

「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。

食べもの ナビゲーター

vol.151 2023年12月25日発行

放射線照射食品に終止符!



「食べものナビゲーター」はパルシステム東京のホームページでも公開
日本で50年にわたって続いた放射線照射ジャガイモの製造が、中止され
ました。歴史を振り返りながら、改めて照射食品について考えてみましょう。



照射食品って何?

発芽防止、殺菌、殺虫などの目的で、放射線を照射した食品のこと。日本では、食品衛生法で食品に放射線をあてることを禁止していますが、例外として、ジャガイモの芽止めにのみ許可されています。1974年から北海道・士幌町農協の照射センターでジャガイモへの放射線(ガンマ線)照射が始まりました。



安全性は大丈夫?

食品への照射は、温度がほぼ上がらないため生鮮・冷凍食品への処理のしやすさや、栄養素が保たれるなどのメリットが強調されてきました。しかし、その後の研究でさまざまな問題が指摘されるようになりました。



照射によってできる「放射線分解生成物」の中には、発がん性のある物質が含まれるという研究や、動物実験で染色体異常などの報告があります。



照射食品は外見では見分けが難いため、検疫調査をすり抜ける可能性があります。輸入される照射食品の発見が困難との見方も…。



照射直後は毒性が残る可能性があるため、照射ジャガイモは、秋の収穫直後に芽止めのために照射し、翌年春に出荷するのが原則です。しかし、近年、出荷直前に照射される例が発見され、管理体制の甘さが指摘されていました。

市民による反対運動のあゆみ

日本でジャガイモへの放射線照射が開始されて以来、消費者による反対運動が続けられてきました。これまでの運動の歴史をふり返ってみましょう。

1972年 厚生労働省がジャガイモへの照射を認可

1974年 照射ジャガイモ出荷開始

さまざまな反対運動を展開。

1977年 東京都市場・学校給食での取り扱い停止運動

照射ジャガイモ反対の声で、東京都市場や学校給食での取扱い中止につながりました。

1978年 ベビーフードへの違法照射事件が発覚

日本ではジャガイモ以外の食品への照射は禁止されていますが、1974年から4年間、ベビーフードの原料である粉末野菜への放射線照射が発覚。裁判の末、1985年に有罪が確定。

1988年 照射食品の国際会議(ジュネーブ)へ日本の反対派市民も参加

照射食品の普及を目指す国際会議で、日本の市民団体が反対の意思表示。

2006年~現在 照射食品反対連絡会が発足

照射ジャガイモの不買運動・店頭での監視活動や、国へ販売中止を要請する署名活動などの反対運動を展開。パルシステム東京は2012年より当団体に加盟。現在まで反対を訴える活動を継続。



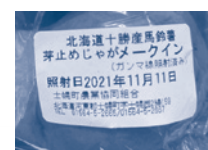
日本での照射ジャガイモが製造中止に!

2023年7月、国内で唯一、照射を続けていた北海道・士幌町農協の照射センターが閉鎖され、施設を解体していることがわかりました。これにより、国内における照射ジャガイモの製造に終止符が打たれました。

施設の老朽化が理由とのことですが、市民による反対運動などで問題提起を続けたことによって、照射食品が社会的に受け入れられなかったことも要因の一つと考えられます。

照射ジャガイモ監視活動へのご協力ありがとうございました!

パルシステム東京では、組合員の「照射ジャガイモは食べたくない!」という声の高まりを受けて反対運動を開始。照射食品反対連絡会への参加や署名活動、学習会などを行い、2012年からは毎年、照射ジャガイモの監視活動を実施してきました。



組合員から寄せられた照射ジャガイモ

【照射ジャガイモの監視活動】



放射線照射の表示があるジャガイモを見かけたら、情報提供いただくよう組合員に依頼



照射食品反対連絡会から、取扱店に販売中止を要請



「今後は販売しない」と回答する販売店も!

組合員のみなさんからのたくさんの情報提供が、照射ジャガイモの広がりを抑えることにつながりました。今後も、国内の照射食品の動向や海外から輸入される照射食品などに注視していきます。

Think from Kitchen

キッチンから考える?

Vol. 90

発行 / 2023年12月25日

今月のテーマ

「冷凍」を極める

物価高の折、旬の食材を上手に冷凍して、必要な時に使えば家計防衛の強い味方になります。冷凍のプロに、その極意を教えてくださいました。

野菜類は凍ったまま調理を

上手な冷凍でらくらくクッキング

白菜

そのまま

ていねいに洗って水気をふき取り、食べやすい大きさに切る。冷凍用保存袋に平らに入れ、冷凍室で保存。みそ汁や炒め物に凍ったまま使用。

下ゆで

たくさんあるときに...

