

平成 25 年 1 月 31 日

於：豊田市役所東庁舎東大会議室

参加者の皆様からの御意見・御質問とその回答

○：食品安全委員会

□：愛知県

△：豊田市

Q： 被ばく後に飲むヨウ素剤とヨウ素 131 の違いは何ですか？

- ： 人の体では取り込まれたヨウ素は放射能の有無に関わらず、ホルモンを作る甲状腺という器官に集中して取り込まれます。食事等から摂取したヨウ素の内訳で放射性物質であるヨウ素 131 が多く、(放射能のない安定した)ヨウ素が少なくなってしまうと、結果的に甲状腺に放射性物質が多く集まってしまい、チェルノブイリ事故の例に見られるように甲状腺がんが発生してしまいます。

安定ヨウ素剤は、服用によって過剰に（放射能のない安定した）ヨウ素を体内に取り込む事により、甲状腺へのヨウ素 131 の吸収を減少させる効果があります。

しかし日本人は日常から比較的ヨウ素の摂取量が多い食生活を送っており、過剰にヨウ素を摂取することも人体に悪影響を与えることが分かっているため、ヨウ素剤の使用については慎重に行わなければならないという専門家の意見があります。

Q： 今までに得られた知見をもとに基準値が定められていますが、新たな知見が得られた場合基準値は変更となりますか？また基準の根拠データとして使われている旧ソ連時代のチェルノブイリ事故の情報は本当に信頼できるものでしょうか？

- ： 基準については厚生労働省の定めるところであります。現在食品安全委員会ではリスク評価の中で「生涯でおよそ 100mSv」という目安を提示しているところです。この主たる根拠となったデータは広島・長崎での原爆関連ものですが、このデータについては継続して再評価が行われているものであり、2012 年にも評価が行われています。

今のところ根拠となるデータの中で食品安全委員会のリスク評価を動かすような内容は出てきていません。今後、もし根拠データについて変更が加わるような状況になれば、リスク評価でお示ししている「およそ 100mSv」という数字についても変更が加えられる可能性があります。

チェルノブイリ事故のデータの信頼性については、お示したヨーロッパ全域の汚染マップについては当時のソビエト連邦政府が集めたデータではなく、国連等の国際機関が航空機等で収集したデータであり、信頼できるものです。ただしヨウ素に関し

ては半減期が短いためにデータの収集ができなかった部分があり、健康への影響を推定することが難しかったという経緯がありました。チェルノブイリ事故については、福島県での事故と放射性物質の種類や放射能汚染の範囲などかなりの相違点があり、違う点についてはしっかりと考慮に入れて、福島県の実況に合わせた対応をとっていく必要があると考えます。

Q： 愛知県での食品中の放射性物質検査は学校給食のみですか？お願いすれば持ち込んだ食品の受けてもらえるのでしょうか？

□： 学校給食については文部科学省の管轄であり、教育行政の部署が担当して検査が行われています。愛知県生活衛生課としては県内を流通する17都県の食品について抜き取り検査を行っております。

現在愛知県衛生研究所で食品の放射性物質検査を行っているところですが、検査数に限りがあるなどの理由から、一般市民から検査依頼は受け付けておらず、民間検査機関のご紹介のみにとどまっています。

Q： 現在豊田市の給食は17都県産の食品を除いて作っていますが、意味はないのでしょうか？

△： 学校給食については基本的には地産地消で行われています。しかし、すべての食品について地元産の食品でまかなうのは無理があるのが現状です。そのような状況の中で愛知県の隣県である長野県や静岡県などの17都県に含まれる産地からも食材が仕入れられています。これらの17都県産の食材については豊田市保健給食課にて検査が行われており、豊田市のホームページにも掲載されているとおり、基準値を上回るような結果を示す食材は現在のところありません。

Q： 自分は市の委託施設で働いていますが、豊田市の学校給食に倣って食材の選定を行っており、事務が煩雑になるなど苦労している面もあります。安全であるといってもらえれば17都県産のものも使っていけるのではないかと思います。

愛知県に質問ですが、県の学校給食でも豊田市のように17都県のものを避けているのでしょうか？

□： 学校給食については基本的に地産地消という点は豊田市と同様であります。今すぐに学校給食の食材についてどのような対応をとっているのか詳細には答えられませんが、あえて17都県の特定期域の食材を避けるようなことはしていないと思います。

