

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  
福島医大特任教授



## 魚の安全

**Qちゃん** 昨日食べた魚、相馬市で水揚げされたものだったんだ。やっぱり地元で採れた新鮮な魚はおいしいよね。ちなみに相馬市で水揚げされた魚の放射性物質の検査はどうやっているのかな？

**つぼくら先生** 行われている検査は2つあって、県によるモニタリング検査と県漁協によるスクリーニング検査というものだよ。

**Qちゃん** 2つの検査は何が違うの？

**つぼくら先生** 県が行っているモニタリング検査は、一般の食品の基準値（1キログラムあたり100ベクレル）を超えていないか確認するためにやっているんだ。モニタリングなので、安全かどうかを監視するための検査だよ。

それに対して、県漁協が行っているスクリーニング検査は、漁協が出荷するかどうかを決めている検査なんだ。県の検査基準より厳しく、1キログラムあたり50ベクレルを超えていないかを調べているけど、この基準は皆さんにより安心して

もらえるよう自主的に設けたものなんだ。水揚げした日ごと、魚の種類につき1匹ずつ検査を行っていて、検査の流れは下の図のとおりだよ。

もっともここ1年は放射性物質が検出されることは無かったんだけどね。

**Qちゃん** じゃあ僕たちはより厳しい基準をクリアした魚を食べているということだね。

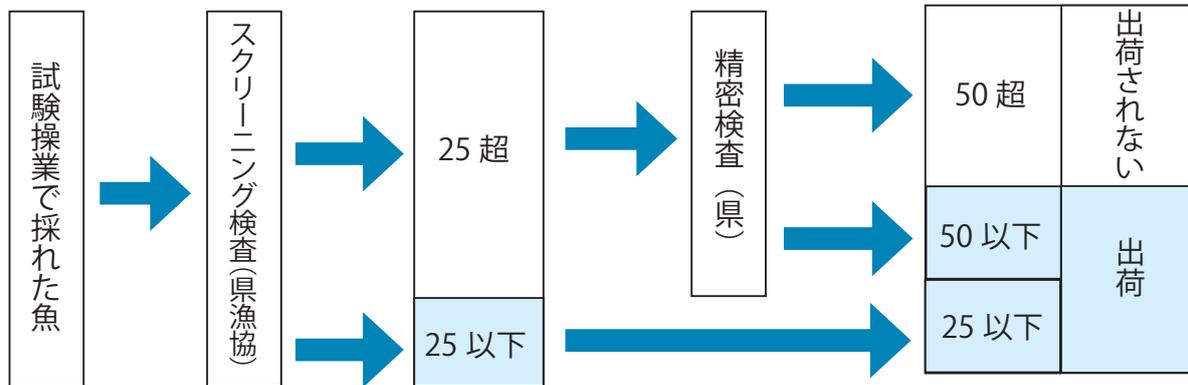
**つぼくら先生** そのとおりだね。尾浜地区に10月オープン予定の復興市民市場に並ぶ魚たちも同様の基準を満たしているものだから安心だね。

### 今回Qちゃんが分かったこと

▽県漁協のスクリーニング検査は消費者に安心して食べてもらえるように、県のモニタリング検査よりも厳しい基準で行われていること。

▽スクリーニング検査の結果、現在は放射性物質が検出されることは無く、もし検出されても1キログラム当たり50ベクレルより小さい値のものしか出荷されないということ。

県漁業協同組合によるスクリーニング検査の流れ（単位：1キログラム当たりに含まれるベクレル数）



●問い合わせ先 放射能対策室 (☎ 37-2270)

●問い合わせ先 放射能対策室 (☎ 37 2 2 7 0)

ホームページはこちらから



◎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から



※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。

自家消費野菜などの放射性物質測定結果

●7月分 ▼測定件数 0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 (8月4日現在) ▼クサソテツ(コゴミ)