



- ★被災地等を支援する【JOSOたすけあい基金】は注文番号500253 1口500円にて毎週受け付けています。ご協力よろしくお願い致します。
- ★関東子ども健康調査支援基金【寄付】 注文番号:500252 1口1000円～にて毎週受け付けています。ご協力よろしくお願い致します。
- ★東海第二原発差止訴訟基金【寄付】 注文番号:500251 1口500円にて毎週受け付けていますご協力お願い致します。
- ★JOSO脱プラ基金は注文番号:500254 1口500円にて毎週受け付けていますご協力お願い致します。

2022-23年度活動テーマ「つくと食べるでつながろう ～私たちの地産地消～」

東京電力が2023年8月24日午後1時頃から 福島第一原発 汚染水が海洋放出されました。

今回の海洋放出の件はモルタル固化処分などの代替案について公の場で議論がなされることはなく、「海洋放出ありき」のプロセスが強引に進められました。政府・東電は「関係者の理解なしにはいかなる処分も行わない」と約束していましたが、2018年8月以降、公開の場での公聴会は一切行われず、その約束は反故にされました。私たちは、漁業関係者をはじめ国内外での反対や懸念の声を無視した今回の決定に、強く抗議していきます。

8月28日（月）に常総生協有志の生産者が集い、日本政府（経産省）、東京電力へ以下の要請書を提出し、申し入れをしていきます。

2023年 8月28日

内閣総理大臣 岸田文雄殿
東京電力株式会社 代表執行役社長 小早川智明殿

消費者と共に食と環境を大切にする常総生活協同組合生産者有志
(常総生協いのち育む生産者の会会員ほか生産者連名)

放射能汚染水の放水反対声明および要請書

私たちは「いのちを育む食と地域環境を」を活動方針に掲げる常総生協(本部:茨城県守谷市)と共に、安心の食の生産と消費をつなぐ活動をすすめている生産者です。
私たち生産者は、大地(田畑)や海を基盤にした日々の営みの中で、自然の恵みを頂いていることを感じています。

しかし、2011年に起きた福島第一原発事故は大地と海を放射能で汚染し、そこから生まれる食べものを汚染して、生産者と消費者は大変な苦しみを負いました。生協に集う仲間の生産者の中には、放射能汚染がひどく牛を殺処分して撤退・廃業した酪農家の仲間もいました。森が汚染されたことで原木しいたけからはいまだに放射能が出続け、12年経ってもまだ、生産者は大変な状況が続いています。魚、海藻をはじめとする海産物生産者は漁獲制限で生業は困難に直面し、それでも生協と共に放射能を測定しながら作る人と食べる人の信頼関係を維持してきました。中でも福島の青のりは放射能汚染が続き、10年にわたって出荷ができませんでした。

しかしながらあなた方、国と東京電力は、これまで「関係者の理解なしにはいかなる処分も行わない」と約束していたにもかかわらず、福島第一原発事故で生じた汚染水を海洋に「放出」することを決定し、8月下旬にも放出を始めるとしています。

また再び食の安全を脅かして生産者や消費者に大変な思いと検査の苦労を強い、さらに世界に放射能を

拡散するようなことはやめて頂きたい。

炉心熔融で溶け落ちたデブリを冷やすのに使われた水は放射能に汚染されており、処理してもなおトリチウムが除去できないだけでなく、ストロンチウムなど他の核種もなお除去しきれていないと言われていま

自然の中ではすべてが循環していることを私たち生産者は実感しています。

薄めて海に流してしまえばいいというのはもってのほかで、人工の化学物質が生物の循環の中で濃縮が起きることは過去の事実が示しています。自然を汚染することはその循環を通じて私たちの食、ひいては私たちの生命まで脅かすものです。

あれだけの大事故を引き起こして国土のみならず世界を汚染してしまったことを深く反省し、教訓とするならば、再び放射能を拡散するようなことを国が率先して行うことは信じられません。倫理の欠如です。「薄めれば基準以下になる」というのは理由になりません。

原発事故も廃炉も、国と東京電力が最後まで自らの責任を負うべきことです。汚染水の保管方法は他にもあるとされる以上、再び汚染を拡散するような安易な方法は直ちに止めるべきです。

