

今月のピックアップ

この食材を使わずに学校給食が出来ますか？
それとも、子どもたちに食べさせますか？
放射線照射スパイス・ハーブを認可する動きが高まっています

内閣府の原子力委員会に2005年12月、食品照射専門部会が設置されました。

2000年(平成12年)12月に全日本スパイス協会が、香辛料94品目の害虫駆除、病原菌の殺菌、完全滅菌を目的とした放射線照射の認可を求める申請を原子力委員会に提出しました。それから5年後になって、突然、「原子力政策大綱において、現在、我が国においては馬鈴薯の発芽防止を行うための食品照射が認められているのみであり、社会への技術情報の提供や理解活動の不足等のために活用が十分進められていないことが課題として指摘された」(食品照射専門部会の設置について 平成17年12月6日 原子力委員会)として、食品照射に関する現状等について調査審議を行うとしています。

議事録や資料を見るとあきらかに、この「香辛料」認可申請を想定したものとなり、これを皮切りに、食品への放射線照射を普及させようとするためのものです。

2006年6月現在、毎月1回のペースで7回の食品照射専門部会が開かれており、早くも食品照射の意義について報告書のまとめに向かっていきます。この報告書はまとめると原子力委員会に提出されます。

それを受けて、おそらく、厚生労働省・農林水産省から内閣府の食品安全委員会に諮問され、食品安全委員会での検討の上で、この「香辛料」への放射線照射の道が開かれる可能性があります。

申請されている「香辛料」の一覧

アサノミ、アサフェチダ、アジOWN、アニス、アムチュール、アンゼリカ、アナトー、ウイキョウ(茴香)、ウコン(鬱金、ターメリック)、エシャロット、オレガノ、オールスパイス、オレンジピール、ガジュツ、カシヨウ、カシヤ、カフィアライム、カモミール、ガランガル、ガルシニア、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウェイ、クチナシ、クミン、クレソン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コシヨウ(胡椒)、ゴマ(胡麻)、コリアンダー、サフラン、サッサfras、サボリー、サルビア、サンショウ(山椒)、シソ(紫蘇)、シナモン、ジュニパーベリー、ショウガ(生姜)、スターアニス(八角)、スペアミント、セージ、セロリー、ソーレル、タイム、タデ(蓼)、タマネギ(玉葱)、タマリンド、タラゴン、チャイブ、チャービル、ディル、トウガラシ(唐辛子)、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニラ(韭)、ニンジン(人参)、ニンニク(大蒜)、ネギ(葱)、ハイビスカス、バジル、パセリ、ハッカ、バニラ、パプリカ、パラダイスグレイン、ヒソップ、フェネグリーク、ピンクペッパー、ペパーミント、ホースラディッシュ、ホースミント、ホメグラネート、マスタード(辛子)、マジョラム、ミョウガ(茗荷)、メース、ヨモギ(蓬)、ユズ(柚子)、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、レモンピール、ローズ、ローズマリー、ローズヒップ、ローレル、ロングペッパー、ワサビ(山葵)

()内は、編集で独自に入れたもの。全日本スパイス協会が2000年に申請したリスト94品目。ただし1品目は後日削除されたとのこと。どの品目かは不明。

放射線照射食品とは

食品に放射線をあてることで、放射線の作用によって食品や食品についている虫、菌などの遺伝子(DNA)の一部を壊し、細胞死をおこさせるなどしたものです。

食品についている虫や寄生虫を殺す(殺虫)、病原菌や腐敗菌を殺す(殺菌)、ジャガイモやタマネギが発芽できないようにする(芽止め)などの目的があります。

放射線をあてますが、あてた食品が放射能(誘導放射能)をもたないように、コバルト60、セシウム137からのガンマ線、10MeV以下の電子線、5MeV以下のX線のみが使われることになっています。

日本では土幌町農協のじゃが芋だけ

日本では、北海道士幌町農業協同組合に放射線照射施設がつけられ、1972年にジャガイモに限って認可され、1974年から現在まで30年以上にわたって毎年約8000トンが全国に出荷されていると見られています。(同農協の出荷量は生食用約4万トン。うち1月～4月出荷分とされる)

