

平成 28 年度第 1 回かながわ食の安全・安心基礎講座 質疑応答結果

質問

海水魚と淡水魚では、放射性セシウムの濃度に違いがあるのか。

回答

海水魚に比べて淡水魚の方が、生息環境中にミネラルが少ないため、体内にミネラルを保持しようとする機能が働くため、放射性セシウムも他のミネラルと同じように体内に保持される傾向が認められる。（放射性セシウムの排出に要する時間が長くなるので、放射性セシウムの濃度が高くなりやすい。）

質問

魚の内臓は放射性物質をため込みやすいのか。食べる時は除去すべきか。

回答

事故によって環境中に放出された放射性物質のうち、現在主要な割合を占めているのはセシウムであり、これらは内臓に溜まりやすいといった傾向はない。過剰に内臓を避ける必要はないが、一般的な魚の調理方法として内臓は取り除くことが多いため、通常どおりの調理をすれば良いのではないかと。

質問

食品中の放射性セシウムを低減出来ないか。

回答

調理（茹でる、煮る等）することにより、ある程度少なくすることは可能である。