

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7号

2010. 3. 4 発行

2010年2月24日食総研でのにんにくの観察に参加して（千葉 記）



《等々力先生とにんにくが保管されていた建物の前で》

今年2月24日、筑波にある食品総合研究所へ日本原子力研究開発機構の菊地氏と円卓会議会員でもある小林氏と共に伺いました。

ガーリック通信1・2号で報告しました「2009年9月1日および9月29日に照射した、にんにくの観察」が目的です。

9月1日照射のにんにくを、私を含め円卓会議会員3名が自宅に持ち帰って、1週ごとの観察を半年近く継続しており、「そろそろ見に行かないと」と感じていたところで、「まさか観察が遅過ぎないでしょうね？」という不安と「期待通りの結果を自分の目で直接見られるかも」という期待を胸に向かいました。



照射したにんにくの観察に私が興味を持ちました経緯について

昨年2月、円卓会議の有志がにんにくなどの照射実験をし、中国産にんにくでは芽止めの効果の傾向が見られたとはいえ、青森産では非照射との明確な差がなく、文献通りの照射の効果が鮮明には見られなかったということです。これは、収穫後半年以上経ち、すでに芽が形成してから照射したことが主な原因だろうと推測されました。さらに、青森産のにんにくは収穫後、ある程度温度を高くした後、冷蔵保存するという技術で、芽を出にくくするという話もありました。

私はこの結果や考察を伺って、残念でなりません。円卓会議の資金・労力・時間・熱意などをたくさん使って観察し、多くの写真も撮り、にんにく担当者数名は何度も考え合っている様子でした。素人には耐え難い「照射した時期が遅過ぎる」という悲しい考察のせい、か、よりお忙しくなったせい、か、私には詳細は分かりませんが、まるで潮が引くように、にんにく班の多くの方が、研究を継続しなくなりました。

そこで、少数になった食品照射研究班（新にんにく班）で、次は「収穫後すぐに照射しよう」「乾熱処理していない素性の明らかなにんにくを得よう」「個体差の問題がないよう、たくさんの個数を確保しよう」「それには素人実験では無理なので、原研・食総研といった研究機関と連携し、ときどき観察しに行こう」と考えました。こういった条件がない、かつ、この実験や観察に参加できる会員が少ないなら、私も参加しようと思いました。

また、私も保存性を観察したブロッコリーをはじめ、他の野菜についてもぱっとした結果ではなかつ

たので、「今度こそ照射の良さを明確に感じられそうな物を試したい」という抑えがたい欲望にかられました。

照射実験の詳細・・・ガーリック通信1・2号 をご覧ください。

【 2010年2月24日のこと 】

下の写真をご覧ください。30 Gy- I は、2009年9月1日に30 Gyで照射したにんにくで、30 Gy- II は、同年9月29日に30 Gyで照射した、という意味です。予想通り、収穫からあまりたない内に照射すれば、少ないエネルギーで効果が出ますが、照射が4週間遅くなると芽や根が多く出てきます。

とはいえ、非照射であるコントロールに比べれば、9月29日の照射であっても芽や根の出る程度ははっきり異なり、それなりの効果はありますし、もっと高い線量なら効果も高いことが一目瞭然でした。

今回、照射の芽や根を止める効果や、照射時期が早いと低線量で効果があることが、計測の必要がないほど明瞭に見られたので、自分一人でしたことではないけれど、達成感と安堵を得ました。

実験や観察によりある結果を得たいという欲望と、たとえば気に入った衣類がほしいという欲望とは、言葉で書くと同じ2文字なのですが、得られたときの喜びや満足の度合いは、困難を伴った分だけ前者の方が大きいと改めて気付きました。

1ヶ月後に再度観察し、より明瞭な結果を得られることを期待します。



2009年9月1日に30 Gyで照射したにんにく



2009年9月29日に30 Gyで照射したにんにく



大量のにんにくの皮剥き かなり大変でした



芽と根の長さを真剣に測定中