

知っていますか？ シックスクール

子どもの環境を考える親の会

連絡先 0134(25)1182 or(27)5100

e-mail sato-jin@star.odn.ne.jp

http://blogs.yahoo.co.jp/kankitia

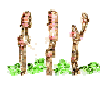
No.96 2012年3月

会報は皆さんの会費によって作られています。

郵便振替 02760-4-77134 1100 円/年



木の家具や家を購入する時には注意？



福島県南相馬市の木材の内部から1キロあたり数千ベクレルという高い放射線量が計測されたことで、樹木が吸収した放射性セシウムが徐々に木の内部に移ることが、東京農業大学の調査でわかりました。木材を年輪ごとに削って放射線量を測定した結果、同市原町区大原で採取したスギ1本から、外樹皮で4万2260ベクレル、11年に成長した部分からは5430ベクレルを検出したそうです。南相馬市のヒノキでは、9万5000ベクレル検出。東京農業大学の林教授はこれらの結果から、「高濃度のセシウムがたまることも考えられ、(出荷する際の)基準値を作ることや、放置した木材からセシウムが放出されないかを調べる必要がある」としています。林野庁によると、木材出荷時の放射線に関する基準値はなく、除染を必要とする基準値(10万cpm)を超えた際には、表面を拭いたり、洗い流すことを勧めているそうです。

石だけでなく木材からも放射性物質が検出され、家や新しい家具など木で作られるあらゆるものが危険な存在になってしまったようです。



さばの缶詰、北海道の魚からも放射能



グリーンピース放射能測定室『シルベク』の食品放射能調査によると、冬の魚の調査を大手スーパーマーケット5社で行ったところ、放射能汚染された商品が広く販売されていたことが確認されたそうです。今回の調査ではマダラやメバチマグロなど、大型魚からの放射性物質の検出が目立ち、缶詰(国産サバの水煮)からも、放射性物質が検出されました。『シルベク』は、「商品の外見や表示(ラベルなど)からは汚染度合いを見分けることができず、消費者が知らないうちに汚染された魚介類を口にしている可能性が高い」といいます。汚染度合いが最も高かったのはユニーで購入したマダラ(北海道産)で47.3Bq/kg(セシウム134,137)、岩手、宮城、北海道産の7サンプル中5サンプルから放射性物質が検出。メバチマグロは宮城県産の5サンプル中全てから放射性物質を検出したということです。シルベクHP



放射能と携帯電話・農薬の相乗作用



放射線被ばくで傷ついた遺伝子は、本来はそれを修復する作用がありますが、携帯電話に使用されるエネルギーの強いマイクロ波(電磁波)は、遺伝子に損傷を与え、その修復能力も阻害します。放射線や電磁波による健康障害は、発生原理は同じで、程度差の問題。放射線がガン発症の原因になるということは、マイクロ波も程度の差こそあれ、ガン等の原因になりうるということです。できるだけ浴びないほうがよいのです。

合成界面活性剤は、農薬を虫や野菜につきやすくする展着剤の役目をします。だから、農薬を使っている野菜は放射能を取り込みやすくしています。現代の食品は添加物や農薬など化学物質を含んでいますが、さらに放射能に汚染されるとその相乗効果で毒性が増すのだそうです。チェルノブイリでは、できるだけ無農薬、無添加の食材を子どもたちに与えるようにしているそうです。



「帰村宣言」した川内村のミミズー2万 Bq/kg の放射能汚染



ミミズは落ち葉や土に含まれる有機物を次々と食べて、何と一生の間に一匹で30トンもの土を処理するそうです。ミミズは見た目はグロテスクだが無農薬農法にとっても欠かせない存在。そのミミズが「帰村宣言」を出した川内村で放射能に高濃度に汚染されている実態が明かかになりました。ミミズが放射能に汚染されているということは、それらを捕食する他の動物はさらに高濃度の放射能に汚染されていることが予想されます(生物濃縮作用)。もちろん人間も例外ではなく、水俣病はその典型です。

福島県川内村の遠藤村長は、「帰村宣言」をだしましたが、川内村の空間線量は3.11μSv/h。年間被ばく線量に換算すると27.2mSv相当だそうですよ。住民は知っているのでしょうか？

