

「今さら聞けない」「ちょっと気になる」…  
食についての基本のキを、毎月1回紹介します。

9月

# 食べものナビゲーター

FOOD NAVIGATER

vol.89 2018年8月20日発行

## 照射食品



※実際には照射食品に生成する物質は目に見えません。

### 照射ジャガイモが続々発見される

「食品照射」は食品に放射線を、当てることです。国内ではジャガイモの芽止めだけに認められ、唯一北海道の士幌町農協で、照射ジャガイモが生産されています。

「照射食品反対連絡会」の呼びかけに応じ、パルシステム東京でも組合員みなさんに情報提供をお願いしたところ、3件の情報をいただきました。ご協力ありがとうございました。



ひきつづき情報提供をお願いします。

情報は照射食品反対連絡会(☎03-5155-4765または sshrk09@gmail.com)または shoku-navi@pal.or.jpまで。

### 分解生成物に問題が…

照射食品で問題になるのは、放射線が当たったときに食品の中に生成される、不安定で有害な物質「分解生成物」です。中でも「アルキルシクロブタノン」は食品照射だけで生成する物質で、発がん性の疑いがあります。「照射臭」と呼ばれる特異な臭いも発生します。

放射線の照射によって新たに生成する放射能(誘導放射能)は、従来生成しないとされてきましたが、実は照射食品開発の初期段階で生成が確認されていたことが、最近明らかになっています。

食品照射に使われる線源の「コバルト60」は、原子炉の中でコバルトに中性子を当てて製造されます。照射食品と原発は切っても切れない関係なのです。



### 最近の食品照射の動き

#### 照射直後のジャガイモが出荷されている

照射ジャガイモは従来、収穫後に照射して保存中に芽が出ないようにするものでした。しかし、近年、出荷直前に照射したジャガイモが、店頭に並んでいます。分解生成物は照射後、時間とともに減るので、照射直後では多く残留している可能性があります。



#### 生レバー照射研究は税金のムダ遣い

2013年から「厚生労働科学研究」という国の予算で、食品照射による生レバーの殺菌が研究されています。8キログレイ※の放射線の照射で一定の効果があつたとされていますが、小さな試験片での結果であり、しかも照射臭があることから、実用化には程遠いものです。それでも税金を使って研究は続けられています。

※グレイ〜放射線の照射量の単位



#### 安全性データなどは提出されず

原子力委員会の要請で照射食品の議論をした厚生省の薬事・食品衛生審議会食品規格部会は、2010年、アルキルシクロブタノンの生成量や毒性等に関する情報を関係者(原子力委員会と業界)に求めました。しかし、今日に到るも情報は出されていません。



2009年、オーストラリアで照射ペットフードによる猫の神経障害が多発

### パルシステム東京は、これからも照射食品に反対します

安全性に疑問があり、必要性も認められない照射食品には、これからも反対します。照射ジャガイモは最近季節と関係なく流通しているとの情報もあるため、今後も情報提供をお願いいたします。

### 商品Q&A

Q 「薬用歯みがき天然優選ドクターアパ15」はなぜ回収したの?

A 原料規格(硫酸カルシウム)に不適合があったため回収しました。

製品に使われている「ヒドロキシアパタイト」(成分はリン酸カルシウム)の原料「硫酸カルシウム」(石膏)が医薬部外品の基準を超えて残存していたため、回収いたしました。硫酸カルシウムは食品添加物として豆腐用凝固剤にも使われており、含有量は豆腐より少ないので、健康への影響は心配ありません。

Q 海水から作られる「海はいのち」には、マイクロプラスチックの心配ないの?

A ろ過されて製造されるので心配ありません。

「海はいのち(長崎県産海水塩)」は長崎県の壱浦(かきのうら)島で、海水から製造されます。海水を濃縮する前に砂の層でろ過され、また濃縮工程でもイオン交換膜でろ過されるので、マイクロプラスチックの問題はありません。

Q 「果糖ブドウ糖液糖」「ブドウ糖果糖液糖」ってどんなもの?

A デンプンから作られる甘味原料です。

コーンスターチなどのデンプンを加水分解してブドウ糖とした後、異性化酵素で処理して半分前後を果糖にしたものです。「異性化糖」ともいい、砂糖より安価なのでよく使われますが、原料が遺伝子組み換えコーンであることが多く、砂糖より血糖値が上がりやすい性質があります。