

2011.3.20

① 福島県の牛乳と茨城県のホウレンソウから、厚生労働省が設けた暫定基準値を超える放射性物質が検出されました。

Q どうして食品を検査していたのですか？

A 福島第一原発事故を受け、周辺地域で空気中の放射性物質の濃度が高くなっています。放射能に汚染された食品が市場に出回ることを防ぐため、全国の自治体が生鮮食品などを検査することにしました。

Q 検査はどのような

食品から放射性物質

食品で行われているので、検査は、

A ほかに、飲料水や肉、卵などが対象で、これから全国で本格化します。今後、検査が進め

ます。今後、検査が進め

敬遠されて風評被害が起きてしまいますので、正しい情報を得て、冷静に判断することが大切です。

Q 暫定基準値となっ

原発事故をきっかけに厚生労働省の通知で原子力安全委員会の指標を取りあえず基準値としているので

Q これらの食品を食

設定されています。政府は、今回見つかった牛乳の場合、1年間飲み続け

ても健康には影響がないとされています。

Q 基準を超えた食品はどのようになるのですか？

A 出荷、加工は止めて、回収することになります。

Q 一律に制限することはできないのですか？

A 原子力災害防止特別法に基づき、地域を対象を限定して飲食物の摂取制限をすることができ

国際的に厳しい基準

ば、基準値を超えた食品が見つかる可能性があります。

A もともと食品衛生法上は、国内の食品について放射能に関する基準はなかったのです。しかし、検査には何らかの目安が必要なので、今回の

ているのはなぜですか？

A もともと食品衛生法上は、国内の食品について放射能に関する基準はなかったのです。しかし、検査には何らかの目安が必要なので、今回の

ると体に悪い影響があるのですか？

A 厚生労働省は、ただちに健康に影響を及ぼすものではないとしています。暫定基準値は、国際標準と同じように厳しく

Q 一律に制限することはできないのですか？

A 原子力災害防止特別法に基づき、地域を対象を限定して飲食物の摂取制限をすることができ

2012年7月20日

放射能測定の意味学ぶ

盛岡市の市民団体「いわて食と農の情報塾」(小島進代表世話人の第1回勉強会は17日、盛岡市三ツ割の八百よろぎ屋ちいさな野菜畑で開かれた。県内の有機農家や食の安全に関心のある消費者ら約20人が参加し、市民自ら放射能汚染測定する意義について理解を深めた。



「お任せ主義から脱却を」と自ら考えることを説く長谷川浩さん(右)

福島市の民間団体「市民放射能測定所(CRMS)」役員で、元東北農業研究センター職員の長谷川浩さんが「福島放射能汚染の現状と市民測定所の実践」と題して講話した。CRMSは、福島第一原発の事故後、放射能と共に生きていかなければならなくなった市民が、自らの手で自らを守るために空豆や食品、体内の汚染を測定し、情報提供する団

体として設立された。福島県内で国や行政が行っている土壌調査。長谷川浩さんは「一つのサンプルが広範囲で、農家の立場に立った情報提供ができていない」と指摘。伊達市内にあるCRMSの測定所ともなっている「まれいな小園」を取り戻す会が福島大と共に実施した100四方単位の土壌調査では、同じ地域で

は30年。行政の測定所では、一般市民の食品がいつまで国の補助を受けられるか分からない。お任せ主義ではない。自分たちの力でやろうというボトムアップが求められている」と呼び掛けた。いわて食と農の情報

(第3種郵便物認可)

6

2011年9月13日

表りの秋だというのに放射性物質に苦悩する生産者を思い、岡が痛む毎日だ。そんな中、盛岡市三ツ割の八百よろぎ屋ちいさな野菜畑(小島進代表)が企画した、福島県郡山市で農に関わる田中洗次さん(右)を囲む会に参加した。



田中さんは今年創業300年の金寶酒造に仁井田本家に勤務する。従業員20人ほどの小さな造り酒屋だが、「日本の田んぼを守る酒蔵」を自指し、農業、化学肥料を一切使わない自社米作りに取り組んできた。

