

2012 年度活動テーマ  
発酵食品で放射能に打ち克つ健康づくり。  
人々の協同で被災地復興と大地再生。  
**発酵と復興 2年目**

# COOP-JOSO News Letter

【ものづくり 人づくり 地域づくり】

## 6/ 1 (金) 「食品の放射能汚染に対する 生産者討議集会」 (第2回目)



業者会会長  
塩屋 石原さん



食材は生産者と生協がしっかり検査します。  
生協利用への再結集で  
栄養の価値ある食材で家族の健康を守るとともに、  
生産者の生産を支えて下さい!

「市民と科学者の低線量被曝問題研究会」 発起人 生井兵治先生の講演会

### 「子どもの命と暮らしを守る～私たちの権利と義務」

7/1 (日) 午後1時半～ 龍ヶ崎市馴染柴コミュニティーセンター

詳細、参加申込書は6ページです

【特集 原発事故後から1年 生産者は今】食品の放射能汚染に対する生産者集会

常総生協の茨城・千葉の野菜は1ベクレル/kg以下のレベル

## ゼロレベルではないが、価値ある栄養素・風味が放射能に打ち克つ健康をつくるはず 生協食材に利用を集め、生産者も支える両立を！



6/1、業者会会長の呼びかけで、生協に集う生産者による第2回目の放射能対策会議がつくばみらい市の研修センターで開催されました。全体会での基調報告と検査結果の公開説明のち、各部門に分かれて討議を行いました。

組合員消費者による利用がなかなか元に戻っておらず、生産者は苦難を強いられています。

「被ばくと汚染」この共通の苦難を、生産者と消費者が共にどのように乗り越えてゆけるか、わたしたち協同組合に課された課題です。

今週は、被ばくと食品汚染の実際の現実的向き合い方に関する問題提起とあわせて、食品部門ごとに分かれての生産者の状況報告と討議を紹介いたします。

### ●放射線による免疫機能低下

放射線を浴びた身体の細胞はその修復にいつしうけんめい頑張っています。免疫機能の低下も放射線障害の特徴です。

細胞の代謝活性や修復酵素が働くためのミネラル、補酵素としてのビタミンなどは必須です。発酵食品を積極的に摂り、腸内細菌叢を健全にして免疫活性を高めて、放射線に負けない身体は食事から。

栄養素のある（味わい・風味のある）生きた素材を選ぶ目、そして栄養を失わずおいしく頂く手作りがなにより。

### ●核種「1ベクレル」検査へ

現在、セシウム 134/137 とともに検出限界 5 ベクレルまでをトレースしてきていますが、さらに 1 ベクレルレベルの検査に入っていきます。すでに予備的には常総生協の茨城・千葉産の野菜については 1 ベクレル以下の水準であることがわかりつつあります。

### ●自信を持って提供したいのです

「そこまで調べてどうするのか？」との声も聞かれますが、検出は検出、それ以下は以下とはっきりさせて、生産者と共に、組合員家族の健康、放射能にも打ち克てる栄養素を兼ね備えた食材を自信を持って提供したいと思います。生産者も身体をつくる栄養（旨味・風味）に代表される栄養価値にこだわっています。

### ●東日本産が一括で忌み嫌われてる

福島原発事故で被ばくは大きかったものの、現在食品汚染については主食のコメをはじめ、農産物も土壌による吸着によってセシウム移行が抑えられています。

もちろん、原発汚染国日本において食品汚染の「ゼロ」はないでしょう。

一般市場やスーパーでは政府基準（農産物・食品で 100 ベクレル以下は表示もなく流通）で何事

もないように売られています。どのように検査されているのかもわかりません。かろうじて、県産表示があるゆえに、消費者は「実際にどうなのか」ではなく、東日本産、福島・茨城・千葉・栃木・宮城などを一括りにして避ける選択行動になってしまうのです。

有機農業運動でつながりのある福島の二本松や福島市、郡山の生産者の有機農作物も調べていますが、多くは検出限界以下です。一括して拒否せず、ひとつひとつ確認して頂く必要があります。

