

2012年6月13日

「給食食材の安全・安心の確保を求める陳情書」の陳述

《 》内は、時間短縮のために実際にはカットしてしまったけど、本来は伝えなかった補足です。

みなさま平素より小金井の市政発展へのご尽力ありがとうございます。
これより「給食食材の安全・安心の確保を求める陳情」の陳述をさせていただきます。宜しくお願い致します。

陳情団体の「子どもと未来を守る小金井会議」というのは、
子どもとその明るい未来を守りたいと願う親達が集まった会です。
本陳情の署名は、募集期間が1週間でしたが、2475人の署名があつまりました。

短期間にもかかわらずこのように多くの署名が集まったのは、東日本大震災にともなう原子力発電所の事故以来、「内部被曝」の危険性が懸念されるようになり、その状況と不安が今もなお続いていることを表しているのだと思います。

食物摂取による内部被曝は、とくに子どもへの注意が必要ですが、工夫や計測などの対策により、軽微に抑えることが可能であると考えています。

小金井出身の私には、子ども時代の給食が、都から表彰されたという記憶がありまして、うちの学校の美味しい給食はやっぱり評価されるような素晴らしいものなんだな！と、とても嬉しく誇らしく思ったことを覚えています。

私には3人の子どもがおりまして、上の2人は小学校で給食を頂いております。
今では、わが子が「給食美味しい！」と言うのを聞き、良い給食が受け継がれていると感じており、

さらには「遺伝子組み換え作物」や「化学調味料」の不使用、などといった取り組みのことも知り、美味しさはもとより食材の安全性への配慮もされている、質の良い給食を提供して頂いていることを、とてもありがたいと思っています。

この美味しい小金井の給食に、新たな懸念事項が発生してしまいましたが、放射能対策についてもご一考いただき、ぜひとも子供たちが美味しく楽しく、安全・安心に給食を食べることができるよう、ご理解を賜りたいと存じます。

お配りさせていただきました資料とともに、陳情事項の補足説明をさせていただきます。

お手元の資料の、すみませんが最後のページにあります

「資料5 [セシウムの蓄積と内部被曝]」から始めさせていただきます。

こちらでは、私達が内部被曝をなぜ懸念するか、ということを中心にまとめました。

右上の図は、子どもが1キログラムあたり100ベクレルの米をお茶碗一杯分食べるということを絵にしてみました。

現在の一般食品の基準値は、1キログラムあたり100ベクレルとなっています。

子ども茶碗1杯で、約100グラムなので、1食分のお米には10ベクレル含まれており、

体に10ベクレルの放射性物質が入るという計算になります。

これは、1秒間に10発の放射線が体内より発射されるということで、12時間では43万2千発の放射線が体内で発射されるのです。

元々、人体にはカリウム40などの天然の放射性物質が含まれていますが、

《食物を通して人体に摂取されたカリウム40は生理的に調整されていて》

つねに一定の濃度に保たれており、カリウム豊富なバナナを食べたからといって被曝量が増えるというようなことはありません。人工の放射性物質は、それに追加される形で被曝量が増えるから危険なのだということです。

真ん中のグラフを御覧ください。

これはICRP国際放射線防護委員会から引用した図です。

ICRPは日本政府が様々な規制値を決める指針にした「勧告」を出している機関です。

このグラフは、横が時間軸で右に行くに従い月日が流れます。縦軸が体内のベクレル数です。

一番上まできている右肩上がりの線が

「1日あたり10ベクレルのセシウム137を慢性的に摂取し続けた場合」のシミュレーションです。

先程の基準値である100Bq/kgのお米をお茶碗1杯食べた場合と同じ量になります。

約200日で1000ベクレルが体に蓄積され、約600日で1400ベクレルとなり、その後拮抗安定し、蓄積は続きます。

さらに、一番下の線でもわかりますように《現在の検出限界値である10 bq/kgのお米をお茶碗1杯食べた場合と同じ量である》1ベクレルでも、約400日で200ベクレル蓄積される