その努力を無にするような今回の原発事故。当初毎日泣いていたという社長が出した答えは「消費者にありのままの情報を伝えること」だったという。徹底した土壌の除染、日本より厳

本質見極める目を

しいウクライナ基準の適用など信頼回復に全力を尽くしている。この会社が堂々と出荷したのなら「買える」と考えた。妊娠中の妻が新鳩に避難し、もうすぐ父親になる田中さん。「頭のいい人や、権力のある人はつをつくことがあ。子どもたちを守るのは親の責任。自分で考え判断し、そのことに対し責任を持つことが大事」という。今、県内では原発や放射能に関する自主的な勉強会が各地で開かれている。私たち消費者もいっしょに怖がらず、問題の本質を学び、ありのままの情報を提供してくれる生産者の誠意に応えたい。「関係を壊さずいこうからしか再生はない」という小島代表の言葉も心に残った。(志田 淳子) (隔週で掲載します)

くらし



県学校給食会が使っている簡易測定器。外側の鉛製容器は外部の放射線が透過しないよう職員が手作りで

東京電力福島第1原発の事故による放射能汚染で、学校給食に不安を感じる保護者が増えている。体内に取り込む放射性物質の大半は食品摂取によるもので、細胞分

放射能から給食守れ

提供する給食会の職員らに、給食食材の産地や食品の検査体制など日ごろ抱える疑問について次々と質問した。県学校給食会が扱うのは、地元で調達される生鮮野菜や精肉を除く加工食品や調味料、

県内保護者ら「考える会」設立

「給食の安全はどの乾物など。福島県産原産ようには加工地の食材か」「独自の規準を設ける考えはありますか」「盛岡市流通センター」検査の報告を求めている。9月に60万円ほど北1丁目の県学校給食の簡易測定器を購入し、国の基準値を超えた場合はメーカーに出荷停止を通知するとい

「検査、産地の吟味を」

県給食会や県教委に要望



県学校給食会に給食食材への安全対策を求める参加者

食品に含まれる放射性物質の基準値厚生労働省による現行の基準値はセシウムの場合、水や牛乳・乳製品は1kg当たり200Bq、野菜類、穀類、肉・卵・魚などは同500Bq。学校給食に国より厳しい独自基準を設けた自治体には、長野県松本市などがある。

呼び掛け、盛岡広域、沿岸、県南地区の保護者ら33人が入会。発足日となった18日は県学校給食会のほか、県教委を訪れ、検査体制の充実や、給食関係者・有識者・保護者らによる第三者機関の創設、保護者の不安に答える窓口なども求めた。発起人代表の盛岡市議伊勢志穂さん(49)は「食料生産県ならではの難しい問題もあるが、知恵を出し合い、子どもを取り巻く食環境を安全なものにした」と熱を込める。同会への問い合わせは島津勢津子さん(フアクス兼019・697・7106)へ。

務理事は「簡易測定器で測れるのは1kg当たり100〜200Bqくらいから。独自規準は業種済みゆきさん(37)が注文する食材価格放射性物質を減らす下処理を徹底してほしい」と強く願う。

市販切角分 資本小を750

くらし



「子どもたちの体内から放射性物質を排出させ、発病予防を」と語る野呂美加さん

子どもたちが発病する未来を避けて活動をしてきた。福島第1原発事故で休止を余儀なくされた現在は、これらの活動から学んだ放射能対策を本県など各地で伝え、予防の徹底を訴えている。

チェルノブイリNPO法人代表・野呂さん 北海道 助言

「福島第1原発事故の被害で最も心配なのは、体内に取り込んだ放射性物質が発する放射線の影響をじかに受け続ける内部被ばくです」と野呂さん。放射線は細胞内でカタラーゼの働きでDNAを切断する。さらに毒性の高い活性酸素(フリーラジカル)を発生させ、体内の酸化(老化)を進め、抵抗力を下げるという。

▽体調異変の相談

野呂さんたちが、チェルノブイリの汚染地域の母親たち100人以上から聞き取りした調査では、多くの子どもたちが甲状腺障害のほかにも鼻血の頻発や、視力低下、体の痛み、倦怠感などの複合症状

