労働省のほうでお示ししている検査法としては二つの検査法がございます。一つがゲルマニウム半導体検出器を用いた高精度な方法、それからもう一つが Na I シンチレーションスペクトロメータというものをを用いた 100 ベクレルを超えていないということを迅速に判断するための方法です。いただいた質問の中で、家庭で使えるような検査機器というようなものはありますかというようなご質問があったのですが、後者のほうが値段としてははるかに安くなります。ただ、そうであっても値段はそれ相応のものがかかりますので、なかなかご家庭でこれを導入するというのは難しいかなと思います。ただ、この厚生労働省の基準要件を満たした検査機器というものについては、日本アイソトープ協会という協会のホームページのほうで公表されていまして、新しい機器が要件を満たせば更新されていくという形になっていますので、ご参考までにそういったところも見ていただければと思います。実際の測定ですけれども、こういったサンプルを細かく細切しまして重さをはかってこの測定器の中に入れてまして、このふたを閉じると。そうしますと、この食品から極微量の放射線が出てきますので、それを検出器のほうで時間当たり何本出てきたのか数えるということをしており

ます。食品中の放射能というのは極微量な量になってきていますので、この放射能を数えるというための時間というのは、非常に長い時間がかかるというふうな状況になってきています。

最後に、実際に基準値を超過する食品が見つかった場合の対応等について説明をいたします。基準値を超過する食品が見つかった場合ですけれども、その食品だけでなく同一ロットについては全て法違反という形で処理するということで回収、廃棄といった対応がなされます。さらに近隣の地域でも同じように超過が認められ、汚染の地域的な広がりが認められるという場合については、原子力災害対策特別措置法という法律に基づいて、内閣総理大臣の指示のもとに都道府県において出荷制限ということがなされます。さらに著しく高い値が検出される場合については、これは現在ほとんど行われておりませんが、この原子力災害対策特別措置法に基づいて摂取制限ということも行うことができるように、こういうスキームになっております。これでおわかりいただけるかと思うのですが、出荷制限というのは必ずしもその地域の食品の全てが基準値を超過しているということの意味するのではなくて、地域的に広がりがあれば安全のために少しエリアを広く、面的な形で出荷を規制することで、流通する食品については、全て基準値を超過しないように対応をする仕組みになっているということをご理解いただければと思います。それで、現在実際に出荷制限がかかっている食品というのは、県別にこういうふうなものがございます。多くあるように思われるかもしれませんが、大きく分ければ、除染ができない山に自生するような山菜であるとか、それから、いわゆる原木を使ったシイタケ、それから一部の海産物、特に近海の底に住む魚の一部など、そういったものに出荷制限が限られております。出荷制限の品目というものはずいぶん限定的になってきているということが言えるかと思えます。

厚生労働省では、各自治体等で実施された検査結果について全てホームページで公表もしております。先ほど示しました出荷制限のリストなども公表をしております。よくご質問、ご意見をいただくのですが、放射性物質が基準値以下であったら、それについては公表してないのではないかなというご質問があるのですが、放射性物質が検出されなかった場合でも、その場合には何ベクレルまで測って検出されませんでしたということも必ず全て公表しています。それから、100 ベクレル以下であったとしても、例えば 30 ベクレル検出されたのであれば、30 ベクレルありましたということは、全て公表するという形にしております。

最後に、少しでもモニタリング検査における放射性セシウムの濃度の推移をご紹介しますが、こういった野菜のようなものは、もう 100 ベクレルを超える食品というものが、事実上ほとんどなくなっているという状況になります。キノコなどについては、特に原木シイタケについて基準を超えるものがあって出荷制限等の対象になっているものがございます。そのほか、果実・種実・豆などについては 100 ベクレルを超えるものがほとんどないという状況になっています。水産物については、100 ベクレルを超えるものが一部ありま

すけれども、先ほど申し上げたとおり、その魚種というものは近海の底に住む魚に限定されるなど、大分、一体どういう魚に汚染があって、どういう魚は大丈夫なのかということがわかってきております。事前のご質問で、サンマについては大丈夫ですかというものがあつたんですけど、サンマについては、昨年度の調査では基準値を超えるようなものはなかったという結果が出ておりますし、今シーズンも検査などしっかり行われて出荷されていくものと思います。そのほか、牛肉であるとか乳といったものは、ここが10ベクレルですけれども、ここを超えるようなものもないというくらい小さな数字になっていますので、ほとんど影響がない水準になっているということがおわかりいただけるかなと思います。

以上、厚生労働省で基準値の設定の考え方、それから検査の対応、そういったことについてご紹介をさせていただきました。こういった情報について、また日々更新されている全国での放射能の検査結果といったものは、ホームページで全て公表しております。食品・放射能というふうに入れて検索サイトで検索していただくと、こういったサイトにつながるといいますので、ぜひ、またお帰りになられてからご覧いただければと思います。説明は以上です。どうもありがとうございました。

○司会（消費者庁・岸）　続きまして、「農業生産現場における対応について」、農林水産省生産局総務課課長補佐・土居下充洋よりご説明させていただきます。

○土居下（農林水産省）　皆さん、こんにちは。ただいまご紹介いただきました農林水産省生産局の土居下と申します。よろしく願いいたします。最後のお話ということになりまして、皆さんお疲れかもしれませんがしばらくの間お付き合いいただければというふうに思います。

私のお話でございますけれども、まず農林水産省の対応や考え方につきまして、簡単にご説明しました後に、まず、暫定規制値がまだ適用されていた間の1年間、各品目ごと、ここにあります（1）から（5）までのカテゴリーごとにどういう放射性物質の調査結果であつたかということをご説明いたしまして、また、その基準値が100ベクレルになりましたので、その基準に適合した農作物をつくるために、生産現場がどういう取り組みをしているか。主に福島県ですとか東日本の生産現場でどういった取り組みをしているかということをご説明し、また、その結果、本年度、4月以降の検査結果がどういう結果になっているかということをご紹介していきたいというふうに思います。よろしく願いいたします。

まず、農水省の対応を、当たり前のことではございますけれども、農水省は何が安全かということは決める役所ではございません。それは、食品安全委員会さんですとか厚生労働省さんが決めることでございますけど、そこで、安全の基準がつくられるということでもありますので、私ども農水省は生産現場においてこういった食品を、基準を超える食品を出さない、要は、安全な食品を供給するために現場がいろんな取り組みをしてございますが、

そういった取り組みのお手伝い、または助言などをするということがまず第一でございます。二つ目なんですけど、どうしても基準を超えるようなものが出てしまった場合には、出荷制限ですとかさまざまな対応をしなければならない、そういったときには厚生労働省さんと連携して必要な措置をとるといようなことをしてございます。

こちらのスライドなんですけど、皆さんもご記憶のことかと思うのですが、まず原発事故直後にどんなことがあったのかということです。左端を見ていただきますと、事故直後は大気中に放射性物質が放出されたと、それが塵ですとか雨とかと一緒に落ちていったと。そうしたときに、ちょうど北関東、あるいは福島県でハウレンソウとかのシーズンだったわけです。ちょうどハウレンソウなんかがそうなんです、葉っぱを広げて上に向いていて、まさに上から落ちてくるものを受けとめるような形をしておりました。ですので、放射性物質をたくさん受け止めてしまつて非常に高い放射性物質濃度が確認されて、出荷制限が各地でなされたということでもあります。皆さんご記憶のことだろうと思います。同じように例えば、飼料作物、家畜のエサを外に置いておいたところ同じように汚れてしまったといようなことから、牛乳、原乳につきまして出荷制限もございました。また、その後は、同じように外に置いておいた稲わらが汚れたといようなことで、それを牛に食べさせて牛肉が汚染されたといったことがございました。そういったことが事故の直後にあったということでもあります。野菜のお話で続けさせていただきますと、時が経てきますとだんだん状況が変わつてまいりまして、大気中から放射性物質が降下してくるといことはもうなくなつてまいりました。そうしますと、土壌に、土に、畑に一たん落ちてしまったその放射性物質が根っこから吸い上げて汚染されるというのが、主な汚染経路に変わつてきたわけでございます。ここに書いていますお米なんかもそういう経路が主な経路になってきております。後ほどデータをごらんいただきますけれども、左側のときに比べまして、右側のステージになってきますと汚染されている農作物の割合がぐっと下がつてきております。ここは後でデータをごらんいただければと思います。それと真ん中でございますが、ちょっと話が少し違ってくるのが、この果樹とかお茶とか要は木のたぐい、あるいは、常にそこに生えているという作物です。事故直後も、もちろんその果樹とか木は生えておりまして、放射性物質が上から降ってくるのを受けとめてしまった。それが、当時は実なんかもつけてなかったわけなんですけども、葉っぱですとか樹木の樹皮、木の皮とかについたわけなんです、どうもそれが雨とかと一緒に体の中に染み込んでいって、それが、その後に果実ですとかお茶の葉っぱですとか、そういった収穫するところに転流していったということがわかつてきております。そういったものが葉物野菜とかのもう少し後に影響が出てきた、それが果樹ですとかお茶の話でございます。そういったことを頭に入れていただいてデータをごらんいただければというふうに思います。