この目的は、ジャガイモの発芽防止です。春先以降の発芽を抑制することができれば、流通しやすく、売りやすくなるからです。

食品衛生法に基づく規定によって、「食品を製造し、又は加工する場合は、食品に放射線を照射してはならない」「食品の保存の目的で、食品に放射線を照射してはならない」と禁止されています。その上で、例外的に「食品の製造工程又は加工工程において、その製造工程又は加工工程の管理のために照射する場合」と、「特別の定めをする場合」は照射可能とされています。製造・加工工程の管理とは、異物混入検査や食品の厚さの確認などで、食品の吸収線量が0.10グレイ以下とされています。

土幌町農協のジャガイモは、「特別の定め」のケースで、

対象品目:ばれいしょ、目的:発芽防止、使用線源:コバルト60(ガンマ線)、吸収線量150グレイ、再照射:禁止とされています。

また、容器包装に入った場合、放射線照射食品には、「放射線を照射した旨」の表示義務があります。

さらに、放射線照射施設には、都道府県知事による営業許可が必要です。もちろん、放射線源となる放射性物

質(この場合コバルト60)は、簡単に手に入るものではなく、原子力発電所にてつくられるものです。国家管理されている物質です。

食品衛生法の規定では、ばれいしょ一般の発芽防止に放射線照射ができることになっていますが、過去30年間、土幌町農協以外では、ジャガイモの発芽防止に放射線照射を行おうと考えたところはないようです。

表示については、「義務」表示であり、実際に箱には「ガンマ線照射済、芽止め、じゃがいも、日付」のスタンプが押されています。しかし、箱から出されて小分けされてからは表示義務がないため、照射食品であることは分からなくなっています。

また、この土幌町農協のジャガイモについて、それが照射されたものかどうかを検知するための検知技術は未完成です。

放射線照射食品の簡単な歴史

(世界の歴史)

アメリカの陸軍で第二次世界大戦中に研究がはじめられ、1963年にアメリカ陸軍向けのベーコン、小麦、その後ジャガイモに照射が認められました。しかし、その後、実験の結果問題があるとして使用が禁止されます。

その後アメリカでは、1972年に宇宙飛行士向け食品に照射が認められ、1985年には一般向けの豚肉、86年に香辛料、果物、野菜など、92年に鶏肉、99年に牛肉、家禽類に認められました。この99年の牛肉類は、病原性大腸菌O157対策です。

なお、NASAはその後、宇宙飛行士が照射食品の特有の臭い(照射臭)によって食欲を落とすため、ほとんどの食品について食品照射をとりやめました。

このほかの国では、EUが99年スパイス・ハーブ類を統一許可品目にします。オーストラリアとニュージーランドも2001年に香辛料・ハーブ類、03年に熱帯果実を許可します。

2003年現在、中国、アメリカでのスパイスや肉類、野菜類を中心に約30万トンの照射食品が流通しているの見積もられています。

(日本の歴史)

日本では、1968年から「ばれいしょ(発芽防止)、タマ

ネギ(発芽防止)、米(殺虫)、小麦(殺虫)、ウインナーソーセージ(殺菌)、水産物製品(殺菌)、みかん(表面殺菌)についての研究が行われ、1974年から土幌町農協の照射ジャガイモが販売されます。

その後、タマネギについても認可される見通しでしたが、安全性に疑問の残るデータが出されるなどしてそのまま認可の動きが止まりました。

土幌町農協の照射ジャガイモについては、東京都、神奈川県などいくつかの自治体では、当時の消費者からの反対運動を受けて、流通しなくなりました。そこで、学校給食会で斡旋されることになり、1975年から1978年まで流通していました。そのことが1978年になって明らかになり、反対運動が起きて学校給食では使われなくなりました。

日本国内では、土幌町農協のジャガイモだけではなく、これまでに、国内でベビーフード用の原料に放射線照射されていた事件や、中国でカナダ産ホッキ貝が放射線照射され日本に輸入されて一部流通していた事件をはじめ、輸入健康食品や海産物などで放射線照射による食品衛生法違反がみつかっています。

問題点はなににか

内閣府の原子力委員会食品照射専門部会の資料や議事録を見ていると、日本でも「消費者から食の安全面への要望が強まってきている」ことや、「世界的に食糧需給が逼迫化する恐れ」があること、また、「化学薬剤の使用は制限される方向にある」ことなどから、放射線照射の意義は高まっており、「2003年時点で、52カ国及び台湾で230品目が許可され、このうち31カ国及び台湾で40品目が実用化されている。世界の照射食品量は現在、年間約30万トンに及び、食品の安全に貢献するものとして実績を蓄積してきている」という認識にあります。