ので少量だからといって見過ごし、摂り続けることはできるだけ避けるのが最善かと思っています。

一番下の図は、チェルノブイリ原発事故で被曝した方々の罹患割合の図です。

5年後より様々な疾患が増えていることがみてとれます。

変化は月日が経ってから現れはじめ、健康被害はガンだけではなく、様々な不調が増えるという例です。

私達母親の願いはシンプルです。

子どもの健やかな成長と明るい未来をひとえに願っています。

低線量内部被曝の影響とは、因果関係が不透明でわかりにくいものです。

給食は、放射線の影響を受けやすい子供たちが、長期にわたり、くりかえし食べるものなので、

将来に禍根を残さないようぜひとも安全で安心な食材の提供をお願いしたいと思えます。

次に、陳情事項の説明に移ります。

1番の「給食提供前に「摂取（量・頻度）の多い食材」「放射能汚染傾向が高い食材」は、

できるかぎり放射能測定を実施してください。

測定により放射性物質が検出された場合は、安全を留意した配慮を望みます。」

内容は、事前測定をして頂きたい、ということですが、生鮮食品は原則当日搬入なので現状難しいという話を聞きました。

しかし当日まで現物が学校に届かなくても、先に産地がわかる物もあるようです。

たとえばですが、お米、乾物、海産物などはサンプルを入手し事前測定ができる可能性があると思えます。

測定の際には、提供予定のものと同じロットのものを検査して頂きたいと思えます。

同じ県名の産地でも汚染の状況はかなり違うからです。

それから、全ての食材の事前測定を今すぐを開始して欲しい、ということではありません。

まずは、提供前に食材そのものや、また同ロットのサンプルを入手できるもののうち、内部被曝の危険性の高い、「摂取（量・頻度）の多い食材」と「放射能汚染傾向が高い食材」から計測をしていただきたいと考えております。

それでは、どういう食材が内部被曝の危険性の高いものなのかをご説明したいと思いますので、

お手元の資料の1ページ目、資料1【摂取（量・頻度）の多い食材】を御覧ください。

《一番上のグラフは、小学校給食の約1ヶ月間の食品分類別摂取割合です。》

このグラフでは、魚介類、野菜などは多品目をひとつのカテゴリーとして扱っておりますが、

米だけは単品で8.5%あります。やはり主食の炭水化物は量が多くなります。

この図にはありませんが、主食がパン、麺類などのメニューでは小麦も比率が高く摂取量が多い食材ということになると思います。

摂取量が多いということは、つまり、その食材の1キロあたりのベクレル値が少量でも、体内に取り込む放射性物質は多くなるということです。

次に、資料2【放射能汚染傾向が高い食材】（1）を御覧ください。

こちらは、数値が検出された2000例以上から、特筆すべき食材の測定結果をコンパクトにまとめた表です。

これらは、「比較的汚染が低いと思われる地域にもかかわらず検出例がある」あるいは「小金井の給食でも同産地のものが使用されている」または「子どもの身近にある食材」という視点でデータを抜粋しています。

小金井の給食で同産地のものが使用されている例としては、全て1キログラムあたりのベクレル数で、しいたけ180、米47、大豆96、さつまいも57、タラ70などがあり、測定の必要性を感じます。

それと柑橘類ですが、ミカンひとつでお茶碗一杯分のお米と同じくらいの量となるため、注意が必要です。

次に、次のページ資料3 [放射能汚染傾向が高い食材]、移行や濃縮の懸念条件および傾向という資料をを御覧ください。

最初は「セシウムの移行係数」です。

100Bq/kgの土壌や原木から、農作物へセシウムが移行する割合を示したものです。

参考までに、★の数で危険度を表してみました。

白米は低めの移行係数ですが、水により移動するセシウムは、田んぼの中での濃度の差が激しく、同じ田んぼの取水口と排水口でも値が変わるような報告もあり、汚染の傾向がつかみにくい食材です。ふと高い数値がでる可能性もありますし、摂取量が多いということもありまして★が多くなっています。

次に下の段です。

「生育条件や環境による、セシウム移行や濃縮の懸念」です。

懸念される条件を調べてみました。

● 「地表（あるいは木の表面）近くに、浅く広く根を張る植物および菌類」

《土壌中のセシウムの大半は地表近くに滞留しているため、強く影響を受ける可能性が高いと考えられます。例として、タケノコ、キノコ、フキノトウ、ワラビがあります。》

● 「水棲植物」

《放射性物質は水により流され移動・集積し水の底の泥に蓄積するため、水底で育つ植物は強く影響を受ける可能性が高いと考えられます。

例として、レンコンがあります。》

● 「事故後の養生シート等の利用による再汚染」

《今年の春頃になって基準値を超えた作物や、今まで不検出が続いていたのに数値が出たりする作物が突発的に何例かありました。原因の可能性として、昨年度の事故直後の放射性物質が付着したままのシート等を再利用することにより、汚染されてしまったらしいとの報道や報告がありました。》