このスライドが、右側に大豆もございますが、野菜関係はこういったデータでございます。このデータは東日本の17都県のデータでございます。17都県と申しますのは、北は青森県から関東各県、それから、新潟県、長野県、静岡県といったところが西の端、その

17 都県の検査結果でございます。左端の数字が野菜の3月から6月の数字です。この3月から6月はまだ大気中から降下していた、先ほど申し上げました葉っぱで受け止めたようなものの影響があった時期でございます。見ていただきますと、当時の暫定規制値 500 ベクレルを超えるものが 134 点ございます。それから、今の基準値 100 ベクレル以内がほとんどではありますけれども、100 ベクレルを超えるものが幾らか見られてございます。それから、300 数十点ありますので、1 割くらいは今で言う基準値を超えていたというのが3月から6月でございます。ところが、その7月以降なんですけれども、ごらんいただきますと高い数字がぐっと減っております。これは大気中から落ちてくるということが、もうこの時期はなくなっていますので、要は土壌から吸い上げるものの影響だけで見ると、こんな数字であったということです。検査点数自体は3月から6月に比べましてぐっと増えておりますが、100 を超えるものがぐっと減っているという状況がわかるかと思います。また、さらに申し上げますとこの 500 を超えるものが何かというと、多年生の野菜ばかりになります。ここは、たしか5つともワサビだったと思うんですが、多年生の野菜は、非常に栽培期間が長くて原発事故直後に生えていたものがまたその後にも収穫されるということで、毎年毎年収穫されるものと少し違うような状況がございます。これが野菜関係です。

次のスライドが果実ですとかお茶の関係です。まずは、真ん中の果実をご説明いたしますと、先ほどの野菜の3月から6月のものと同じような数字が入っているということを見ていただけるかと思います。ですので、一たんその果実の木に放射性物質が降り注いでしまったものは、その4月以降、その年の間、ずっと一定の影響が出ているということがわかるかと思います。それが、200 数十点、今の基準で言うところの 100 ベクレルを超えているというのが果実です。右側は、これはお茶の葉っぱでございます。こうして見ますと、非常に何か汚れているかのような印象を受けられるかと思います。お茶の葉っぱで測るとこういう結果ではあったんですけども、これは、お茶は煎じて飲むものですので、今年からお茶は基準がちょっと変わってございます。ですので、これは単純に比較はできないんですけども。ちょうどこの 500 ベクレルを超えるものが、基準値、4月以降はお茶にして 10 ベクレルという基準値でございます。おおむね大体の数字で恐縮なんですけども、茶葉、荒茶時点での数字からすると、煎じた場合には大体濃度が 50 分の 1 に下がります。お茶で 10 ベクレルという数字は、茶葉というところの大体 500 ベクレル程度に相当するということからしますと、大体 500 ベクレルあたりがやはりお茶葉の、今年4月以降でもこちら辺がラインになってくるわけでありましたが、そうしてみても、やはり一番近く基準を超えていたというのが去年の数字でございます。それと麦です。麦をちょっと載せていますが、麦は当時生えていた品目であります。麦は、大体秋に種をまいて春から夏にかけて収穫するということで原発事故の直後に生えていたということで、同じような傾向が出ていると。検査点数が少ない割に 100 ベクレルを超えるものがあったというのが、麦の結果でございます。

こういった結果が出てきたわけですが、さらにその 100 ベクレルを超えるものを生産したところでどんな取り組みを現場でしているかということなんですけれども、二つございます。一つは放射性物質の低減対策を徹底するということ、もう一つは、検査のことです。これは厚生労働省さんのほうからもお話がありましたが、栽培でできるだけ濃度を下げて、かつそれでもできないところは検査をして、超えるものは流通させないということでございます。

具体的にどういうことをやっていたかというのは、このスライドです。特に果樹とかお茶の関係を書いてございますが、実は福島県は果樹の割と大きな産地でございます。特に桃とかが有名なんですけども、ここが先ほど申し上げましたように、樹自体に付着した放射性物質の影響が大きいということで、樹体の表面の皮を削ると、こういった写真にございますように、一本一本削っていくという気の遠くなる作業を現場でやってございます。それから、高圧水による樹体の洗浄もやってございます。果樹の種類によりましては、皮が余り厚くないと。例えば桃とか梅とかがそうなんですけども、余り分厚くないものですから、そういった場合には皮を削れないものですから、こういった樹体の洗浄をするということをやってきたと。そうして、今年の収穫を迎えたということでございます。

お茶につきましては、これも葉っぱや樹体に付着したものの影響が大きいということがわかってまいりましたので、普通よりも剪定を深くして、要は汚れた枝とか葉っぱを落として、また新たに生やすということをやったということでございます。こういったことを関東のお茶産地が取り組んできたということでもあります。

下半分が検査のことでございます。これは3月の時点で国から県に示しました検査の考え方というのを厚労省さんと連携して改正したわけなんですけれども、特に、去年 23 年度に 100 ベクレルを超えたことがある品目は重点的に調査しましょう、またその調査対象の 17 都県の中でもそのめりはりがあるものですから、そこは複数で出荷制限の実績があった7 県で特に綿密な調査をしましょうと、そういったことをやってございます。また、サンプル検査であることはある意味仕方のない部分がございます。そういったことから、ここに書いてございませんですけど、なるべくその空間線量率が高いところ、あるいは土壤中の放射性物質濃度が高いところ、それから、昨年高いものが見られたところ、そういったところでサンプリングをするようにというお願いを県を通じまして現場にしているところでございます。そのほかに、農地、土の関係であります。土がやはり汚染の原因に後々なってきたということがありますので、除染ですとか吸収抑制、そういったことをやっております。これは、左側は表土の削り取り、福島県の避難区域とか、一年間農業をやっていないようなところでは、まだ、土壌の一番上の表層の部分に放射性物質が残ってございましたので、それを削って除去をするということをしております。それから、一たん耕してしまったところでは、いわゆる作土層の中に 10 センチくらいの深さの中に放射線物質がもう混ざってしまっていますので、反転耕と申しまして、作物が吸収する層の放射性物質の濃度を低減するために層をひっくり返すというようなことをしております。そのほかに、肥料ですと

か土壌改良資材、こういった中に汚れたものが入っていますとさらに農地が汚れていくということがございますので、そういったことにならないように、肥料ですとか土壌改良資材、そういったものに基準をつくって、基準を超過したものは使わないように、農地をこれ以上汚さないようにということを現場でやっております。

これらの取り組みの結果なんですけども、表の状態で恐縮なんですけども、野菜につきましてはこれは7月末現在です。一カ月以上数字が古くなってしまって恐縮なんですけども、7000点余りの検査をして基準値100ベクレルを超えたものは、野菜については二点。一点がハウレンソウ、一点がアシタバであります。そうしますと、ハウレンソウとかアシタバが危ないのですかという話をよく聞かれるんですが、必ずしもそうではない。特にハウレンソウは、このハウレンソウを作られた農家さんは事故直後に外に置いてあったビニールをハウレンソウの上にかけるというようなことをされていまして。これは福島市であったことなんですけども、福島市がほかの農家さん全戸を調べたんですが、超過する事例、高いもの等はありませんでした。こういったいわゆる、まさにうっかりの農作業のために出てしまった一件です。このアシタバであります、これは多年生であります。実は、これは東京の伊豆大島なんですけども、これは多年生であったことが影響していた可能性があります。そして、果実につきましても四点、梅とブルーベリーで出ておりますが、数としてはこんなレベルでございます。また、果実は、ではもう安心なのかと言われますと、これは7月31日現在ですので、また、この後の秋の果物というのもございますのでそれを見なければいけないという面はあります。例えば、栗ですとかリンゴですとか柑橘類、そういったものはこれからになってきます。夏までのデータでこういった水準になってございます。それで、お茶につきましてもこんな数字であります。お茶も大きな目でみますとどこの産地も濃度が下がってはいるんですけど、どうしても非常にもともと汚染の程度が厳しかったところで少し出ているということでもあります。麦については超過がないという状況です。それで、この2、4、13という数字は、またこの後、8月31日現在、この後一カ月たってもこれ以上基準値を超過したものは今のところ出ていないという状況になっております。今年度は、こういった状況になっております。大体、その農産物は管理ができてきたのかなということを感じとしては持っております。