その上で、「社会への技術情報の提供や理解活動の不足等のために、活用が十分進められていない」という立場です。そして、安全性についても、現在のところ有害と認められる研究はなく、臭いなどの問題は安全性とは別の問題だとしています。

しかし、放射線照射食品には他の加工方法ではみられない臭い「照射臭」があり、なんらかの変異が起きていることは明かです。

放射線照射食品では、脂質が分解されることで2-アールキルシクロブタン類が生成されます。この物質は放射線照射食品に特有のもですが、その物質が発ガンを誘発するという実験結果があります。推進側は、この実験と実際の照射食品の安全性には適用できないとしていますが、その根拠となる実験はありません。

安全性についての研究が進んでいるとは言えません。「問題ない」と判断されたいくつかの実験結果に対する判断については、疑問な点が指摘されています。

そもそも、照射臭などが生まれ限り、照射食品であるかどうかを検知する方法が確立しておらず「表示」がなければ、再照射などを防ぐ手だてもありません。

照射に際しては、品質の悪い食品に照射するのではないとしていますが、使い方によっては、品質の悪い菌に汚染されるなどした食品を流通させるための手段に使われかねないところもあります。

遺伝子組み換え食品と同様に、安全性についての疑問が解消されないこと、そもそも必要性について疑問が持たれること、限られた政府や企業などの管理に置かれることなどの問題を抱えています。

スパイス・ハーブは汚れているのか？

2000年に全日本スパイス協会が当時の厚生大臣に提出した「放射線照射の要請」を読むと、日本で使われている香辛料の大部分は「微生物によって汚染され、害虫が混入している」「香辛料は食中毒およびカビ毒の原因食材となる可能性が高い」と、自らの業界が取り扱っている食品がいかに危険かを強調し、この汚染を処理する方法として商品価値を下げないもっとも有効な方法が放射線照射であるとしています。

一方、放射線照射食品の問題に早くから警鐘をならしていた照射食品ネットワークの里見宏さんが厚生労働省に確認したところ、香辛料での食中毒は日本では確認されていないそうです。

ここからは想像の域を出ませんが、外食産業、加工食品産業が、食材として香辛料を仕入れる際に、その食材としての衛生管理を厳しくしており、その菌数の検査に香辛料が合わないことがあるのかも知れません。そのために、放射線照射をスパイス業界が求めているという見方もできます。

一方、今回のスパイス・ハーブ類については、すでに海外で流通していることから、加工食品などを通じて日本に輸入されていることも考えられ、後追いで認可するためのものではないかとの指摘もあります。

子どもたちに食べさせるか？

94品目のリストを見れば、ニンニク、ショウガ、タマネギ、ネギ、ニラ、ニンジン、パプリカなど学校給食でもよく使われる食材も入っています。香辛料なので、乾燥品であると考えられますが、そのまま、「野菜」としてのタマネギやニンジンが許可されることも考えられます。

放射線照射食品は、遺伝子組み換え食品などと同様に、食べたからといってただちに健康に害があるものではないとしても、長期に、どのような影響が出てくるか分からないものです。また、流通上や加工上あるいはそれ以外の「原子力の有効な利用」などの理由で使用し、普及させようという発想は、そもそも理解できません。

内閣府原子力委員会食品照射専門部会の動きは急で、研究や検討に時間をかけるような状況ではないよう

す。

学校給食を通じて子どもたちの食を担う者として、放射線照射食品の動きを追い、問題点を理解し、行動する必要があります。

参考資料

「食育！？ いちばんヤバイのはこどもなんだぞ」(里見宏2005 ジャパンマシニスト)

「これでも食べる？放射線照射食品」(里見宏2000 ジャパンマシニスト)

「放射線照射と輸入食品 増補版」(里見宏・鮎川ゆりか・久保田裕子・野田克己・浜谷喜美子共著 2001 北斗出版)

参考ホームページ

内閣府原子力委員会食品照射専門部会

<http://aec.jst.go.jp/jicst/NC/senmon/syokuhin/>

食品照射ネットワーク

http://www.sih.jp/menu_s.htm

照射スパイスが許可になりそうです

食品照射ネットワーク

日本原子力委員会が昨年末より放射線照射スパイスの認可に向けて動き出しました。3月には日本スパイス協会からヒアリングし4月には日本消費者連など、消費者団体からヒアリングをおこないました。5月10日にシンポを開き、形式的に問題ないということで食品安全委員会にかけられる公算が高くなりました。

