



# 広報もとみや 号外

平成23年  
10月6日  
発行  
本宮市  
秘書広報課

No.10

## 井戸水の検査(無料)を受け付けます

県では、市内の住宅で飲用として使用している井戸水の放射性物質検査を実施します。希望される方は、次により申し込みください。

### □対象の井戸水

住宅の飲み水として使用している井戸水

### □対象世帯

◇11月11日提出分まで

飲用として井戸水のみを使用している世帯

◇11月14日提出分以降

飲用として井戸水のみを使用している世帯および飲用として井戸水を水道と併用している世帯

### □検査費用 無料

### □検査までの流れ

①検査の申し込み(市役所生活安全課へ、電話申込可)

②容器など必要物品の受領(生活安全課)

③提出日の当日に採水し、上下水道課(☎63-11132)へ提出

### □検査受付数

1日2検体まで

(毎週6検体まで)

### □検体提出日

予約日(毎週、月・水・金曜日)の午前8時30分から午前9時まで

### □申込方法

10月11日以降、市役所生活安全課へ予約(電話申込可)をしてください。

### □その他

- ①水は通常使用している蛇口から、提出当日に500ミリリットルを採水します。
- ②検査結果は、採取者に通知するとともに、県のホームページで公表(住所を小字程度まで)します。
- ③なお、7月に市内13カ所の井戸水のモニタリング調査を実施しましたが、放射性物質は検出されませんでした。

### ◆問い合わせ先

生活安全課

☎内線112

## 50歳未満の皆さんへ

### 個人線量計を貸し出します

50歳未満の方を対象に次の日程で個人線量計の貸出を開始しますのでお知らせします。

日時 10月4日(火)～

10月14日(金)

午前9時～午後5時まで

場所 えぼか 2階 保健課

持参品 身分を証明できるもの(免許証、保険証など)をご持参ください。

貸出期間 1週間～2週間

### その他

- ①受け渡しは先着順となります。電話予約はできません。
- ②貸出期間中は、簡単な行動記録表を記入していただき、返却時に提出していただきますのでご協力ください。
- ③線量計は、精密な電子機器で衝撃や水に弱いいため、取り扱いには十分注意してください。故意や重大な過失で機器が壊れた場合は費用を負担していただくことがあります。

### ◆問い合わせ先

保健課 健康増進係

(えぼか内☎63-2780)

## 水道水モニタリング調査

### 採水間隔の変更について

4月9日から2日に1度行われていた水道水の放射性物質モニタリング調査は、10月から月、水、金曜日の採水検査に変更となりました。結果が判明するのは、採水日の翌日夕方になります。

このため、防災無線では、土日と月曜日の朝を除く平日に直前の検査結果を放送することに変更しますのでお知らせします。

### ◆問い合わせ先

上下水道課(☎63-1132)

### 健康力アップ応援事業

#### 食の力講座(第3弾)開催のお知らせ

日時 10月24日(月)

午後1時30分～

会場 えぼか(健康増進広場)

※白沢総合支所12時40分発で旧支所前を通る送迎バスを運行しますのでご利用ください(申込み不要)。

講師 境野米子先生

### ◆講演内容

「放射能と食生活」と題して、体内に入った放射能を排出しやすくする食生活の工夫についてわかりやすくご紹介します。

### ◆問い合わせ先

保健課 健康増進係

(えぼか内☎63-2780)



# 放射能汚染から家族を守る シリーズ 食べ方の安全マニュアル



食材は、「よく洗う」、「ゆでる」ことで放射性物質が除去できることをシリーズの中で紹介してきましたが、今回は魚の安全な食べ方についてご紹介します。

※記事はすべて本市の放射線健康リスク管理アドバイザー、日本大学専任講師の野口邦和先生の著書「放射能汚染から家族を守る食べ方の安全マニュアル」からの引用です。

## ■魚介 まずは生態を知ることから

食物連鎖を考えれば、小魚よりそれをエサにする大型魚のほうが、体内汚染の濃度が高くなります。また、魚は海水そのものからも放射性物質を取り込んでいます。そうすると大量に海水を飲み、エサを食べ、セシウムがたまりやすい筋肉量が多い大型魚ほど汚染されやすいといえます。



△野口邦和先生

た大型魚は回遊しているため、東北近海を泳いでいる期間が限られます。それに比べヒラメは日本の沿岸にいて移動が少ないため、汚染されやすい魚なのです。逆に小魚であっても移動が少なく、東北沖に生息しているものは危険ともいえるでしょう。

## ■マグロ

日本では東北沖を泳ぎ、行動範囲が広く、1カ所にとどまりません。また、代謝が活発で、体内に取り込んだ放射性物質が排出されやすいのも特徴です。実験では、体内汚染させたマグロの肉を十分に

洗うと、亜鉛、鉄、カドミウム、セシウムなどは50%除去されるといふ結果があります。通常、マグロはさばかれたものが刺身として出回っており、その時点で洗われていきます。食べる前にさらに水洗いすれば安心でしょう。

## ■スズキ

スズキは近海魚で体長90cmぐらゐの大型魚、貝や小魚をエサとし、移動範囲が少ないので汚染されやすい恐れがあります。

スズキそのもののデータはありませんが、チェルノブイリ事故の放射性落下物による調査では、スズキ目スズキ亜目スズキ上科のパーチという魚が実験に使われています。それによると、魚1：水4の割合で、塩2%を加えてゆでると、セシウム137は55%除去されるとあります。

また、塩1・4%の塩をししたものオーブンで焼くとセシウム137は16%除去とあります。

塩焼きした場合の除去率は低いですが、焼けば多少なりとも除去されるということですので、ゆでる場合は湯を捨てるので、魚のうまみも損なう程度が現実的でしょう。

ヒラメ、カレイ、スケトウダラなども白身魚の近海魚なので、スズキと同様に考えていいでしょう。

## ■サケ

サケそのもののデータはないので、サケ科サケ目の淡水魚であるカワマスの場合、チェルノブイリ事故の放射性落下物による調査では、魚1：水1でゆでるとセシウム137は48%除去され、それに0・9%の塩を加えてゆでると除去率は56%にアップするといふデータがあります。

また、オーブンで焼くとセシウム137は23%除去され、1・3%の塩をして焼くと16%除去されたというデータもありません。以上のことから、ゆでる場合は塩を加えると除去率が上がり、焼く場合は塩をふると除去率が下がるといふことがわかります。

◆このシリーズに関するお問い合わせは、秘書広報課 広報広聴係(☎内線223)までお願いします。