

日本産食品の輸入規制と福島産食品の風評被害はなぜ無くならないのか — 厳しすぎる我が国の食品基準は是正すべき

チームE 川合將義

1. 現状

東日本大震災から6年7ヶ月経ちました。除染と自然減衰、雨風による減衰効果で環境に放出された放射性セシウムによる放射線量は下がり、帰還困難区域を除いて避難指示が解除されました。市中食品も野生の鳥獣、キノコ、山菜や水産物を除いて、世界一厳しいとされる食品中の放射性物質の基準値を越えるものは無くなりました。当然、国内市場はもちろん、輸出食品も厳しく管理されているため、基準超え食品はありません。そのような状況を日本政府が説明しても、日本産食品への輸入規制が続き、台湾のように強化した国さえあります。それもあってか、外国からのチャーター便で福島空港から仙台空港に変更しようとした例があります。日本にとって不当な扱いと思われませんか？では、何故輸入規制が解除されないのでしょうか。

また、国内市場における他産地食品に対する福島産食品の相対価格は、美味しさで定評のある桃も含めて、震災前のレベルに回復していません。2011年以降、福島県では農地を除染し、土壌改良して汚染食品を無くす努力をしました。市場では汚染検査を行い、基準の数分の1という自主規制で出しています。米やあんぽ柿は全袋検査さえしています。米の場合、30kgの米袋を毎年1千万点を検査しており、ここ2年間規制値超えの汚染米が見つかっていません。こうしたことから、福島産の食品は最も安全性が保証されたものと言えます。これらの検査や土壌改良に費やす労力と費用は大変なものと思います。それに見合った評価が得られれば救われますが、現状はそうなっていません。

2. 風評の理由

そこで、福島に厳しい意見の人たちに聞いてみました。その意見は、「福島が汚染された事実は消せない。」、「元のようにセシウム汚染を無くせ。」、「食品検査の結果で汚染が見つからないと言っても、測定下限以下であるのでは?」、「内部被曝が怖い。」とのことです。最初の言葉は、福島県外の人々の意見であり、その事実がある限り風評とは思わないとのことでした。その後の意

見の背後にあるのは「ゼロリスクこそ理想」と推察できます。しかし、この地球上で放射線被ばくをゼロにすることはできるでしょうか？

私達は、日々宇宙線や大地からの放射線を受けています。世界平均で年間約0.75ミリシーベルトです。また、壁などから出て来るラドンを吸い込んで1.3ミリシーベルトを受けます。食べ物は、放射性のカリウム40を含んでいます。例えば、食品1kg当たりドライミルクやほうれん草で200ベクレル、肉やバナナで100ベクレル、米でも30ベクレルあります。なお、ベクレルとは、放射線を出す単位で、1秒間に1発です。従って、人は、他の放射性核種も含めて食品によって0.35ミリシーベルト内部被ばくします。これらを合わせて2.4ミリシーベルトです。この値は、セシウムによる追加被ばくの長期目標である年間被ばく量1ミリシーベルトの2.4倍です。日本での自然放射線による年間被ばく量は、2.1ミリシーベルトです。一方、フィンランドやスウェーデン、アルバニアやハンガリーなど北欧や東欧では、約4.5ミリシーベルトです。この程度の放射線を受けても、がんにならないような仕組みが人体には組み込まれています。

3. 世界一厳しい日本の食品基準

さて、皆さんが心配している福島の商品による内部被曝は、どのくらいでしょう。2011年の野菜などが汚染されて、一部について出荷停止が行われていた頃、7月と9月の市場で出回っている食品に基づいて評価されました。測定下限以下の食品は、測定下限値の2分の1の線量を仮定して計算されています。その結果、福島については0.019ミリシーベルト/年、東京は0.002ミリシーベルト/年、仙台は0.017ミリシーベルト/年という値が報告されました¹⁾。暫定基準の下ながら、この頃の福島の商品で、目標とされた1ミリシーベルト/年のほぼ2桁下が既に達成できていた訳です。これは、福島でも1kg当たり500ベクレルとした暫定基準の下での実効的な汚染率が0.2%と評価でき、日本の食品管理の見事さと言えます。

