

お薦めの本

『食卓にあがった放射能』

高木仁三郎・渡辺美紀子 著 七つ森書館 1,470円(税込)

『わが子からはじまる 食べものと放射能のはなし』

安田節子 著 クレヨンハウス・ブックレット 525円(税込)

今こそ学ぶ「食品と放射能汚染」

会員 神山 美智子 (17期)



3月11日の東日本大震災に続く東京電力福島第一原子力発電所の爆発事故により、各地に大量の放射能が降った。衆議院厚生労働委員会では参考人として意見を述べた児玉龍彦氏によると、広島原爆20個から30個分もの量に上るといふ。しかも3月15日の北風と21日の降雨により、福島県ばかりでなく、栃木県や群馬県の牧草、稲わらも汚染され、原発から100キロ以上も離れた神奈川県や静岡県でも茶が汚染された。

政府は「市場に並んでいる食品は規制値以下なので安心しろ」と何度も発表したが、汚染稲わらを食べた牛の肉も放射能に汚染され、大量に出回っていたという事実によって、食品汚染に対する不安は一挙に拡大した。もはや東日本には放射能のない地域はないと言っても過言ではない。政府や自治体が除染に取り組んでいるとはいふものの、これは外部被ばくを少なくするだけであって、食品を通じた内部被ばくを低減するものではない。

こうした事態を予め予想するかのように書かれた本が故高木仁三郎さん（原子力資料情報室代表で反原発の先駆者の科学者）の『食卓にあがった放射能』である。チェルノブイリ事故により汚染された世界の食卓を科学者の目で書いた名著である。中でも興味深いのは、食品に気を付けた人とそうでない人では体内の蓄積量が違うという指摘である。また肉、牛乳、キノコ、淡水魚の汚染についても詳しく調査し記述

している。この本に学んでいけば、福島の事故の後、続々と発見された汚染食品への対処はもっと違ったものになっていたはずだ。

当時日本政府は輸入食品を、セシウムについて370ベクレルという値で規制していた。高木さんはこの規制値を批判していたが、現在の政府は緊急時であるという理由で、暫定規制値を500ベクレルにまで緩和したのである。

この本に示された状況は、現在の福島にそのままあてはまるものではないが、高木さんの先見性を改めて感じさせる内容である。

最近出版されたものでお勧めは、安田節子さんの『わが子からはじまる 食べものと放射能のはなし』だ。安田さんは、「はじめに 3・11以降の『食』の原則」において、もっとも大切な原則は「放射能に汚染された食品は、原則、出荷・販売されてはいけないし、これを飲食してはいけない」ということだとし、胎児や子どもは大人の何倍もの放射能の影響を受けるので、この原則をできる限り適用することだと主張している。また暫定規制値はいわばがん値であって、安全な値ではないこと、汚染された食べ物を避けるのは「風評被害をまきちらすこと」ではないとも力説している。

このブックレットでは、具体的な食品の選び方や放射能汚染を減らす調理方法、丈夫な身体を作る食べ方（まごわやさしい）なども紹介しているので、今すぐ役にたつ内容になっている。