

なるほど/



食品中の放射性物質

ゼロを求めて、自分を追いつめないで

1万6,000の検査、汚染は軽減

本欄ではこれまで繰り返し、厚生労働省などが発表している検査値を見ながら冷静に行動するように呼びかけてきました。3月から8月末までに約1万6,000の検査結果が公表されていますが、汚染は軽減し、多くの食品が暫定規制値を下回るか、検出限界以下です。高い数値の食品は出荷制限が講じられ、汚染の程度の高い食品を消費者が口にできる可能性は低いとみられます。

しかし、食品を全品検査するのは無理なので(正しい結果が出る精密な検査を行うと、その食品はもう食べられません)、「全部大丈夫」とはだれも言えません。そのため、多くの人が不安です。

特に、幼い子どもを持つお母さんたちには「原子力発電所から放出された放射性物質に汚染された食品なんて食べさせられない」という気持ちが強いようです。「暫定規制値を下回ってもイヤ。ゼロでなきゃ…」と考え、福島県や周辺の産品はすべて拒否というお母さんもいるそうです。

お母さんのやさしい気持ち、よくわかります。でも一方で、「そんなに無理しないで」とも思います。

実は、原発事故とは関係のない普通の食

品中にも放射性物質は含まれています。食品中に大量に含まれているカリウムや炭素などの元素の中に必ず一定量、放射線を出す種類が含まれているのです。

自然の放射性物質で年間0.4mSv(ミリシーベルト)被ばく

これらの自然の放射性物質は元々宇宙にあり、地球が形成された時に含まれたものなので、地球に暮らす人類は避けようがありません。食品中に含まれる自然放射線により、人は年間約0.4mSv被ばくしていると推定されています。乳幼児も成人と同様に被ばくしています。

放射性物質は、自然だからよく人工だから悪い、というわけではなく、同じ線量同じmSvであれば影響の程度は同じです。

だから、原発汚染を許容しろ、などと言うつもりは毛頭ありません。汚染を下げる努力を続けてもらわなければなりません。でも、「放射性物質をふだんも食べている」という科学的事実も意識しておいてほしいのです。例えば、牛肉の汚染に関心が集まりましたが、これまでに見つかったものよりも高汚染の牛肉を100g食べたときの被ばく線量は推計で0.0056mSv。0.4mSvと比較してみてください。お母さん、ゼロを求めて自分を追いつめないで。

●「なるほど食卓の安全学」の過去記事が読めます。http://www.coopnet.jp/products/anzengaku/



まつなが わき
松永 和紀

京都大学大学院農学研究科修士課程修了(農芸化学専攻)。新聞社勤務を経てフリーの科学ライターに。著書に「メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学」など。科学的根拠のある食情報を発信する消費者団体「フーコム」を4月に設立。FOOCOM.NET(フーコムネット) http://www.foocom.net/

普段の食品の中にも、自然の放射性物質が含まれています

