

ガーリック + 通信

食のコミュニケーション円卓会議

Web版 第6号

2010. 2. 19 発行

2010年1月21日(木)、食のコミュニケーション円卓会議・食品照射研究班の4人は「生活協同組合パルシステム群馬」の皆様との合同学習・意見交換会に参加するために高崎市にある『日本原子力研究開発機構・高崎量子応用研究所』へ行ってきました。

開始時間が10時ということで、いつもの食品照射実験を行うときより少し早い集合でした。

円卓会議としては初めての試みで、昨年12月から小林さんや代表の市川さんとパルシステム群馬の方とのメールのやりとりを見ながら、どのように進めたら良いか食品照射研究班内、あるいは運営委員の間で話し合いが持たれ、この日を迎えることが出来ました。

パルシステム群馬からは10名の皆様に参加されると聞いて、緊張気味に会場に向かいましたが、会場近くに行くと元気で楽しそうな笑い声・話声が聞こえてホッといたしました。実際、会場に入るとすぐに和やかな雰囲気の中、名刺交換となり、学習会が始まりました。



丁寧な小林さんの説明



皆様真剣に聞き入っていました



左：非照射みかん、右：照射みかん



照射施設内に並べられたいちごとみかん



パルシステム群馬との合同学習会意見交換会に参加して（横山 記）

2010年1月21日（木）、高崎研でパルシステム群馬と円卓会議が共同で食品照射の学習会を開催しました。パルシステム群馬(1)の参加者は、理事長を筆頭に幹部の方々と関心がある組合員総勢10名。円卓会議からは、代表を含め4名が参加し、食総研の等々力氏も加わりました。食品照射について、原研の小林氏から説明があった後、円卓会議の活動について、市川代表が紹介。その後、いちごとみかんの照射を行い、実際に食べ比べを行いました。

ここでは学習を共にしたパルシステム群馬について、ご紹介します。パルシステムとは、関東を中心に1都8県で活動している中堅の生活協同組合の連合。注文した品を、週に一回宅配しています。テレビCMを流しているの、「こんせんくん」というホルスタイン牛のイメージキャラクターを見たことがあるでしょう。パルシステム群馬は、高崎市、前橋市、太田市など群馬県を中心とする単位生協で、2万7千人の組合員が加入しています。団体内にいくつかのグループがあり、この日の参加者は「運動テーマ」グループが主体とのこと。

最近、食品照射には香辛料の解禁をめぐる動きがあります。これを察知した同じ会員生協から、反対表明の署名に協力を要請されたようです。「直ちに了解」ということではなく、勉強してからということでこの学習会になりました。今回は2回目になり、前回（2009年11月27日）の内容はサイトに報告されています(2)。賛成派の原研だけでなく、反対派からも意見を聞いています。このような姿勢は立派で、敬意を表したいと思います。

今回初めて参加した組合員にとって、食品照射の説明はやや難しい部分もあったようです。それでも、少なくとも安全性に問題がないということは認識されたのではないかと感じました。とはいえ、組合員の多くは食品照射に不安を抱いています。これは、前回の学習会の前に、全組合員を対象に行ったアンケート(3)からも明らかです。

パルシステム群馬はどのような判断をされていくのか、今後の経緯を注目してゆくつもりです。生協組織もいろいろありますが、食の安全についてよく勉強しているケースが多いようです。従来のように何でも反対ではなく、是々非々で判断しようとする動きがあると聞きます。そうであれば、事実に基づいてきちんと意見交換ができる相手ではないでしょうか。今後も、交流を図ることを考えていきたいと思います。（横山）

(1) <http://www.palsystem-gunma.coop/>

(2) <http://www.palsystem-gunma.coop/news/2009/091211.html>

(3) <http://www.palsystem-gunma.coop/news/2009/091212.html>



高崎市役所 21 階からの眺め

合同学習意見交換会参加報告（市川 記）

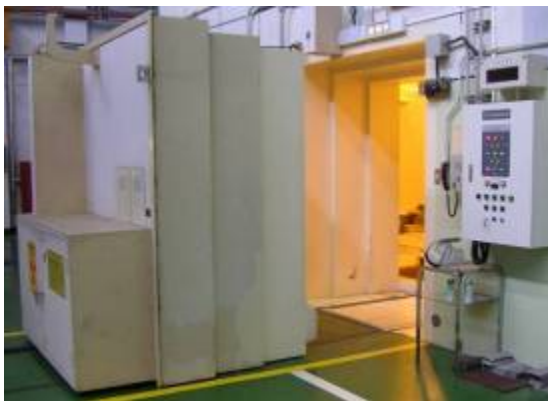
パルシステム群馬のみなさんとの合同学習・意見交換会に参加してきました。

1/21（木）午前10時から、高崎研究所のベンチャー棟1階討論室（111号室）で、にぎやかに開催されました。パルシステム群馬のみなさんは、私たちよりも若い方々が多く、とてもエネルギッシュな印象でした。