### ●ゼロはともかく、栄養価と健康との判断

私たちが市販品の検査まで手がまわらないので何とも言えませんが、最低限生協が提供する食材については検査をし、検出できたものは数値を示し、検出限界以下のものはそれ以下（ゼロではないが）と示します。

ゼロリスクは望めませんが、かと言って食べずに栄養バランスや必須の栄養を身体に取り入れなかったら、よけいに免疫機能低下にまっしぐらです。では市販でもよいか。

生協の食材の価格差は、栄養価値の差、だと自



信を持って言えます。そして何より「信頼」を置いて頂いて大丈夫です。

### ●生産者への信頼と支えを！

「ゼロリスクか健康を維持する栄養価値か」のバランスを考え、もういちど生産者の作るものを信頼して利用に結集して、家族の健康と、原発事故で苦難を強いられている生産者を支える購買行為を両立させましょう。

※今生協では、事故初年度の汚染レベルと被ばく線量、経口摂取の実態と「内部被ばく」レベル、環境からの放射線（セシウムの地面沈着やハウスダスト、およびガラスバジによる実測等）による「外部被ばく」レベルをある程度評価して冷静に対処を判断できるデータ一覧の整理をすすめています。

## 【農産・畜産部会】

生産物	生産者	状況と課題
なめこ	ハッピーファーム 安田（福島）	現在2/3に売上減。それでも生産を維持していないと東電の補償対象にならない。買ってもらえないのに生産し、1/3を捨てる時の気持ちは落ち込む。きのこだけではもうダメなので新しい事業をはじめなければと、今ブランドカバープランツの栽培をはじめた。 買を入れて積んでおいた菌床用おが粉が放射能汚染されたばかりか、宮城県丸森町のおが粉が汚染されていて、常総生協さんの検査で早くわかったからよかったが、本当にうれしい。わたし自身も震災・原発事故当時1週間は地域の中での連絡係をしていてかなりの内外被ばくをしたと思う。
えのき	吉田きのこ園 （福島）	福島の人自身が地元のものをもう食べなくなってしまっている。放射能の数値の程度ではなく、数値が出ればもう買ってくれない。悲しいこと。地産地消でがんばってきた郡山の学校給食も、もう郡山産の使用がなくなった。それでも私は農家だから、田んぼと、きのこ作りを頑張ってやっていく。
舞茸	那須 バイオファーム （栃木）	昨年比40%。地震で棚の1/3が崩れ2万4千個の菌床が崩れた。空調も壊れ修繕費に売上の2割をかけた。今は菌床用のおが粉（福島・栃木・群馬産）を水洗いして除染している。おが粉を仕入れる時にお願いで皮をむいてもらっているが、料金が3割増でコスト増に。こうした対策は東電の補償対象に入らず。市場の単価も下がっていて経営厳しい。
しめじ	チャイルドウッズ 山田（つくば）	事故直後、農協からはシートをかけろ！と指示があったが、当時風が強くビニールシートがめくれておが粉が汚染されたものがあり。地震で棚が崩れ工場内にポットが散乱。4ヶ月間そうじそうじの毎日。それでも培養室に外から菌が入ってしまい、クモノスカビが発生してしまいダブルパンチの被害。体重は10kg減り、疲れ切ってしまった。 市場価格も風評で暴落して1パック5円まで下落。これでは運賃も出ないで赤字になる状況。おかあちゃんも作ったものを捨てることに疲れ切ってしまう。 生協の組合員も市場の安いものに流れているのか。特価にすると昨年以上の出荷量になる。売れない理由は放射能だけではなさそう。
野菜セット ・有機卵	清水農園 （坂東市）	当時は野菜を売ることが恐かった。生協に検査してもらって数値を出してもらおうことで、ようやく「この程度ですが、如何ですか」と出せるようになった。