Q： 放射能の高い食材が発見された場合、産地ではどのように処理していますか？

□： 食品に関する放射性物質に関する基準は非常に厳しいものであり、今までに検出された食品に含まれる放射性物質は非常に高濃度であるということはありません。廃

棄物関連の法律で 8,000Bq を超える放射能を帯びた廃棄物については特別な処理をとらなければならないという決まりがありますが、現在定められている食品中放射性物質の基準をわずかに超えるような食品の廃棄については一般のごみと同様に扱うことが可能であり、特別にどこかに保管するというような対応はとられていません。

Q： 食品中の放射性物質の安全性を市場でどのように表示するのですか？市場に出回っている食品は全て安全であると考えてよいのでしょうか？

□： 情報提供の内容にもありましたが、現在流通している食品については全て安全であると考えていただいて大丈夫です。

表示については過去に全ての食品について検査の測定値を表示してほしいというような意見をいただいたこともありますが、基準値以下の食品については安全であるという考え方であり、また現実的に全ての食品について検査を行うことは無理があります。行政として放射性物質の測定値を食品に表示させていくということは今後ともないと考えています。

Q： 私には1歳8ヶ月になる子供がいて、人参や大根などが好きでよく食べるのですが、土の中で育つ野菜などは安全でしょうか？

○： まず17都県産以外の野菜については全く問題ありません。福島県などの地域では原発事故直後については放射性物質が飛散して舞い降りてきたことから、土の中で育つ野菜については値が低く、葉物野菜などに付着して値が高くなるような状況がありました。その後放射性物質が土壌に吸収されていき、土壌から野菜への移行が問題となってきました。

しかし放射性セシウムはいったん土壌に吸着すると外に出にくいという性質があり、また管理された農地で土壌中に十分なカリウムがある場合には野菜への移行がさらに低減されます。現在市場で流通するような、管理がしっかりした野菜については問題ありません。

Q： 食品中の放射性セシウムの摂取量を抑えるために簡単にできることは何かありますか？

A： 出版物などでチェルノブイリの事故を見習った食生活をとるように推奨しているものなども見かけますが、その中では塩蔵した食品を塩抜きして食べる方法や、野菜をゆでた後、ゆで汁を捨てて食べるなどの方法が紹介されています。ただしこれらの方法は塩分過多や栄養素の低下を招く恐れがあります。現在のスーパーなどで一般に流通している食品の状況をみればこういった方法をとる必要はないと考えます。

味噌汁やリンゴペクチンなどの効果についてネットなどでは謳われていますが、あまり意味があるとは言いがたいのではないかと考えます。味噌汁については非常に高

レベルでの被ばくの際の実験結果が論文としてありますが、これは高レベルの被爆をした際に腸の細胞が壊死を起こし、その状況下で味噌汁が症状の緩和に効果があるという論文ですので、現状の一般的な生活の中で効果が当てはめられるものではないと言えます。

Q： 私自身は放射能について全く気にしていませんが、栄養士という立場上、妊娠中・授乳中・離乳食などの相談で放射能を気にされる方がいらっしゃいます。こういった際に簡潔に短時間に納得していただけるような回答はないでしょうか？

○： 人によって考え方も違いますし、これが万全というような答えは無い様に思いますが、お母さん方が特にお子さんについてご心配されるであろうことは理解できます。例えば福島県で流通している食品を食べ続けても、現状の値であれば食品安全委員会の示している「生涯 100mSv」に達するまでに約 5000 年間かかるといったような具体的な説明をすることも有効ではないかと思います。またチェルノブイリの事故などでは事故によるストレスによって健康への悪影響が出たというような結果も明らかになっていますので、あまり気に病まないようにアドバイスをすることも大切ではないかと思います。

食品安全委員会の相談窓口に入る相談を聞いていると、多くのお母さん方はこの事故によって毒がまき散らかされて、それを何十年間も子供たちが食べていかなければならないといったような認識をされているように見受けられます。一般の毒物と放射性物質の物理的な違いや、様々な情報をお伝えしてもご理解いただくのはなかなか難しいのは事実です。ただ、担当者自身が勉強をして正確な知識を身につけていき、自信を持って相談に対応できるようになってくると、納得して安心していただける相談者の方々も増えてきたように思います。

Q： 友人に出産したばかりの人が何人かいます。離乳食を始めていく中で、魚について「どこ産の何だったらいいのか？選んだほうがいいの？選ばなくてもいいの？信用できる情報はどこからとればいいの？怖くて魚を始められない！」と言われます。どこ答えたらいいでしょうか？