食品照射ネットワークからも下記のような質問を出してあります。しかし、無視され照射の認可がされる危険が高くなっています。危険なことがわかっている照射食品ですが、原子力行政と流通業者の利益のために消費者が犠牲になることは許されません。照射食品のボイコットの準備をしてください。

照射食品についての意見・質問

1. 貴委員会はIAEA、WHO、FAO合同専門家委員会の「10kGyまでの照射は安全とする」という結論を安全の根拠にしているが、この報告のモノグラフにも結論に至った根拠データが示されていない。これをもとに安全とすることは誤りである。このような姿勢がいかに消費者の信用を損なっているか、よくお考え下さい。

2. 10kGy以下でも卵巣重量や体重減少、死亡率の低下、奇形など重大な実験結果が「照射食品研究成果報告書」にも記載されており、それを無視して10kGyまで安全とするのは誤りである。

3.スパイス94品目への照射は、安全に関し唯一玉ねぎで奇形が報告されているが、他は不明であり照射は許されない。

4.スパイスは細菌の汚染がひどく中毒の原因となるおそれがあることから、照射が必要とされているが、スパイスによって起きた食中毒事例がない。スパイス業界はスパイスの汚染を防ぐ努力をせず、照射にたよることは誤りである。

5.ドイツ、カールスルーエ連邦栄養研究センターが照射によりできる化学物質のひとつ、2-ドデシルシクロブタノンを突き止め、この物質をラットに与え腸から吸収されると細胞内の遺伝子(DNA)を傷つけるという報告をしている。しかし、貴委員会の資料によれば「WHOの見解(2003)として「…消費者に健康の危険をもたらすようには見えない」という引用で安全であるかのように記している。これは安全の根拠とならず、逆に危険性を示している。

6.北海道札幌の照射施設を見るまでもないが、各地に照射施設ができた場合警備は手薄であり、テロの対象とされる危険が高い。

7.照射した上に化学物質を使うことができ、業者に利益が出ることや、ラジエ工業のようにベビーフードにまで違法照射をした事件もある以上、照射を推進する業界と消

費者の間には信頼が成立しておらず、裏切られる危険は高い。

8.貴委員会は、原子力の多目的利用法の開発の一環として、照射食品を推進しているが、人間の生存に関わる食に安易に照射しようとする政策は改めるべきと考える。

9.照射食品は健全性(毒性学的、微生物学的、栄養学的の3観点)から食物としての安全を確認できているが、時間的軸が抜けており食物の安全を確認する方法ではない。

10.原子力大綱で照射食品は「生産者、消費者が科学的な根拠に基づき、具体的な取組の便益とリスクについて相互理解を深めていくことが必要である」としているが、相互理解以前の段階である。これまで消費者に提供された情報は業界の利益であり、商品価値としての安全性であり、照射食品によって消費者が受ける利益については何も具体的に示されていない。

11. 照射は加熱などと変わらない物理的な方法であるとしているが、ガスや電気と違い原子力は国家管理の下にある。こうした大前提を隠蔽するような説明が消費者の信頼を大きく損なっている。

以上の理由により照射食品に反対します。

お詫びと訂正

6月号の夏期学校給食学習会案内のところで、交流会会費の表記を間違っておりました。お詫びして訂正します。

誤 2000円 正 3000円

「照射食品」についての、私たちの意見

日本消費者連盟代表運営委員 富山洋子

食品照射専門部会(第5回) 資料第3号
2006年4月19日

貴委員会におかれましては、放射線照射食品の検討を開始され、すでに全日本スパイス協会等からも意見を得ておられるようですが「食品照射」について、消費者としての意見を申し述べます。

結論から先に申しますと、放射線を照射された食品、つまり「照射食品」は、消費者としては、これから述べる理由によって受け入れ難いものであると言わざるを得ません。

今年2月21日、貴委員会が消団連に説明にこられた時の資料によりますと、「今後の取り組みの基本的な考え方(原子力政策大綱抜粋)」として「潜在的な利用者の技術情報や効用と安全性についての理解不足を解消していくことが重要である」とされています。潜在的利用者とは消費者も含んでいると思いますが、私たちは照射食品に対する理解不足で反対しているわけではありません。この時お持ち頂いた資料の7ページに「食品照射のメリット、デメリット」が上げられていますが、これは照射食品を推進する方々が考えるメリットでありデメリットです。