● 「乾燥による濃縮」

《水分が減り、比重が軽くなるので、キログラムあたりのベクレル数が高くなります。また、乾燥のための天日干しの際の舞い上がりのほこり等による汚染の懸念もあります。》

● 「土壌の性質とセシウムの移行」

《酸性土壌はセシウムを結合しにくく、その分植物への移行が進みやすいと考えられるので、酸性土壌を好む栽培樹木は強く影響を受ける可能性が高いと考えられます。チャ、クリ、カキ、ウメ、モモ、ミカンなどです。》

これらの条件や、植生の農作物が比較的汚染が高い傾向があると報告されています。こういった情報と、先程の計測結果を照らしあわせていくと、汚染の傾向が高い食材というのが多少は見えてくると思います。

次に陳情事項 2 番「摂取（量・頻度）の多い食材」は、できるかぎりより検出限界値の低い放射能測定器による検査を実施してください。」

こちらは先述のように、摂取量の多い食材は、キログラムあたりのベクレル数が低めでも、体内に摂取するベクレル数としては高めになりますので、より低く厳密な測定を実施していただきたいということです。

東京都の安全安心のための学校給食環境整備事業でスクリーニング検査に参加してくださるという話を聞き、ありがたいと思っておりますが、検出限界値がいくぶん高めの、セシウム合計で 50bq/kg と聞きまして、こちらの検査では検出限界値以下になります 49bq/kg のお米は、母としては子どもに食べさせて安心だと思えません。

一度の摂取量が多い、米、小麦製品、果物などは、NaI シンチレーション検出器よりさらに精密で検出限界値の低い値まで測定ができる、ゲルマニウム半導体検出器での測定が最適だと思われます。

小金井市すでにご尽力くださっております測定は、NaI シンチレーションの検出器を使用しており、検出限界値が 10 bq/kg ですので、せっかくの取り組みではございますが、毎日食べる主食における測定では、安心できかねると感じます。

そこで資料 4 枚目の「他自治体の給食への取り組み」という表を御覧ください。左はじの欄ですが、近隣他市では武蔵野、立川、調布、小平、稲城、東大和、国立が、ゲルマニウム半導体での検査を実施しています。

たとえばですが、お米や小麦粉はある程度産地を限定してしばらくは同じ産地の同じロットを使い続けるような体制にすれば、検査の回数も少なく済むかもしれません。

全ての食材をゲルマニウム半導体で計測して欲しいということは申しません。
一部の摂取量の多いものだけでもご検討頂きたいと思います。

次は

陳情事項 3 番

「上記 1.2. の体制が整うまでの暫定的措置として、「摂取（量・頻度）の多い食材」は、
できるかぎり汚染の少ない産地を選定してください。また「放射能汚染傾向が高い食材」
は、使用を控えるかできるかぎり汚染の少ない産地を選定してください。」

見えない感じない放射性物質の汚染を知るには、計測するしかありません。
安心のためにも、生産者が不当な害を被らないためにも、計測は不可欠だと思います。
ゆくゆくは事前測定が行き渡ることを望みますが、
体制が整うまでの暫定的措置として、本事項を要望したいと思います。
すでに国立市や武蔵野市では気になる食材は使用を控えたり、産地を汚染の少ない地域
を選定したり、代替品に変更などの措置をしているとのこと。

次は

陳情事項 4 番

「上記 1.2.3. は他自治体の給食への取り組みを参考にしてください」
特筆すべきと思われる取り組みを、資料の 5、6 枚目、
資料 4 [他自治体の給食への取り組み]にまとめましたので、ご参考にしていただければ
幸いです。
尚、この資料は私達が各自治体に問い合わせ確認したものです。

最後にはなりますが、先日の本会議で学校教育部長さんのご答弁中で「内部被曝をゼロ
に近づける」とおっしゃったのを聞いてとても感激いたしました。家で Ustream 中継
で聴いていたのですが、思わず拍手を送りました。ありがとうございます。

以上、陳述を終わらせて頂きます。ありがとうございました。