

福島県南相馬市出荷牛肉から国の暫定基準値を超える放射性セシウム（牛肉で放射性セシウムの基準（1キログラムあたり500ベクレル\*1）超過が検出され、また福島県浅川町の農家が与えていた餌の稲わらから国の目安を大幅に超える放射性セシウムが検出されました。さらに宮城県登米市（福島原発から120キロメートル以遠）の肉用牛農家でも稲わらから最大3600ベクレル（農水省は4月中旬、牧草1キログラムあたりの基準を肉牛は放射性セシウムで300ベクレルと設定）検出と報道された。「放射性物質が付着した可能性がある餌を家畜に与えない」という国の指導が稲わらを出荷した稲作農家に徹底していなかったことが指摘され、食肉処理場の牛肉について福島県は県内外の3つの専門機関に検査を依頼し検査できる数は1か月に10頭程度のモニタリング検査という現状に対して「全頭検査を行え」との新聞社説もある。

さてここで私たち日本人が自然界、とりわけ食品から摂取し内部被ばくしている放射線量を正しく知っておく必要がある。日本人男性（平均体重65キログラム）は食品や空気から天然の放射性物質（主に放射性炭素14と放射性カリウム40）を8000ベクレル程度、体内に保持し内部被ばくしていることが知られている（\*2）。現在汚染が検出された牛肉を100グラム食べた場合に基準値量なら、50ベクレルが8000ベクレルに追加されることになり、たとえ基準値の数倍であったとしてもほとんど無視できる追加と言える。また文部科学省に委託されて日本分析センターが管理するサイト「日本の環境放射能と放射線（\*3）」によると、過去40年間に日常食品から日本人が摂取するセシウム137は、年と共に漸減傾向にあり40年前にはなんと現在のほぼ数十倍も摂取していたことが分かる。すなわち現在基準超過で騒がれる程度のセシウム137を私たちは子どもの時から内部被ばくし続けてきたのである。これらのことを知った上で、現在の汚染に適切に対処することが考えられ提示されねばならない。

何の罪もない畜産農家では、数十年手塩にかけて育ててきた肉牛の売却と廃業を余儀なくされ、中には自殺者まで出ている。人の健康をまもるという大義名分は誰の何をどう守っているのか、食品安全には科学的な知識と判断が必要だが抽象的に頭の中で考えるのではなく、生産、流通、消費に至るすべての人の生活といのちが関わっていて、不適切な誤った判断によって、多くの人が無用に振り回され、命や生活が非情に切り裂かれている。

\*1 国際食品規格(193-1995, 33-36頁)および、WHOによる放射線と放射線源に対するいくつかの国際的な安全基準情報では1キログラムあたり1000ベクレルを記載

\*2 食品安全委員会第7回放射性物質の食品健康影響評価ワーキンググループ資料1より

\*3 [http://www.kankyo-hoshano.go.jp/kl\\_db/servlet/com\\_s\\_index](http://www.kankyo-hoshano.go.jp/kl_db/servlet/com_s_index)