私たち消費者が知りたいのは資料に記されている「照射により食味が低下する食品がある(米、品種による)」という事実に、なぜ臭いが変わっていくのか、その変化が食品として安全なのかということです。照射された食品が「照射臭」をもち、食欲を落とすとして、NASAが宇宙飛行士の食事への照射をやめHACCPに切り替えたのは有名な話です。

カナダのペガサスフード社が鮭に違法照射をして日本に輸出しましたが、製品の臭いが強くカナダに送り返され、その後損害賠償裁判になった事件、和光堂の赤ちゃんへの離乳食に照射されていた事件も乾燥卵の臭いが変わっていたことが事件発覚のきっかけになったのです。こうした食品の価値にも直接影響する問題が解明されていないことが問題だと思います。

私たちが一番知りたい「安全性」について、推進する方々は「誘導放射能はない」というのはずれな説明を30年以上続けています。そして「照射により生成する物質は、そのほとんどがよく知られるもので、加熱や光の照射でも同様な物質が生成する」と簡単に説明されていますが、これでは前にあげました「照射臭」の説明にもなっていません。

照射で新しい物質ができるといわれながら、その研究は進んでいません。しかし、1998年、ドイツ、カールスルーエ連邦栄養研究センターが照射によりできる化学物質のひとつ、2-ドデシルシクロブタノンを突き止め、この物質をラットに与え腸から吸収されると細胞内の遺伝子(DNA)を傷つけるという報告をしています。しかし、この実験について貴委員会の資料によれば「WHOの見解(2003)として「…消費者に健康の危険をもたらすようには見えない。」という引用で安全であるかのように記しています。消費者は「危険をもたらすようには見えない」というような評価を安全の根拠とすることはできません。

食の安全は、長い長い気の遠くなるような時間の中で、人類の尊い人体実験の上に成立していると考えています。そして、動物実験は安全の証明でなく、危険があることを知る上で重要だと捉えています。貴委員会の安全に対するデータの評価の仕方には自ら判断せず、権威を援用する姿勢が見られ、私たち消費者は、この評価に納得できません。

これまで、私たちは安全性や消費者へのメリットについて関係各機関に質問してきましたが、明確な回答がいただけない状況だということをまず申し上げておきます。現在スパイス94品目に照射を申し出ている全日本スパイス協会にも消費者団体が連名で質問状(11月27日付け)を出しましたが、照射許可申請前には回答すらく、その後も正式な回答は受け取っておりません(添付資料・2000年12月1日付け申し入れ参照一編集注:略)。こうした不誠実な対応で照射をすすめる業界を信用することは

大変難しいと言えます。

いのちの糧になる食べ物には、安全性が何よりも求められます。

私たちは、照射食品について、第1に、安全性の問題を指摘致します。

貴委員会資料はWHOの「10kGyまでの照射は安全とする」という一文を引用して、照射食品が安全であるとしていますが、このような姿勢がいかに消費者の信用を損なっているか、よくお考え下さい。

確かに、1980年のWHO合同専門家委員会の報告に「10KGYまでは安全」という一文が入っています。しかし、報告にはその根拠を示すデータもなく、そればかりか、照射してできる未知物質の毒性を調べる事や、照射によってできる揮発成分についても調べるようになど課題をあげているのです。推進する研究者たちが専門家として委員になっていることがこうした誤りを犯したと私たち、消費者は考えています。

私たちは根拠を示さず出された、ただWHOという国際機関を信じるといわれても納得できないのです。この問題は日本で起きた照射ベビーフード事件が刑事事件として裁かれたときに裁判官も、被告側の証人としてたった専門家の「WHOも安全としている」という主張に、検察側証人の安全という根拠データがないこと、逆に危険を示すデータの重要性を考慮し、「安全性には議論が残っている」とし、中神食品(株)を有罪としたのです。

化学物質の毒性は実際に使う量の10倍、100倍を動物に与えることで確認ができます。

しかし、照射した食品を普段の10倍、100倍食べさせるという負荷実験は胃の大きさがあるためできません。ここに照射食品の安全性を知る上での大きな問題があります。しかし、この動物実験で異常が出れば照射食品の危険性はわかります。食品照射研究運営会議がまとめた7品目(ジャガイモ、タマネギ、米、小麦、みかん、かまぼこ、ウインナーソーセージ)の報告書からも危険が指摘されています。現在許可されている照射ジャガイモでも体重や卵巣の異常が指摘されています。タマネギでは骨の奇形がでたことから、線量や食べさせる量を減らして行った再実験でも異常が出たという報告で、それ以後6品目は許可になっていません。今回、全日本スパイス協会が照射の申し入れをしている94品目中にこのタマネギが入っています。スパイスは少量だからという説明は、消費者