塩を入れた湯でしんなりするまでゆで、冷まして水気をしぼる。小分けにしてラップで包み、冷凍用保存袋に入れて冷凍室で保存。

きのこ

冷凍すると細胞壁が壊れて、うまみが出やすくなる。石突きをとり、食べやすい大きさに小分けし、ラップで包んで冷凍用保存袋に。

食ナビNEWS

パルシステム東京からのお知らせや、最近のニュースに関連した情報をお伝えします。

●照射食品反対連絡会が全国集会を開催
照射ジャガイモ製造中止を報告

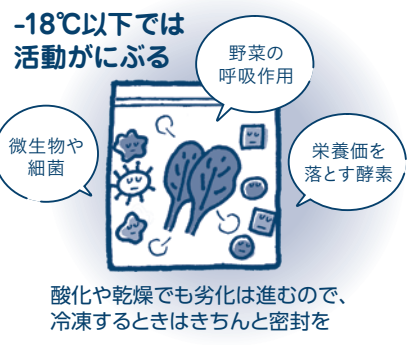
「食品への放射線照射に終止符を！日本の照射ジャガイモを止めた活動50年とこれからの課題」が開催されました。国内での照射ジャガイモ製造中止を報告。反対運動にかかわった多くの市民団体等からのメッセージとともに、50年にわたる反対運動を振り返りました。パルシステム東京は、組合員とともにすすめた照射ジャガイモの監視活動や、情報発信の取り組みを報告しました。

『直火炒めチャーハン』のメーカー
ニチレイフーズの古川奈実さんに
冷凍の基礎を聞きました

冷凍するとなぜ日持ちするの？

食品は室温におくと、日ごとに味や栄養価が落ちていきます。原因は細菌・微生物の繁殖、食品に含まれる酵素などの影響です。

冷凍すると(家庭用冷凍庫は約-18℃)、食品を劣化させるこれらの反応が低下します。このため冷凍は冷蔵などと比べて、長期間、食品の品質を保つことができるのです。



家庭用冷凍庫で急速冷凍するには...

●平たくする

●アルミホイルに包んだり、保冷材にはさんだりして冷凍

●野菜は下ゆでする

短時間で冷凍できる

下ゆでしてから冷凍すると、水分が減り、色や食感をよりキープできる

鮮度保持のカギは急速冷凍

食品を冷凍すると食品中の水分が凍って水の結晶ができます。結晶は冷凍時の温度が高く、時間がかかるほど大きくなり、食材の細胞を壊します。すると解凍したときに、ドリップとして栄養やうまみが流れ出て、食感や味が落ちてしまいます。

冷凍食品の品質を保つには、いかに速く冷凍するかが決め手です。ちなみに『直火炒めチャーハン』は-30～40℃という低い温度で急速冷凍。-20℃以下の保管倉庫で出荷まで保管しています。

一方、家庭用冷凍庫は-18℃前後で開閉などによる温度変化もあり、保存中も氷の結晶は大きくなって劣化が徐々に進みます。冷凍だからと過信せず、なるべく早めに食べるようにしましょう。

小分けにして冷凍すると調理のときに楽ですよ

pal 冷凍食材 解凍を極める

冷凍野菜

凍ったまま調理を。また、長期間品質を保つため、軽く加熱処理してから急速凍結しているの、調理時間は通常より短くてOK。器にだしやめんつゆなどといっしょに入れて冷蔵庫で解凍すると、時短でお浸しなどの一品に。

冷凍ひき肉

冷蔵庫で解凍してから調理を。凍ったまま調理すると、肉の臭みが出るので注意。

シーフードミックス

流水もしくは冷蔵庫解凍で。海水くらの塩水(3%、水50CCに塩大さじ1杯)につけて、常温で半解凍する方法も(冬1時間、夏30分)。プリアプリ食感を楽しめる。

肉や魚

塩やしょうゆ、塩麹など好みの調味料で、下味をつけて冷凍すると味がしみこみやすい。凍ったまま調理すると、しっとりした仕上がりに。

ごはん

炊きたてごはんを熱いうちに小分けにし、保冷剤をはさむなどで粗熱をとってから冷凍保存。炊きたてごはんの味が楽しめる。

静岡県議会が国にゲノム編集食品の表示を求める意見書を提出

2023年10月、静岡県議会が国に「ゲノム編集技術応用食品の表示等を含めた消費者への情報共有の在り方」について、検討を求める意見書を提出しました。静岡県では市民団体が、「ゲノム編集食品の表示」の実現を目指し、賛同団体の拡大や署名運動などを行っています。

パルシステムでもこれまで表示の義務化を求める意見書の提出や署名活動を進めてきました。このような要望が増えていくことが国に改善を求める力につながります。パルシステムでは、今後もゲノム編集食品の表示を求める運動を進めていきます。



衆議院第一議員会館で開催(2023年10月31日)