最初に、小林さんから「食品照射」について、基本的な内容をわかりやすく解説をしてもらいました。その後、全員で照射施設を見学しました。見学の時間を利用して、「いちご」と「みかん」を照射し、後で食味テスト（後述）を行いました。

ドアの厚さに驚きました！

初めて見学される方々は、私たちも最初そうであったように、照射室のドアの厚さや、照射室の内部に興味津々の様子でした。照射室の線源を覗き込むのを見て、自分たちも以前そのように覗き込んでいたのだらうと思い出し、懐かしく思いました。プールの横に備え付けてある、赤と白の「救命浮輪」にも、もちろん興味をお持ちでした。質問もたくさんされました。写真にも収めていらっしゃるようでした。



お昼は、国際交流会館にて皆で昼食をとりながら、よもやま話に花が咲きました。私は、隣席の千葉さんと、向かいに座られたパルシステム群馬の方と、生協活動のきっかけや、体験実験の話などを語り合いました。その方は、たった1回の高崎研究所見学会と小林様とのメールのやり取りをただだけで、パルシステム群馬のホームページに、照射食品についてわかりやすくまとめ上げられていました。私たちは、その理解力や文章力に驚きました。その方から、まとめるにあたり非常に時間が掛かり、家事との両立が大変だとお聞きました。また、ご自分は照射食品の安全性が高いと理解しても、他の方々に伝えるのが難しいといった悩みも直接伺うことができました。このような悩みは、私たちも同じようなものがあり、共通の悩みなのだとことを改めて知ることが出来、大変有意義でした。

午後からは、円卓会議の活動を30分ほどご紹介した後、意見交換を行いました。団体発足のきっかけになった、公開講座の科目や内容についても質問が出て、関心を持って頂いていることをうれしく思いました。

最後に、いちごの食味体験を行いました。（後述）

今回の意見交換では、結論や合意などを出すといった目的はありませんでしたが、いろんな意見、いろんな表情、いろんな気持ち、いろいろ出てきて大変有意義だったと思いました。文字や言葉だけでは伝えられないものを、お互いに伝え合えたような気がします。このようなコミュニケーションの場が少しずつでも広がっていくことを願わずにはられません。



照射したいちごとみかんの試食・保存性（千葉 記）



パルシステム群馬からの参加者には、照射食品について初めて学習される方もいらっしゃるので、照射食品の試食をしたものか、参加予定者の中で迷いがありました。私自身は1年余り前、照射じゃがいもの味が通常のものとは何ら変わりなく、むしろ美味であったことから、ぐっと身近に照射食品を感じました。また、あれこれ試食して、低線量ですと味があまり変わらず、多少風味が変ってもそれはそれでおいしいものもあるという経験から、照射の技術を食品に使うことに積極性が出て来ました。半面「怖い。まずそう。」という気持ちが強いと、実際よりまずく感じそうです。最終的には、してみないと試食が表に出るか裏に出るか分かりません。

結局、無理強いしないとして、いちごを用意することにしました。それぞれの目の前に、照射したいちごと非照射のいちごを区別して置きました。少なくとも近くで見て臭いをかぐのは、全員ができそうと思いました。