次はお米でございます。こちらのほうは、皆さん去年の秋に福島県で基準を超える米が見つかったということで大変報道が大きくなされたところですので、福島の米が大分汚れているんじゃないかという印象をお持ちかもしれませんが、検査のデータを見ていただきますと、こちらはこの17都県、右側のは、これは福島県なんですけども、1276点という点数ですが、一番最後に500を超えるものは出ましたが、98.4%が50ベクレルを下回るようなそういう数字でありました。そうは言っても、この500ベクレルが報道されたということなんですけども、これはちょうどその福島県の知事が、福島県の米は安全であるという宣言をされた後に出たということで、センセーショナルに報道されたところでもあります。私どものほうも県と協力しまして、これが出てしまったということを重く受けまして、で

は、1276 点というサンプリング調査であったこともあり、実際のところ、どれくらい本当に基準値を超えるような米があったのかということから、いわばシラミつぶしの検査をやったということでもあります。そのことを文字で書いているのですが、特に放射性セシウムが検出された地域ですとか、特定避難勧奨地点、いわゆるホットスポットと言われているような地域、こういったところをほぼ全戸調査いたしました。また、下を書いてあることなんですけど、では、どういうことが検出された要因になっているのかというのを研究するために、さまざまな調査をしたということでもあります。それが、結果がこちらでございます。福島県の農家 6 万 6000 戸程度ありますけども、そのうち右上にあります 2 万 3000 戸を約 3 分の 1 の農家の米を緊急的に調べました。その結果、やはりほとんどが 100 ベクレルを下回るということなんですけども、やはり 500 ベクレルを超えるお米、また 100 ベクレルを超える米が、ある程度見られたということでもあります。ですけども、割合はこんなところでありました。で、暫定規制値を超える米を生産した農家というのは 38 戸あったわけなんですけども、それは福島県の全体の生産量からするとごくごくわずかで 54 戸であることもわかりました。では、どうしてこういうことが起きたのかと。実はその暫定規制値を超える非常に高い濃度の米が出た地域では、隣り合う田んぼで、ほとんど土壌中の放射性セシウム濃度、これがかかわらないにもかかわらずとれた米の濃度が全然違うというのがありました。この辺をまたいろいろ調べたところわかってきたことが幾つかあります。これが全てではないんですけども、幾つかの要因がわかってきたということがありまして、土壌の濃度が高いのは当然なんですけれども、土壌のセシウム濃度が同じくらいであってもその土壌中の置換性のカリウムの濃度が低いところでお米の濃度が高くなったということがわかってまいりました。このグラフで言いますと、この左へ行くほど土壌中のカリウムの濃度が低いんですけど、そういったところで米の放射性セシウム濃度が高くなっているということがわかってまいりました。ちょっと脱線しますが、カリウムと申しますのはセシウムと非常に性質が似ているものであります。また、カリウムというのは、すごい肥料として基本的な肥料の成分の一つでありますのでカリウムはあげなければいけないものですし、作物が必ず吸うものであります。そういったカリウムの濃度が低いところで、どうも非常に似たセシウムをかわりに間違えて稲が吸ったということがわかってまいりました。それが一つでございます。それと、もう一つが、実は山間の水田で農業機械が入れないようなところで、また多く基準値の超過が見られたわけなんです。そういったところというのは、非常に耕うんが浅くて、根の張りが浅い。そうしますと、根が分布している土壌の表層に放射性セシウムが非常に高い濃度で残っていた。そこに根を張っていた。だから吸いやすかったということがわかってまいりました。右側のこの写真が、その稲株を抜いたところで少し見にくいんですけども、10 センチくらいの根がびっしり張っていて、すぽんと抜けるようなそんな田んぼがございました。そういったところで、ちょっと高いところが見られました。ほかに、いろいろ、ここで今二つ紹介いたしましたけど、このほかにまだ要因はいろいろ疑われているものがありまして、また今年も研究が続けられていま

す。ですけれども、この二つがわかってきたということで、現場ではカリウムの少ないような田んぼではカリウムの肥料をたくさんやりましょうと、それからこういった耕うんの浅いような田んぼでは、もうちょっと深く耕しましょうというようなことを対策としてやっているところですよ。

それで、24年産のお米の取り組みで、これはちょっと文字が多くて申しわけないんですけどもこういうことをやっています。23年度で福島でシラミつぶしに非常にたくさんの調査をいたしましたので、どこで高くなっているか、どこで低いかが大体わかってまいりました。そういったことを基にしまして、500ベクレルを超えるようなものが見られた地域、これは作付けの制限をお願いしました。恐らくどんな除染をしてもどんな対策を行っても非常に高い確率で基準値を超えるものが出るだろうということで、本当に苦渋の決断をしていただきました。それから、②でございますけれども、100ベクレルから500ベクレルの値がある程度見られた地域、そういった地域では、もう全部の米を管理して事前に出荷を制限して全部の米の袋を検査する、そういったことを条件に作付けしてもいいですよ。もちろん、除染とか吸収抑制対策もやっていただくと。こういった厳重な対策をした上で作付けをお願いしているところです。それ以外の地域につきましては、サンプリングの検査をすることとしておりますが、ここに書いてございませぬが、サンプリングの検査で大丈夫かという思いがまだ皆さんおありかもしれません、一応、去年に比べますと検査の点数で言うと10倍くらいになる計算になっております。

この地図はちょっと見にくいんですけども、やや濃いオレンジ色と言いますか黄色の色がついているところ、これが作付け制限をしているところでありまして。また、薄い黄色を塗られているところ、こちらが、全袋の検査をお願いしているところでありまして。全袋の検査はまだ始まったばかりなんですけど、これは試験の様子なんですけども、こういった形で米袋ごと一袋ずつはかっていくということになります。この事前出荷制限、あるいは全袋検査する区域だけで、多分70万袋くらいの検査をすることになるんだろうと考えております。また、福島県は例えば会津地方とか汚染の程度の低いところについても自主的にもう全部検査をするものだというふうに決断をして、恐らく検査の点数が1000万袋くらいになるというふうに考えられております。それで、ごらんになっていただける機械が、これが全袋検査のときにベルトコンベアに載って検査されるのですが、五つのメーカーで192台の検査機が、今年、何とかようやく作付けに間に合っていました。国もそれに対して、助成の支援をしているところでありまして。米については以上であります。

すいません。時間が大分押しておりますのでちょっと駆け足になるかもしれませんが、ほかの作物についてもご紹介したいと思います。これは畜産物であります。畜産物につきましても、えさが一番大事だということでありまして、左側、3月の時点では外に置いてあった飼料が汚れたということがありまして、50の基準を超えるようなものが見られたわけなんですけど、4月以降は全てが現行の50の基準を下回る数字になっております。牛肉につきましても、えさになる稲わらが汚れていたというようなことで、また、これも非常に

大きく報道されて皆さんご記憶にあるところだと思います。こちらも、超えているものがやはりありますが、これは県によっては全頭、あるいは、その全戸といった検査をし、異常に検査の点数が多くなっております。牛肉だけで9万点となっておりますが、そういった検査をすることによって止めていくということを昨年度からやっております。そして、あと、豚肉、鶏肉、鶏卵といったたぐいは、これはえさにほとんど国産のえさが使われません。ですので、ほとんどが基準を、100を下回る数字になっております。豚につきましてはほんの少し出ておりますが、鶏肉、卵なんかは出ておりません。

畜産物につきましては、検査に加えて飼養管理の徹底と書いておりますが、要は、えさの管理、あるいは飲み水、そういった家畜が食べるもの、口にするものの管理を徹底するということをしております。飼料につきましては、農水省で暫定許容値と書いておりますのは、要は、基準をつくっているということであります。その食品の基準も500ベクレルだった時代にはこういった基準をつくっていたんですけども、食品の基準が変わったことに合わせて飼料の基準も変えさせていただいたと。そうすることによって、牛肉ですとか食肉ですとか牛乳の基準が守られるようにということをやっております。そういった切りかえをすみやかにやるという指導をしているわけなんですけど、この下の2番にありますように、さはさりとは、牧草地が実はもう放射性物質で汚れてしまったんですというところがないわけではありません。そういったところがありますので、こういった反転耕とか除染の対策を一方で推進して、そういったところのえさを使っていた農家さんというのがありますので、そういった農家さん向けに、代替飼料の確保ですとかをまた別途輸入業者さんをお願いするというのを合わせてやっております。これが畜産物関係であります。また、検査につきましても、今まで出荷制限対象の4県で全頭・全戸検査というのを国からお願いしたわけなんですけども、茨城、群馬、千葉といった県でも全戸検査が新しく導入されております。また、牛乳につきましても検査の頻度を上げているという取り組みをしております。その次のページが検査の結果でありまして、豚肉で1点基準値の超過が見られましたけども、ほかは一つも基準値の超過は出ておりません。畜産物につきましては、管理が非常にできてきているのかなというふうに感じております。