野菜セット・有機卵	宇治田農場 (石岡市)	昨年比2割減。今は、食べてくれる人を大切にすることで頑張っている。出荷量減に対応して鶏も若いうちにつぶして羽数を減らした。
野菜セット	やさとの仲間 (石岡市)	昨年は放射能、今年は雹、来年は何が来るのか。提携先の消費者の利用は3割減。生協で検査してくれることで一つの指標が出来た。明日は常総生協の組合員さん家族が交流に来てくれる。一年半ぶりです。
野菜	あゆみの会 (稲敷市)	取り組んでいる生産者は茨城・千葉が8割で、販売は2割減。新規の売り先は増えないが、既存の販売先で少しずつ消費が戻ってきている感じあり。
野菜	グリーンサム	私は福島出身。心が痛む。当時、関西の方からの注文はびたつと止まった。顔の見える関係作りといいながら顔の見えない関係だったということがわかった。常総生協のGe半導体の精密検査の結果を他生協にも使って報告している。しかし、西にいけばいくほど「出たか、出ないか」だけで判断されてしまう。日本全土が汚染されているはず。西日本のものも計りたい。東日本との不公平感をなくしたい。
ベビーリーフ	中村園芸 (取手市)	農業をはじめて7年目に入るが、EMでの改良で無農薬無化学肥料栽培の確立にめどがついてきた。放射能にどれくらいの効果があるかは不明。初めて持ち込んだところでは茨城産は売れない。スーパーでは愛知県産と茨城県産が並ぶともうだめだ。
特裁米めぐみちゃん	水海道東町特裁米耕作者組合	JCOの時もコメが売れない経験をした。今も直売所ではコメが売れない。放射能の心配はしているが常総生協が検査してくれたので自信を持っておすすめしたいのだが、なかなか一般には。
鶏肉・卵・納豆・米	JA やさと産直課	農協全体では葉物・果物・牛肉などで軒並み売上減。ゆりの里温泉の利用者数も年間7千人減。
牛肉・豚肉	ミートパル村山全農いばらき	稲わらの放射能汚染による牛肉の汚染が報じられて以後、茨城の牛肉も市場価格は半値以下に。現在、全頭・全戸の放射能検査を実施しているが、市場価格は戻らない。豚肉は月1回の自主検査を実施。東電への補償請求はまだしていない。
ハム・ソーセージ	中津ミート	取引先から飼料内容についても問い合わせがある、出来るだけ応えられるようにしているが、どこまでやればよいのか。5月に福島の豚肉から基準値を超える値が出て、豚肉も検査されるという認識。どういう経路で豚肉が汚染されたのか調査中。

