



しゅもん箱

Q

冷凍あさりですが、

「砂抜き」と書かれて
いましたが、食べたら
砂が入っていました。
どのように「砂抜き」
をしているのでしょうか？



A

冷凍あさりは、専用の水
槽で48時間以上砂抜きを
したあと、洗浄・選別をし、
真空パック詰めして、冷凍にしてい
ます。砂抜き工程後には、検食を
行うなどして、砂を吐き残した貝
がないか点検をしています。稀に
貝の殻と身の間に吐き残した砂が
ある場合があります。そうした貝
を選別で除去しきれずお届けして
しまったものと思われれます。

加工場でも検食回数の見直しや、
砂抜き水槽の水温・砂抜き時間の
調整、目視選別作業員の増員等、再
発防止につとめていきますが、その
ような場合は担当職員までお申し
出ください。

生協がはじめた安心へつながる取組み ～放射性物質食事摂取量調査～



<調査の目的>

震災に伴う原発事故以降、食品中に含まれる放射性物質を摂取することによる健康不安の声があります。生協では各家庭で実際に作られている食事をそのままの状態でご提供いただき、放射性物質の検査を実施し測定結果を公表しています。現状を正しく理解するため、使用した食材に関する情報や食事に対する意識も調査しています。

<調査の内容>

- ・対象地域…東北、北関東を中心に、東海3県と福岡県を含む18都県
- ・検査の方法…各家庭の2日分の食事(6食分と間食)を1人分余分に作って送っていただき、ミキサーで均一に混ぜ込んで1サンプルとして測定。
- ・測定の方法…ゲルマニウム半導体検出器を使用し、1サンプルにつき約14時間かけて検出限界値1Bq/kgというレベルを確保し、放射性セシウムとヨウ素およびカリウム(天然の放射性物質)について測定をしています。



<調査の結果>

2011年度～2012年度まで4回の食事摂取量調査を実施しました。2012年度の結果からは最大検出量は4.2Bq/kgで、仮にその食事を1年間毎日食べ続けた場合の人体内部への影響は0.041mSvと推定されます。この数値は食品安全委員会が定めている基準1mSvに対して4.1%と十分低い数値で、健康への影響はない範囲と言えます。

2012年度

<都県別サンプル表と調査結果>

都県	調査実施数	検出数	測定結果 (Bq/kg)
全体	671	12	検出せず～4.2
岩手県	40	0	検出せず
宮城県	107	2	検出せず～1.4
福島県	200	9	検出せず～3.7
茨城県	30	0	検出せず
栃木県	27	0	検出せず
群馬県	30	0	検出せず
埼玉県	22	0	検出せず
千葉県	30	0	検出せず
東京都	21	1	検出せず～4.2
神奈川県	20	0	検出せず
新潟県	40	0	検出せず
山梨県	20	0	検出せず
長野県	20	0	検出せず
岐阜県	4	0	検出せず
静岡県	20	0	検出せず
愛知県	14	0	検出せず
三重県	6	0	検出せず
福岡県	20	0	検出せず

☆調査の中心となったコープ福島の取組みは、コープ福島のホームページで紹介されていますのでご覧ください。

ぎふ、あいち、みえの組合員さん延べ20名にもご参加いただきましたが、いずれも「検出せず」の結果でした。東海コープのホームページにも食事摂取量調査の結果や、定期的に行っている放射性物質検査の結果をアップしておりますので、ぜひご覧ください。

東海コープホームページ <http://www2.tcoop.or.jp/>