

問3 福島産の農水産物は食べても大丈夫ですか。

答3 福島産の農水産物でも、市販されている農水産物は、厳しい検査に合格しているので食べても大丈夫です。生活に必要な情報を知り、“風評被害”につながる報道をするマスコミ情報に惑わされないように心がけるとよいでしょう。

—食品安全に関連する質問と回答—

知識電車

問3-1 日常的に食べる食物中にも放射能があるというのは、本当ですか。

回答： 本当です。地球上の土壌や海水には放射性物質が含まれています。

したがって、農作物や海産物にもある程度の放射性物質があり、これを食べる動物・魚介類や人間にも蓄積されています。問題にすべきことはその『数量』です。この程度の『数量』による放射能では健康被害は生じていません。福島原発事故で放出された放射能による食物の摂取制限基準値と比較してみましょう。

(食品中のカリウム40の放射性物質の量 (日本))

飲食物	放射能 (ベクレル/飲食物 1 キログラム)
ビール	10
米・パン	30
牛乳	50
魚・牛肉	100
生わかめ・ほうれん草	200
ポテトチップ	400
干しいたけ	700
干しこんぶ	2,000

図表2-3 食品中の自然放射性物質による内部被ばく

問3-2 体内にも放射能があるというのは、本当ですか。

回答：私たちの体内にはカリウム40などの放射性物質があり、そこから出る放射線による被ばくを受け続けています。体内で被ばく（内部被ばくという）しています。放射能の単位はベクレルといいます。体重 60kgの人は約7,000ベクレルの放射能をもっています。

(体内の放射性物質の量 (日本人))

体内の放射性核種	放射能 (ベクレル/体重60キログラム)
カリウム40	4,000
炭素14	2,500
その他	520
体内合計	7,020

図表2-4 体内の自然放射性物質による内部被ばく

常識電車

問3-3 食品に対する国の安全基準値は、どうなっているのですか。

回答：日本の食品放射性物質の基準は、世界保健機構（WHO）や欧米の国際基準に比べて、10倍から100倍、厳しい基準となっています。福島事故以前の暫定基準値は、年間5ミリシーベルトの被ばくに抑えるように決められていました。日本における一般食品の摂取制限値は、現在も1kg当たり100ベクレルに定めていますが、厳しすぎるほどの基準になっていることが分かります。

平成24年3月31日まで

飲料水	200
牛乳・乳製品	
野菜類	500
穀類	
肉・卵・魚・その他	



平成24年4月1日から
(事故から1年後)

飲料水	10
牛乳・乳児用食品	50
一般食品	100

単位：ベクレル/キログラム

図表2-5 食物の摂取制限基準値の変遷

志の電車

問3-4 農水産物の風評被害にどう対処すべきですか。

回答：福島県内で食品の放射能検査が2012年春におこなわれました。国や福島県の関係者の努力の結果、米の全袋検査体制も含め検査体制が確立されました。食品の安全・安心管理体制は高い水準にあります。国の安全基準値（100ベクレル/Kg）を超えていないことが確認されています。したがって、市場に流通している農水産物は食べても科学的には安全です。しかし、それらを購入するか否かは個人の選択の問題ですが、農業や水産業を営む方々対しては加害者になっていることとなります。

したがって、福島原発事故による放射能の『数量』が人体へ与える影響は無視できることを学び、「風評被害」につながるマスコミ報道を避けるように心がけることが必要なのではないでしょうか。

➡豆知識1～4（p.82～83）【出典】p.93