



気になる測定結果

【九州産乾燥原木椎茸】

2017年7月測定

判定	核種	放射能濃度	絶対誤差	統計誤差	検出下限値	ピーク検出
検出	Cs137	3.15Bq/kg	±0.99Bq/kg	24.3%	1.09Bq/kg	あり
下限以下	Cs134	—	—	—	1.00Bq/kg	無し

昨年の7月に測定した九州産乾燥原木椎茸から約3ベクレルのセシウム137が検出されました。

セシウム134の検出はありませんでした。

半減期が30年のセシウム137と比べて半減期が2年のセシウム134は、福島第一原発事故の影響だとしても十分の一まで減っており、検出するのが非常に難しくなっています。なので、以前の核実験由来やチェルノブイリ原発事故の影響と見分けが付きにくくなっています。

この乾燥椎茸に関しては、原木が東北産では無く九州のものを使用しているなら、過去の核実験による汚染が原木にあり、椎茸に移行したと思われます。前号の会報でお知らせしましたが、30年以上前（チェルノブイリ原発事故以前）のしまってあった火鉢の灰から約60ベクレルのセシウム137の検出例もありましたので、半減期30年のセシウム137の恐ろしさを感じた測定結果でした。

福島第一原発事故から6年が経ちました。人々の記憶から風化されようとしています、今の子供達が大人になっても事故による放射能汚染は残っています。

流通品の検出例は確かに減っていますが、大量に放出された放射性物質の中でも半減期の長いものは薄まって広がったり、特定の場所に集中していたり、条件は様々でしょうが確実にどこかに存在していることを忘れてはいけません。

【福島県産大豆】

2017年8月測定

判定	核種	放射能濃度	絶対誤差	統計誤差	検出下限値	ピーク検出
検出	Cs137	26.3Bq/kg	±5.9Bq/kg	9.5%	2.74Bq/kg	あり
検出	Cs134	4.75Bq/kg	±2.28Bq/kg	44.2%	2.53Bq/kg	無し

もう一つ気になる測定結果がありました。この福島県産の大豆です。

大豆は検出例の多い食材ですが、炊いたりするだけで無く、納豆や豆腐、油揚げなど、大豆加工品を日常食するヘルシーな日本の生活習慣に合った食材だと思います。

今回の測定結果では、セシウム134のピーク検出までは至りませんでしたが、134の放射能濃度は検出されています。

この大豆の気になるところは、大豆内部に放射能が取り込まれていた可能性はありますが、もう1つの可能性として、大豆を乾燥させる過程で外干しをしたために空気中の放射性物質が吸着し、元々の放射能濃度よりもさらに汚染が高くなったという推測もできるからです。

福島第一原発事故は収束していないし放射能汚染はまだまだ続くことを改めて思い知らされ、測定を継続することの意義を感じた測定結果でした（くっすん）