## 【水産部会】

			
しじみ あさり 水産加工	塩屋	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水産の加工、営業の現場から見て、最近の一般的な消費者の関東から三陸沿岸の魚に対する評価は、感覚的には8:2くらい。「なんだか危なそうだから買わない」人が8割、「大丈夫、産地支えるよ」という人が2割。</li> <li>・量販店の多くで、「茨城の魚はむり」と断られてしまう。他方で消費者には「放射能が出ているものは扱いません」をPRしている状況。</li> <li>・水産品（天然の魚）は、農産のように「この人がこの魚を育てました」というのが言えない。つまり、天然の魚介は傾向は把握できるが、「何を食べた魚か」のホントのところはばらつきがあってわからない。さらに、生産者と消費者の関係も正直弱いと思う。</li> <li>・まずできることからやりましょう。たとえば加熱調理、味噌漬、酢漬けにすると何ベクレル下がるなど（調理除染）、講習会で分かりやすく伝えましょう。また、原発事故当時は「わかめは危険！」と言われたが、原発後の新芽わかめからは放射能が検出されていないことなど、知らない消費者は多いと思う。</li> <li>・今月、福島沖で調査船が出て、水だこ、やなぎだこ、巻き貝からは検出されていない。なぜかという、筋肉組織を持たないから。こういったことも消費者に伝えていきたい。現場にも来てほしい。みんなでもう一度、地引網しましょうよ。</li> </ul>	
魚	千倉水産加工販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全体的な状況としては、千葉の水産業は厳しい状況。西に行くほど、検査して検出がなくても千葉の魚は断られます。産地自体で判断されてしまう。また、現場に消費者が来なくなりまして。浜や工場にぜひ来てほしい。</li> </ul>	
わかめ こんぶ 海藻乾物	コタニ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現在注視していることは、雪解け後、川に流れ込む水量の増加と川の中のセシウムの量の変化について。さらに、川の水が湾に流れ込んだ時どのくらいの数値になっているか。</li> <li>・（岩手沖を起点として考えると）、湾に流れ込んだ水は基本的には南下する傾向があるといわれている。従って、北から南へ向かう潮流が強い時はそんなに心配はないのかも。他方で、南から北へ向かう潮流が強い時は注意が必要。</li> <li>・たとえば川魚の場合、同じ場所で獲れた魚でも食べたものでそれぞれ汚染の度合いは違う。苔を食べる魚、虫を食べる魚。食性（生態）を調べれば（汚染の）傾向はある程度つかめる。</li> <li>・放射線の基礎のようなことから、その後、調理除染の実験など分かりやすく組合員に説明していきましょう。</li> </ul>	
海藻乾物	リアス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・（消費者から原料について）昨年の震災後は問い合わせが頻繁にあったが今はほとんどない。（調べることを）あきらめたのか、検査も当時よりは進んでいるから落ち着いたのか。そもそも魚を食べなくなってしまったのか。魚の需要が減ってきているのは、放射能の影響だけではないと思う。紙面で食べ方、産地の様子などをもっと伝えましょう。協力します。</li> </ul>	

## 【食品・調味料部会】

生産物	生産者	状況と課題
冷凍食品	ニッコー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・正直、放射能の風評被害はあり、外国産を原料に入れるかどうか考えたが、結論としてはやはり国内産が栄養的にも一番。この中で自分たちに何が出来るか考えて行動するのが使命。</li> <li>・原料の農水産物の放射能検査を生産者に負担させるのは酷なので、自前の検査器を購入して検査する段に入りました。</li> <li>・さらにこのたび会社として畑を借りて残渣を循環させて自ら農作物を作り始めた。組合員のみなさんにも工場とあわせて畑も見に来て下さい。</li> </ul>
冷凍食品	大進食品	<p>冷凍食品の原材料段階でのチェックは、単一産地ではまかなえず複数の産地に及び、しかも原料ロット単位でのチェックは厳しいので、できあがった製品をおつきあいのある生協さんをお願いして検査してもらっている。原料産地の問い合わせが多く、今や「国内産」では納得してもらえない。直接消費者からの問い合わせもあるが、放射能に対する社の姿勢というものが問われる。</p>
腸内活性ヨーグルトほか	ハーヴィー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・放射能も問題だが、それ以上に味や栄養の点で自らが納得したこだわりを大切にしている。竹の子ご飯の素では鹿児島産でなければこの味は出せない。取扱商品のメインは新潟産のものが多い。たまたま福島だったが原発があるとどこが汚染されてもおかしくない。品質を大切にその食材から出るうま味が大事。農業や化学肥料の使用の有無でかなりの違いがある。うま味は栄養。生産者との関係を守って良い者をつくらないといけないと思っている。自分も年をとってきたから余計感じるが、常総生協と同じで、食事で質の良いものを取り入れて体調をケアする（放射線に対しても）事が大切と感じてきている。（社長）</li> <li>・一般の若い人の中に「東日本のものは食べたくない」という考え方が広まっている。生協はもっと若い人を入れる努力をして、商品のこだわりや栄養のこと、スーパーとの価格の違いなどをもっと知らせるようにしないと、放射能汚染に巻き込まれていっしょにダメになってしまう。（息子さん）</li> </ul>
きらずあげプリン	おとうふ工房いしかわ（名古屋）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・わたしたちは愛知県・三重県の原料が中心ですが、昔からおつきあいのある東北産地の生産者もいる。原発事故があったからといっておつきあいをやめるということはない。</li> <li>・放射能については分からないことが多く、両極の先入観を持ってしまっているので、検査結果の数値だけをお知らせするのではなく、その数値から相対的・現実的判断ができるよう生産者も消費者も勉強することが必要だし、その環境を作ることが大事だと思う。愛知県内13店舗での反応を通じてそう感じています。</li> <li>・モノが無いこともあるが、震災前原料を買い漁るようなことはなくなってきて、1年前に比べるとだいぶ落ち着いてはきた。</li> </ul>
酢	私市醸造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お酢の原料であるお米の産地は宮城県が多いが、原料検査、製品検査ともに実施。今は検出されていないが、もし数値が出たとしても、それをどう使うか。最悪業務用に回すことも検討している。</li> <li>・静置発酵のお酢は電気を使わないが、速醸発酵の通気発酵タンクは空気を強制的に送るのに電気を使う。電気にたよらないために昨年夏、最終発酵段階で電気を止めて30%電気使用を削減した。品質的には全く同じですが、少し色が濃くなったものを供給させて頂きましたが、組合員さんからはご意見は来ずご理解頂きました。ありがとうございます。</li> </ul>
入正醤油ほか	友田味販	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分で確かめて納得したものを紹介させて頂いている。そんな中でも常総生協さんは、入正醤油をメイン醤油として扱っている不思議な生協。発酵や蔵のこだわりがわかる生協。自分もそう思っている。</li> <li>・自分が良いものと思ったものしか勧められない。放射能問題では、東京の人は「選択」する気質がある。何でもカネで買えると思っているのかもしれない。</li> </ul>
漬物	シンコー食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・要望に応じて東北産を避ける手だてもしている。</li> <li>・「国産」表示では問い合わせ多く、県名を明示したら減った。</li> </ul>



