



# Qちゃんの、つぼくら先生！ 放射線のこと教えてコーナー



## 相馬市の学校給食のご飯について

**Qちゃん** 今、僕が給食で食べているご飯って相馬市産米って聞いたんだけど・・・

**つぼくら先生** そのとおり。平成27年度から相馬市内の小中学校の給食では相馬市産米を使っているよ。突然どうしたんだい？

**Qちゃん** 僕が学校の給食で何気なく食べているお米は検査とかしているのかなと、ふと気になって・・・

**つぼくら先生** もちろん給食に使用する前にきちんと検査されているよ。

相馬市内でつくられたお米に限らず、福島県内でつくられたお米は全て出荷される前に米袋(玄米)の放射性物質の検査がされているんだ。(全量全袋検査)

昨年度は138,650件も検査され、そのうち99.99%が25ベクレル/kg以下、25ベクレル/kg～50ベクレル/kgだったのは0.01%しかなかったんだ。どれも食品の基準値である100ベクレル/kgを超えていなかったんだよ。

ちなみにベクレルという単位は、簡単に言うとそこに放射性物質がどの程度あるか？(どのくらい放射線が出ているか?)という量を示しているよ。

**Qちゃん** 検査されているのはわかったけど、そもそも25ベクレル/kgってどの程度の値なの？

**つぼくら先生** 日本では一般食品の基準値は100ベクレル/kgとしているから、その4分の1だね。

そもそも国際的な基準では一般食品の基準は1,000ベクレル/kgとされているから十分に低い値であることがわかるね。

**Qちゃん** 日本では国際的な基準よりももっと低い基準で検査されているんだね。

**つぼくら先生** そうだね。だけど検査はこれだけじゃないよ。

全袋検査された玄米は精米される前と精米された後にも検査され、給食の食材としても検査されているよ。

さらに相馬市内の小中学校では炊き上がったご飯も検査していて、10ベクレル/kg未満でないと提供されないようになっているんだ。

この10ベクレル/kgは国が定めている水道水の基準と同じくらい低いもの。

さっきも話したとおり、一般食品の基準の100ベクレル/kgでも十分に低いのに、さらに低い基準を適用しているからより安心できるものになっているよ。

**Qちゃん** 給食で出されるご飯は、しっかりと検査されて僕たちの前に出されているんだね。

これで安心してご飯が食べれるよ。先生ありがとう。

## 今回Qちゃんが分かったこと

給食のご飯は厳しい検査を何回もおったうえで提供されているので、毎日安心して食べることができるということ。

●問い合わせ先 放射能対策室 ☎ 37-2270

## 自家消費野菜などの 放射性物質測定結果

●5月分 ▼測定件数 54件

(内訳・野菜 4件、魚 7件、山菜・キノコ類 34件、古米 1件、その他 8件)

▼基準値を超えた食品 0件

●相馬市で出荷制限などを受けている食品(6月6日現在)

▼くさそてつ(こごみ) ▼たけのこ ▼ふきのとう(野生)

▼ぜんまい ▼たららの芽(野生) ▼原木しいたけ(露地) ▼原木なめこ(露地) ▼野生きのこ ▼こしあぶら ▼うど(野生)

▼牛(県の定める出荷・検査方針に基づくものを除く)

※最新の情報は、福島復興ステーションホームページ内の「農林水産物の緊急時環境放射線モニタリング結果【詳細】」でご確認ください。

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/portal/non-kekka.html>

◎これまでの食品の検査結果(相馬市ホームページ)

<http://www.city.soma.fukushima.jp/housyasen/index.html>

●問い合わせ先 放射能対策室 (☎ 37 2 2 7 0)