次にキノコであります。こちらも再三ご紹介がありましたが、原木のシイタケにつきましては23年度のデータですが、基準を超えるものが見られております。そうすると皆さん、シイタケはみんな危ないのではないかというふうに思われるかもしれませんが、菌床シイタケのほうは基準を超えるものというのは余り多くないという状況です。それから、右側の欄に山菜があります。やはり、山の中というのは管理されておられませんので、どうしても高く出てしまうというのが見てとれるかと思います。原木シイタケの関係は、原木を何とかするというにつけるわけでありまして、その安全な原木を確保等々をやっておるわけでございます。すみません。時間がなくなってまいりましたので飛ばさせていただいて。こちらが、24年4月以降の結果なんですけど、相変わらず原木シイタケにつきましては基準値を超過するものが出ているということでございます。なぜかという、原木シ

イタケというのは原木を数年間にわたって使うというところがまず一つあるのと、実は原木の追跡もしておるんですけれども、全てが把握できているわけではありませんでなかなか難しい状況です。事前の質問にもあったんですが、広島で出たのはどうしてですかというのがあったんですが、これの理由は東北産の原木であったことがわかっております。また、このことを受けまして、再度原木の管理等につきまして、近隣のいわゆる東日本の県だけではなくて、もう全都道府県にもう一度強く管理の徹底をお願いしていると。管理の徹底という意味は、新しい原木を使うに当たって、原木にも実は基準がありまして、その検査結果がついているものしか使わないようにしてくださいと。検査結果がないものを使っている場合には必ずしいたけの検査をしてくださいというようなお願いをしております。それを厚生労働省さんと一緒にお願いをして、何とかその基準を超えるものを減らしていこうというふうに、今取り組んでいるところでございます。

最後になりましたが、水産物でございます。こちらの水産物も全体で見ますと9割弱が基準を下回っているんですが、これは緑色に塗っているところが福島県以外、白いところは福島県のものであります。福島県のものがどうしても基準を超えるものがまだございます。そうしますと、何か皆さん、そこら辺にその基準を超える福島県産が流通しているんじゃないかというふうに思われるかもしれませんが、下に小さい字で書いてございますけれども、福島県沖では一部の品目を除きまして、操業を自粛しております。操業を自粛しながらも検査だけを続けているのでこういう結果になっているということでもあります。皆さんにお配りの資料は、実は新しいデータを持ってきて今映しておりますので、ちょっと数字が違うかと思います。すいません。こちらを先にご説明したいのですが。水産物の調査の考え方は、淡水魚と沿岸性の、要は、海の魚であっても沿岸性のもの、それから回遊性のものと分けて、それぞれ一週間に一度程度のサンプル調査をしております。その結果、大体わかってきたことは、回遊性の魚種、これは、先ほどサンプルの質問もありましたけれども基準を超えるものはまだ出ておりません。出ているのは内水面の魚種の中でも天然のもの。養殖のものはエサが管理されているので基準を超えるものはないんですけども、どうしても天然のものでは出てまいります。それと、あと、沿岸性の魚種の中では海の底のほうに住んでいる魚、これに出ることがわかってきております。これは皆さんにお配りの資料にはつけていないんですけど、これはわかりやすいかと思ってスライドを追加したんですが、浅いところ、表層に住んでいる魚につきましては、これは目盛りがちょっと対数目盛りで恐縮なんですけど、これは23年3月が原発事故のときなんですけど、1年たってだんだんもうこれは100を超えるものが出なくなっていまして、今、ほとんど検出されないような状況になってきております。福島県沖でも表層はこんな状況になってまいりました。ですが、同じ福島県沖の底のほうに住む魚、これはカレイの例なんですけど、何か全体的に少し右下がりにはなっているものの、まだ基準を超えるものがたくさんあるということで、こういったものが操業自粛をして流通させないようにしているということでもあります。一方で、イカとかタコというのは、早い段階からもう検出されないようになってき

まして、もうずっとそういう状態が一年くらい続いていることから、今、試験的な操業を開始している、そんな状況でございます。それで、こちらから出荷制限の、どの県でどういうものを出荷制限しているかということなのですが、海面、海の魚といいますと、やはりほとんどが、これはマダラですとかタイですとかヒラメですとかカレイですとか、ほとんどが海の底に住む魚であります。内水面、淡水魚と、こちらもいわゆる養殖物ではなくて、天然のものがこういった範囲で出荷制限になっているということでございます。また、水産物につきましては管理ができないということがあるので、唯一取り組みとしてできることは、操業を自粛するということです。それで、基準値を上回ってないようなものであっても、例えば宮城とか茨城というところは、50 ベクレルを超えるものが出ればもう自粛をするというようなことをやっております。また、消費者の皆さんへの情報提供は、なかなか東日本の海産物は西日本までもしかすると流通していなかかもしれないですが、水揚げされる港が例えば福島県で水揚げされたと、だけど、とったところは実は遠いところなんですというようなところが実はありました。そういったものでもなかなかだれも買っていないということがありました。逆に、遠いところの港で水揚げしたんだけど、それは実は三陸沖でとっていた、あるいは福島沖でとっていたというようなことがあってもいけないということで、どこでとった魚かということを表示するように、いわゆる水産物の流通業者さんをお願いをしているところです。水揚げをする場所というよりも、どこの海でとったかというのが大事だというふうに考えております。こういったことをやっております。

すいません、時間が長くなってしまいました。また、何かわからないことがございましたら後ほどご質問していただければと思います。どうもご清聴ありがとうございました。

○司会（消費者庁・岸）　続きまして、京都府・京都市からのお知らせがあります。京都府食の安心・安全推進課副課長津田義郎より「京都における食品中の放射性物質検査状況」について、約 10 分間ご説明させていただきます。

○津田（京都府）　失礼いたします。京都府農林水産部、食の安心・安全推進課副課長の津田でございます。私のほうから、京都府と京都市が連携して行っております食品中の放射性物質検査の状況について説明いたします。

検査対象といたしましては、京都の皆さんが口にされる可能性がある食材としまして、第一番目は、丹後地域から京都市を経て山城地域に至るエリアのいわゆる京都全域での小売店や一部卸売市場で検体を採取する流通食品。第二番目は、京都市中央卸売市場で検体を採取する主として府外産農水畜産物。最後、一番下でございますが、京都全域の農場などの産地で出荷前に検体を採取する府内産農林水産物という三つに分けて検査を行っております。

次に検査の目的でございますが、流通食品につきましては、先ほども国のほうから報告がありましたように、国と東北関東地域の都県が連携していわゆる産地でも検査が行われておりますので、京都としましては皆さんの安心及び万が一にも問題のあるようなものが流通することがないように独自に検査を取り組んでおります。また、京都府内で栽培されております農林水産物は、常時監視しております京都府内における大気や水の放射線量が原発事故前後で特に変動がなく心配する状況にはないとは考えておりますけれども、消費者の皆さんが安心して府内産の農産物を食べていただくということと、実際に農作物を栽培されている農家の方が安心して出荷していただけるようにということで、検査をしているところでございます。

次に、検査体制を説明いたします。最初に流通食品でございますが、この四つの食品分類全てについて検査をしております。京都府では、日常的に摂取する食品を中心に、子供さんが口にされる食品についても重点的に検査をしております。また、京都市では、このほか中央卸売市場を開設しておられますので、そこでの東北関東産の農水畜産物の検査もされているということでございます。

次に、府内産農林水産物の検査でございます。対象としましては、府内の主な品目を収穫期、産地ごとに検体を選定いたしまして、検体数としましては50品目、400検体を年間で検査することにしております。検査機関としては、ご覧のような農林水産技術センターと保健環境研究所でございます。

次に検査結果でございます。本年4月から9月5日までの結果ということで報告させていただきます。流通食品については全体で194検体を検査し、うち190検体が不検出ということになっております。残り4検体で放射性セシウムが微量検出されておりますが、下のところでも書いておりますように、いずれも1キログラム当たり3ベクレル未満ということで、国の基準値の100に比べるとはるかに低い値ということになっております。なお、品目ごとの内訳は、下に書いてあるとおりでございます。

次に中央卸売市場での府外産農水畜産物の検査でございます。農産物と水産物が64検体、と畜後の牛を4855検体検査しております。いずれも全て基準値以内ということであります。特に牛は全頭検査でやっておりますし、全て放射性物質は国の基準値であります100の半分の50ベクレル未満で、安全性が確認されているというところでございます。また、主な検査の品目は下に書いてあるとおりでございます。

