



## 気になる測定結果

放射能測定を続けて来て、京都府の原木椎茸や火鉢の灰から放射性セシウムが検出されたことがあります。原木椎茸のホダ木や火鉢で使っていた炭も京都府産でした。火鉢の灰は30年以上前、チェルノブイリ原発事故以前から物置きの中にしまっていたもので、過去に大気圏内で行われていた核実験の影響で放射性セシウムが検出されたと考えられます。

そして四国、九州、中国地方の椎茸からの検出例もあり、市民が放射能測定をすることがなかった、あるいは知らなかっただけで、福島第一原発事故以前から人工の放射性物質による環境汚染があり、放射能汚染された食品を食べていた可能性があることを知りました。

また、半減期が30年のセシウム137の長さというものを改めて感じました。

今の子供たちが大人になってもまだ半分にしか減らないのです。

給食の食材の測定を定期的に依頼していただいている保育園さんが使用予定の干し椎茸を測定したら約6ベクレル/kgの放射性セシウムが検出されました。2014年のことです。

翌年の2015年に測定した時も約3.3ベクレル/kgの放射性セシウムが検出されました。

国の基準値よりも低い値であり、干し椎茸なので水戻しをして1食で食べる量にすると極々わずかなものなのですが、数値とグラフにはっきり検出とわかる結果だったので、「子供達にはできるだけ安全なものを食べさせてあげたい」と給食に使うのはやめられました。

2016年には生の状態で測定し不検出でしたが、乾燥して濃縮すると検出されるかもしれないということで引き続き保育園の給食に使われるのを控えられました。

そして1年空けて今年2018年に京都府産の干し椎茸の依頼を受け測定したところ、測定機の検出判定にもスペクトルグラフにも放射性セシウムは検出されず、給食に使っていただけた結果となり、とても喜んでいただきました。



京都府産干し椎茸（保育園からの依頼）  
放射性セシウムの測定結果

2014年測定 約6ベクレル/kg

2015年測定 約3.3ベクレル/kg



2018年測定 不検出

放射能汚染された食品の流通を監視するのも大事ですが、こうして測定することで安全なものを安心して美味しくいただくことにもつながるので測定を続けていくのは大切だと感じました。

福島第一原発事故から7年経ちましたが測らなければ安心して食べられない食材もまだまだあります。

特に小さいお子様には安全、安心な食品を食べていただきたいです。(K)