を納得させるものではありません。

貴委員会では、すでにご存じだとは思いますが、各国では様々な実験やそれを踏まえた問題提起がなされています。

1968年7月、アメリカでは、米国陸軍が申請していた照射ハムとすでに5年前に軍に許可がおりていた照射ベーコンが申請却下と許可取消しというFDA(食品医薬品局)の決定を受けました。因みにこの例から分かるように、照射食品は軍隊の必要性を満たすために開発されたものです。遡っての許可取消しには、FDAのダニエル・ベインズパニス博士は、「科学の分野は静止しているのではなく、たえず変化し、発展しているものであり、この決定は最新の知識に照らしたものである」と述べています。

日本における動物実験からも照射食品の危険性が指摘されています。

例えば、1971年6月に報告された、照射ジャガイモのラットによる実験データからは、栄養成分からの問題(ビタミン減少、盲腸肥大)、慢性毒性試験は、①体重増加率の悪化②卵巣の異常③死亡率の高さを示しています。

マウスによる慢性毒性実験からは、①体重を抑制する物質もしくは栄養にならない、もしくは栄養吸収を妨げる物質ができてくる可能性がある②卵巣については、データが欠落しているという問題があります。

更に、その次世代試験からは妊娠率の低下、離乳期までの三週間の死亡率にも異常を疑わせる結果がでています。しかし、最終まとめでは、照射による影響は認められなかったと、問題点が切り捨てられています。

サル2匹による短期毒性試験からも、甲状腺の重量減少、腎臓と脾臓の重量増加の問題があります。以上のような問題があるにも関わらず、食品衛生調査会ではジャガイモに15,000ラドの放射線を照射しても安全であるとの結論を下したのです。ジャガイモの芽どめには、7,000ラドの照射が必要ということで15,000ラドという数字は安全係数をも無視されているものです。

照射タマネギ、照射米、照射コムギ、照射ウインナーソーセージ、照射ミカンの問題点は省きますが、果たして限られた数の動物実験によって食べものの安全性は証明できるのでしょうか。

私たちひとの食べものの安全性は先人たちが、何百万年もかけて自らのいのちをかけて培ってきた、言いかえれば人体実験の上に成り立っているものです。

貴委員会が示されている食品照射のメリットと引き換えに、照射食品による人体実験をされることを私はヒトとして生きる消費者としてよしとしません。

表示をすれば、消費者は選択できるのではないかとの意見もあるかと思いますが、ジャガイモですら表示ができていないのが実態です。

そこで、第2の問題点として、食品が照射されているかどうかを検知する技術は確立していないと申し上げます。

現在、原理的には三つの方法が模索されているとのことです。しかし、東京都では98品目の分析を行い11品目に照射の疑いがでたのですが、その後の調査で照射の事実を確認できていなかったと報告しています。

モグリら違法照射が摘発できないことは照射ベビーフード事件から指摘できます。検知方法が確立していないのですから、二次、三次と照射が重なってもチェックできません。現に、違法照射した食品が日本へ輸出されたまま表示があったことから発見されています。しかし、表示もなく輸入されている危険があります。これを取り締まることができないのが現状です。

食品照射を認めるということは、私たちが照射食品の人体実験に晒されることにほかならないと再度申し上げます。

第3の問題点として、消費者には何らメリットがないということをおげます。

食料の腐敗を防ぎ、食中毒などの病気も減少させるといいますが、日本で照射されたジャガイモが放射線被曝のため、菌に対する抵抗力が落ち腐りが増えるということを見逃しているのが問題です。

食中毒を防ぐに至ってはそのメカニズムを見逃した誇大広告と言わざるを得ません。原料を照射してもその後の菌の2次汚染に照射は威力がありません。2次汚染を防ぐためには、食料を完全密封する必要があり、これではコストがかかります。照射し食品添加物や農薬を使うことによって流通業者に大きな利益が上がるという構造になっています。

これがどうして消費者のメリットといえるのでしょうか。

現在、集団中毒は料理店での管理が問題であり、集団中毒を防ぐためには各調理現場に照射施設を作る必要があります。こうした場合、逆に調理人の被曝が問題に

なります。食中毒は実態がつかめないのですが、家庭内でおきていることが多いとされています。これが現状だとすれば、家庭用照射施設を作るおつもりなのでしょうか。

照射すると菌は死ぬがカビが生き残り強力な発がん物質であるアフラトキシンを増すと報告されています。貴委員会の資料に逆の報告もあるということだけでは安全の保障にはなりません。

