

2022年度活動テーマ(案)「つくと食べるでつながろう ～私たちの地産地消～」

放射性物質ストロンチウム測定のため、 「はは測定所」へ「乳歯」を送りませんか

2011年3月の福島原発事故で放出された放射性物質には様々な核種があります。「ストロンチウム90 (Sr-90)」もその一つで、科学的性質がカルシウムに似ているため骨や歯に蓄積し、白血病などの原因になることが知られています。

「岐阜環境医学研究所」所長で医師の故松井英介氏※は、原発事故後、特に胎児・子どもたちの内部被曝を心配し「乳歯保存」を呼び掛けていました（Sr-90の半減期は約29年と長いいため後から測定が可能）。その後、有志で資金を集め2017年岐阜県に「はは測定所」を設立して乳歯を集めています。常総生協へも乳歯提供を呼び掛けるお手紙が届きました。生協が持っている測定器では「γ線（ガンマ線）」を出すセシウム134、セシウム137等の測定は可能ですが、「β線（ベータ線）」を出すストロンチウム90は測定できません。この機会に「はは測定所」で乳歯を調べてもらいませんか？測定は無料です。乳歯の発送と測定結果の報告は、生協を介さず、各ご家庭と「はは測定所」と直接やりとりになります。測定を希望される組合員さんへは、送付に必要な「調査票」「保存袋」と、ストロンチウム測定について解説した「リーフレット」を供給便でお届けしますので、以下から申し込んでください。まだ抜けていなくて、これから乳歯が抜けるお子さんがいる場合もどうぞ。



※松井英介氏: 2020年8月82歳でご逝去。

写真は中日新聞記事より。右側が測定装置から乳歯の検体を取り出す松井氏(2019年3月撮影)。

----- (切り取り) ✕ -----

乳歯測定を申し込みます。

※送付用の書類(「調査票」「保存袋」「リーフレット」)を送りますので、以下を記入して、提出してください。

コース _____ 組合員番号 _____ 組合員お名前 _____

乳歯送付書類 _____ 名分 (お子さん1人に1つずつ調査票、保存袋が必要です)

【ストロンチウム90と健康影響について】

○その歴史的背景について

マーティン・ヴァルター氏（医学博士 内科医、IPPNW（核戦争防止国際医師会議）スイス支部 役員は、「核保有国によって大気圏内核実験が行われるようになってから（1950～60年代）、世界中で、子どもたちの乳歯の中にSr-90が検出されるようになりました。アメリカのジョン・フィッツゲラルド・ケネディ（John Fitzgerald Kennedy）元大統領にとって、これらの核実験がアメリカの子どもたちの健康に影響を及ぼしているということは、明白でした。そしてケネディ大統領は、1963年の8月、英国とソ連と共に、大気圏内、宇宙空間及び水中における核実験を禁止する“部分的核実験禁止条約（LTBT）”を締結したのです。」と述べています。（「はは測定所」HPより抜粋）

○核実験当時の日本の乳歯調査

核実験で放出されたSr-90は、気流に乗って日本にも飛んできました。Sr-90は白血病や免疫不全、がん以外の病気の原因ともなるので、全国各地で調査が行われました。その結果、放射性降下物量に比例して乳歯中のSr-90の蓄積量が高くなっていることが明らかにされました。また乳児の栄養の違いによって、乳歯中のSr-90の蓄積量に差があることも分かりました。

放射性物質ストロンチウム測定のため

乳歯提供のお願い

歯に貯まりやすい放射性物質を調べることは福島原発事故の影響を知る目印となります

4年間での測定実績

600人

当面目標

1,000人

の乳歯を調べます

こんにちは
皆さんに乳歯の提供を呼び掛けています

私たち乳歯保存ネットワークは、子どもたちの抜けた乳歯を集めて、歯に含まれる微弱な放射能を測定しているボランティア団体です。岐阜市に本部を置き、これまで発足から6年以上活動を続けています。また、活動資金を得るために、4年前に同じメンバーで非営利型株式会社「はは」を設立しました。株式会社といっても全社員がボランティア、資金もいただけていません。

これまでの測定結果

全国から提供していただいた640人の結果では、こどもたちの乳歯の放射能レベルは、岐阜県などによる施設とほぼ同じ程度のレベルでした。今回、全国のより多くの人から、福島原発事故後に成長した乳歯を収集してより詳しく調べれば、地域差、年齢差があるか分かります。私たちがボランティアで行っている調査は、放射能レベルが高い歯を見つけることが目的ではありません。