○： 事故後 2 年近くになり、現在ではかなり検査や調査が進んでおり、魚の中で放射性物質の値が高いものは東北地方のあまり場所を動かないようなごく一部の海水魚や内陸部の淡水魚であることが分かっており、このような値の高い魚種については出荷規制がかかっていて、流通していませんので問題がありません。こういった魚種のリストは国・自治体等のホームページで確認をすることができます。

それでも心配なさる親御さんには、「放射性物質の影響は食べる量に依存する部分が多いので、乳児は食べる量が少ないので影響は少ないですよ。」と伝えることも良いかもしれません。

食品の基準を決める際には、食べる量の最も多い13～18歳の男子が最も被ばく量が多くなることが想定されていて、この年代の男子が年間1mSvの基準を超えないような、食品中の放射性セシウムの規制値が現在設定されています。

ちなみに現在日本でも基準値の根拠になっている、コーデックス委員会の示している年間1mSvという基準はほとんどの諸外国でも根拠として採用されています。しかし実際の規制値はその国ごとに異なっていて、例えばEUでは同じ根拠を基にしているにもかかわらず日本の基準より10倍高い1000Bqに設定されています。これは実際に食べる食品の汚染率の割合の想定が違うために差異が生じています。日本の場合は食品の汚染割合が50%として想定されていますが、EUでは日本よりはゆるい見積もりでされていて、その他の国でもそれぞれの見積もりがされていて違った規制値がしかれています。

Q： 相談を受けた人の中で、自然界にも放射線はあるし、普段から私たちは放射線を浴びているのに、食品中の放射性物質が「ゼロ」でないと気がすまない人たちがいます。こういった人たちがメニューを決めている施設があり、特に乳製品について危険視をされています。栄養のバランスが崩れてしまわないか心配なのですが、いくら説明をしても放射線の危険性だけを極端に重視していて、なかなか理解してもらえません。どうしたら理解をしてもらえるのでしょうか？

○： リスクのトレードオフの問題かなと思います。例えば全ての材料について放射性物質の検査を行って食事を作ろうとすると、当然仕入れてから検査の間、冷蔵などで保管する必要が出てきます。低い放射能を測ろうとすると時間が長くなり、その間に保管された食材が傷んだり、交差汚染が起こったりするリスクをこの場合考えなければいけなくなってきます。こういった例を考えると放射性物質のリスクだけでなく、その他のリスクを含めた食品の総合的なリスクを考える必要があることが分かると思います。粘り強くこういった内容を説明していくことが必要になると思います。

□： ゼロリスクを求める方から私たちも相談を受けることが多々あります。食品については放射性物質の有無に限らずゼロリスクのものは実際には無いといえると思います。どのような食品でもゼロリスクであるべきだと考える方々に、リスクがゼロでない食品が即全て駄目であるとは言えないということを理解してもらうことはなかなか難しいです。正しい知識を持って、よく話を聞きながら相談に乗っていくのが最良かなと考えています。

Q： 通常でも、牛肉にはカリウム40が含まれており、100Bq/kgの放射能を持っているのに、放射性セシウム137の検査結果で100Bq/kgを超えたら商品の牛肉を回収しなければならないことにはかなり違和感を覚えます。

□ 例えば100Bq/kgの牛肉があったとしても、食べ方が違うと実際の状況はかなり違う

と思います。100Bq/kg の牛肉をそのまま食べる状況であれば確かに基準値を超えた食品を食べることになりますが、これをコロッケにして食べるという状況になれば基準値を十分に下回る食品として食べることになります。こういった状況であっても現在の食品衛生法では基準値を上回る材料を使ったコロッケであるから、流通をストップして回収しなければならないという考え方になっています。

実際に回収を行った例ではマスコミの方々に「食べた場合に健康被害はありますか？」と聞かれてその問いには「健康に影響はありません」と回答しました。その後続けてマスコミの方の多くは「ではなぜ回収するのですか？」という問いをされました。この際に回答をしている私たちの中でもジレンマがあり「健康に影響のない食品であっても、基準値を超えた牛肉を使っていれば回収をしなければならない法律上のルールです。」といったような回答しかできません。

諸外国の中では、基準値を上回る材料を使った食品であっても、健康被害が無ければすでに流通した食品については回収しないといったような対応をとっている国もあると聞き及んでいます。現状の日本では一見不合理に感じられても、基準値を超えた食品が使われていれば回収しているのが現実です。

以上