

より正確な放射線測定を目指して

8月5日発行の広報もとみや号外(第7号)でお知らせしていましたが、本宮市役所の放射線測定は、8月8日より簡易型測定器から、より精度の高いモニタリングポストに変更しました。これは正確な情報を市民の皆さんにお伝えするとともに、他市町村との正確な比較を行うためです。

市役所における環境放射線の測定値の比較

	8月2日	8月3日	8月4日	8月5日	8月6日	8月7日
簡易型測定器	1.13	1.11	1.06	1.08	1.07	1.05
モニタリングポスト	0.80	0.78	0.84	0.67	0.69	0.63

単位：マイクロシーベルト/時間

1週間の平行測定

市役所の放射線の測定は、毎時測定を開始するため、6月15日から市所有の簡易型測定器を使用していました。

7月下旬に県からモニタリングポストを借用することができたため、8月2日から7日まで、簡易型測定器とモニタリングポストを使用し平行して測定しました。その結果、上記の表のとおりモニタリングポストの数値は、簡易型測定器の6割から8割程度の数値であることがわかります。それでは、なぜ数値が違うのでしょうか。

機器の感度の違い

測定値の差は、測定原理や感度が違うためです。

一般に市販されている簡易型測定器は、ガイガーミュラー式測定器やヨウ化セシウムシンチレーションのもので、現在使用しているヨウ化ナトリウムシンチレーションサーベイメータと比べ感度が低いものです。この機器の違いと感度の違いが測定値の差となっています。

同じ機器による

測定の実践性

市では、機器ごとに異なる測定値では、市民の皆さんの不安が解消できないことから、モニタリングポストと同等の精度の測定器を購入し、あらためて市内全域を計測する準備を進めています。

◆問い合わせ先

生活安全課 (内線1112)



(上) 市所有の簡易型測定器
(下) モニタリングポスト

浪江町の応急仮設住宅 入居始まる!!

旧白沢総合支所跡地やグリーンパーク駐車場に建設されていた応急仮設住宅が完成し、浪江町の皆さんの入居が始まりました。7月27日には、小田部応急仮設住宅内の集会所で入居式が行われ、馬場 有 浪江町長、高松義行 本宮市長のあいさつのあと、入居手続きが行われました。

8月19日現在、3か所の応急仮設住宅で51世帯の方が、新しい生活をスタートされました。今後も、生活用品が整いし入居が行われます。



▲応急仮設住宅の敷地内にある集会所で浪江町民の皆さんにあいさつする高松市長 (写真中央)

衆議院総務委員会の皆さん来訪 ログハウスの仮設住宅視察!!

衆議院総務委員会委員(委員長:原口一博衆議院議員)の皆さんが7月27日に本宮市を視察に訪れました。

委員の皆さん30人は、郡山市で被災市町村長らと意見交換を行ったあと2班に分かれて県内各被災地を視察しました。原口委員長をはじめとした第1班の委員16人は、荒井字恵向地内に建設された浪江町応急仮設住宅の視察を行いました。



▲県内産木材を利用したログハウスによる特徴的な仮設住宅を視察しながら、避難者の住宅対策などに熱心に耳を傾けていました

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

Vol.3



広報もとみや号外（第7号）では、野菜と果物などの安全な食べ方について紹介しました。今回は、肉、魚やお米の安全な食べ方についてご紹介いたします。

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。

■肉は調理の工夫で

より安全に

【肉を焼く】

チェルノブイリ事故の汚染調査では、牛肉ロースは、塩をしたものをオーブンで半焼きすると、放射性セシウムが13%除去、同じくオーブンでしっかりと火を通すと28%除去されるというデータがあります。

【肉をゆでる】

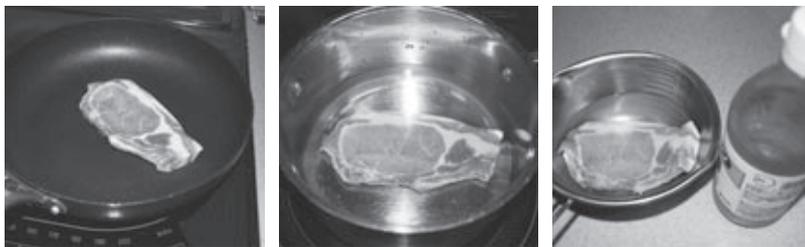
実験で経口汚染させた子牛の場合、上部も肉を野菜とやわらかく煮ると放射性セシウムが42.6%除去され、下部も肉は52.54%除去、また、首肩肉は肉と同量の水でゆでると56%除去されたという結果があります。この場合、肉を煮込むのではなく、ゆでるの

がポイントです。つまり、ゆでた湯は捨てるということです。肉がやわらかくなるまでゆでると、うまみがすっきり抜けてしまうので現実の調理に応用は難しいですが、焼くよりゆでるほうが除去率が高いことがわかります。

【酢漬けにする】

チェルノブイリ事故の汚染調査には、酢漬けによる除去率の数値があります。酢1・水2の割合で混ぜて作った漬け汁に肉1・漬け汁3の割合で肉を漬け、12℃に2日間おき、漬け汁を捨てると放射性物質が90%除去されるということです。ドイツなどヨーロッパでは、牛肉を2日間ぐらいピネガー（酢）に漬け、それを煮込んだ料理がありますが、日本ではあまりなじみがないので、調理に応用で

きるかどうかはわかりません。ただし、肉をシチューなどで煮込むとき、事前に30分ぐらい酢漬けにすると、早く火が通ることがわかってきます。30分でどのくらい効果があるかわかりませんが、肉を酢漬けにしてから煮込むというのは一方法です。



お肉料理のポイント！

- ①中まで火が通るようにしっかり焼く。②ゆでる。③酢漬けにする。

■米は何を選ぶ？

どうやって炊く？

今年の秋に収穫される新米は、厳しいチェックを受けます。秋は



降も市場に流通している米は、暫定規制値内のものなので普通に食べて問題ないでしょう。稲から収穫された米は、もみ殻に包まれています。このもみ殻だけを除去したものが玄米で、玄米からぬかを除き、胚芽を残したものが胚芽精米、ぬかも胚芽も除いたものが精白米です。

大気中の放射性物質が付着したものの実験では、白米にするとセシウムは65%除去されました。ただし栄養価であるビタミンやミネラル、食物繊維なども50%〜70%除去されます。過去データでは、土壌から吸収されるセシウムは、大半がぬかに集まることからわかっています（ある実験でのセシウム含有率は、ぬか9・白米部分1）。

こうした結果から、放射性物質の体内への取り込みを少なくしたいのであれば、玄米より胚芽精米や精白米のほうが安心といえるでしょう。

今回のシリーズ食の安全マニュアルでは、魚などの食材について紹介します。

◆問い合わせ先

秘書広報課 広報広聴係
(内線2223)