放射能から守って

の花束を抱えた子どもたちと呼ばれていた。福島原発事故以降、国内各地で医療相談会を開いている野呂さんたちのNPO法人には、鼻血や下痢、喉の不調など子どもの体調異変に関する相談が寄せられているという。野呂さんたちの保養

生野菜、発酵食品勧め

活動は、ドイツの慈善団体からの呼び掛けで1999年にスタート。来日当初は顔色が悪くぐったりしていた子どもたちも1カ月後には見違えるほど元気になった。ドイツやベラルーシの研究機関の研究によると、非汚染地域で汚染のない物

を食べていると、体内の放射性物質が排出され、DNA修復のスピードが上がるといふ。これらの体験を基に野呂さんは、傷ついたDNA修復を助ける栄養として酵素やビタミン、アミノ酸を挙げている。酵素は新鮮な野菜(サラダ、大根おろし、スプラウトなど)や果物から取ることができるといふ。野菜やお果物を搾って25分以内に飲む

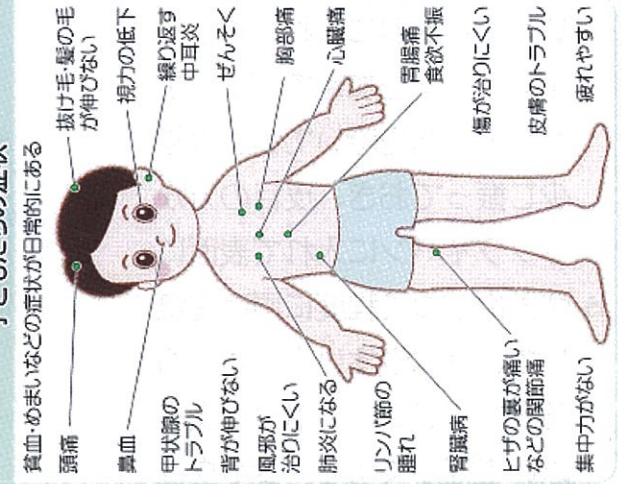
▽生活リズム大切

また、夜10時以降は眠って細胞をリフレッシュする時間として早めの就寝を勧める。夕食は軽めに3時間前に済ませるなど正しい生活リズムも大切という。チェルノブイリの子どもたちが深い愛情で

影響弱める栄養素豊富

ないと、酵素が失われるので自家製のものがいい」とアドバイス。さらに酵素が豊富でビタミンやアミノ酸をたっぷり含むのは、みそやしょうゆ、漬物、納豆、甘酒などの日本古来の発酵食品。酵素は高温だと働きが鈍るので、みそ汁は煮立て

チェルノブイリ原発事故後に見られる子どもたちの症状



(野呂美加さんの聞き取り調査より)

5



持ち込まれたミニトマトをフードプロセッサーにかけ、測定用の容器に移す小島進代表世話人(左)

県産食材の安全発信

放射能汚染への不安が広がる中、本県の食と農に関する安全安心に関する情報を発信する任意団体「いわて食と農の情報室」(小島進代表世話人)が今月発足した。盛岡市三ツ割の「八百よろろず屋ちいさな野菜畑」内に放射性物質の測定器を備えた研究室を開設。測定だけが目的ではなく、岩手の食と農をみんなで考えるきっかけにしたいという。

「いわて食と農の情報室」盛岡に発足

「実家から送られてきた野菜の安全を確かめた。7歳と1歳の子を連れ、研究室を訪れた同市緑が丘の主婦小林恵保さん(41)。「大人はいいけど、子どもには1粒でも食べさせたくない」と計画を依頼。30分後に測定結果に「心配したような数値ではなかった」とほっとしたような表情を見せた。



放射性物質測定を受注

が説明するほか、測定時間は長くなるが測定下限値の指定もできる。測定結果は同団体に帰属し、個人が特定されない形で蓄積し、ホームページなどを通じて公表。産直で表示するなど商業目的が必要な場合は「測定報告書」も有料で発行する。いわて食と農の情報室は▽子どもたちに提供する食品を測定し、安心の担保をつくる▽岩手の大地の安全度を数値をもって確認する▽岩手の第一次産業と食の安全安心に取り組む生産者を応援するなどを目的とする。小島代表世話人(ちいさな野菜畑代表)をばしめ、広田純一さん(岩手

