

青汁照射問題（2014年4月14日に、東京都港区が食品衛生法に基づき、事業者に自主回収するように行政指導した）に関するQ&A：2014年6月6日版

Q：既に、当該青汁を飲んでしまいました。大丈夫でしょうか？

A→米国では法律上も安全上も何ら問題なく出回っているものなので、それを日本人が食したからといって照射による安全上の問題はありません。大丈夫です。（ただし、照射による問題はないという意味であり、照射される以前の青汁の原料そのものの安全性をお約束するという意味ではありません）

日本で自主回収となってしまうのは、安全性に問題があるからではなく、日本の食品衛生法が欧米など諸外国と大きく異なり国際規格との整合性がとれていないからです。日本でジャガイモの発芽防止以外の照射の許可が遅れているのも行政上の問題であり、「有害物質が発生するとの報告があるため（朝日新聞 2014年4月15日付、大村美香・編集委員）」ではありません。

Q：照射した食品は、食べると危険なのは？

A→WHO と欧米などの諸機関は科学的評価を行い「安全」と判断しました。

しかし、日本の行政は、1972年にジャガイモの照射芽止めを許可した後、海外の評価結果を肯定も否定もせず無視しています。2011年、私たちは政府のリスク評価機関である食品安全委員会に科学的な安全性評価をするよう提案しました。しかし、回答は、リスク管理機関である厚生労働省の要請がないから今すぐには評価は行わないというものでした。

照射食品に限らず、全ての食品には大なり小なり健康リスクがあります。照射した食品にはそれを超えるような特有のリスクはありません。食品照射はWHOやコーデックスでも認められている安全な技術です。

Q：照射食品から放射線が出ているのですか？

A→国際的な食品規格（コーデックス規格）で決められた線源・線量で、適切に処理された食品が放射線を出すようになることはありません。

Q：何故、青汁の原料に照射したのでしょうか？

A→照射により非加熱で殺菌・殺虫することができ、加熱や、薬品処理よりも照射処理の方が有効だからです。今回の青汁原料の大麦若葉でも、色や香りを損ねることなく、また、薬品の残留の心配もなく殺菌できます。

日本以外の国々では、香辛料・ハーブ・乾燥野菜をはじめ、冷凍肉や魚介類の食中毒防止、熱帯果実類の検疫殺虫など、様々な食品に合法的に照射が使われ、安全で豊かな食生活の役に立っています。

#### ☞もっと知りたい方に

- ・ 日本食品照射研究協議会「食品照射とは」  
<http://jrafi.ac.affrc.go.jp/FItoha.htm>
- ・ 農林水産省消費・安全局「食品への放射線利用について」  
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/training/pdf/091225.pdf>

#### Q：放射線処理した食品はまずいのは？

A→私たちは、「芽止め」じゃがいもについて知るために、照射施設を持つJA士幌町へ見学に行きました。私たちは放射線処理したジャガイモを何回も食べました。その味は、処理していないものと何も変わりません。美味しいです。「食味・外観・保存性等については、私たちの体験実験の様子をガーリック通信でご覧ください」

#### ☞私たちの見学や体験実験の記録

- ・ 「ガーリック通信」 <http://food-entaku.org/garlicweb/garlicweb.htm>
- ・ 「市民のための公開講座・しゃべり場」、「カフェ円卓」など  
<http://food-entaku.org/katsudou.htm#koukaikouza>  
<http://food-entaku.org/katsudou.htm#cafe>