

給食検査 目的に合わせ

子どもたちが学校で食べる給食。放射能の影響を知りたいという保護者たちに応えようと、自治体が検査を始めています。どのようにしているのか。検査で何がわかるのか。現場を訪ねました。

■内部被曝つかみたい

1週間分を精密測定・公表

△月曜 さつまいず、煮豚、おひたし、ご飯、牛乳 △火 月～金曜まで毎日、献立1食分を冷凍。市の担当者がまらダ、スパゲティ、ヨーグルト、牛乳……。神奈川県須賀市の諏訪小学校の給食室。業務用の大型冷蔵庫には、その週の給食がポリ袋に小分けされ、並んでいた。市が同校で10月に始めた「丸ごと検査」のためだ。

放射能と暮らし

「内部被曝の実態をつかむには有効だと考えています」と市学校保健課の藤井孝生課長。公表時には、検査開始時からの積算値も出す。「空間からの外部被曝量とを合わせればトータルで子どもへの影

響がわかる。数字を科学的に示すことで、保護者の不安を軽くできると考えました」。横須賀市は米軍の原子力空母の母港。原発事故の前から、市内18カ所で空間放射線量は測っていた。食品検査については当初、「産地と国が安全性を確認しており、不要」との立場だった。だが、4月になると、「給食は親が食材を選べない」と市独自の検査を求めたり、産地を問い合わせたりする保護者からの電話やメールが相次いだ。6月、食材4品の検査を試みると今度は「検査品目が少ない」と指摘が来た。給食に使う食材は、1日約20品目。48校がそれぞれ仕入れて調理する。計2万4千食。同じ大根でも産地が3県にまたがり、網羅的な食材検

査は難しい。行き着いた先が、丸ごと検査だ。「1日あたり0.48μSv」。11月第4週、初めて放射性物質が検出された。だが、市民から不安の声は寄せられなかった。「数字を把握できたことに意味がある」。かつて産地の公表を求めた小4女児の父親(48)は、冷静に結果を受け止めた。ただ、今も子どもに弁当を持たせる家庭もある。丸ごと検査では、結果が出たときには給食を食べてしまっているからだ。産地の異なる食材があるため、全校の安全性を知るには、1校の検査では不十分と指摘する保護者もいる。「現状すべてに満足しているわけではないが、ひとつ確かな目安ができた」。この父親はそう感じている。

■調理前に汚染食材除きたい

6品目選びスピード優先

食材ごとの検査を調理前に済ますことで、放射能で汚染された食材を給食から除こうと試みる自治体もある。埼玉県蔵市では、1日に使う食材15品目前後の中から、市学校給食センターの職員が毎日、6品目を選び、品目ごとに放射性物質の含有量を検査している。測定にかかる時間は1品15分。まだ実例はないが、値が高い食材が見つければ、調理に使わないこともできる。6品目以外の食材の安全性を確認するため、毎日1食分の丸ごと検査もする。結果は、給食の時間の前にホームページで公表している。

センターは市内の小中学校計10校の給食を一括調理。数が計約4900食と少なく、仕入れ先のばらつきも小さい。ただ、短時間で結果を出すため、検出できる値が1μSvあたり20μSv以上と横須賀市と比べて高い。「汚染食材が子どもの口に入らないようにするため、検出できる下限値は少々高めでも、検査時間を短くすることを優先しました」とセンターの沢崎智恵子所長。来月には、より精度の高い機器を導入する予定だ。

ただ、このように一貫した考え方で検査する自治体は少ない。表面汚染だけ調べて含有量を調べなかったり、方針が定まらず複数の検査を交互にしたりする自治体もある。首都大学東京の大谷浩樹准教授(放射線計測学)は「検査の目的を明確にし、目的に沿った検査方法をとることが大切。住民への説明も必要だ」と話す。

給食検査の例



The Asahi Shimbun