私たち生産者は、消費者と共に2011年来の苦しい経験と教訓にもとづき、国及び東京電力に対し汚染水の海洋放出の決定を取り消し、中止することを求めます。

ALPS処理汚染水、押さえておきたいポイント ※参考文献：FOE Japanより

Q：「処理水」？ 「汚染水」？

図1 処理水発生のメカニズム
福島第一原発のサイトでは、燃料デブリの冷却水と原子炉建屋およびタービン建屋内に流入した地下水や雨水が混ざり合うことで発生した汚染水を、多核種除去装置（ALPS）で処理し、タンクに貯蔵しています（図1）。その量は、134万m³（2023年7月現在）。

政府・東電は、この水を「ALPS処理水」と呼んでいます。一方で、トリチウムやその他の放射性物質が残留しているため「汚染水」と呼ぶ人もいます。

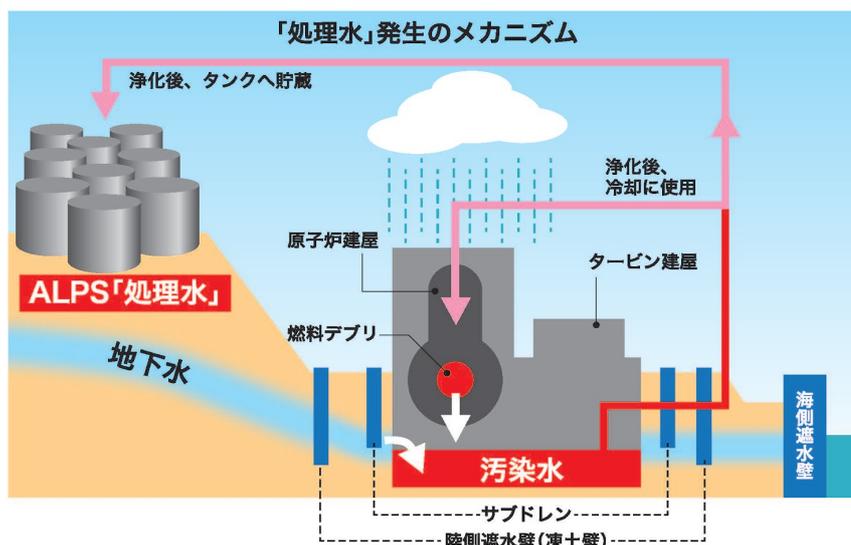
正確には「処理されているが、放射性物質が残留する水」というべきなのでしょう。しかし、長いので、ここでは「ALPS処理汚染水」または「処理汚染水」と呼ぶことにします。ちなみに、政府は「ALPS処理水」の定義を「トリチウム以外の核種について、環境放出の際の規制基準を満たす水」としています。しかし、**現在、タンクに貯められている水の約7割については、トリチウム以外の放射性物質も基準を超えて残留しているため、「処理水」とは言えません。**

Q：何が含まれている？

東京電力の発表では、処理汚染水には約780兆ベクレルのトリチウムが含まれています（2021年5月時点）。2010年、福島第一原発からは2.2兆ベクレルのトリチウムが海に放出されていたので、その約350倍の量となります。