自然と科学なんでもニュース



ペットボトルの水 自治体の“水”販売に疑問



過去に、数ヶ月間倉庫にしまったあった未開封のペットボトルの水から環境ホルモンが検出されたというニュースがありました。浄水器を通した水、汲みあげた湧き水であっても、プラスチックの容器で保管すれば、容器から溶け出したビスフェノールAやフタル酸エステル類などの化学物質に曝露される可能性があります。ヨーロッパの先進国では、プラスチックを使う限りその食品の汚染は避けられないという認識です。炎天下、車や自転車のホルダーに放置した場合は、紫外線や高温により、化学物質の水への浸出は加速し、曝露量が多くなるといえます。

ペットボトルを水筒代わりに使っている人を見かけますが、全国清涼飲料工業会によると「ペットボトルは水筒代わりに使うことを想定しておりません。衛生上、安全上の問題から決してお勧めできません」といいます。

そもそも、ペットボトルの水は、ろ過した水道水なのに、ペットボトルの水を飲む人の35%は、ボトルの水は水道水より安全だと思っているそうです。

07年頃、アメリカでは、売り上げにして108億ドル分のペットボトル水を市民が消費しており(年間約35000円以上のお金をペットボトルの水にかけている計算)、その消費量は年々増加傾向。しかも、アメリカは水をフィジー、フランス、イタリアなどから輸入していて、その運搬には地球温暖化の原因である二酸化炭素が年間で約4000トンも排出されるといいます。さらに、ペットボトルを製造するのにも、大量の石油資源が使用されます。そのうえ、アメリカ国内で流通しているペットボトルのうち、リサイクルされているのはたった30%程度。ニューヨークやサンフランシスコなどは、ペットボトルの水が環境に負荷をかけていることが問題になり、環境のために水道水を飲むキャンペーンを展開したり、官庁で水の購入を禁止する条例がだされたりしたそうです。もちろん、安全な水が得られないような地域(この度の放射能汚染など)では、ボトル入りの水は必要だという前提ですが、水道水が安全だとされている土地で、環境破壊の原因になる水を買う必要があるのかが議論になったそうです。

日本でも、空ボトルを『リサイクル』箱に入れたからといって、リサイクルされているとは限りません。ボトルは毎日何千万本も廃棄され、リサイクルもわずかだといえます。そのリサイクルも、実際は手間や費用がかさみ、天然資源も消費します。また、ボトルという重い荷物を、スーパーや自宅まで運ぶためには大量の燃料を使います。このように、ペットボトルの水は、問題がたくさんあるのに、全国の自治体では“ご当地のおいしい水”としての水ビジネスが盛んです。最近になって、採算が取れないという理由で中止する自治体もでてきましたが、環境破壊の弊害が証明された今、私たちは、もう一度“ペットボトルの水”の必要性について考えてみませんか。

最後に、ビタミンやミネラルを含んだ飲料は、ボトルウォーターのなかでも最悪の部類に入ります。それは、殆どのビタミンウォーターは、肥満をはじめ健康に影響を与える原因となるブドウ糖果糖液糖(異性化糖)や、着色料などが入っているからです。軽い糖尿病の人が清涼飲料水を大量に飲むと、血糖値が著しく上昇し、死に至るケースも(ペットボトル症候群)。スポーツ飲料でも5~6%の糖分があり、1.5リットルのペットボトル飲料なら角砂糖(3グラム)で50個分も入っているそうです。

汗をかいたからといって、安易に、子どもにスポーツ飲料を与えないようにしましょう。

♪アメリカでは、ペットボトルの水を飲む人は、ファストフードのハンバーガーを食べる人と同様に、環境のことを考えていない、カッコ悪いという目で見られるようになり、逆に、水道水を飲むことは、オーガニック食品を食べることと同様に、環境のことを考えていてクールというムーブメントが起こりつつあるんですって♪

BPA(ビスフェノールA)

ポリカーボネイトという表示があれば含有。80度以上で溶出。レンジは要注意。ビスフェノールAは、学習・行動障害、免疫系への影響、女子の早熟・生殖機能への影響、精子数の減少、前立腺がん、乳がん、糖尿病、肥満など健康被害に関与。大人の場合、殆どは肝臓で代謝され48時間以内に尿中に排泄され、蓄積は一部ですが、あかちゃんは機能が未発達なので要注意。

フタル酸エステル類

フタル酸エステル類は、塩化ビニルなどのプラスチックを柔らかくするため広く使われている。内分泌かく乱物質で精子数の減少、精巣の萎縮・奇形など発育・生殖機能異常に関与。ラットを使った実験では、胎児の男性ホルモンの働きを阻害することが実証されている。男児の性分化に影響するもので、誕生時の停留睾丸や、その後の精巣腫瘍の原因となる。母親が妊娠中に多量のフタル酸エステル類の曝露を受けた男児には、男性性徴が失われる傾向があり、テストステロン(男性ホルモン)の生産量が少ないことも明らかになっている。