私たちは、まとめて測定するのではなく一人ずつ測定します

では、どうして乳歯の提供をお願いするのでしょうか？私たちは、カルシウムと同じように、歯や骨に貯まりやすい放射性のストロンチウムに注目しています。乳歯の微弱な放射能の測定し、福島原発事故の影響を知る 目印にします。私たちは、これまで4年間で約 600 人の乳歯を、福島県をはじめ全国各地から提供していただき、結果をお返しいしています。

私たちは当面1,000人を目標に乳歯を集めます

乳歯は1本から測定できますが、測定器の感度の関係から、多いほど精緻な測定が可能です。手元にあるものに加えて、いずれ追加で送っていただける場合はその旨お知らせください。歯磨き粉は問題ありません。なお、送っていただいた乳歯は、粉末にして測定をするため、お返しできません。ご了承ください。

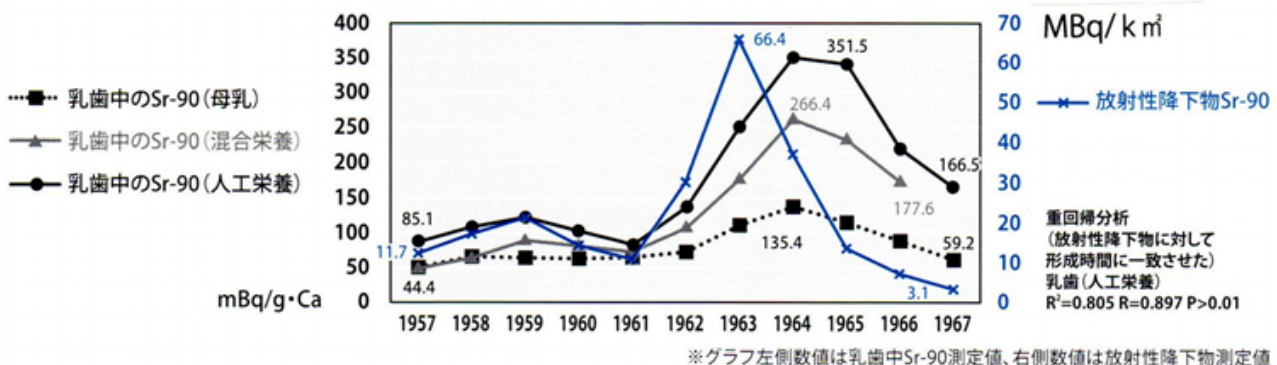
測定について

- ・乳歯の測定は無料
- ・測定結果は親御さんへご案内します
- ・郵送代はご負担ください

※お送りいただく乳歯は、必ず乳歯と本人の乳歯を「歯主人」の氏名と添えてください。乳歯の届出は必ずおこなってください。乳歯が回収されるまでの間は「歯主人」の氏名を「歯主人」の氏名と添えてください。乳歯の届出は必ずおこなってください。乳歯が回収されるまでの間は「歯主人」の氏名を「歯主人」の氏名と添えてください。

（集出人）
乳歯保存ネットワーク（非営利型株式会社はは）
代表 市原千博
〒500-8262 岐阜市西郡本部 1-63-3
電話 058-209-2310（月・火・木の各午前中のみ対応可）
Eメール pider@hahai.com

日本における放射性降下物90Sr量と日本人乳歯の90Sr量（1957～1967年）
第19回放射能調査研究抄録集（文部科学省）10（環境放射能データベース25）を改編



出典：「第22回日本臨床環境医学会学術集会特集」(Vol.22 No.2 2013)

2011年の福島第一原発事故後、研究者たちは、動物の乳歯や骨などに蓄積する人工放射性物質について調べました。今までに行われたウシ、ブタ、野生ネズミ、サルについての研究から、とくに若い動物の歯にSr-90が顕著に蓄積していることが明らかにされています。その値は高濃度汚染地ほど高くなっています。しかし、人に対するSr-90の被曝量の調査はほとんど行われていません。動物と同じようなことが人にも起こっている可能性があり、私たちは心配しています。（ここまで「はは測定所」HP内、乳歯保存ネットワークの報告より抜粋）

