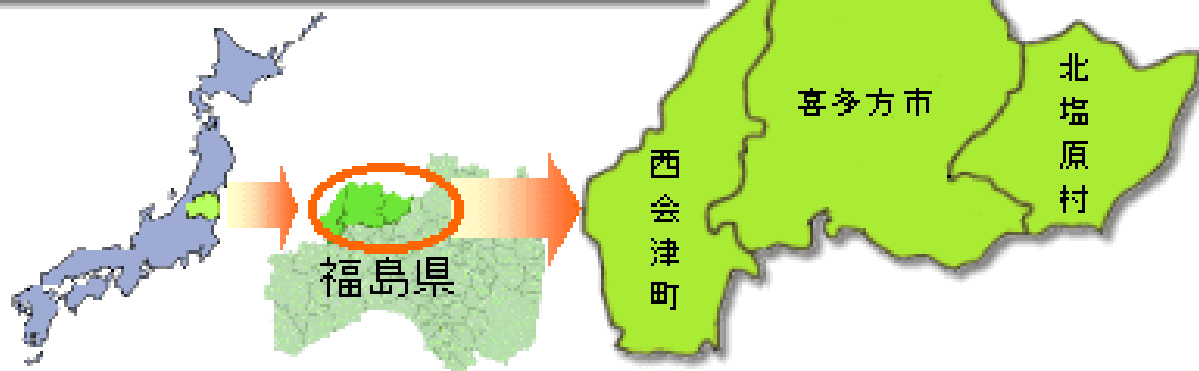


学校給食食育交流事業について

平成30年9月に市川市と喜多方市・西会津町・北塩原村との間で締結した「相互交流に関する協定」が基となり、その一事業である「学校給食食育交流事業」の取り組みの一つとして会津産コシヒカリを学校給食で提供することとなりました。

喜多方地方広域 3市町村の位置



この事業は「学校給食に全国有数のブランド米である会津地方の米を取り入れ、給食でおいしいご飯を提供し、食育をとおした交流に取り組んでいく」というのが目的です。

会津の米を食べることで、会津の人たちと仲良くなってもらい、つながってもらいたいことを考えて始めるものであり、その結果として、復興支援にもつながると考えております。

次に、会津産コシヒカリの安全性に関してです。

まず、国の放射線量の基準値についてですが、厚生労働省は一般食品中の放射線量の基準値を100ベクレル/kgと定め、この基準値以下であれば食べ続けても安全であるとされています。それに対し、提供する会津産コシヒカリにつきましては、全ての米を検査する全量全袋検査が、福島県により実施されており、全ての米がスクリーニング検査器の検出下限値である25ベクレル/kg未満でした。

さらに、喜多方市では、独自に全ての地域の米について、より精度の高い検査ができるゲルマニウム半導体検出器によるガンマ線測定が行われており、測定値は全て検出下限値の5ベクレル/kg未満でした。これら2つの検査の結果、会津産の米につきましては、従来と同等に安全であり、この検査は提供中も継続されることになります。

なお、検査に関しましては、国のガイドラインに基づいた検査が実施されていることを確認しております。

学校給食の食材は、安全性を確保したものしか使用いたしませんので、今回の会津産コシヒカリは、その基準に従って提供するものです。



全量全袋検査の様子



検査終了後の米

一袋ずつベルトコンベア式放射性検査をクリアした米は、温度管理がセシウム濃度検査器でスクリーニングされた倉庫で出荷まで保管されます。検査を行っています。

資料 提供するコシヒカリについて実施している放射性物質検査

①福島県で実施している全量全袋のスクリーニング検査

(喜多方地域の恵み安全・安心対策協議会で実施)

全量全袋検査(30Kgごとにベルトコンベア式放射性セシウム濃度検査器によるスクリーニング検査)を行っており、今年度の喜多方市、西会津町、北塩原村の検査結果は、すべて測定下限値である25Bq/kg未満であり、安全性が確認されています。

○厚生労働省の定める放射性セシウム基準値

食 品 群	基 準 値 (単位：ベクレル/kg)
一般食品	100
乳児用食品	50
牛 乳	50
飲料水	10

※ベクレル：放射性物質が放射線を出す能力の強さを表す単位

セシウム134、セシウム137について測定

食品衛生法に定める一般食品を

100ベクレル/kgに基準値設定

②喜多方市独自の放射性物質検査

全量全袋検査に加え喜多方市では、独自で放射性物質の詳細検査を実施しており、ゲルマニウム半導体検出器によるガンマ線測定を行い、すべての地域の米が、検出下限値の5Bq/Kg未満であり、放射性セシウム、ヨウ素は、「検出せず」の結果を得ています。過去3年間の測定結果においても「検出せず」であり、これは、従来の米の測定数値とほぼ同等であり、安全であると言えます。