

◆最近の米、野菜及び果物の放射性物質検査

地方公共団体は、食品の放射性セシウムの検査を行っています。安全性の基準値を超える可能性のある地域・品目は、特に検査を強化しています。

原子力災害対策本部により検査対象とされている17都県（東北6県、関東7都県、新潟県、山梨県、長野県及び静岡県）の平成26年度（平成27年2月23日時点）の検査では、米、野菜及び果実で放射性セシウム基準値（100Bq/kg）を超える数値は検出されていません。

特に福島県産の米（平成26年産）は、全量全袋検査の結果、震災後初めて放射性セシウム基準値を超えたものがゼロとなりました。

品目	検査点数	放射性セシウム量 (Bq/kg)		
		50以下	50～100	100超
野菜 ※1	15,710	15,710	0	0
果実	3,266	3,264	2	0
米 ※2 抽出検査分 (福島県除く)	1,351	1,351	0	0
米 全袋検査分 (福島県)	1,094万	1,094万	14	0

※1 タケノコ、わさびは「きのこ・山菜類」に含まれます。

※2 福島県を除く16都県の数字



◆福島県における試験操業の実施

平成24年6月に相馬・双葉地区で試験操業（魚種を限定し小規模な操業と販売を行うもの）が始まり、いわき地区でも翌年10月より開始されました。

対象魚種は、検査で基準値を安定的に下回ることが確認できたものから選定し、平成27年2月末時点で58魚種まで広がっています。

試験操業で獲れた魚介類は、漁業協同組合でスクリーニング検査を行い、放射性セシウムが福島県漁業協同組合連合会の自主基準（50Bq/kg）以下のものだけ出荷されています。



◆平成27年3月26日オープン！新・小名浜魚市場

東日本大震災による津波は、魚市場の前に漁船が乗り上げるほどの強さで小名浜港を襲いました。

魚市場は関係者の努力で最低限の機能を復旧しましたが、老朽化も重なって継続使用が困難な状況となり、新魚市場等の整備を進めていました。

新小名浜魚市場は、放射性物質の検査室を始め、衛生面や安全面を考慮した最新の設備を備えています。魚の競りの様子を見学できるデッキも新設され、消費者が魚を身近に感じられるようになっています。新魚市場の向かいには、「いわき・ら・ら・ミュウ」（いわき市観光物産センター）があり、新鮮な魚を購入することもできます。

消費者においしくて  
安全な魚を届けたい

～福島県・試験操業の現場から～



“東北未来がんばっぺ大使”の秋吉久美子さんが福島県いわき市小名浜の漁業者を平成27年2月に訪問し、交流・対談を行いました。

食品の風評払拭に向けて



## 秋吉大使と漁業者の皆さんとの対談



左上: 矢吹正一さん(いわき市漁業協同組合代表理事組合長)  
右上: 野崎哲さん(小名浜機船底曳網漁業協同組合代表理事組合長)  
左下: 久保木幸子さん(いわき市漁業協同組合女性部長)  
右下: 志賀勝子さん(小名浜魚市場女性部長)

**専門家の意見も伺い、安全性を確認した上で、操業する海域や魚の種類を決めています。(野崎さん)**

**野崎さん** 東日本大震災以降、福島県の沿岸海域の魚介類は水揚げできない状態でした。いわき地区では、平成25年10月から、試験操業として、小規模な操業と販売を行っています。専門家の意見も伺いながら、安全性が十分に確認された海域と魚種を対象に漁をしています。

**秋吉さん** 消費者の方々にも気を遣い、様々な意見に答えようと努力されているのですね。

**矢吹さん** 対象魚種も、いわき市漁協では16魚種から開始し、慎重に安全を確認しつつ、徐々に増やしてきました。現在、58魚種まで拡大しています。

**震災直後から2万4千件に及ぶ検査を懸命に行ってきた事実は重いと思います。(秋吉さん)**

**秋吉さん** いわき市の魚に選定されているメヒカリの唐揚げを頂きましたが、ふっくら、ホクホク、甘みもあって、これぞ本物という感じ。復興の大きな足掛かりになるといいですね。

**野崎さん** いわき市の沖合は、寒流と暖流が交わる「潮目の海」で豊かな漁場です。獲れる魚介類は質

が良く、「常磐もの」として高く評価されています。

**久保木さん** 各地のイベントで魚の美味しさと安全性を伝えてきました。どこに行っても温かく応援してもらえます。

**志賀さん** ただ、産地直売等で消費者の方々にお会いすると、無理に買ってとは…。

**秋吉さん** 大きく声を上げ、消費者に訴えることも大切だと思います。震災直後から2万4千件に及ぶ検査を自ら一生懸命行ってきた事実は重いと思います。



**震災当初は全くの手探りでしたが、各種調査で多くのことが分かってきています。(矢吹さん)**

**矢吹さん** 私たちも震災当初は全くの手探りでした。行政の緊急時モニタリング検査を始めとした各種調査を通じて、放射性物質が検出されやすい魚の部位や、海の生物はセシウムを体外へ排出する機能を持つことなど、多くのことが分かってきました。

**秋吉さん** 放射性物質の海中での動態も不思議ですね。私もお話を伺って、初めて知りました。

**野崎さん** これまで漁業者は、魚を獲って市場に売るまでが生業でした。しかし、震災後は、漁業者も消費者と直接向き合い、安全確保の取組や検査結果等を繰り返し説明していかなければなりません。早道や妙手はないと考えています。

**秋吉さん** 海はつながっています。汚染水の報道で海の映像を見ると、消費者はすぐに魚に影響が出るとイメージします。今日私が伺った内容を、消費者の皆さんにも知ってほしいと思いました。消費者の皆さんへの説明は大事なことです。

**私たちも、ここで暮らし、獲れる農水産物を食べています。皆さんと同じ消費者なのです。(野崎さん)**

**秋吉さん** かつて、私の父はいわき市にある福島県の水産試験場に勤務していました。皆さんの頑張っている姿を見て、昔の父の白衣姿を思い出しました。これまでの膨大なデータを、福島県内の学生や学者に提供し、論文の題材としてもらうのはどうでしょう。世界中から学者を招いて、福島の今を世界に発信してもらえれば、もっと良いですね。

**野崎さん** そうですね。放射性物質の問題がなければ、知らなくても済んだ知識だったかもしれませんが、私たちもここで暮らし、獲れる農水産物を食べている消費者であると理解してもらいたいです。

**秋吉さん** 今日お邪魔している真新しい魚市場は、皆さんのそうした思いが詰まったものなのですね。

**野崎さん** 震災から4年が経過し、少しずつ将来への光明を見だしつつあります。新しい魚市場のオープンを機に、更なる好転を期待しています。