こうした事実が明らかにされないままに、食品中の放射性物質の新基準が小宮山厚労省大臣から食品安全委員会に諮問されました。この委員会は商品の健康影響を評価しており、2011年10月27日に「生涯の総被ばく量100ミリシーベルトで影響が現れる」と公表していたので、体外被ばくの影響も考慮してか（？）内部被曝をうんと少なくするように、商品の汚染率を50%と仮定して新

基準を決めました。その基準は、一般食品について1kg当たり100ベクレルで代表されるものです。そして、上述の評価結果は内緒で、あくまで1ミリシーベルト/年を目標として決めたと発表されました。

その結果、国外では、福島等の食品がそんなにも汚染されているのかと驚き、規制逃れの食品が入ってくることを恐れて輸入規制しました。さらに、日本産の食品に対しては、国際基準でなく日本の基準を当てはめています。その後、日本の基準が変わらないのは、汚染状況が変わらないからだろうと解釈して、輸入規制を継続しています。本来、正当な理由がない限り、輸入規制はしないのが国際ルールですが、日本の食品の基準は格好の理由になっている訳です。

一方、国内では、目標の1ミリシーベルト/年は未だ高いという声があって、スーパーマーケットなどで自主基準合戦が起き、福島産の食品に対する風評被害が酷くなりました。

4. 現状の基準をいかに変えるべきか

福島の中通り地域は勿論、浜通りの避難指示が解除された地域も含めて空間放射線量率が下がり、年間の追加被ばく量は、1ミリシーベルトより下がっています。このような状態になった今日、輸入規制を招いて日本にとって不利な「食品中の放射性物質に対する世界一厳しい基準」を維持することは如何なものでしょうか。食品の汚染率は、新基準に対しても1%を切っていると思いません。国内流通食品による年間内部被ばく量は、2015年9月、10月調査で0.0006-0.0015ミリシーベルトと計算され、基準値1ミリシーベルトの1%以下と評価されています²⁾。国は、これらの結果を考慮して、現在の食品汚染率を評価して結果を発信すると同時に、事故後の回復期の食品の基準として、コーデックス委員会が推奨する1000ベクレル/kgを採用することを提唱いたします。これは、内部被曝1ミリシーベルト/年を目標に、食品の汚染率を10%と仮定して決められたもので、EUなどが採用している国際標準です。関係者のご検討をお願いいたします。

なお、食品に含まれるセシウム137による年間内部被ばく量は、7万ベクレルで1ミリシーベルトになります。従って、汚染食品がかなり限られてきている今日、イノシシ肉、山菜や野生のきのこなどの嗜好品による年間内部被ばくの目標を例えば0.1ミリシーベルトに設定した場合、総量で7000ベクレルを摂取

限界として摂る事は可能です。また、一律の規制でなく、これらの食品の基準値を数倍高めても実用上問題がないと考えられます。ノルウェーでは、トナカイ肉に対して3000ベクレル/kgの基準が決められており³⁾、EUでは、嗜好品は緩めようという考えが検討されています。

参考文献

- 1) 鍋師 裕美：トータルダイエツトスタディによる福島第一原子力発電所事故後の放射性物質の預託実効線量の推定、第4回京都大学原子炉 原子力安全基盤科学研究シンポジウム、福島の復興に向けての放射線対策に関するこれからの課題 報告書、KURRI-KR-205, pp. 187-198 (2015)
- 2) 厚生労働省医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全部：事故後の食品安全科学に関するワークショップ, 1-3「食品中の放射性物質の対策と現状」、2016年11月8-11日福島県福島市コラッセふくしま(2016)
- 3) Astrid Liland, 事故後の食品安全科学に関するワークショップ, 4-2「ノルウェーイのトナカイの管理に対する規制と実践的アプローチ」、2016年11月8-11日福島県福島市コラッセふくしま(2016)