消費者は経験的に調理する段階での注意で食中毒のほとんどを防いでいます。

2000年12月、全日本スパイス協会が、香辛料への放射線照射の許可を要請しましたが、その理由が菌で汚染され危険と言うものでした。厚生労働省に問い合わせましたが香辛料による中毒事例は知らないとのことでした。自らが扱おう商品が菌汚染で危険とすることが不可解です。

スパイス業界が香辛料の菌汚染を防ぐ努力を怠り、安易に照射をしようという態度は消費者から大きなしっぺ返しをされると思います。

第4に、原子力による技術を食品に用いてはならないと主張します。

私自身は原子力発電にも反対していますが、放射能とは切っても切れない縁にある原子力の利用を、食品にまで広げることが、照射施設がもたらす放射能汚染、そこで働く人々の被曝はもとより、私たちが、本来「食」のあるべき姿として進めている「地産地消」の取り組みを阻害することに連なります。

私は、どの国を問わず、地産地消を進めることが、現在の構造的飢えを断ち切る確かな取り組みであると考えます。

「照射食品」が、世界の人々を飢えから救うことはあり得ません。

そして、第3の問題点の前段で触れたことが、杞憂に終わらないかもしれません。

私は、食品照射が誰によって、何の目的によって進められているのか、さらには、「食」の在り方への議論をも含めて、照射食品についての広範且つ徹底的な議論が必要であると強調し、終わりに致します。

以上

山形県米沢市の調理員取り組み事例

山形県米沢市の調理員による実践報告

Nさん(米沢市職員労働組合学校給食部会)からいただきました。

はじめにお便りします。私は米沢市の学校給食調理員です。

学校給食ニュースを学校給食部会として、全員で読ませていただいています。昨年、私たちの学校給食部会は、米沢市の学校給食を市民の方々に知っていただくため、学校給食フェアを開催しました。米沢市は小学校19校(内、分校1校)を直営・自校方式で給食が実施されています。各学校で自校方式ならではの様々な取り組みがなされていますが、その中から2校が実践発表を行いました。その実践例をお送りします。

■実践発表 「わーるどらんち」の実践について

松川小学校調理師 Aさん、Bさん、Cさん

私たち松川小学校では、子どもたちの食の国際化と、食を通してその国についての理解を深めることを目的として、平成15年度より取り組んでいます。外国の料理を目の前にした子どもたちの喜びと驚きは大きく、学校給食に楽しい変化を与えることができたと思っています。

わーるどらんち実施内容

具体的に、平成15年度にはアメリカ料理と韓国料理を実施しました。平成16年度には、ギリシャ料理とスペイン料理を行いました。各国の料理を作るうえで、特別な食材も必要となってきます。その食材購入は、栄養士が主になり、八百屋さんに市場で探してもらったり、卸屋さん

に直接交渉して購入してもらいました。また、外国の味を抵抗なく受け入れられるよう、数年前からインターネットや図書を参考にして調理法を学んだり、料理講習会に参加したりと研修を重ねてくれた結果、学校給食に合う味付けをみだし、より親しみやすい料理を提供することができました。

子どもたちの関心を高めるため、その国の食習慣、食に対する考え方や料理の特徴について書いた「わーるどらんちだより」というおたよりを各クラスに配ったり、ペーパークラフトで作った、かぼちゃのランタンや魔女などを給食室前に展示して、より理解を深められるようにしました。

給食時には、その国の名曲や民謡をBGMとして放送し、雰囲気作りに努めました。給食をとりに来たときには、いつも「いただきます」「はいどうぞ」という挨拶をかわしますが、その日はちょっと変えて、その国の言葉で挨拶をするなど、子どもたちも一緒に楽しめるよう工夫しました。

私たちがこの日を楽しもうということで、毎回変装をしています。ハロウインのアメリカ料理のときは、魔女・NY Yankeesの松井秀喜選手・映画にもなった豚のペイブ・ピーターパンの変装をしました。

韓国料理のときは、米沢市在住の韓国人の方から、民族衣装のチマチョゴリをお借りし、また、韓国人サッカー選手の変装もしました。

ギリシャ料理には、オリンピック開催につなぐため、女神様・競輪選手・柔道の柔ちゃん・オリンピックの旗の変装をしました。子どもたちの憧れでもある松井秀樹選手や柔ちゃんの変装にはとても人気があり、ニコニコした子どもたちの表情が印象的でした。