次に、府内産の農林水産物でございます。北は京丹後市から南は南山城村まで、144検体検査して全て不検出ということになっております。品目の内訳ではここに書いてありますように、農産物109、以下畜産、水産という内訳でございますし、品目も書いておるとおりでございます。これらの検査結果につきましては、京都府や京都市のご覧のホームページで公開しておりますし、そのほか本日のようなシンポジウムや地域での説明会に出向きまして府民の皆さん、市民の皆さんにも説明をさせていただいているようなところでございます。

それから、検査の様子を、少しだけ説明させていただきます。これは、ゲルマニウム半導体検出器ということで、時間をかけて精密に検査をするものでございます。精密に検査する関係で、これはキュウリですが、細かく砕いてゼリー状にしているというものでございます。このような検査器に入れまして1検体約2時間の時間がかかってしまう検査でございます。もう一つ、NaIシンチレーションスペクトロメータということで、いわゆるスクリーニング検査、多くの検体をできるだけ短時間で検査するものでございます。これは、フードプロセッサーで可能な範囲で細かくしてこういう形で容器に入れます。これは検査機器で、まん中にペットボトルの大きいようなものが見えていますが、これで、20から30分の検査時間で結果が出るというものでございます。

以上で、京都府と京都市からの説明とさせていただきます。どうもご清聴ありがとうございます。

○司会（消費者庁・岸）　ここで10分間の休憩をとりたいと思います。15時27分あたりに再開しますのでそれまでにお席にお戻りください。

（ 休 憩 ）

○司会（消費者庁・岸）　時間になりましたので再開いたします。これから質疑応答意見交換の部に入ります。壇上には先ほど講演を行った三名が上っております。ご質問のある方は挙手をお願いします。私が指名しましたら係の者がマイクをお持ちしますので、できればご所属とお名前をお願いします。本日の講演内容と意見交換の様子は議事録として関係省庁のホームページで公表する予定です。議事録にお名前を掲載されることに抵抗がある方はご所属だけでもお伝えいただければ幸いです。できるだけ多くの方にご発言いただきたいと思いますので、ご発言は要点をまとめてお願いいたします。それではどうぞ。最初に上げられた方。

○質問者（A）　本日は貴重な機会をありがとうございます。私、京都で市民放射能測定所を設立しまして、食品の放射能検査を行っております。代表をしています奥森と申します。意見が一つと幾つか質問させていただきたいと思います。

国が基準値100ベクレルということなんですが、今日説明を聞いていると100ベクレルが非常に安全なものに思えてしまうのですが、僕は違うと思ってまして、それは、その100ベクレルというのはシーベルト換算すると非常に小さな数字というふうになりますけれども、100ベクレルというのは1秒間に100本の放射線が出る、それが体内に取り込まれているということを考えると、やはり、内部被ばくとして非常に大きな影響がある。それで、きょうの発言の中にも白血病やがんというようなことを触れられていますが、心臓病であるとかさまざまな関連疾患というのが言われているわけで、そういったことも非常に影響があるということです。これは限りなく低くするというのが、やはり国の責務ではないかなというふうに思っています。私たち市民にしてみれば、原発事故がなければ汚

染食品を食べる必要がなかったわけですね。それで、原発事故が起こって、放射能汚染が進んで食品汚染が出回るということの中で被ばくを余儀なくされるわけですので、100だから安全ということではなく限りなくゼロに近づけるというのが国の責務ではないだろうかと思います。これは意見です。

二点目からは質問です。農林水産省のほうから報告されていますが、余りにも検査数が少ないのではないかなというふうに思うんですが、どの程度のものを検査して、安全だというふうに言えるのかというのがあるんですが、この程度のサンプル検査数で本当に100ベクレルを超えるものが流通していないといふふうに言い切れるのかどうなのか、この辺についてご意見をいただきたいなと思います。

それから、もう一つの意見は、肥料とか土地改良剤とか倍土の暫定基準があるんですけども、これは高いんじゃないかなというふうに私は思っています。これを通じて、家庭菜園であるとか汚染がないところに汚染肥料が出回って汚染が拡大するというようなことも懸念されるわけで、これについても、もっと低い基準を設定することが必要なのではないかなというふうに思います。

それと三点目は、これはどなたに答えていただいたらいいかわからないんですけど、今、100ベクレルというふうな基準なんですけど、実際その基準以下のものであっても、ゼロなのか10なのか20なのか100なのかわからないんですよ。私たちの測定所を利用される方も余りにも幅が大き過ぎて、そこが不安であると。限りなくゼロに近いものを食べたいんだけど、それが100なのか50なのかゼロなのかかわからないというようなことがすごく多く聞かれます。市民一人一人がやっぱり自分たちで判断して、これはちょっと高いからやめておこう、この程度なら許容しようというその判断ができるためにも、一つ一つの食品に対して検査数値が表示されるべきだというふうに強く思うわけですが、すべての食事の検査と表示公表ということは、私は必要だと思うんですが、そのあたりについてどうお考えでしょうか。これが質問です。以上です。

○司会（消費者庁・岸）　ありがとうございます。幾つかご意見とご質問がありました。まず、基準値100ベクレルということではなくて、限りなくゼロにすればいいのではないかというご意見でした。これは、ご意見として承りました。ほかに質問が幾つかありまして、検査数が余りにも少ないのではないかということ、肥料の暫定基準が高過ぎて汚染が拡大される懸念があること、100ベクレルの基準値以下だとしても幅が大き過ぎるので、その検査数値を全て表示すべきではないかということですね。

それでは答えていただけますでしょうか。

○土居下（農林水産省）　農林水産省の土居下でございます。まず、サンプル数が少な過ぎるということにつきましては、要は、やはり機器の数ですとか、その県のほうでさける人員等々からして、なかなかふやすことが難しい状況にある、一定の限界があるというのはそのとおりでございます。では、この基準を満たしていれば、必ず、いわゆるすり抜けというか100ベクレルを超えるものが流通しないのかというふうに聞かれますと、それは

可能性がゼロとは、正直に申し上げて言い切れないのはそれはそのとおりであります。そういうことを受けまして、特に消費者の皆様のご食事生活への影響が大きいもの、例えば、今やっておりますが、米ですけれども、米につきましては昨年度すり抜けも見られましたということもあって、福島だけなんですけれども、ようやく機器の開発も何とか一定のめどがたって、何とか本当に今年の収穫に向けてぎりぎりのタイミングで全袋検査などごらんいただいたようなものができるようになったというような現状でございます。もしかすると、そのほかの作物がこれはできないのかということをお思いになるというのが自然だと思っておりますけれども、ほかの野菜ですとか、果実とか、あるいは魚もみんなそうなんです、破壊して検査しているのが現状でありまして、刻んだり、砕いたり、そういったことをやって、その機械につめてはかると。ただ、お米は粒で非常に細かいので簡単に、それは今までもその検査の手間はどっちかというとな少ない作物だったんですけれども、一定の米袋の大きさもみんな同じですから、そういったことでできるようになったということなんです。ほかの作物は今のところ難しいというのが正直な、今技術的にはそういう状況でございます。

それが一つと、もう一つは、肥料とか培土の基準が高過ぎるということだったんですけれども。どういう考え方である基準ができているかと申し上げますと、その事故前の水準に比べて、農地の放射性セシウム濃度が高くない水準ということで定められております。400 ベクレル以内という基準なんですけれども、でも 400 ベクレルもあるんだったらそうなるんじゃないかということをお思いかもしれませんが、いろいろ土の中だと粘土に吸着しやすいですとか、そういうのをエイジングと言うんですけど、そういったこととかを考えると、いろいろシミュレーションした結果、その濃度の水準であれば農地の放射性セシウム濃度が高くない水準として設定をさせていただいているというところでございます。私のほうからは以上でございます。

○司会（消費者庁・岸） あと一つご質問があったかと思うんですが。検査数値を全て細かく表示してくれないとわかりにくいということなのですが、その点について、厚生労働省いかがでしょうか。

○鈴木（厚生労働省） まず、先ほどのモニタリング検査が不足しているのではないかと、いうところを、検査の体制については農水省さんと協力してやらせていただいている立場ですので補足させていただきます。全品検査というようなことというのは現実的になかなか難しいということは、今、農水省のほうからの説明させていただいたとおりです。ただ、流通食品はすべて基準値を下回るようにという意味では、検査を効率的にやっていくことが一番重要であるというふうに考えており、このため、検査のガイドラインというものを随時見直して、土壌中の濃度であるとか過去の検査実績であるとか、そういうものを細かく分析して重点的に汚染が見つかりやすい食品を検査していくということで、流通食品については、基準を超えるものがないようにということをどんどん進めているということをやっております。さらに、これは小さな取り組みではありますが、厚生労働省のほ