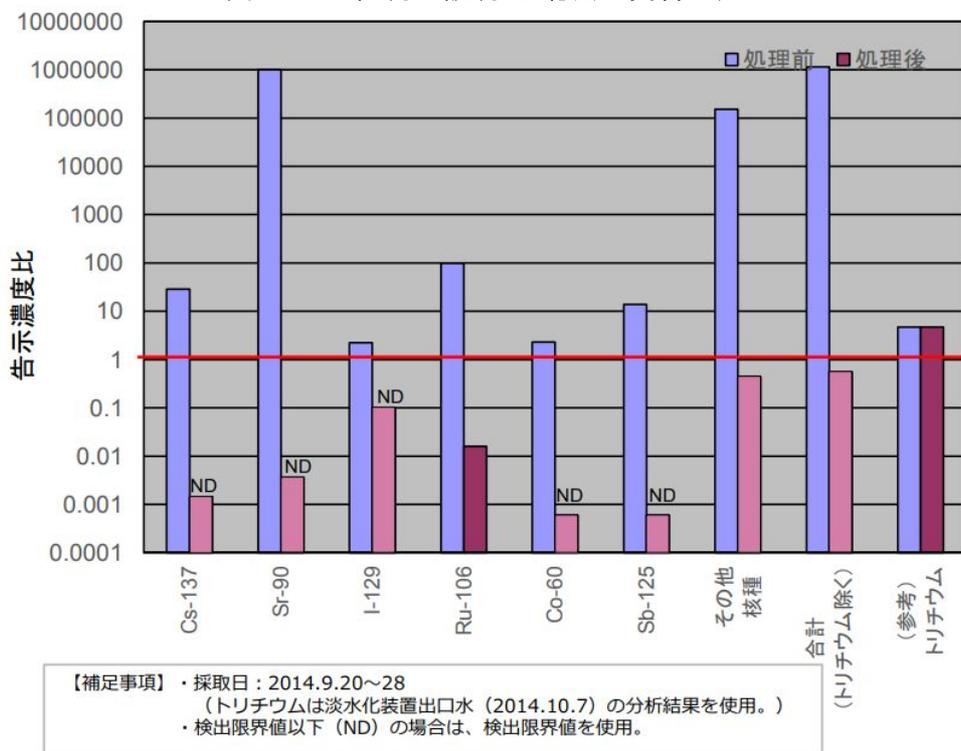
注目すべきは、トリチウム以外の放射性物質も基準を超えて残留していることです。残留しているのは、ヨウ素129、ストロンチウム90、ルテニウム106、テクネチウム99、セシウム137、プルトニウム239、炭素14、カドミウム113mなど。

図1 処理水発生のメカニズム



当初、東京電力は、ALPSを通すことにより、トリチウム以外の放射性物質は除去できており、基準を満たしていると説明していました。

図2 2018年8月の説明・公聴会の資料より



2018年8月に開かれた説明公聴会の資料(図2)では、基準を満たしているデータのみが示されていました。ところが、共同通信をはじめとしたメディアの報道により、トリチウム以外の放射性物質も基準を超えて残留していることが明らかになりました。

報道のあった当時、FoE Japanなどが、ALPSの出口データを確認したところ、ヨウ素129、ストロンチウム90などで、多くの基準超えが発生していました。その後の東電の発表により、現在タンクにためられている水の7割弱で、トリチウム以外の

