

## 5. 食品・水への影響に関する Q&A

---

### QA40 放射性物質で汚染された食べ物のことが報道されていますが、野菜などを食べる際に気をつけることはありますか

---

基準値を上回る放射性物質に汚染された食品については出荷制限が行われていますが、家庭においても、野菜をよく洗う、煮る（煮汁は捨てる）、皮や外葉をむく、などによって、汚染の低減が期待できます。

事故直後には、大気中に放出された放射性物質が葉の表面に付着している状況でした。現在流通している野菜類は、ほとんどの放出が終了した後に植えられたものが出荷されています。つまり、放射性核種は大気からの付着ではなく土壌から根を経由するなどにより植物体内に吸収されて、野菜内部に含まれています。そのため、洗浄の効果は、直接放射性核種が野菜表面に付いていた頃に比べますと低下します。しかし、それでも、ある程度の線量低減効果はありますし、放射性物質を含む土壌等を野菜から落とすということは、放射性核種の除去につながりますので、土壌を落とす、という観点から丁寧に洗浄することをおすすめします。

また、放射性セシウムについては茹でることにより半分程度の線量低減効果が期待できます。なお、一部の野生きのこには放射性セシウムが高濃度に蓄積されることが知られています※。放射性セシウムが規制値を超えるきのこが産出された地域では、自分できのこを採取することは避けた方がよいでしょう。

現在、市販されているきのこは人工栽培物が多く、栽培のための菌床の濃度が高くない限り心配はありません。

※：きのこは元素としてのセシウムを蓄積する傾向にあります。野生きのこ中の放射性セシウムは、その地域への放射性セシウムの沈着量だけでなく、放射性セシウムの土壌中の深さ方向の分布、菌糸の位置、菌の種類等によって変わります。また、土壌中の分布が時間（年）と共に変化すると、きのこ中の濃度も変化することが報告されています。

#### 関連リンク

林野庁ホームページ「野生きのこの採取にあたっての留意点」

<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinoko/tyuui.html>

---

出典：放射線医学総合研究所ウェブサイト「放射線被ばくに関する Q&A」より作成

出典の公開日：2012年4月13日

本資料への収録日：2012年12月25日

改訂日：2015年3月31日