



私がお答え
いたします!

食のコミュニケーション
円卓会議 代表/
消費生活コンサルタント

市川 まりこ 氏

“生活者代表”として、消費者が抱える「食」への疑問や不安に対し 主婦の目線で向き合っている。代表を務める「食のコミュニケーション円卓会議」は、消費者の利益を損ねている障害を取り払い、誰もがより良い食生活を送れるようになるために邁進中。

<http://food-entaku.org>

食の保存に役立つって、知ってる？

しょうしゃ 食品照射のこと、教えて！

「食の安全」をテーマとし、多岐にわたる活動を行っている人がいます。

「食のコミュニケーション円卓会議」の代表、市川まりこさん。

2006年に5～6人で立ち上げた会も、今では全国から50数人が参加。

自身、3人の子育て経験を通して、食の安全について学び考え、仲間たちと、ときに有識者の方々と意見交換をしてきました。

なかでも今回は、あまり聞き慣れない「食品照射」をテーマとし、市川さんが調べたことを、私たちにも教えていただきました。

「聞き慣れない言葉ですが…」

「食品照射」って、何ですか？

食品に放射線をあてて殺菌したり、発芽を防止することを「食品照射」といいます。

市川さんは、どうして「食品照射」に興味を持たれたのですか？

仲間たちと食の安全性について調べていたときに、食品照射が「食品の衛生や保存の役に立つ」と知って、ものすごく驚いたからです。文字どおり、目からウロコの体験でした。

「すんなり理解できましたか？」

食べ物に放射線と聞いただけで「え！ありえない！」という感覚でしたし、最初はやっぱりよく分かりませんでした。でも、絶句したまま何もしないで不安を抱えていると…思考停止ですよ。それはすぐにもったいない。だから私たちは、ちょっとだけ勉強と体験をしてみようと考え、専門家を訪ねいろいろ試してみました。すると、消費者の立場から見ても「この技術は世の中の役に立つよね」と納得できる感触を得ることができたのです。

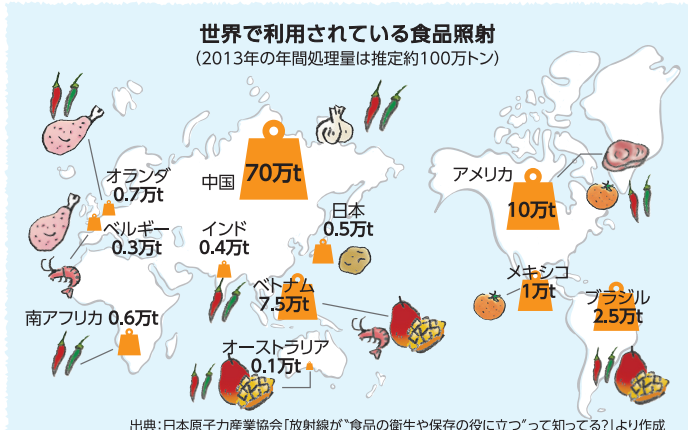
「どんなふうに使われているのでしょうか？」

分かりやすい例を挙げてみましょう。たとえば、生レバーを殺菌する方法って、どういふものがあると思いますか？火を通す、といったところですが、火を通したら生レバーではなく、なってしまうすよね(笑)。

かといって、薬剤漬けにするわけにもいかない。こんなとき放射線を使えば、食品の温度がほと



照射した放射線は食品を通り抜ける



「に！」と思うと、本当に残念です。



「食中毒のリスクが減らせる以外にもメリットはありますか？」

何よりも食品の保存性が上がります。芽が出たり腐ったりして野菜や果物をすぐダメにして、捨ててしまう…そんなもったいない状況を減らせる可能性もありますよね。また、化学薬品を使ったり、熱で処理してから輸入している南国フルーツも、食品照射をすればフレッシュなままの味が楽しめるでしょうね。世界の最も多くの国で食品照射の実績がある食品は香辛料なんです。日本でももっと色鮮やかなハーブや香り豊かなスパイスが楽しめるのに！と思うと、本当に残念です。

「ですが…放射線をあてて、本当に安全なのですか？」



カレーで食べ比べてみると放射線殺菌した香辛料の方が加熱殺菌した香辛料のカレーよりおいしくて驚きました！

むやみに恐がることはないと思います。あてた放射線は、必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。安全性は国際的に確認されていて、世界の先進国など約40の国が実用化しています。諸外国では「食品照射にはメリットがある」と国が判断しているのです。商品にマークをつけ、消費者が選んで買えるようになっていきます。

また、食品にはもともと放射線を出す物質が含まれている事実を知っていただいた方がいいと思います。さらに、私たちの身体の中にも放射線を出す物質が含まれているんですよ。

身体や食べ物には、もともと放射性物質が含まれている！



「食品照射」はあまり知られていませんが、とても有効だということが分かりました。知識が増えれば選択の幅も広がります。私たち四国電力は、これからもそのお手伝いをしてまいります。

しあわせのチカラになりたい。

四国電力株式会社
<http://www.yonden.co.jp/>

放射線について詳しく知りたい方はこちら▼

学ぼう放射線 検索



思い込みや古い常識にとらわれていると大切なものを見失い、メリットを得ることはできません。できるだけ視野を広く持って冷静に判断し、玉石混交の情報の中から正しい情報を見抜く力をぜひ身に付けてほしいと思います。

「なぜ、日本ではジャガイモ以外の食品照射が認められていなかったり、照射された食品の輸入が禁止されているのでしょうか？」

社会に放射線への漠然とした不安があること、食品照射のメリットが広く知られていないこと等から必要性を感じられないのかもしれない。私が気になっているのは、「照射された品質の保たれた食品を選びたい」という消費者に選択の機会がないという現状です。食品照射された食品を「選ぶ」「選ばない」という選択肢があった上で、私たちが自分の考えで適切に選択できることが大事なのではないかと思います。