【参考資料】産経新聞 シルベクHP 毎日新聞 市販のボトル入り「ミネラル・ウォーター」は安全? This Everyday "Healthy" Beverage Poisons Your Body One Swallow at a Time マーコラ博士 翻訳:渡辺重夫 西日本新聞 自然と科学なんでもニュース ペットボトル入りミネラルウォーターの商業成功もたらした環境への代償とは米国在住ジャーナリスト加藤 靖子 カレイドスコープさまよえる bitch マイグリーンファッションHP もずねこ

特集 どうなっているの？

学校給食



母親たちの心配の声を受けて、学校給食の放射能測定を独自に行う自治体が続出しています。国の暫定基準値 500Bq/kg よりも低い独自の基準値を設ける自治体も現れましたが、測定器の性能や測定方法、対象となる食材、検出限界値なども自治体によってそれぞれ異なります。

東大大学院の早野龍五教授がインターネットで「給食から何 Bq/kg が検出されたら弁当に切り替えるか」とアンケートをとったところ 2 日間で 7000 件の回答があり、そのほとんどが「1、5、10Bq/kg」に集中したそうです。

＜給食の放射能測定を行う自治体の例＞…一部です

*** 埼玉県川口市**…「給食の放射能測定のため、人員を2人増員し、測定器を 3 台購入。検出限界値は 20Bq/kg。給食係長は「保護者の不安を少しでも解消したい。高い数値が出た場合、子供たちの口に入る前に対応しなければならない。そのため、1 週間の献立を見て、できるだけ前日までに主要食材の検査をしています」。全小中学校 71 校を対象に使用量の多い食材 3～6 品目を学校給食センターで前日検査。何 Bq/kg 以上で使用を中止するかまだ決まっていない。

*** 茨城県つくば市**…学校給食センターで毎日、使用食材 2～3 品目を前日に測定。検出限界値は 30Bq/kg。

*** 茨城県常総市**…小中学校、市立・私立の保育施設を対象に毎日 1 品を測定。検出限界値 30Bq/kg を市独自の規制値に。

*** 神奈川県横浜市**…国の暫定基準値以下でも、給食での使用を中止。小学校 1 校の給食で使用全食材(十数種類)の検査を前日に行っているが、その直後、乾シイタケから 350Bq/kg という高い数値が検出された。「その乾シイタケは『八宝菜』と『秋味ごはん』に使われる予定、シイタケを抜いて作った。しかし、食材によっては抜いてしまうと成り立たない献立もあるが、その場合は、数値が判明してから翌朝までの間に献立変更することを考えている」(横浜市教育委員会・課長)。検出限界値は 3Bq/kg。

*** 神奈川県横須賀市、神奈川県海老名市**…「1食分の給食を丸ごとミキサーにかけて、1 週間ごとにまとめ、ゲルマニウム検出器(検出限界値 0.5～0.7Bq/kg)で精密測定する。(事後測定)」。月 1 回、3 品目ずつの事前サンプリング測定も実施。外注検査は、自前でやるよりも正確で、1 週間分の測定が 1 万 5000 円程度で自治体として導入しやすい。子供たちが実際に摂取したセシウムの積算量がわかり、高い数値が出たら原因を追究して対策をとる。

*** 宮城県栗原市**…食材と調理後の給食をガンマ線スペクトロメーターで測定。検出限界値は 10Bq/kg。結果は 2 週間ごとに公表。

*** 福島県福島市**…小中学校と特別支援学校の食材 3～6 品を測定。給食センターは週 1 回、単独給食実施校は月 2 回程度。「国や県の適切な管理のもとに流通している食材を給食に使用しています」とか、市長も「風評被害に苦しむ生産者に対する思いも共有していかなければならない」と語っているなどと、福島県内自治体の動きは鈍く、独自検査については慎重。しかし、早野教授は「まったく逆。測定した結果を公表することによってこそ、風評被害も抑えられる。そのことで住民の信頼を得られ、有効な内部被曝対策にも繋がるのです」と言っています。

