

## 放射性物質の影響 ~実際の食事の検査で正確なリスクを知る~

2011年の原発事故では、飛散した放射性物質の影響が心配され、生協でも精密に測定できる検査機器を導入し、同年9月から検査を始めました。

生協の検査は商品や原料を対象とするだけではありません。全国の生協の検査施設と協力して、実際に私たちが食べているもの(食事)の検査も続けています。

今回は2017年度の検査結果から、私たちが普段食べているものの放射性物質のリスクがどのようなものかをお知らせします。

### ●「実際に私たちが食べているもの(食事)」の検査とは

実際に食べている食事(間食も含める)を2日間に1人分ずつ、余分(陰膳※)につくったもので放射性物質を測定します。全国の生協組合員約250家族と全国の生協の検査施設が協力した取り組みです。

私たちが普通に食べているものの検査であり、放射性物質がどれだけ私たちの身体に入るのかが正確に分かります。

※陰膳(かげぜん)とは？

不在の家族の分まで用意し食卓や仏壇に供える食事のこと。また検査用に余分につくったサンプルにも用いる用語です。

### ●測定結果は？

2011年から2013年まで微量に検出されていた放射性物質(セシウム)は、2014年からは検出されなくなりました。2017年も全国のどの食事からも放射性物質(セシウム)の検出はありませんでした。また、消失の早い放射性ヨウ素は当初から検出はありませんでした。

### ●これまで検出された放射性物質(セシウム)の影響は？

2011年は11件、2012年は11件、2013年は7件の食事から放射性物質(セシウム)の検出がありました。仮に、これまでの検査で最も残留値が高かった食事を毎食(1日3回と間食含む)1年間食べ続けた場合の影響でさえ、東京とニューヨーク間を往復する飛行機の中で受ける自然放射能(宇宙線)の量と変わらない程度だということが分かりました。

目では確認できない放射性物質もきちんと測って量がわかればその影響を知ることができます。心配だった事故直後でさえ、その影響は自然界の放射性物質の影響に隠れてしまう程度だったということです。2014年の食事からは検出事例が無いことから、現在の状況はさらに好転しています。

国内のどこで採れた、生産されたものでも、放射性物質の影響は変わりなく、「同様のリスクである」=「安全」と考えて良い状況です。

東海コープ  
ホームページに  
「おいしくて、  
安全なおはなし」の  
バックナンバーが  
あります。



2018年  
5月1週  
(18号)

東海コープからの  
おいしくて、  
安全なおはなし