うでも実際に流通している食品を買い上げというような形で補足的に検査するということで、本当に漏れがないのかということの検証ということをしております。しかしながら、何ベクレル含む食品かを全部表示してはどうかというご提案につきましては、やはり検査を全部するということが現実的ではないということともリンクしてくると思いますので、なかなか現実的には導入というのは難しいのかなというふうに考えております。

○土居下（農林水産省） すいません、説明し忘れたことが一つありました。サンプル検査に当たってなんですけども、説明のときに申し上げたのですが、なるべく同じ市町村とか区域の中でも、空間線量の高いところですか、土壌の放射性セシウム濃度を測っていて高いというのがわかっていところとか、あと、いろんな作物を測っていますので、どれか一つでも基準値を超えるようなものが出たとか、基準値に近いものが出る、要は高いものが出たところを、そこでサンプルをとるようということをお願いをしております。お願いするだけだと、ちょっとそれは徹底されないんじゃないかということもありましたので、抜き打ちで実際に行ってみたりとかということもやりながら、なるべくそういった感じでサンプリングされるように努力を続けているところでございます。補足でした。

○司会（消費者庁・岸） ご質問者の方、今のよろしいですか。

○質問者（A） 納得しませんけど、それぞれの立場があるので。

○司会（消費者庁・岸） ありがとうございます。それでは、その隣の方、次に早く上げていらっしゃいました。

○質問者（B） お話ありがとうございます。私は一般消費者の三木と申します。私は食品を食べるほうの形からお聞きしたいんですけども。要は、調理法でこういうふうにしたほうが少しでも軽減されるよとか、煮たり、焼いたり、とったり、削ったりというふうなところの明示というのか、ガイドというものは示していただけないでしょうか。よろしくお願いします。

○司会（消費者庁・岸） ありがとうございます。それでは、調理法によって、食品中の放射性物質軽減が図れないのかということと、そのガイドを示していただけないのかということですが。

○篠原（食品安全委員会） ガイドを示すというか、放射性物質の問題、このように非常に問題になりましたので、さまざまな機関等でも、もちろん食品安全委員会でもQ&Aを掲載したりとかしております。今の調理の効果みたいところで、若干まとまって出ているものとしては、独立行政法人放射線医学総合研究所というところがございまして、そちらが出されているQ&Aの中に調理での低減効果といったものを載せている項がありますので、それが一番参考になるかなというふうに思います。もっと調べていけば、それのもとなっている研究報告とかあるんですけど、一般の方が見られるとするとそこを見るのがいいと思います。そこでは、野菜を洗うとか煮るとか、その場合にさらに煮汁を捨てるとか、それから、皮とか外葉をむくなどによっても、汚染の低減が期待できるというふう

に書かれております。その野菜の場合の洗うという行為も、当初の直接降ってきた分の場合には特に効果は大きかったと思いますが、今は根から吸収はしておりますのでそこまではないとしても、それにしても洗うということでも一定の効果があるというふうに記されております。それから、お米であれば、精米することによって、相当部分が低減されるということもありますし、煮るということでも、相当セシウムみたいなものは低減するということがございますので、気になるということであればご参考としていただければと思います。きょうの説明の中で流通食品を見ていただければ実際の汚染の状況なり実際摂取している状況というのは、非常に低い水準になっていきますので、神経質になる必要はないと思いますが、気になるようであればそのあたりを参考にされればと思います。

○司会（消費者庁・岸） 質問者の方、よろしいですか。

○土居下（農林水産省） はい、すいません。少し補足させていただきますと、そのお米につきましては米ぬかに6割くらい実はあるんです。検査は玄米で測っていますので、もちろん米ぬかの部分も合わせて検査をしております。ですけど、皆さん、そうすると玄米食をやめたほうがいいのかと思われるかもしれませんが、やっぱり、放射性物質はぬかに集まるというところがあるんですけども、玄米食をやめると玄米のぬかの部分の栄養素が逆にとれなくなるという、そういったところの何かこう、逆効果というか、副作用というか、そういうものもあるということです。同じようなことが麦にも言われていまして、麦のふすまのところが高くなるというのがわかっています。そうしますと、ふすまなんかは栄養素がたくさんあるものですから、いわゆるコーンフレークとかでも使われていたりするのに、その放射性セシウムだけを気にされればそういったところを避けられればいいんですけども、逆に別の栄養がとれにくくなるという、そういったことが合わせてあるということをご承知おきいただければと思います。

○司会（消費者庁・岸） はい、ほかに。では、その男性の方どうぞ。

○質問者（C） 定年になってしまっているのので一般の消費者なんですけど。放射線の基準ですね、新しい基準になったんですけど、基準についてというのは非常に疑問がありますのでお伺いしたいと思います。さっきの篠原さんとか鈴木さんの説明でも、まず一つは、カリウム40とセシウムを比較してベクレル数で比べて、それで何分の一か、あたかもセシウムのほうが数値が少ないので、カリウムに比べて被害が少ないように思える説明をされたと思います。ところが、昔から進化の問題をやっていた市川定夫さんとかいろんな方が、進化論の立場からカリウム40のような自然放射能と人工の放射性物質とは違うのであると。人工の放射性物質は取り込まれると臓器に取り込まれると。ところがカリウム40に関しては、体の中を循環させて、それはその生物の40億年の進化の過程で臓器に取り込まないようにずっとそういう訓練をしてきたと。だから、自然放射性物質に比べて人工の放射性物質は非常に危険であるというのが、古くからあった知見ですね。それから、新しい知見として実際にチェルノブイリでゴメリ医科大学の元学長のバンダジェフスキーさんという人が、病理解剖してみたら、心臓とか脳とか腎臓にたしかにセシウムが取り込まれてい

て、それが継続的に放射線を与えるということがどうも免疫機能の低下からですね。特に、心臓にも取り込まれるということで、心臓発作を起こして死亡するような若い子供たちが出てきているということで非常に警告されていて。それはもう体重1キロ当たり20ベクレルから40ベクレルくらいで心電図に異常が入ると。そういう基準から考えますと、現在の100ベクレル／キログラムという食品の基準は、僕は一桁から二桁下げなければ危険であると。だから、その基準が高いままで基準値以下である、安全であると幾ら説明しても、安全を保障したことにはならない。それが第一点と。それからもう一つは、そういうことで今シーベルトに直していろいろ説明されましたけれども、今のようなことで言うと、同じベクレル数であってもセシウムとカリウムが体内での取り込まれ方が違う。だから、害の与え方が違うということが一つなんですけど。国際放射線防護委員会のICRPの話をされましたので疑問を提起しておきますけども、国際放射線防護委員会のその実効線量係数を出すときは、内蔵全体、体全体を一応の物質として、被ばくを計算しているわけですね。ミリシーベルトに直すということがされているんですけども、実際は α 線とか β 線とは、そんなに体全体とか臓器全体でひろがらないで、非常に射程距離が短い。だから、非常に特徴的に被ばくが強い放射線をローカルに浴びるので、非常に危険であるということで国際放射線防護委員会のそういう線量係数自体に疑問がなされているわけです。だから、その点について食品安全委員会なり厚生労働省はどう考えているのかお尋ねしたいと思うんです。

○司会（消費者庁・岸）　ありがとうございます。二つのご意見、質問があったかと思えます。まず、100ベクレル／キログラム、この基準値が高過ぎるということですね。例えば、ゴメリ医科大学の知見などに基づいて一桁二桁下げるべきというご意見。二つ目が、ICRPの線量係数自体に疑問があるので食品安全委員会や厚生労働省はどのように考えるかということですね。それでは、お願いいたします。

○篠原（食品安全委員会）　基準が高いか低いかというお話は、直接は私からお答えするところではないんですけど。放射性物質あるいは放射線の健康影響を見るというときに、人工の放射性物質と天然の放射性物質、これによって違いがあるのでないかというご意見も、疑問もあろうかと思えます。実際には、放射線の種類というふうに考えますと、 β 線であったり α 線であったり γ 線であったりといったような種類があるわけですが、その種類ごとで起こる人体への影響という点では、基本的には人工であろうと天然であろうと差がないということです。ただ、あとはその物質としての、先ほど言われました、どこにどういうふうに分布するかそういう特性はありますので、それを含めて、その国際的な放射線防護に関する関係者が集まっているICRP等々の機関で検討がされて、実効線量係数というものが今の知見をもととしてそれを評価できるように換算する係数として決められています。我々は既存の科学的知見、妥当と思われる科学的知見に基づいて評価をしていくということですので、この現時点で得られている知見をもとにして評価をしています。

