

「今さら聞けない」「ちょっと気になる」…食についての基本のキを、毎月1回紹介します。

# 食べものナビゲーター

FOOD NAVIGATOR

## 9月

vol.65 2016年8月22日発行

### 照射食品



### 照射食品をめぐる動き、ご存知ですか?

放射線を保存や殺菌などのために、食品に当てる「照射食品」…私たちが知らないうちに、さまざまに広がる動きがあります。無関心でいると、照射食品が拡大してしまいます。

### ●照射ジャガイモの販売が広がっている?

芽止め(発芽防止)を目的に放射線を照射したジャガイモが、首都圏をはじめ各地で販売されていることが確認されています。中には都内の大学祭で無料配布したり、都内の学校給食でも使われていた例があります(国内で唯一照射ジャガイモを出荷している土幌農協は、1970年代に東京には出荷しないことを約束しています)。

### ●香辛料への照射拡大の動き、TPPで再燃?

原子力委員会は2006年、香辛料などの殺菌に食品照射の拡大を求める報告を出しました。しかし食品業界にはニーズがなく、拡大は見送られました。しかし、懸念されるのがTPPです。米国では食品照射が香辛料や食肉などに広く認められており、日本も受け入れを迫られる可能性があります。

### ●レバ刺し復活のために照射が必要?

2012年に衛生的な理由で飲食店での生レバー提供が禁止された直後から、生レバーの放射線照射殺菌が研究されています。レバ刺し復活を口実に、食品照射の拡大を図る動きもあるようです。

### 照射食品のここが不安

照射食品は、「放射線を当てる」ということで、ばくぜんとした不安がありますが、実は、いくつも不安な情報があるのです。

#### ② 放射線によって有害物質が生成

放射線の高いエネルギーによって食品成分は化学反応を起こし、有害物質を生成します。そのひとつ「アルキルシクロブタン」は、食品照射でのみ生成され、発癌性の疑いがあります。そのほか、過酸化脂質など活性酸素も大量にできるとの報告もあります。

#### ④ 新しい放射能もできる?

物質に放射線が当たると生成する、新しい放射能を「誘導放射能」といいます。従来、照射食品に誘導放射能はできないと言われていましたが、実は開発初期に生成が報告されていたと、最近になって再確認されました。

#### ⑥ 照射食品が安全って本当?

照射食品についての動物実験などはたくさん実施されていますが、その結果は有害と安全に分かれています。しかし原子力委員会は2006年、有害という実験結果を無視したWHO報告を丸々借用して、「安全」の判断を出しました。

しかし、2009年にはオーストラリアで放射線照射された輸入ペットフードを食べた猫が、下半身麻痺などの神経症状を起こして大量死する事件も起きています。



### お知らせ

#### PET ボトル学習会「震災と水」が開催されました

100%再生PETボトル水の導入に関連した学習・討論の一環として、「震災と水」学習会を開催しました。グループ他生協でPETボトル水が扱われる契機となった東日本大震災の経験や、PET水が要望された経過などを、パルシステム福島のと田顧問(元理事長)が話しました。私たちにとっても直下型大地震は他人事ではありません。災害ボランティアの専門家からも、日頃から防災の備えと地域で助け合う、つながりの大切さが強調されました。

#### Q 加工食品で見かける「デキストリン」って何?

A デキストリンとはデンプンを部分的に、加水分解したものです(分解が進むと麦芽糖やブドウ糖になります)。酵素処理で作られる環状の「シクロデキストリン」は、食品添加物として扱われますが、軽く焼いたデンプンから作られる「難消化性デキストリン」は水溶性食物繊維の一種で、食品添加物としては扱われません。

#### Q プラスチックの袋でボイルする商品って、大丈夫?

A 食品衛生法に容器包装の規格があり、水や油脂・酒類などの代替溶媒を使った試験で、煮沸時を含め容器包装からの溶出物質を規制しています。パルシステムでは、ポリ塩化ビニルなど添加剤が心配な素材は使いません。

### 募集します!! わが家の防災アイデア

震災などの災害に備えて、みなさんのアイデアをお寄せください。特集で取り上げます。何でもお寄せください。「こんな対策をしている」「こんな備蓄をしている」「こんなものが便利では」…shoku-navi@pal.or.jp にメールでお送りください。

