

2017年11月14日

四国電力株式会社
代表取締役社長 佐伯勇人様

照射食品反対連絡会

代表世話人 和田正江（主婦連合会）

同 額瀨美千世（日本消費者連盟）

同 里見宏（食品照射ネットワーク）

同 久保田裕子（日本有機農業研究会）

「リビングまつやま」掲載の広告記事についての公開質問状

私たち「照射食品反対連絡会」は、放射線を照射した食品の安全性に問題があると考
え反対運動をしている市民団体です。

愛媛県松山市を中心に家庭に配布されているフリーペーパー「リビングまつやま」（えひ
めリビング新聞社発行）2017年10月28日号の3面に掲載の貴社の広告記事について
伺いたいことがあります。同広告は「食の保存に役立つって、知っている？ 食品照射
のこと、教えて！」と題し、消費生活コンサルタントの市川まりこさんがインタビュー
に答える形の記事ですが、市川さんの回答内容には明らかに間違いがあります。広告で
あっても読者を誤解させるような記事を掲載するのは問題ではないでしょうか。このよ
うな誤解に満ちた広告記事に抗議するとともに、以下質問いたします。お忙しいところ
恐れ入りますが、2017年11月27日までに回答を文書にてお願いいたします。

記

1、生レバーの殺菌方法に関する市川まりこさんの答え（1段目の最後から2行目から
2段目から2行目にかけて）に「放射線を使えば食品の温度がほとんど上がらない上に、
色・香り・栄養素もそのまま保たれるのです」とありますが、厚生労働省による「畜産
食品の安全性確保に関する研究」では、牛レバーに照射することで、ベンジルメルカプ
タンやフェニルエチルアルコール、スカトールなどの臭気成分が発生することが確認さ
れています。香りが「そのまま保たれる」という市川さんの回答は間違いですが、これ
についてどうお考えですか。

2、食品照射の安全性に関する市川さんの答え（3段目の前から4行目から6行目）に
「あてた放射線は、不要な菌を殺して食品を通り抜けていきます。つまり、食品に残ら

ないんですね」とありますが、上記1の厚労省による研究によれば、発がん誘導のシクロブタノン類が検出されているほか、トランス脂肪酸の生成も確認されています。照射してもその食品に何も残らないように読み取れる市川さんの回答は間違いですが、これについてどうお考えですか。

3、今回のインタビューに際しては、貴社がえひめリビング新聞社に市川さんを紹介または推薦されましたか。経過をお知らせ下さい。

4、上記1と2で指摘した市川さんの間違いについて、「リビングまつやま」に訂正文を出していただきたいのですがいかがでしょうか。

以上

<連絡先>

〒169-0051 東京都新宿区西早稲田 1-9-19-207

照射食品反対連絡会事務局

Tel : 03-5155-4765 / Fax : 03-5155-4767

E メール : sshrk09@gmail.com

