

179-参・行政監視委員会 平成 23 年 12 月 05 日

※食品の放射性物質の暫定規制値についての質問に対する副大臣としての答弁

○岩井茂樹君 自由民主党の岩井茂樹でございます。本日はどうかよろしくお願いたします。

早速質問に入らせていただきます。

今年、平成二十三年の八月三日に行われました当参議院の行政監視委員会にて、私が、福島第一原子力発電所の事故に伴ってお茶から暫定規制値を超える放射性セシウムが検出された件について、その規制値をなぜ荒茶という消費者になじみのない中間加工品に適用したのか、また設定した規制値の科学的根拠、これは一体どのようなことになっているのか等、質問をさせていただきました。そしてその後、時間経過いたしまして、実は乾燥シイタケからも暫定規制値を超える放射性セシウムが検出されてしまいました。

食品一般について定められている暫定規制値自体、実はちょっとその規制値が緩いんじゃないかという、そんな指摘もあります。一方、生産者からは、お茶やシイタケのように一旦乾燥させた状態で暫定規制値を適用することについて多くの異論が現在出ております。この混乱を招いている大きな原因は、政府の決めたこの暫定規制値の設定根拠が極めて乏しいことだと私は思っております。

本日は、根拠が乏しいこの暫定規制値が抱える問題の一つとして、福島第一原子力発電所の事故に伴う食品の放射性物質による汚染に関して、消費者の安全を確保することと同時に、生産者の生活を守る、確保するということが重要ではないかという、そのような視点から質問をさせていただきます。

まず初めに、基準となります食品の放射性物質の暫定規制値ですが、これはどのように決められたのでしょうか。技術的に余り細かいことは触れなくて結構です。大筋についてお答えください。よろしくお願いたします。

○副大臣（辻泰弘君） ただいま御指摘をいただきました食品に対する暫定規制値は、本年三月の東京電力福島第一原子力発電所の事故を受けまして、速やかに規制値を設定する観点から、原子力安全委員会が「原子力施設等の防災対策について」において定めていた飲食物摂取制限に関する指標、これを使いまして食品衛生法上の暫定規制値としたものでございます。

この暫定規制値の考え方は、食品から許容できる被曝線量を、例えば放射性セシウムの場合、年間五ミリシーベルトに設定した上で、これを五つの食品区分ごとに一ミリシーベルトずつ割り当て、成人、幼児、乳児それぞれの摂取量や感受性を考慮して食品区分ごとの規制値を算出しているというものでございます。

○岩井茂樹君 今御答弁もありましたように、この暫定規制値というのは、セシウムの規制値五ミリシーベルトを、食品を飲料水、牛乳・乳製品、そして野菜類、穀類、肉・卵・魚介類の五つのカテゴリーに分けて、それぞれに一ミリシーベルトずつ割り振ったという形になっているかと思えます。

しかし、これは十二月一日の震災復興特別委員会で牧野たかお議員も指摘したように、摂取量の多い食品か又は摂取量の少ない食品かを区別していない点でこれは実態に即して

いないのではないかという、そんな話が出てまいりました。このとき藤田大臣政務官は、品目ごとに細かく規制値を設けるべきではないかということについては、そういう御指摘についても私も十分理解いたすところでございますと、こう答弁しておりました。しかし、実際は、恒久的な規制値は四つの分類、これに分けると言っておられます。

この点につきまして、摂取量の多い食品は厳しく、摂取量の少ない食品はやや緩やかにといった実態に応じた品目ごとの規制値を設けること、それと、食品を大きく四つに分け、四分類で規制値を設けることとどちらが合理的なのでしょうか。率直な御意見をお聞かせください。

○副大臣（辻泰弘君） 御指摘をいただいたところでございますけれども、食品区分を複数設けますと、食品区分ごとにどのように線量を割り当てるか、合理的なルール設定がなかなか困難であるということもございます。また、個々の食品がどの区分に該当するか分かりにくくなるという部分もございます。さらに、食品区分を細かく分けると、消費者が厳しい規制値の食品ばかりを嗜好して食品摂取に偏りが生じるといった弊害も懸念されるということも指摘があるわけでございます。