実際行ってみての子どもたちの反応は、どれも好評で、「料理もおいしかった」「私たちの変装に驚いた」などの感想がありました。私たちとしても、当日まで期待と不

安の中、献立内容の確認や衣装作りの準備をしました。このことを通してその国のことを知ることもでき、大変勉強になりました。子どもたちの楽しそうな顔を見るとやってよかったと思います。

今年度も、「わーどらんち」を2回予定しています。子どもたちがまた楽しめる「わーどらんち」になるように、私たちが力を合わせて頑張りたいと思います。

アメリカ料理のメニュー

- ・ニューヨークシティードック
- ・コールスロウサラダ
- ・マンハッタングラムチャウダー
- ・かぼちゃのプリン

韓国料理のメニュー

- ・キムチチャーハン
- ・わかめスープ
- ・ミルカムファチェ(夏みかんのフルーツポンチ風)

ギリシャ料理のメニュー

- ・シーフードサラダ
- ・スブラキ(豚肉の串揚げ)
- ・オニオンスープ
- ・黒パン
- ・チーズ

ブロック給食の取り組み

我が校では、「わーどらんち」のほかに、「ブロック給食」というものも行っていきます。年に数回、1年生から6年生まで各学年1～2名、合計8名前後でグループを作りま

す。それをブロックと呼んでいます。

ブロック給食のときは、高学年が給食の盛り付けをしたり、牛乳を分けたりと、低学年の面倒を見てくれます。逆に、低学年は、自分の給食のほかに、盛り付けをしている高学年の分を運ぶなど、学年に関係なくお互いに協力し合って準備をします。担任の先生はもちろん、級外の先生、そして私たちが、子どもたちと一緒に食べています。

松川小学校の子どもたちは、給食が大好きで全部食べてきてくれます。私たちは子どもたちが喜んで食べてくれるように、味付けや切り方の工夫、目で見て食欲をそそり、楽しく食べられるように努力しています。いつもよりボールや食缶の数が多くなり、とても忙しいですが、給食を通して子どもたちと交流できるととても楽しいひとときなので、これまでも続けていきたいと思っています。

うごぎ給食について

松川小学校だけでなく、米沢市の小学校全体で取り組んでいるうごぎ給食を紹介します。

上杉鷹山公が奨励したうごぎを、今の子どもたちに伝えていこうということで、約10年前から、うごぎを使った給食を出しています。

松川小学校では、給食委員会の子どもたちが、学校の敷地内にあるうごぎの垣根から、うごぎを摘んで、それを私たちがゆでて細かく刻み、ご飯と混ぜ合わせ、うごぎご飯として給食に出しています。思ったほど苦味もなく、子どもたちもおいしく食べていたようです。

米沢の特色を生かした給食のひとつとして、うごぎ給食を紹介しましたが、この他にも米沢にまつわる給食を出しています。そういった給食をなくすことなく、これからの世代の子どもたちに伝え続けていきたいと思っています。

学校給食ニュース 84号

発行:学校給食全国集会実行委員会
編集:学校給食ニュース編集事務局
会費:年額3,500円(4月から3月、送料込み)
〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15
第2五月ビル2階 大地を守る会気付
全国学校給食を考える会
お問い合わせは...全国学校給食を考える会
電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590
ホームページ <http://gakkyu-news.net/jp/>
E-mail desk@gakkyu-news.net

学校給食全国集会実行委員会構成団体

全日本自治団体労働組合・現業局
東京都千代田区六番町1(電話03-3263-0276)
日本教職員組合・生活局
東京都千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)
日本消費者連盟
東京都目黒区早稲田町75-2F(電話03-5155-4765)
全国学校給食を考える会 左記住所、電話番号

学校給食ニュース情報シート

地域で取り組まれている課題や実践例をぜひ発信してください。学校給食ニュースへの感想やご意見もお願いします。
ここに記入していただくか、文書・写真などは実物を送ってください。

送り先 〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15 第2五月ビル2階 全国学校給食を考える会

TEL03-3402-8902 FAX03-3402-5590 E-mail desk@gakkyu-news.net

記入者名

団体名

ご連絡先(電話・FAX・e-mail)

ご住所(または、都道府県・市町村名)

私は、 栄養士 調理員 保護者 その他()です。

ニュースに掲載する場合、名前は 掲載可 掲載不可(匿名) です。