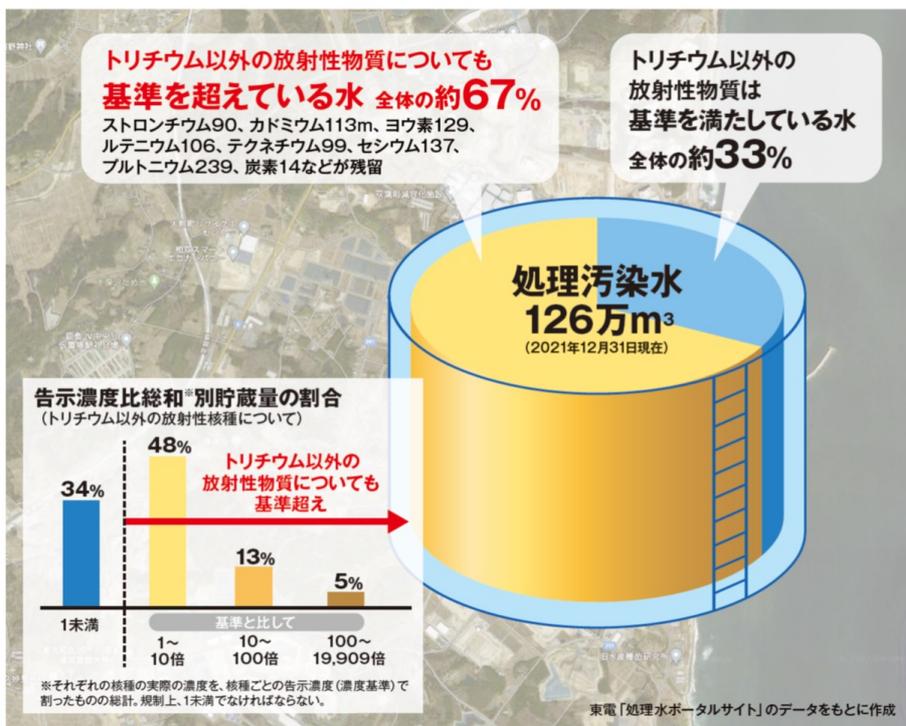
多核種除去設備等で処理した水の性状※2

62の放射性核種の濃度が全体として排出基準を上回っており、最大で基準の2万倍近くとなっていることが明らかになりました(図3)。

東電は海洋放出する前に二次処理を行い、これらの放射性核種も基準値以下にしています。

問題なのは、タンクに残留するこれらの放射性物質の総量が示されていないことです。また、二次処理した結果、どのくらい残留するかもわかっていません。全体の水の量が膨大であるため、濃度を下げたとしても放出される放射性物質の量はそれなりに大きいでしょう。**何がどのくらい放出されるのかという基本的な情報が明らかにされていないのです。**

図3 トリチウム以外にも基準超えている水の割合(2021年12月31日時点)



※次週も引き続きALPS処理汚染水、押さえておきたいポイントを掲載していきます。

常総生協がおすすめる食生活指針

常総生協は1996年に大きな事業連合(北関東協同センター)から独立した後も、独自の商品企画を組合員と共にすすめてきました。この頃はBSE(牛海綿状脳症)問題や、卵のサルモネラ菌の問題、食品偽装事件など、食をめぐる問題が尽きませんでした。また当時農林水産省が打ち出した「食生活指針」も疑問視し、常総生協では様々な問題の背景には消費者の「食べ方」の問題もあるととらえ、2002年に「食生活の心がけ(常総生協食生活指針)」をまとめました。この指針を商品企画や組合員活動として広めていき、20年経った今でも、毎年春と秋、新しい組合員さんが仲間入りするこの季節におすすめています。

常総生協がおすすめる食生活の心がけ

食生活の欧米化に伴う動物性たんぱく質・脂質の摂り過ぎに注意し、生活習慣病を予防しましょう。

1. 主食は白米だけでなく、雑穀を混ぜ副食より多め(6割程度)にとりましょう。

米だけでは不足するミネラル類は、雑穀を混ぜて「二穀」にすることで補う事をおすすめています。また、歯列(臼歯が概ね6割)や腸の長さから穀物や野菜を主体とした食事は理にかなっていると考えます。



2. 魚は青魚を積極的にとりましょう。

青魚(青い背の魚のこと。あじ、さば、いわしなど)には、体の機能維持に必要で、かつ体内では作ることができない良質な脂がたくさん含まれています。

3. 肉、卵、牛乳は質のよいものを適量とりましょう。

a. どのような環境下で何を食べて育ったのか分かる事が大切です。また食べ過ぎない事を心掛けましょう。

4. 植物性たんぱく質の大豆、大豆加工品を意識的に食べましょう。

a. 「畑の肉」ともいわれるほどタンパク質豊富な大豆。同量のタンパク質を肉から摂取すると同時に油脂も多くとってしまいますので大豆・大豆加工品をおすすめます。

5. 野菜は緑黄色野菜を組み合わせ、毎食、食卓にのせましょう。

6. 食物繊維豊富な乾物、豆類を上手に摂り入れましょう。

7. 海の野菜(海藻)も毎日食べましょう。

8. 味噌、納豆、漬物などの発酵食品を常食しましょう。

9. 油の吸収が多い揚げ物は、衣をつけ過ぎないように注意し、週1~2回にしましょう。

10. 外食の際は単品ではなく、定食物(幕の内)にしましょう。

上記は常総生協がおすすめる食生活の基本的な考え方(一部)ですが、素性明確で生命力あふれる素材をシンプルな調理で食べることが一番「健康で経済的」だと考えます。暑さによる疲労もたまる時期ですが、改めて食生活を見直し健康で経済的な暮らしを心がけていきましょう!