*** 福岡県福岡市**…給食で使う食材の「産地を毎月公表」し関東・東北地方などで生産された食材は毎月 1 回検査する。

*** 滋賀県甲賀市**…福井県内の原発事故を想定し給食センターに測定器を導入。簡易測定器や防護服、安定ヨウ素剤も備蓄した。

*** 北海道釧路、帯広市、後志管内倶知安町**…新年度から測定器を導入し、HPでも公表し、市民も分かるようにしている。

*** 阿寒地区、音別地区**…個別に食材を入札。給食便りに産地を掲載。

*** 旭川市**…産地をHPで公表

*** 札幌市**…12 月から定期的に、学校給食に使用する食材の放射性物質検査を実施。その後、月 2 回程度実施。使用前日、納品業者に保管されているものの中から 2 品目程度抽出し、専門の検査機関でゲルマニウム半導体検出器を用いて測定。(1)放射性物質の検査対象とされている 1 都 16 県で生産された青果物(2)上記生産地の食肉(鶏肉・牛肉)(3)その他(魚介類) ※23 年度(冬期間)は、青果物を中心に検査を実施。検査の結果、検出限界値である 4 ベクレル/kg 以上の値が検出された場合は、使用を控える。HPに掲載。

早野教授は「子供には 1Bq でも内部被曝させたくない、というのは心情的には理解できます。しかし、だからといってセシウムを全く取り込まずに生活するのも無理な話。大事なのは、長期的な内部被曝量の積算です。現在、多くの自治体が導入している簡易検査機は検出限界値が高く、精度も低い。例えば、検出限界値が 30Bq/kg の場合、それ以上の数値が 1 回検出されるより、29Bq/kg を知らずに毎日摂取するといったケースのほうが深刻です」早野教授は「1 食分の給食を丸ごとミキサーにかけて、1 週間(5 日分)ごとにまとめ、ゲルマニウム検出器で精密測定する。汚染度の高い食材のサンプリング検査に加えて、この『給食丸ごとミキサー検査』を行うのがいちばん効率的です」と提案。

＜学校給食食材の放射能検査体制について＞

共産党の宮本たけしさんのブログから(2012, 2, 2)「12月1日現在で放射性セシウムが入った可能性のある給食を出した学校は18都府県46市区町村433校26園。汚染された給食を食べた可能性のある子どもの数は驚くべきことに18万人に上っています。このうち暫定基準値をこえた学校が2校。宮城県では1kgあたり1293ベクレルという恐るべき数値が出ました。

現在、国の予算で動いている給食専門の測定装置が一台もない。4月から食品の暫定規制値が見直され、今の5分の1に、飲料水は10ベクレル/kgに引き下げられれば、現在の「NaIシンチレーション」では検出下限値に問題があると指摘されている。これからはゲルマニウム半導体検出器の配備も必要になる。

文部科学省は、「食物や水については、暫定規制値が定められており、それを上回る食品等に対しては出荷制限等の措置が講じられるため、流通している食品等については、内部被ばくに有意な影響を与えることはない」と言ったが、稲わらから放射性セシウムに汚染された疑いのある牛肉が学校給食食材として使用されていたことが明らかになり、「出荷制限等の措置があるから大丈夫」なんていうのは何の根拠もないことです。以上ブログから一部抜粋し引用させていただきました

＜今までに学校給食にだされた放射能汚染食品＞

牛乳、牛肉、しいたけやエリンギなどのきのこ類、さつまいも、レンコンなど

＜食品の放射能新基準値、どうなる？＞



放射線審議会は、国民にとって新基準値が障害をもたらす線量であるかどうか判断する役割を課せられています。その放射線審議会が、新基準値について、「現在の暫定基準値でも食品からの被ばくは低く、新しい基準値は低すぎる、基準値引き下げの必要はない。福島が生産者の生活を脅かす」といって、反対しています。厚労省は福島をモニタリングなどから「汚染食品は少なく、だからこそ基準値を引き下げられる」としています。これが意見の食い違う部分です。コープ福島の理事は、「現在、通常の食事による内部被ばく線量は安全レベルで、現行の暫定基準値で十分安全は確保されている。新たな基準値で規制強化すれば、米の作付け制限がより広がり農業は壊滅的な打撃を受ける。基準値を引き下げないように」と訴えています。

生産者への影響を考えたとき、賠償問題抜きには議論できないはずですがそのような議論はありません。さらに問題なのは、福島県内のある農家の田んぼでは、空間線量が1日8時間滞在した場合の年間被ばく量が3、6～18mSvにも及んでいること。そこで農業を続ける農家の人たちの健康被害はどうなるのでしょうか。チェルノブイリ事故のときも、このように国が農業をさせ続けた地域の農民に、健康被害が増加しています。

