



情報に惑わされないための食の安全に関する入門書 『「安全な食べ物」ってなんだろう？ 放射線と食品のリスクを考える』



書評 (2011年12月15日)

文／電力改革研究会

福島第一原子力発電所の事故に伴う放射性物質の流出により、食品の放射能汚染がにわかにクローズアップされている。事故から10日あまりたった3月23日に、東京都葛飾区にある金町浄水場で1kgあたり210ベクレルの放射性ヨウ素が検出されたことが公になるや、首都圏のスーパーマーケットに置いてあったミネラルウォーターがあつという間に売り切れる事態に発展した。最近では、福島県二本松市の水田で栽培したコメから、1kgあたり500ベクレルを超える放射性セシウムが検出され、メディアに大きく取り上げられている。しかし、1kgあたり210ベクレルの放射性ヨウ素や500ベクレルの放射性セシウムはどの程度の危険性を持っているのか、実はほとんどの方は判断がつかないのではないだろうか。本書は、我々が毎日必ず接している「食べ物」の安全性について、「リスク」という概念を用いて、一般の生活者にもわかりやすく解説したものである。

著者の畝山(うねやま)さんは、国立医薬品食品衛生研究所の安全情報部第三室長で、食の安全に関するエキスパートである。放射性物質に限らず、食品に含まれるさまざまな化学物質が人体に与える影響について情報を収集し、発信してきた。本書の冒頭では、「私たちが毎日食べているものは、もともと安全性が確認されたり保障されたりしているものではなく、未知の、膨大なリスクのかたまりである」という衝撃的な事実が述べられている。しかし同時に、だからといって怖がってばかりいるのではなく、適切に注意し、楽しんで食べるために、正確な知識を身につけることが重要だと指摘している。

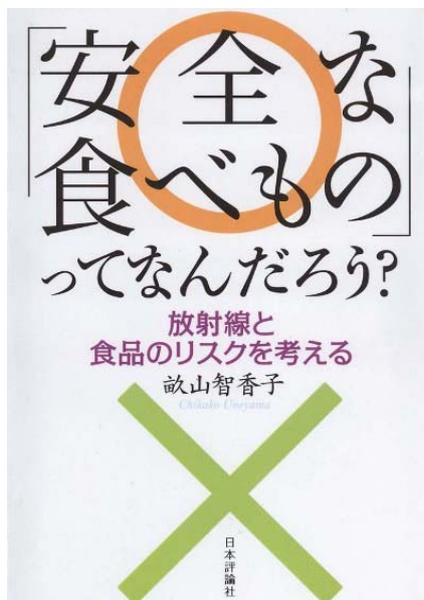
関心を集めている放射性物質のリスク(この場合は発がんリスク)については、食品にしばしば含まれている化学物質のリスクと比較することで、それぞれの大小関係を明らかにしている。たとえば、わが国で作られるコメには無機ヒ素が含まれており、毎日食べ続けると20ミリシーベルトの被ばくと同じレベルになる(仮に1kgあたり500ベクレルのコメを毎日食べ続けても、せいぜい1ミリシーベルトである)。この例以外にも、本書では、加熱調理に伴って生成する発がん性物質のベンゾ(a)ピレンや、カビ毒の一種であるアフラトキシンのリスクが、現在注目を集めている食品中の放射性物質に比べてかなり高いことがわかる。

一方、日本人が日常的に被るさまざまなリスクのなかで発がんリスクが最も高いのは喫煙であり、飲酒によるリスクも喫煙の4分の1に達する。本来、こうした身の回りに潜むリスクとの比較抜きに、放射性物質のリスクは語れない。このことについて著者は「食品添加物や残留農薬でがんになるとか、ほんのわずかの被ばくでもがんになるとか脅かしながら、タバコや飲酒についてまったく触れない人がいるとした



ら、その人の目的はあなたやあなたの家族のがんリスクを減らすことではない」と指摘する。この一文は、放射性物質の危険性だけをことさらに煽る一部の報道や(自称)専門家たちへの痛烈なメッセージであろう。

今だからこそ、正しい知識を身につけて、冷静に、そして現実的に判断することが重要である。すべての国民に読んでほしい書である。



『「安全な食べもの」ってなんだろう？ 放射線と食品のリスクを考える』

畝山智香子(日本評論社)

ISBN978-4-535-58604-8 1600 円+税