市民守る判断材料提供

同研究室は一般市民や農家の個人、食品加工業者などから持ち込まれた食品や農産物の放射性物質を測定。国が定めた基準値以下で「不検出」となっても、数値が意味することや専属のスタッフ



空調の効いた測定室に設置された放射能測定器に粉碎した野菜をセットするスタッフ

大農学部教授)、中村正さん(ネクスス社長)、中沢昭典さん(東北エンジニアリング技術本部長)、高家草薙さん(森のそぼ屋 みち草の隣プロデュース)の5人が昨年から準備し、一人80万円ずつ出資。測定器「NaIシンチレーションカウンタ線スペクトロメータ」を購入し、空調機能のある測定室内に設置した。同室の測定は受注だけでなく西日本産・海外産生産年別の比較など独自の視点で実施。過去の核実験やチェルノブイリ原発事故など福島第一原発事故以外の要因も動機とし、判断力を磨くための材料を提供する。さらに放射性物質の量を下げるための下処理・調理方法なども研究。岩手の安心をつくりたい。「汚染の現実」は「納得」できなくても、「誤解」してもらわなければならない。測定値を表示する人が損をするのではなく、みんなが表示するきっかけにしたい」と小島さん。誤解は「了解よりも深く「腑に落ちる」くらいの

受容を意味する。その上で「県外在住出身者を含め、放射性物質に対して子どもほど影響を受けにくいといわれる高年齢層に県産食材の積極的な購入を呼び掛けるなど、岩手の食と農を守るシステムをつくりたい」と思いを込める。測定を通じ、この問題を共に考える会員を募集している。会員は1回ら00円(非会員千円)で測定できる。測定は要予約で牛乳パック1本分(1粒)以上の細かく切り刻んだものが必要。問い合わせはちいさな野菜畑内、同情報室(019・661・7170)へ。

献立のヒント

小松菜とミニパンのサラダ
2人で小松菜(柔らかなものがよい)1/2束、ニンジン35g、フランスパン3枚を用意します。

北上市三子町 無職 佐々木 孝
湯船に入り足を伸ば

くらし

食&いのち

盛岡市 農園さんぽほ



住宅地の中に広がる農園さんぽほ。至気が澄んだ日は岩手山を望むことが出来る

まじやかな食

マクロバイオティック

有城本 60

無農薬

地球の生きもの守り

私と仲間をつくる小さな農園に、今年も少しづつですが作物の収穫があります。取れた野菜を調理してお喜ばまにお出しますのですが、化学肥料や農薬を使わずに作った野菜たちは包丁触りが優しく食べる前からおいしく良いものだと分かれます。それを自慢しながらお書きに書き入れていくことも野菜作りの楽しみの一つです。

残留農薬や食品添加物などの有害化学物質を私たちは知らず知らずのうちに年間平均で4つも取っていることになりました。これ

ほどの有害物質を取っているのですから、それを解毒する肝臓はよほど丈夫でなくてはなりません。



手前右から時計回りに「夕顔のそぼろあんかけ」「ナスのシソ包み」「大根のスープ」

自然の力を生かした農法が地球の浄化につながり、人の健康によい影響を及ぼす。地球の健康は私たちの健康にも直結していることにはなるでしょう。私たちが家族を守るためによりよい食品を選んで行くことは、海や空までもきれいに

＜夕顔のそぼろあんかけ＞
①夕顔は皮をむき、わたをととり、切らして面取りをする。②しょうゆと風布だけでやわらかくなるまで煮て冷ましておく。③中華鍋を温めてごま油少々を入れ、干切りシソウガと食物たんぱく(ひき肉タイプの煮汁と吉野こを合わせて中華鍋に入れ、時計回りに動かにかきまぜる。④10分以上かきまぜ、きれいな透明になったら盛り付ける。

