

子どもたちの未来と被ばくを考える会

ニュースレター No.2

発行日 2012年8月9日 事務所：和歌山市三番町6番地 関西電電ビル4F 金原法律事務所内

連絡先・事務局：TEL:073-451-5960 (松浦) <http://kodomomiraikibou2012.seesaa.net/>

原発事故により、放射能の問題に否応なく向き合わなければならなくなった私たち。とりわけ食品汚染による内部被ばくは、今や日本中どこにいても避けて通ることのできない問題です。そこで、7月29日、和歌山市のあいあいセンターにて、食政策センター「ビジョン21」代表の安田節子先生をお招きし、「放射能と食品汚染」というテーマで講演をしていただきました。



● 放射能汚染された食べ物は微量でも危険

放射線は身体の中で遺伝子を傷つけ悪影響を与えること、どんなに微量でも影響があり「これ以下だったら大丈夫」といえるような「安全線量」などないこと、今でも放射能は漏れ続けていて安心できないことを知りました。「安全な基準値はない。放射能汚染された食品は出荷されるべきではなく、きちんと補償されるべき。また影響の大きい胎児や子どもは食品汚染からしっかりと守らなくてはいけない」とおっしゃっていました。

● 食品汚染は今後さらに深刻になる



「食品、特に魚の汚染は、食物連鎖により放射能が濃縮されることから、事故から1年から2年経ったころに一番出てくるだろう」ということを教わりました。私たちは、産地を書いているものは自分でどれを買うか判断できるものもありますが、加工食品や「国内産」とだけ記されたものなどは、どれを買えば汚染の心配がないか、判断することはできません。例えば、お菓子の中には「ホエイ」が含まれているもの多く、そういうものこそ汚染に気をつけなければいけない食品であることを知りました。

放射線が放出されなくなるまでには、何十年、何百年もかかると言われています。私たちが毎日食べるもの、食べさせるものに

Wikipedia「食物連鎖」より について、この先、長い間、注意を払う

必要があるようです。

●放射能から自分と子どもたちを守るために家庭でできること

対策としては、汚染のない地域のもを食す、グレーゾーンのものについては調理方法で放射能を減らす工夫をする、日本古来の食事法「マゴワヤサシイ」（マメ、ゴマ、ワカメ、ヤサイ、サカナ、シイタケ、イモ）と玄米で、必要なミネラルを採り、放射性物質を取り込みにくい栄養状態をつくる、等。例えば「身体はストロンチウムをカルシウムと間違えて取り込んでしまうので、カルシウムを充分とっておいてストロンチウムの吸収を防ぎましょう」といった説明で「栄養バランスの取れている食事」がいかに大切かがわかりました。

●市民として消費者として私たちにできること

講演会の中で、「市民として行政や食品業者にしっかりと働きかけましょう。私たちの行動で業者は変わっていきます」とおっしゃっていたのが印象的でした。一例として、消費者がお菓子里に赤の着色料が入っているのを好まないことを伝えると、企業はお菓子里に着色料を使わず、パッケージを赤くする工夫をするようになった、ということです。

放射能に関しては、例えば、検査範囲や回数を拡大すること、検出限界値を公開することなどを要求することもいいと思います。行政に対しては、市民が食品を持ち込み検査できる設備を備えてほしい、と訴えてもいいと思います。「安全で安心な食べ物を自分たちは求めている」ということを伝えることが大切、ということがわかりました。ちょっとずつでいい、「できるときにできることを」積み重ねていけばいいですね、と語ってくださったのが励みになりました。



◆◆ 今後の会の取り組み予定 ◆◆

和歌山市 HP の「和歌山市内に流通する食品中の放射性物質の検査結果について」というページには、放射能の測定結果が公開されていますが、決して十分な内容とは言えません。「子どもたちの未来と被ばくを考える会」では、食品汚染の問題について、市に働きかけて、市民が安全な食品を選択できるような測定のあり方と公表を求めています。

また、今後、必要に応じて、放射能測定についてスーパー等にも働きかけ、私たちが安心して買い物できる環境づくりを、企業とともに模索していけたら、と考えています。



「子どもたちの未来と被ばくを考える会」は、子どもたちの未来を守るために、様々な活動を行っています。ともに考え、賛同して下さる会員を随時募集しています。