

Qちゃん
市内に住む小学生



キュー

Qちゃんの、つぼくら先生！ 放射線のこと教えてコーナー

つぼくら先生
相馬中央病院医師
福島医大主任教授



キノコの種類と放射性セシウム

Qちゃん 先生、キノコといってもいろんな種類があるけど、種類によって放射性物質の検出に違いはあるの？

つぼくら先生 野生のキノコには、落ち葉や枯れ木などを分解して養分を得る「腐生菌（ふせいきん）」と、樹木の根と共生する「菌根菌（きんこんきん）」があるよ。国の研究機関が野生キノコの測定データからセシウムの吸収のしやすさについて調べたところ、菌根菌のキノコは腐生菌のキノコと比べて、セシウムの濃度が高い傾向があるという結果が出たんだ。これは樹木の根から吸収されたセシウムが直接キノコにも蓄積されてしまうからといわれているよ。

Qちゃん そうなんだ。キノコは生える場所や種類によってセシウムの吸収度が違ってくるんだね。そういえばおじいちゃんが近所の山で採れたキノコを測定したら、基準値を超える結果が出たって言っていたよ。食べるのは心配だし捨てるのはもったないって困っていたんだけど、どうしたらいいのかな。

つぼくら先生 仮に基準値上限（1キログラム当たり100ベクレル）のセシウムを含んだキノコを1年間、毎日100グラム食べたとしても、年間の

内部被ばく量は0.05ミリシーベルトくらいなんだ。ちなみに胸のレントゲン撮影で被ばくする量は約0.06ミリシーベルトだから、相当少ないことが分かるね。さすがに高濃度の放射性物質が含まれている食物を毎日食べることはおすすめしないけど、食べる量が少量なら健康に影響を及ぼす心配はほぼ無いといわれているよ。ただし、野生キノコは出荷制限になっているから食べるかどうかは測ってから判断してね。

Qちゃん そうか、放射性物質があるかないかでなくて量の問題だったね。おじいちゃんにも教えてあげよう。先生、ありがとう。

●キノコの種類別のセシウム吸収度（一部抜粋）

セシウム吸収度	腐生菌	菌根菌
低	ハタケシメジ マイタケ	マツタケ
↑	ナメコ	ハツタケ コウタケ（イノハナ）
高		

出典：JAEA（国立研究開発法人日本原子力研究開発機構）
教えます！みんなが知りたい福島の今 根拠情報Q&A

今回Qちゃんが分かったこと

- ▽野生のキノコは種類によってセシウムの吸収しやすさが異なること。
- ▽放射性物質が含まれているキノコでも少量なら食べても健康に影響を及ぼす心配はほぼ無いということ。

●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

●8月分 ▽測定件数 2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（9月1日現在）

▽クサソテツ（コゴミ） ▽タケノコ▽フキノトウ（野生）
▽ゼンマイ▽タラノメ（野生）
▽原木シイタケ（露地）
▽原木ナメコ（露地） ▽キノコ（野生） ▽コシアブラ ▽ウド（野生） ▽クロソイ

※最新の情報は、県農林水産物・加工食品モニタリング情報ホームページ内の「出荷制限等一覧」で確認ください。

◎これまでの食品の検査結果（市ホームページ）

ホームページはこちら



ホームページはこちら



●問い合わせ先 放射能対策室（☎372270）