外観・食味テスト 照射当日 品目：いちご（品種やよいひめ ・産地 群馬県）

照射日：2010年1月21日（木）

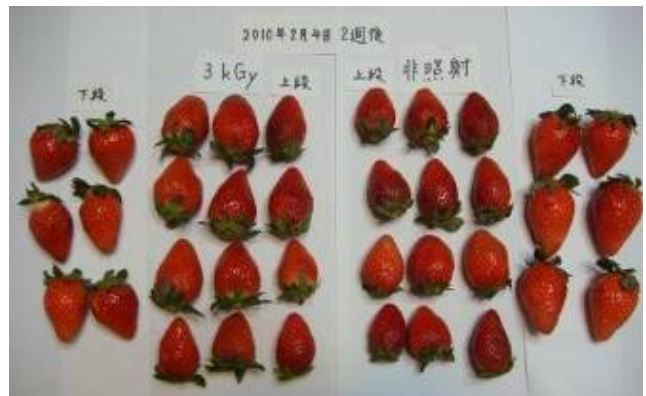
条件：非照射の対照（N）を基準として判定する。

円卓側：7名（内1名は試食前の香りについて答えず）、パルシステム群馬：9名（内1名は試食せず）

		円卓側	パルシステム群馬	合計	
		3 kGy	3 kGy	3 kGy	
外観、 皮の色・つや	良い	1	3	4	円卓側感想など ・新鮮な香りは非照射の方が強い。 ・少し香りがうすいかも 個体差かも。 ・照射した方には、特有のにおいがあるように感じた。 ・パックに入った状態のものは、パック臭い感じがした。
	やや良い				
	変わらない	6	5	11	
	やや悪い		1	1	
	悪い				
試食前 香り	良い	1	2	3	・まずい。照射臭・オゾンくささがあり、あまりおいしくない ・香りよし悪しではなく→香り変化あり やや変化あり(ややエステル臭) 成熟が進んだ感じ。酸味が減る。
	やや良い	1	1	2	
	変わらない	1	3	4	
	やや悪い	3	3	6	
	悪い				
試食前 硬さ	硬い	1		1	・照射も非照射もおいしい。 パルシステム群馬側感想 ・かおりがちがう。あたたかい部屋においたあとのようなすこしすえたような感じ(まずいわけではない)
	やや硬い		1	1	
	変わらない	5	6	11	
	やや軟らかい	1	2	3	
	軟らかい				
試食、硬さ	硬い	1		1	・口の奥に広がる香りがウ～？って感じ。 おいしくない別の物の感じ。 ・味が少し違っていた気がする。痛みかかった味のような その苺の味かもしれませんが非照射の物と全く違いました。
	やや硬い				
	変わらない	2	5	7	
	やや軟らかい	4	3	8	
	軟らかい				
試食、甘味	甘い	1		1	
	やや甘い	1	1	2	
	変わらない	3	5	8	
	やや甘くない	2	2	4	
	甘くない				
試食、酸味	強い	1		1	
	やや強い	1		1	
	変わらない	2	3	5	
	やや弱い	3	4	7	
	弱い		1	1	
試食、風味	強い	1		1	
	やや強い		1	1	
	変わらない	3	5	8	
	やや弱い	3	1	4	
	弱い		1	1	

安全性が高いという話の後でしたし、いかにも新鮮でおいしそうに見えるせいか、ほとんどの人がさっさと試食しました。ただ、生協の職員である男性 1 名は「1 年後に食べます」と言って、なかなか試食しませんでした。そのお気持ちも無理ないと思います。単なる偶然であり私の偏見かもしれませんが、「試食したがるなのは、やはり男性だった」と思いました。

いちごの試食の結果は前頁の表のとおりです。いちごに個体差があるせいか、すっきりしたデータではありませんが、敏感な人でない限り、照射してもそれほど品質に悪影響を及ぼさないように感じました。



いちごの保存性については、今回はっきりした違いが出ませんでした。冷蔵庫野菜室に保存したところ、非照射についても 1 週間過ぎてパックの外から見ると悪くならず、パックの外からでは照射の良さが明確にならないうちに、両方が悪くなりました。

なお、いちごやみかんのカビの殺菌に一番適した、透過力の低い電子線で表面だけを照射する方法ではなく、中まで透過して一様に殺菌するガンマ線照射なので、今回の試食や保存の様子から「使えない技術」と結論を出すことはできません。

みかんについては、円卓会議内で行いました。3 kGy 照射という比較的高い線量であったせいもあるでしょうが、まるで缶詰のみかんのような風味となり、好ましいとは感じませんでした。ただし、収穫後すぐのみかんでは、違う結果が出るかもしれません。

みかんの保存は、それぞれが持ち帰り、室温で 2 週間ほど観察しました。これも明確な差が見られませんでした。「保存性を見るのは難しい」と先生方にコメントを頂きました。

編集後記

私は 5 回ほど見学・照射実験をさせていただきましたが、第一回目は、照射するための野菜等の置き方の練習を別室で行い、何やら大変なことをするのだと思いました。やや怖じ気づきながら実際の照射施設を見ると、分厚い壁の向こうは特別なものはなく、ただ大きな箱の中に入った気分でした。今思うと大きな電子レンジに入ったような気分でしょうか。

照射後、分厚い扉が開けられるとすぐに中に入ることが出来るのは驚異に近かったです。身体に悪影響は無いのかと・・・でもそれは、ここで毎日作業や実験を行っていらっしゃる方がいるのだから大丈夫なのだと思います。思い起こすと一番怖かったのは・・・円卓会議に入会して間もなく、照射したじゃがいもを 2,3 個渡され、「自宅で観察するなり、食べるなりして」と言われたことです。断ることも出来ず、恐る恐るカバンに入れて、自宅の台所の一番隅に放置しました。放射線が出ていたらどうしようとビクビクしながら！！

それが今では冷蔵庫には照射された野菜や果物はもちろん、室内にはたくさんの観察用の照射されたニンニクが長期間保管されています(笑) 🍷 (飯塚)