

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

INTERVIEW REPORT

「食の安全」について



食のコミュニケーション
円卓会議 代表ノ
消費者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、主婦の目線で見守っている。代表を務める「食のコミュニケーション円卓会議」は、消費者の利益を損なっていない食品を取り扱い、誰もがより良い食生活を送れるようになるために活動中。
<http://food-mixing.org>

食の保存に役立つって、知ってる？ 食品照射のこと、教えて！

「食の安全」をテーマとし、多数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、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」とは、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や、「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」ということで、ものすごく興味を持ちました。文字と図でよく見かけるもののイメージがなかったので、まずは「食品照射」について調べてみました。すると、専門家を訪ねたところ、放射線の技術は世の中の役に立つもので、この技術は世の中の役に立つものでした。

「とみなすように役に立つのでしょか？

「自分や子供を殺してしまったり、たとえは、生レバーを殺菌する方法として、いろいろなものがあると思います。火を過剰にかいた方がいいと、火を通したら生レバーではなくなってしまうようなイメージ。かといって、放射線に当たるわけでもない、いいかな、こんなところ、放射線を使えば、食品の温度が低く

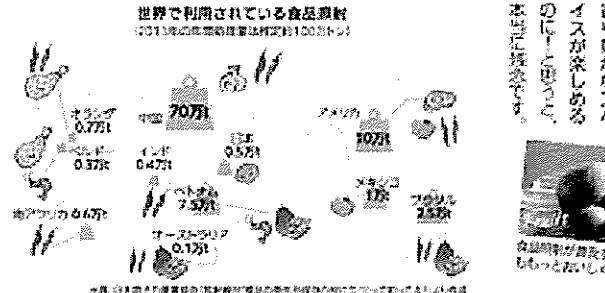
「聞き慣れない言葉ですが、「食品照射」とは、何ですか？食品に放射線をあてて殺菌したり、発芽を防止することや、「食品照射」といいます。

「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」ということで、ものすごく興味を持ちました。文字と図でよく見かけるもののイメージがなかったので、まずは「食品照射」について調べてみました。すると、専門家を訪ねたところ、放射線の技術は世の中の役に立つもので、この技術は世の中の役に立つものでした。

「とみなすように役に立つのでしょか？

「自分や子供を殺してしまったり、たとえは、生レバーを殺菌する方法として、いろいろなものがあると思います。火を過剰にかいた方がいいと、火を通したら生レバーではなくなってしまうようなイメージ。かといって、放射線に当たるわけでもない、いいかな、こんなところ、放射線を使えば、食品の温度が低く



「聞き慣れない言葉ですが、「食品照射」とは、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や、「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」ということで、ものすごく興味を持ちました。文字と図でよく見かけるもののイメージがなかったので、まずは「食品照射」について調べてみました。すると、専門家を訪ねたところ、放射線の技術は世の中の役に立つもので、この技術は世の中の役に立つものでした。

「とみなすように役に立つのでしょか？

「自分や子供を殺してしまったり、たとえは、生レバーを殺菌する方法として、いろいろなものがあると思います。火を過剰にかいた方がいいと、火を通したら生レバーではなくなってしまうようなイメージ。かといって、放射線に当たるわけでもない、いいかな、こんなところ、放射線を使えば、食品の温度が低く



「聞き慣れない言葉ですが、「食品照射」とは、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や、「食品照射」といいます。

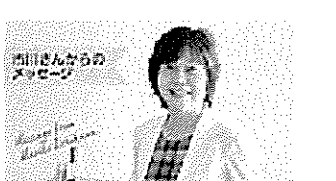
「市川さんは、どうして「食品照射」に興味を持たれたのですか？

「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」ということで、ものすごく興味を持ちました。文字と図でよく見かけるもののイメージがなかったので、まずは「食品照射」について調べてみました。すると、専門家を訪ねたところ、放射線の技術は世の中の役に立つもので、この技術は世の中の役に立つものでした。

「とみなすように役に立つのでしょか？

「自分や子供を殺してしまったり、たとえは、生レバーを殺菌する方法として、いろいろなものがあると思います。火を過剰にかいた方がいいと、火を通したら生レバーではなくなってしまうようなイメージ。かといって、放射線に当たるわけでもない、いいかな、こんなところ、放射線を使えば、食品の温度が低く

「食品照射」はあまり知られていませんが、とても有効なことだ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。私たち消費者は、これからはそのお手伝いをしてまいります。



「聞き慣れない言葉ですが、「食品照射」とは、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や、「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」ということで、ものすごく興味を持ちました。文字と図でよく見かけるもののイメージがなかったので、まずは「食品照射」について調べてみました。すると、専門家を訪ねたところ、放射線の技術は世の中の役に立つもので、この技術は世の中の役に立つものでした。

「とみなすように役に立つのでしょか？

「自分や子供を殺してしまったり、たとえは、生レバーを殺菌する方法として、いろいろなものがあると思います。火を過剰にかいた方がいいと、火を通したら生レバーではなくなってしまうようなイメージ。かといって、放射線に当たるわけでもない、いいかな、こんなところ、放射線を使えば、食品の温度が低く

しあわせの手カラになげたい。

四国電力株式会社
YODOCOE
<http://www.yodoco.jp/>