【常総生協「食といのちの講座」ご案内】 生井兵治先生講演会

## 低線量内部被ばくと子どもの健康について考える

【主催】常総生協 【共催】放射能汚染から子どもを守ろう@龍ヶ崎  
(企画・準備) 龍ヶ崎・牛久地区の理事・総代さんが集まって企画・準備をすすめてくれました

【日時】7月1日(日)

13:00 受付 13:30開演～16:20

【会場】龍ヶ崎駒柴コミュニティセンター多目的室  
(龍ヶ崎市駒柴 21-2 tel/0297-66-7214 牛尾病院隣)

【参加費】無料 (スリッパご持参下さい)

【講演】生井兵治先生

(元筑波大学教授・同大付属駒場中学校校長)

### 「子どもの命とくらしを守る

～東電福島原発事故に対する私たちの権利と義務～

- ・人工放射性物質による生態系の破壊
- ・長期低線量内部被曝の脅威
- ・飲食物の暫定基準値と新基準の非科学性について
- ・公衆の年間被曝限度1mSv/年の法的脆弱性
- ・ICRP(国際放射線防護委員会)の変節

【質疑応答】

【活動報告】

生協が組合員と共に調査した土壌汚染マップやハウスダスト調査、食品放射能検査データからの茨城県南地域での内外被曝のレベルについても報告予定。



生井兵治(なまい・ひょうじ)先生紹介  
元アジア太平洋育種学会副会長

日本育種学会賞「植物育種における受粉生物学の体系」

【著書】『新版 農業の基礎』、『有機農業の基礎』、『遺伝子組み換えナタネ汚染』他多数

【活動】「カラシナ・ディフェンシン遺伝子組み換えイネの野外栽培差し止め裁判: の弁護団に協力。東電福島第一原発事故後、放射線被曝から子どもたちを守るための「ふくしま集団疎開裁判」の弁護団に協力。「市民と科学者の内部被曝問題研究会」結成呼びかけ人。東海第2原発差し止め訴訟原告。



龍ヶ崎駒柴  
コミュニティセンター



○食といのちの講座 生井兵治先生講演会参加申込書

### 生井兵治先生講演会参加申込書

(コース名)

(班名)

(氏名)

(組合員No.)

(tel)