

暮らしの中の放射線を考えてみませんか？

上関未来通信

No.21
通算337号

発行 平成28年10月11日

豊かな町を原電とともに

上関町まちづくり連絡協議会 ● 会報

9月25日、上関町青壮年連絡協議会が北海道教育大学の鵜飼光子先生を招いて、お母さん世代の女性を対象に、身近にある放射線についての勉強会と放射線照射によって芽止めされたジャガイモを使った料理教室を行いました。

身近にある放射線利用

「放射線」という言葉を聞くと「怖いもの」「危険なもの」というイメージを抱くかも知れません。しかし放射線は、実はとても身近に利用されているものなのです。例えば食品に照射すると、殺菌や殺虫、芽止め（発芽遅延化）などの効果があることが知られています。よく食品に放射線が残ってしまうのではないかと心配される方がおられますが、放射線は通り抜けてしまうので食品にとどまることはありません。食品への放射線照射は、外国では積極的に行われています。中でもアメリカは裁判の国なので、食品衛生にはとても慎重になっており、食品会社などが裁判に負けないよう殺菌に使うことで、食中毒を予防しています。また軍隊や学校の給食には照射食

品を必ず使用することが法制化されています。栄養管理された食事を大量に作ることで、照射によって菌0の状態にすることで長期保存でき、食中毒予防にもつながるからです。さらに東南アジアでは、輸出用のフルーツなどにも使用しています。適正照射をして殺菌、殺虫を行っていないと、外国は買ってくれないからです。

日本は食品照射技術の先進国

実はアジアの放射線照射施設は日本製が多いのです。これは歴史が古く実績があることから、最も信頼されているためです。

しかし、日本での食品照射は、特例的にジャガイモの芽止めにしか許可されていません。放射線照射食品の輸入も禁止しています。このため殺菌、防虫は「加熱」で行っているのです。外国の友人に「まずくして食べるの？」と聞かれて返事に困ることがあります（笑）。

安全性についてはこれまで40年近く研究されてきましたが、身体に悪影響が出るという結果はありません。私は何年か後には、日本でも照射食品が普通に売られるようになるのではないかと考えています。

（裏面に続く）

鵜飼先生からひとこと

放射線が、暮らしのさまざまな場面で有効活用されていることはあまり知られていません。食品に対しても衛生目的に世界各国で利用されていますが、日本国内では特例的にジャガイモの芽止め（遅延化）が行われているにとどまります。放射線の特徴と有効利用の現状、また、リスクについて考えてみませんか？

鵜飼光子氏 プロフィール

現職：北海道教育大学大学院教育学研究科（函館校）教授 地域協働専攻 地域環境グループ
1983年／お茶の水女子大学人間文化研究科博士後期課程修了、学術博士取得

専門は食品学および分析化学。大学では化学や環境分析論などの講義や実験を担当する。



校の給食には照射食

料理教室 おいしく楽しく、ジャガイモ料理

ジャガイモのクラムチャウダー

アサリ	1缶 (6人分)
ベーコン	60g
キャベツ	100g
タマネギ	1個
ジャガイモ	2〜3個
サラダ油	大さじ2
水	1カップ (200cc)
牛乳	2カップ (400cc)
クラムチャウダー	2/3箱

- ①ベーコン、キャベツ、タマネギ、ジャガイモを1cm角に切る
- ②厚手の鍋にサラダ油を入れて熱し、切った具材を炒める
- ③水、牛乳を加えて中火で加熱
- ④沸騰したら弱火にして2〜3分煮込む
- ⑤火を止め、沸騰がおさまったらルーを入れる
- ⑥アサリを加え、弱火で5分程度煮込んででき上がり

ジャガイモと鶏肉の甘辛煮

ジャガイモ	6個 (6人分)
鶏もも肉	3枚
ネギ	2本
出汁	4カップ 1/2
(調味料)	
砂糖	大さじ5
酒・醤油	各大さじ6
みりん	大さじ3
サラダ油	大さじ2

- ①皮をむいたジャガイモを6等分して水に5分程度さらす
- ②ネギは3〜4cmのぶつ切りに
- ③鶏肉は一口大に切る
- ④フライパンにサラダ油を入れて熱し、一旦鶏肉の皮の部分を下に焼き、焼き色がついたら裏返して両面をこんがり焼く
- ⑤ネギを加え、転がしながら焼き色をつけ、さらにジャガイモを加えて炒める
- ⑥出汁を入れて沸騰させ、アクを取り除いて弱目の中火に
- ⑦調味料を加えて落とし蓋をし、煮汁が1/3になるくらいまで煮詰める
- ⑧落とし蓋をとって中火で煮汁がなくなるまで煮絡めてでき上がり

しゃきしゃきジャガイモサラダ

ジャガイモ	3個 (6人分)
青じそ	1束
梅干し	1個半
本つゆ	大さじ3
刻み焼きのり	適量

- ①ジャガイモを千切りにし、水を替えながらよくさらす
- ②青じそを千切りにし、水につけてアクを抜いて水を切る
- ③梅干しの種をとって細かく叩き、本つゆと混ぜ合わせる
- ④ジャガイモと青じそを混ぜて盛りつけ③をかけて刻み海苔を振ってでき上がり



講演会に続いて料理教室を行いました。これは「一緒に作った料理を食べながらおしゃべりしたい」という鵜飼先生の希望に応える形で青壮協が企画し、地元の女性グループ『アップル』が料理の指導を快く引き受けてくれて実現したものです。材料は、北海道士幌町から取り寄せた放射線照射による「芽止めジャガイモ」で、これを参加者全員で調理しました。でき上がった3種類の料理は、子どもたちも交えて楽しく会話しながらいただきました。