それから、お話にありましたバンダジェフスキー氏とかさまざまな研究者がいらっしやいます。そして、研究もさまざまなところでされているわけですので、研究データがさまざまございます。その中でさまざまな知見が得られているものを、現在の科学的な評価というところでのジャッジをしていって、最終的に採用できるものかどうかということで見ているということがございまして、バンダジェフスキー氏の論文も見ているわけですが、実際にはその線量の推定のところとかに問題があって評価に直接使っているということではないということです。ただ、そういう知見も集めて精査しているということだけお話をしておきたいと思います。

○司会（消費者庁・岸） では、厚生労働省お願いします。

○鈴木（厚生労働省） 食品安全委員会から説明があったとおり、ご質問の実効線量係数の考え方であるとか、人工放射性核種の動態といったことについては、食品安全委員会のほうで科学的な論文を幾つも分析をしまして、最終的に生涯累積およそ 100 ミリシーベルトで、疫学的な見地から影響が見出されているというような結論に達したということがあります。厚生労働省はその評価結果を受けまして、評価に矛盾のない基準値として 100 ベクレルというものを outsizing いただいたというふうになっております。

こうした食品安全委員会との関係については、食品安全委員会のスライドでも説明がありましたけれども、食品の安全は、いろいろなご意見、お考えを持っている方の影響でねじ曲げられてはいけないということがありますので、科学的な分析は食品安全委員会がしっかり行くと。そして、それを受けて基準値を実際に決めるのは厚生労働省で行うという役割分担をしております。今回、食品安全委員会のほうでそういった形で科学的に中立公正な立場で評価がなされていますので、厚生労働省はそれに沿った基準値をつくらせていただいていると、そういう住み分けになっていることを合わせてご理解いただければと思います。

○司会（消費者庁・岸） ほかに補足されることは特にないですか。それでは、今のご質問者の方、これでよろしいでしょうか。

○質問者（C） 納得はしませんけどね。国際的な論争になっているということは御存じなんですね。ドイツなんかだとキログラム当たり 4 ないし 8 ベクレルとか聞きましたけど。だから、それに比べれば日本は高いと言っているわけですね。

○鈴木（厚生労働省） 今、ご質問いただいたドイツの 1 キログラム当たり 8 ベクレルであったり 4 ベクレルという数字ですけども、こちらは私どももインターネットなどで拝見をしたりして、当然ながらそういう数字を承知しているのですが、それは実際に確認してみましたところ、ドイツの民間の団体の皆さまが推奨といいますか呼びかけている数字でありまして、我々ドイツ政府のほうにも確認をいたしましたけれども、ドイツ政府のほうで採用している数字ではないと。ドイツ政府のほうで採用している数字は EU としての数字がドイツ政府のほうでは採用されているという形になりますので、そこだけは誤解の

ないようにしていただければと思います。ですので、日本は、ドイツの規制値より厳しいという実態がございます。

○司会（消費者庁・岸） ほかにご質問を伺います。はい、その真ん中あたりの方、どうぞ。

○質問者（D） 京都消費生活有資格者の会の太田と言います。今、消費者からこういう放射線の検査の要望とか非常に強くて各自治体でもいろいろその体制を整えられていると思うんですけれども。限られた予算とか人員の中で食品中の汚染物質といったら、その放射性物質だけじゃなくてほかのものもあると思うんですね。例えば、残留農薬とか。そういうふうなものに対する検査というのは、やっぱりその放射性検査を充実するためにちょっと検査の数が少なくなっているとか、そういう影響は受けていないのでしょうか。ちょっと教えていただけたらと思います。

○司会（消費者庁・岸） 今のご質問は、放射性物質の検査に費やすことになって、残留農薬などの検査が影響を受けていないか、少なくなっていないかということですね。

○質問者（D） はい。

○鈴木（厚生労働省） すいません、直接数字等を確認したことはないのですけれども。同じ食品衛生法という枠組みで放射能の検査も残留農薬等の検査も行われております。実施していただいている主体も自治体ということで同じになっております。そういった観点でのご懸念かと思うのですけれども。現在放射能の検査で手一杯で、残留農薬の検査が後回しになってできませんとか、そういったことで困っていますということまでは、自治体様のほうから直接には、私は聞いておりません。ただ、実際数がどうなっているのかというところは、すいませんがちょっと持ち合わせていないところで、はっきりしたことはお答えできません。ただ、本当に安全性が担保できなくなってしまうというまでの影響にはなっていないのかなと、感覚的にはそう捉えております。

○司会（消費者庁・岸） それではほかにご質問は。その後ろの方。

○質問者（E） 私は二児の母でもあり、保育園で給食をつくっています。難しい話はよくわからないところがたくさんあったんですけれども。きょうのフォーラムを聞いて一番私が印象に残ったのは、ちょっとくらいの内部被ばくはいいじゃないかというふうに聞こえました。お三方はどのように今後この20年後の子供たちについて内部被ばくをどのようにお考えなのかなというのがすごく心配になって。海外メディアがつくっている映画ですとかドキュメンタリーのほうがよっぽど本当のことを言っているような気になるのはなぜなんだろうかという気になりました。加工食品については原産の内容が書かれていないことが、例えば練り製品だったりとか魚の名前は書いてあってもその魚はどこのものなのかわからないんですけれども。そこでも、本当はうそをついているのではないかと消費者はきっと思っているような気がします。その辺をどのようにお考えか聞かせてください。

○司会（消費者庁・岸） ありがとうございます。内部被ばくが20年後の子供たちに及ぼす影響について、まず、この3人がどのように考えているかということですね。それから、加工食品などは表示が余り明確にされていないということですね。

○質問者（E） はい。

○司会（消費者庁・岸） わかりました。それでは二つのご質問ということでお願いいたします。

○篠原（食品安全委員会） 内部被ばくの問題、まさにその我々のところ、それから厚生労働省など、実態の影響がない水準というのはどの辺なんだろうかということを探り、そのリスク評価をして、それも踏まえてどういう管理をしていくのか、そしてまた実態として今のその汚染あるいは実際の追加的な被ばくの実態はどのくらいなのかというのをモニタリングしていかなければいけないということで、今、取り組んでいるわけです。それぞれ役割分担があって、我々食品安全委員会であれば、およそ100ミリシーベルト、しかも生涯ということでそれを目安に管理の際に参考としていただく数値としてお示しをしたということですが、実態的に健康影響を生じないよう日本の食を守っていくという視点で取り組んでいるということでもあります。今、現実の状況、事故が起こった日本という国の中の状況で、我々の食を守るということで考えていく中での今の基準、それから実際にそうして引き続き、摂取の状況なんかをきちっと調べていこうと取り組んでいるというのが、国の機関でもあり、また、各地域の行政の皆さんもそうだと思います。そのあたりの取り組みに関してお話をさせていただいて、ご理解いただければというふうに思っています。

○鈴木（厚生労働省） まさに、今食品安全委員会の篠原さんからお話があったとおりだというふうに私どもも考えております。補足できることがあるとすれば、お気持ちは非常によくわかることでもありますので、我々としては検査結果をしっかりと公表していくとか、検査の公表だけではなくて、今回お示ししましたスライドにある実際被ばく量がどれくらいであるのかといった調査であるとか、そういったことをしっかりと公表していくことが大切である。調査についても、一回切りで終わるのではなくて、現在も実は研究者の先生方にいろいろお願いをして測定というのをやっており、数も場所もふやしてやっておりますが、こういったものをきちんとお示しさせていただいて、できるだけ事実をありのままにしていく。そういうことが大切なかなと思っております。

○土居下（農林水産省） 農水省は、その安全性の基準がどうかということにつきましてはお話しするような立場ではないわけございまして、何と申し上げてよいかわからないんですが、役所の仕事としては、食品安全委員会さんとか厚労省のほうで決められた基準を遵守するように現場を助けていくというのが使命だと思っております。個人的にどうなのというふうに問われますと、私も2歳の娘がいて、普通に福島県産のトマトとか桃とか食べさせています。安全だと基本的には思っております。以上です。

○司会（消費者庁・岸） 今のご質問者の方、よろしいでしょうか。

○質問者（E） 加工食品については。

○土居下（農林水産省） 農水省が答えるべきことかどうかよくわからないと思いつつ、マイクをとらせていただいたんですが。もし、今、現場が産地が産地偽装するということをお気にされているということでありましたら、一つ、こういうことをしています。出荷制限が出たということになりますと、その県、市町村、で当該食品が出荷されないように少なくともきちんと隔離されているところまでは、きちんと確認するようにはしております。さはさりとは、でも、隠しているやつがいるかもしれないじゃないかと言われると、そういったことが全くないとは言えないというか、そういった目で見てしまうとそうなんですけれども、農水省としては、東京電力に、そういった基準値を超過したものからすみやかに賠償するようというのを働きかけております。なぜかという、そういった偽装する人たちはやっぱり農家も要はお金を稼がなくちゃいけないということでそれは仕事としてやっているわけですので、きちんと賠償されないと金の資金繰りに困って、出荷してしまうということで、東電からすみやかに賠償されるようというのをしています。それは、確か事故直後に、事故直後間もないころに、千葉県産で出荷制限区域の野菜が偽装されて出荷されたということがあったので、そういうことを取り組んでいるところです。