放射能懸念で弁当持参認める自治体



* 東京都文京区は区立小中学校は、4月から保護者からの要望があれば、弁当の持参を認める。区では、給食食材の産地を各校に掲示したり、放射能測定器を使った調理済み食材の調査にも乗り出している。「それでも心配という声があり、弁当を認めることにした」。(その他の地域でも同じような動きがでている)

文部科学省は、「弁当での昼食を無条件に認めることはできない」としながらも、「無理に食べさせるわけにもいかず、納得していただければ致し方ない」と事実上、弁当持参を容認。

教育評論家の尾木直樹さんの話「放射能の問題は、これまでの経験則が生かさないのだから、個々の家庭の判断を重視するのが重要。不安は個人によって差があり、弁当持参など、選択の自由を確保すべきだ。安心安全の前提が壊れているのだから、弁当の持参にめくじらをたてるべきではないと考える。あとから、給食で使っていた食材が放射能が高いホットスポットのものだと分かっても責任の取りようがない」

小樽市教育委員会学校給食

給食の放射能検査について:「現在は行っていない。産地の公表もしていない。市場にあるものを使用。食材に関する情報を集めている。他の自治体の動向も見たい」。

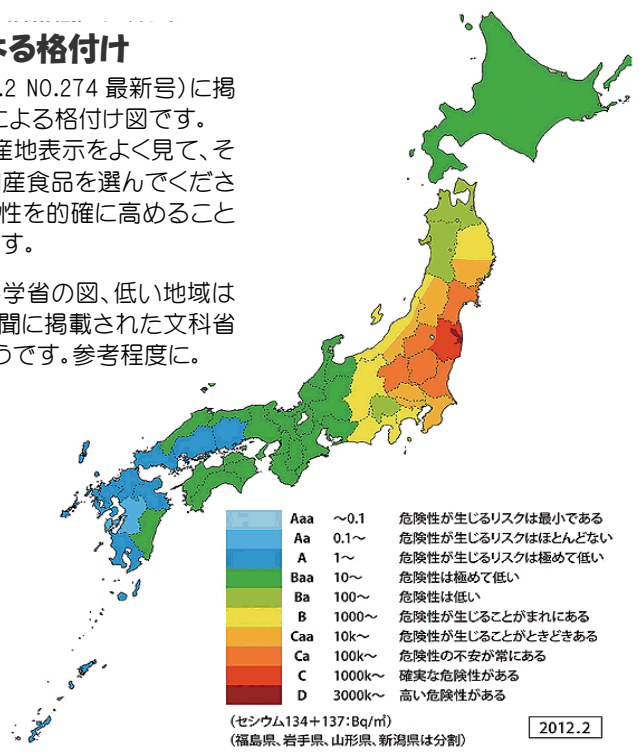
ちなみに新光共同調理場で、12 月に使われた野菜の使用状況は、24 品目の内、関東産(茨城・埼玉)が 6 品目だそうです。

給食担当者は、国は暫定規制値を超えたものに出荷停止措置をとっているのので、市場にでている物は安全(500ベクレル/kg以下)という認識。左の宮本たけしさんのブログからも分かるように市場にでている食材を使った給食を食べて18万人の子どもが被ばくしているのです。子どもの命を預かる「給食」担当者は、確かな情報を得ていただきたい。子どもたちは、給食を選ぶことができません。給食担当者次第なのです！検査が遅くなればなるほど、内部被ばくする可能性がでできます。

放射能汚染による格付け

『食品と暮らしの安全』(2012.2 NO.274 最新号)に掲載された放射線汚染レベルによる格付け図です。「まず格付けを参考にして、産地表示をよく見て、それから他の条件を考えて、国産食品を選んでください。こうすれば、食事の安全性を的確に高めることができます」と書かれています。

線量が高い地域は文部科学省の図、低い地域はデータが少ないので朝日新聞に掲載された文科省のデータに基づいているそうです。参考程度に。



ニュース★
文科省は、放射能による食物汚染への不安の高まりを受けて学校給食の放射線量検査の機器購入の「半額を補助」する方針を決定(日本経済新聞)

2012年度から 《おしらせ》 小樽市シックスクール検査結果 HP に!



当会では、小樽市教育委員会へ『学校の空気測定(シックスクール検査)結果』を、小樽市のホームページに公表するように要望していました。2月14日、上林教育長から「本年度の検査からホームページに公表します」という嬉しい回答を頂きました。公表は10月頃だと思います。皆さん、お楽しみに!