＜大根のスープ＞
①大根は皮ごと厚めのいちよう切りにする。②煮込み用の鍋にごま油を入れ、大根をいためる。③だし汁またはアイヨ

ンのスープを入れ、煮込んでいく。煮上がるところに長ネギを入れ、さらに煮込む。⑥冷ましてハンドミキサーにかける。⑦もう一度火にかけて塩と好みのスパイスで味を調える。

＜ナスのシソ包み＞
①ナスは縦に拍子切りにする。②みそに粉なはんばんを4本置き、小ざし3分の上にナスを8～4本置き、小ざし3分の1ほどのみそをナスにつけてシソでくるくると巻いていく。④フライパンを熱くして菜種油を全体に回し入れ、シソで包んだナスを並べふたをして蒸し焼きにする。

安全安心の食

いのちの未来を守る

「私が買った野菜は心にもぬかなく、発酵させておいておいしくいただきますよ」。盛岡市東緑が丘の飛谷まゆみさん(58)の一農園さんぽほは、化学肥料や農薬を使わず年間約60種類の野菜を作っている。

住宅地の中に広がる畑は20町弱。毎年250本の梅の木もある。肥料は、市内の守寺で採り集めた落葉茶を中

心に米ぬかなど発酵させたものを使っているという。農園に隣接する自宅には今年、念願の加工場とくつろぎスペース

が完成。農園で取れる新鮮な野菜を手作りのだしや無添加の調味料で料理する弁当の宅配

もっと人を大事に 新鮮野菜の弁当、宅配も



もスタートさせた。常連客には化学物質過敏症の親子も。完熟梅で作る梅干しや、豆腐やたくおんなど農園産の農作物を使った手作り

講習会を好評だ。さんぽほは散歩と「タンボネ」を合わせ遊ばせ遊ばせ。気候に見に来て農薬を身近に感じてほしい。薄段見落としている大事なものにゆくり目を向ける場になれば

盛岡に引越した1992年から試行錯誤で取り組んできたという。2年後から同市材木町の「土市」で野菜や加工食品を販売し、97年に環境問題を考える市民団体「地球とともに

飛谷まゆみは宮城県柳町生まれ。仙台市で保育士として働き、結婚

に歩む会を発足。環境・暮らしのヒント集や情報誌「W a w a w

を待った完熟梅を洗う梅干し作りは参加者。味がまるやかにできるとの年々参加者が増えているという

「経済優先や学歴偏重の社会で自殺者も多い。もっと人を大事にするために自分ができ

ることは」と考えついたのが弁当だったという。弁当箱に思いをこめて手渡す。「人の心を開くには、心のこもった料理をおもちゃすること。幼い言葉から聞かされた母の言葉だ。主婦として30年間蓄積した知識も経験も生かせる。ハンカチや風呂敷などの布で「包む」ことも大切にしたいという。

食べ物が大量に廃棄される現代。「作物や料理を作る人の顔が見えれば、物や人に感謝ができる。ここからの岩手山や、花や野菜を眺めながらの弁当を楽しんで」とほほえむ。(志田 登子)

(毎月第2金曜日に掲載します)



家の中のくつろぎるさるスペースで、夏野菜たっぷりの弁当を楽しむ親子ら

きょうの運勢

二世・身八太

11日 大安

1月生 多事多用となるが調子は良い。愛情も吉運
2月生 熱中し過ぎて大事な約束を忘れる。要注意
3月生 分断点では熟考を。決断したら迷わず進む
4月生 責任を積極的に果たし幸運が。気まぐれ禁

献立のヒント

①の五香粉焼

2人分をアイソシ20
トマト80g シイトウ12本、
0g 大根1.0
0g を用意します。
アイソシは頭と内臓を
取って洗って、手開き
して骨を除去、五香粉
少々、酒大さじ1と、
しょうゆ小さじ2をま

◇農園さんぽほはクスの兼営19・6683・42886)。野菜の加工品は市のほか、10月に盛岡市大通3丁目11番1号で「クロスエス1階」でも販売。お電話は1階300円。農園内では力所2個から。夏野菜は1個300円。夏野菜は1個300円。夏野菜は1個300円。