○司会（消費者庁・岸） 加工食品の問題と少し違うような気もするのですが、答える立場にないということで、これでご容赦願いますでしょうか。

○質問者（E） はい、また違う人に聞きます。

○司会（消費者庁・岸） それでは、ほかにご質問がある方は。はい、どうぞ。

○質問者（F） 私も保育園で給食をつくっているんですけども、本当に末端の私たちのつくっている給食が安全かどうか自分たちで調べることができないんですね。一つ、陰膳法という方法がありますけれども、過去にいろんなマスコミでちょっといろんなところでやってみたいのが出たりしたこともあるんですけど。それというのは、有効なのか、ただ自己満足的なものなのか。ごめんなさい、ちょっと変な言い方をしましたけれども。余り意味のないものかどうかというのを教えてほしいです。お願いします。

○司会（消費者庁・岸） ありがとうございます。それでは、食品の陰膳方式による調査は有効なのかというご質問なんですが。

○篠原（食品安全委員会） 陰膳方式や、先ほど紹介した厚生労働省の調査、あれはマーケットバスケットと言われるものですが、全体にどのくらい摂取しているのかを調べようという調査方法です。その一つの方法として、通常食べている食事、今の場合ですと保育所で出されている食事を一食分なり一日分なり、あるいは一週間分なり全部まとめて検査をするということで調べようという検査であるかと思います。何を調べようとしているのか、それで何に使おうとしているのかということで、有効か有効でないか、あるいは目的に応じて一番適した調査方法を使うということになります。陰膳方式、あるいはマーケットバスケットとかのトータルダイエツスタディと言ってます摂取量全体を調べようというものでありますので、実際の我々国民の食生活の中でどのくらい摂取しているという実態にあるのか、さまざまな規制等かけていますし、あるいは検査等もされていますけれど、

そういう効果がどれくらい実際はあるのかなどを見ます。今のお話の場合ですと、保育所なりで食材にも注意をされて調理にも注意をされて提供されているというものが、問題が起こってないのかというのを、それで実際の摂取量はどのくらいになっているのかということを確認するという意味は当然あると思います。そこで何か問題があればそこからさかのぼって新たな調査が必要になる場合もあり得ると思うんですけど、そういうものとして、つまり調査の種類に応じて目的と合致してるかどうかを考えなければいけないということだと思います。ですから、食材の安心といいますか食材の状況を把握するための調査ということであれば、また別の方法もあるのかなというふうに思いますが、それはできることと、それからどういう形がいいのかということを考えて総合的に判断されて実施されるのかなというふうに思います。ちょっと答えになっているのかどうかわかりませんが、目的と手段ということで工夫、考えて選択いただければなというふうに思います。

○司会（消費者庁・岸） 今ので、ご納得ですか。

○質問者（F） すいません。質問じゃないんですけども、その費用というのは一回 5000 円くらいかかるんです。そういうのをいろんな行政のところで補助していただければもっとある意味安心してその目的においてというか、調べて、また保護者にも伝えていけるかなと思うので、そういうことも考えてほしいなと思っています。

○司会（消費者庁・岸） 今のは、ご意見ということでよろしいですか。

○質問者（F） はい。

○司会（消費者庁・岸） ありがとうございます。それでは、まだまだご発言をいただきたいのですが、当初の終了予定時間を若干上回っておりますので、最後にお一人だけご質問がある方はいらっしゃいますか。では、お二人上げていらっしゃいますので、お二人とも質問していただきます。まずそちらの方からどうぞ。

○質問者（F） 今日はお話を聞いて、国のほうも大変努力して新しい基準値を設けられたと。また、被災地の農家とか漁業者というのは、やっぱり新しい基準に相当苦勞してやっていると聞きます。そういう努力は大変わかるんです。そちらの努力というのはそういう意味ではわかるんですけども、私たち一般消費者というんですか、物を食べる側にすると、やはりちょっと違うなという感じがしました。それで、きょうも前に並んでないんですけども、京都の行政の津田さんが説明された中に、府外の農産物と府内の農産物の報告がありました。府内のすべての検体は放射性物質が不検出、府外のものには、やはり牛では何か 50 ミリベクレルのものが出ています。で、もっと農産物や水産物の詳しい報告はなかったんですけども、消費者にしてみたら、やっぱり 100 ベクレル以下でもどのくらいのものがあるか。やはり、そういうものが事後でもいいから幾ら私たちが日常食べているものがあるんだということ、地方の行政が消費者行政の中でやっていただけると、一つの基準になると思います。私たち年寄りはまだ 100 ベクレルでも結構です。その基準で結構です。ただし、小さい子供やこれから子供を産む親たちには、なるべくその基準を見て自主的に判断できるようにさせてほしいと思います。そういう意味で国の行政は物をつくる

ほうだけでなく、物をそういうふうにして食べる側の行政もきちっと対応してやっていただきたいと、そう思っています。意見でございます。以上でございます。

○司会（消費者庁・岸） ご意見ということで承らせていただきます。ありがとうございます。それからもう一方、どうぞ。

○質問者（G） 今日はありがとうございます。一般消費者の者です。単純なというか、ちょっと素人なので教えていただきたいのですが。食品の基準値を設定されるときに、日本人の場合は米離れが言われていてもお米をたくさん食べると思うんですけども、単純に、何でお米だけ別にして低い基準値にしないのかなと思うんですね。そのことと、あと、お水が自由にできるんだったら乳幼児の食品も自由にできるんじゃないのかというふうに思うんですが、どういうふうにそのあたりを決められたかお答えください。

○司会（消費者庁・岸） ありがとうございます。米だけなぜ別基準にできなかったのかということと、水が10ベクレルにできるなら乳児用食品もできるのではないかというご質問です。お願いします。

○鈴木（厚生労働省） お答えいたします。まず、お米の区分なのですけれど、今回、参考資料という形で食品区分の考え方というスライドをつけております。そちらのほうで書いておりますとおり、今回の基本コンセプトとしましては、基本的にはすべての食品を一つの区分とし、食品区分を複数設けないというコンセプトがあったからということになります。お米だけ切り分けたり、食品ごとに細かい区分を分けていろいろつくるという考え方もあり、それも当然議論にはなったんですが、例えば、お米だけ基準を厳しくした場合に、お米は食べない方、パンを主食とされている方、そういう方にとっては逆に言うところの被ばく量を許容してくださいというような基準のつくり方になってしまうと。お米を食べる人にとっては、基準が厳しいと線量を少なくできるけれども、パンを中心に食べる方にとっては逆に線量が多くなってしまいます。そういうような基準になるということは、健康の観点でつくる基準としてはあまり適切ではないのではないかとということが議論されて、食品ごとの区分というのはいらないという結論になったということになります。

それから、二点目の乳児用食品の基準なのですが、こちらは飲料水につきましてはWHOのほうで10ベクレルというガイドライン値がありました。それで、このガイドライン値は、これを超えたら健康影響が出るというものではなくて、実はこの値を超えるようなものがもしあれば、より精査して追加の検査などをしていってくださいというような、そういう非常に緩い目標値のようなものなのですけれども、そういうものがあったので、飲料水については同じ値を採用したという形になります。一方、乳児用食品については、これは、一般食品と同様に計算で出した値なので、そういう設計の違いがあって50ベクレルという値になっております。計算の話ですけれども、一般食品についてはすべての輸入食品の割合などを考えて半分くらいが汚染していると想定しても、1ミリシーベルトを超えないようにという設定をしているわけなのですが、お子さんが食べる食品というものは、同じメーカーのものをずっと食べるとかそういうようなことも想定し得るということで、

全てが基準値どおり汚染されてしまっていたとしても影響がないようにということで計算して、50 ベクレルという数字を出しております。そういった設定の違いが数字の違いとなっております。

○司会（消費者庁・岸） 三人の方、追加することは特にありませんか。

○司会（消費者庁・岸）

それでは、予定しておりました時間になりましたので意見交換会を終了したいと思います。皆さま、熱心なご議論をありがとうございました。時間の都合上ご発言いただけなかった方、大変申しわけありませんでした。

これで、本日の意見交換会を終了させていただきます。円滑な進行にご協力いただきましてありがとうございました。