「核」を使用することは、長きに亘って環境を汚染し、生き物に影響を与えることを、乳歯測定の歴史が教えてくれます。今、「自国を守るために」と銘打って「核保有」「核共有」などという言葉が報じられていますが、これまでの歴史、経験から、私たちは「核と命は共存できない」という事を、強く認識なくてははいけないと思いました。

（職員 木本）

カタログ「JOSOわいど」の添加物基準の見直しを図りました（小宮山商品担当理事）

「組合員からの声（総代会討議資料アンケート）、組合員休会・脱退で「ラインナップが少なく・注文したいものがない」「高く買うものがない」などの理由、そして「新型コロナウイルス実態調査アンケート」より所得減の危惧がありました。新型コロナウイルスの影響は人々に対して「自粛」という強制力によるストレスを与えており、生活の変化に伴い、食事に関しても濃厚接触者になれば買い出しにもいけないかも知れない、という不安とリスクが常に隣り合わせの生活をしていく、言わば「災害」と似ている状況となりました。

今までの理念を大切にしつつプラスαの商品拡充をすることが、この災害に対しての対応と考え「アミノ酸」等の添加物を許容したカタログとして2021年9月4日より「JOSOわいど」を発行しました。

発行から7ヶ月経過しましたが、この間組合員の意見、生産者との意見交換を経て今週5月1日より「JOSOわいど」の添加物基準の中で下記を排除する事にしました。

＜JOSOわいどで排除した添加物＞

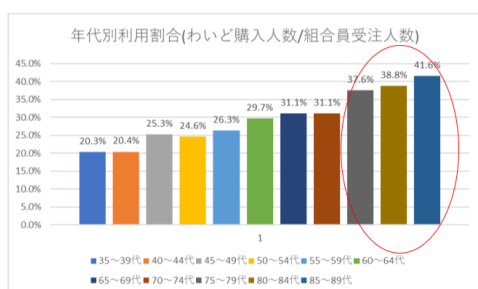
添加物名(成分名)	主な効果
化学合成された「アミノ酸」 (グルタミン酸ナトリウム他)	原材料が持つ素材の「うまさ」ではなく、化学合成された「うまみ」成分です。添加する事で製造価格を安価に抑える事ができますが、味覚が鈍感になってしまう恐れがあります。
リン酸塩Na(ナトリウム)	原料である肉の水分を保つ効果、柔らかい食感や防腐・色味を鮮やかにするなど様々な効果があります。添加すれば「原料のコスト」を抑える事が可能です。

「アミノ酸(グルタミン酸ナトリウム)」については、味覚が鈍感になる恐れがある他、遺伝子組み換え細菌によって直接製造される場合もあります(※1)。原料コストを抑える事で安価に商品を提供できる一方で、素材からの調理を大切に、常総生協が掲げてきた「食はいのち」という理念とは「合致しない」という結論に至り、5月1日から排除しております。

現在「食品添加物(化学合成品)」はおおよそ450品あります。「食品添加物」は常に改廃を繰り返し今に至りますが生協でも添加物について調査を怠らず、適確な情報と安全な商品をお届けできるよう努めて参ります。

＜JOSOわいどの実績＞

JOSOわいど 世代ごとの利用人数比



高齢になるほど、利用人数比率が高くなっています(75～89歳の間)。台所事情の変化(包丁が持てなくなった、人数減)やコロナ不況による所得確保の難しさが伺えます。

JOSOわいど売上クラスと年齢



JOSOわいどを見ると、高齢層ほど**JOSOわいどの利用率が高く(70代～全体の30%、80代～全体の40%が利用)、利用金額が少ない組合員ほどJOSOわいどの利用率が高かったです。**つまり安心安全にこだわりがある一方で、経済的にこだわるのが難しい組合員のニーズを汲んでいるという事が分かりました。(統計グラフは2021年9月4回～2022年2月までの実績です)

常総生協の理念を大切にしつつも、「お弁当用のおかずや、お昼ごはんに好評の冷凍食品の品揃え」「利便性が高く、リーズナブルな商品」のニーズはここ数年で高まってきています。ここまでの実績情報や組合員の意見を無駄にせず、引き続き生産者と共に商品開発をおこなっていきたくと考えております。

(※1)著書「知ってほしい食品添加物のこと」原英二著 日本消費者連盟発行より抜粋

ランカスターの紅茶の淹れ方講習会は対面とインターネット (ZOOM) のハイブリッド形式で開催しました。



本年度、最初の講習会として4月の「ランカスターの紅茶の淹れ方講習会」を開催しました。参加人数は対面、ZOOM合わせて7組の参加になりました。講師は紅茶で御馴染みの有限会社ランカスターの林さん (※左写真) にお越しいただきました。生協でも対面とZOOMでのハイブリッド形式は初めての体験で不慣れな部分もありましたが無事に終了することが出来ました！これからの講習会も、少人数ではありますができるだけ対面で講習会を行っていきますので、今後とも宜しくお願いいたします。(以下開催した紅茶の淹れ方の内容の抜粋になります。)

【紅茶のおいしい入れ方】

1. お使いになるポット・ティーカップはあらかじめ熱湯を注ぎ温めておきます。(紅茶の味や香りを逃がさないためにも必ずティーポットをお使いください)
2. 温めたポットに茶葉を入れます。1人前はティースプーン1杯(約3g)が適量です。(少人数の場合はおいしさを増すために人数分プラス 軽くもう1杯入れてくださいおいしさが違います)
3. 完全に沸騰させた沸したてのお湯をポットの高め位置から勢よく注いで、茶葉を十分にジャンピング(※右写真)させてください。(沸かしすぎや2度沸かしは禁物です。茶葉をジャンピングさせる十分な空気が逃げてしまい、おいしさを引き出せません。)
4. ポットにフタをして茶葉を蒸らします。蒸らす時間は茶葉によって変わりますが、2~4分が目安です。茶葉のジャンピングが終わりポットの底に開いた茶葉が沈むのが合図です。
5. 温めておいたティーカップに注いで熱いうちにお召し上がりください。冷めてしまえば味も香りも損なわれてしまいます。



ランカスター流・極上ミルクティーの作り方

材料：アッサムティー (リーフ) 20g、低温殺菌牛乳 500cc

※高温殺菌牛乳は独特な焦げ臭がするため、低温殺菌牛乳を使用することがポイントです。また使用する茶葉は古くてもOK！

鍋に上記500ccの湯を沸かし、沸騰したら分量の茶葉を入れる。抽出出来たら分量の牛乳を注ぐ。

ポイントは牛乳を入れたら沸騰させない！時々かき混ぜ、鍋のフチにプチプチと泡がたてば約80℃。ここで火を止める。沸騰させると牛乳臭くなるのと、膜を張ってしまい飲みにくくなる。茶こしで濾してカップへ。



★参加された組合員の感想 (一部ご紹介します)

とても楽しかったです。知らないことがたくさんあり、メモが紙の余白からあふれるほどでした。自宅ですぐに出来るが多かったのも、すぐにより美味しい紅茶を頂けるようになったと思います。参加は数時間だけでしたが、今後の人生がかわるほどのインパクトです。本当にありがとうございました。また、リアル参加だったので他の参加者の方と喜びを分かち合えたのも良かったです。また対面で参加したいと思います。(つくばみらい市・Oさん)

美味しい紅茶の淹れ方を教えてもらいたいとかねがね思っていました。美味しい淹れ方、難しいことや大変な準備はなく、ほんのひと工夫、ひと手間で激変。こんなに美味しい紅茶が飲めるなんて。目からウロコ。参加して実践して試飲して良かったです。なぜこうしたらいいのかわかりやすく教えて頂き、納得できたお陰で毎日楽しく淹れることができています。(守谷市・Uさん)

※最後に、紅茶を作る際ティーカップに先にティーバッグを入れてお湯を入れるのが主流のようですが、**実際はその逆で先にお湯を入れてからティーバッグを入れるのが正しい方法だそうです。**

理由：先にカップにティーバッグを入れ、お湯を注ぐと、バッグが浮いてしまい抽出に時間がかかります。バッグ内のジャンピングもうまくいきません。お湯の中にバッグを入れることで沈み、バッグ内でジャンピングも起こりよく抽出できます。最後にバッグを少し揺すって取り出すと美味しい紅茶が出来ます。この内容にはその場にいた職員及び、参加組合員の方々全員で驚いてしまいました(笑)こういった内容も知れるのも講習会の醍醐味ですね。また、今回の講習会で使用した商品は5月3回のP13「ランカスター特集」で同様のアイテムを掲載しておりますので是非ご覧ください。(事務局 常総生協商品部)