いずれにいたしましても、新しい規制値における食品区分につきましては、薬事・食品衛生審議会でも議論をいただきまして、一つには、摂取する食品の偏りなど個人の食習慣の違いの影響を最小限にすることが可能である、また、国民にとって分かりやすい規制となる、こういった見地から、乳児用の食品等の特に配慮が必要な食品を除いて原則として食品全体を一つの区分で管理することが合理的なのではないかというふうに考えているところでございます。この考え方は、食品の国際規格を策定しておりますコーデックス委員会などの国際的な考え方とも整合しているところでございます。

○岩井茂樹君 ただいまの御答弁の中で、合理性を重視されているという御答弁がございました。しかし、合理性を重視するばかりに余りにもその状況が実態と懸け離れるようなことがあっては、これは本末転倒だと私は思っております。

さて次に、具体的な事例として、乾燥シイタケについてお尋ねしたいと思います。実は、地元の市議会議員そして生産者の方から、乾燥シイタケの放射性物質に係る暫定規制値の見直しを求める意見書、これを実はいただいております。お手元の資料を御覧ください。

この意見書によりますと、静岡県は、平成二十三年十月八日に乾燥シイタケの放射性物質汚染に関する分析を行ったところ、伊豆市の区域内で生産された乾燥シイタケから暫定規制値を超える放射性セシウムが検出された。静岡県からは、直ちに乾燥シイタケの生産流通に携わる関係者に対し、出荷の自粛及び自主回収の要請がされた。しかしながら、静岡県ホームページによると、今回の放射性セシウム一キログラム当たり五百九十九ベクレルが検出された乾燥シイタケ十グラムを一年間食べ続けた場合の人体への影響は、胃のエックス線検診を一回受けた場合の約三十五分の一です。今回の検出された乾燥シイタケは、既に流通して食していることが考えられますが、通常の調理法である水に戻した状態のシイタケの検査結果は一キログラム当たり四十九ベクレルで、暫定規制値を大きく下回り、健康への影響については心配ありませんとのこと。繰り返しますけれども、この場合、水に戻した状態のシイタケは健康に影響がないと発表されております。

この暫定規制値は、食品衛生法第六条第二号の規定に基づくものです。その条文は、「有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。」となっております。しかし、ただし書において、ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りではないと定められております。

このただし書を踏まえて確認いたします。一キログラム当たり四十九ベクレルの検査結果は健康について影響がありますか、ありませんか、お答えください。

○副大臣（辻泰弘君） ただいま委員から、生産地の現場からの御意見も御紹介いただいたわけでございますけれども、今後とも、こういった御意見を踏まえて私ども対応していかなければならないと、このように思う次第でございます。

御指摘をいただきました暫定規制値についてでありますけれども、国際放射線防護委員会の考え方などを踏まえまして、放射性セシウムについては年間五ミリシーベルトを超えないように設定されておりました、これを基に、例えば野菜類の規制値については一キログラム当たり五百ベクレルというふうになっているところでございます。この暫定規制値の水準であれば、放射線医学の専門家からは、健康への影響はないものと一般的に評価されているところでございまして、御指摘いただきましたような場合の摂取時に暫定規制値内の水準にある食品は健康への影響はないものと考えております。

しかしながら、乾燥シイタケにつきましては、まれではありましても乾燥状態のままふりかけなどで食用にする場合がある、また、水戻しただしと一緒に食べることも一般的である、さらには、乾燥状態で暫定規制値を超えた食品が広く市場に流通することに対する消費者の不安が予想されるなどといった問題点もあるものと考えておまして、これらの点も十分考慮に入れて対処していかなければならないと、このように考えている次第でございます。

○岩井茂樹君 実は同じような議論がお茶でもございました。

問題なのは、先ほど言いましたように、本当に実態と即しているかということだと思います。本当にこの暫定規制値が妥当なもので、今述べたように、たとえ放射性セシウムが検出された食品であっても、実際の調理方法、そのことを考えると、その値を下回る場合、このような場合は風評被害を避けるためにも国はしっかりと、例えば国民にその結果を知らせるといような努力をしなければならぬと思っております。

また、繰り返しになりますけれども、乾燥シイタケは乾燥した分軽くなる。一定重量の生シイタケと比較すれば、当然、同じ重量にするためには生シイタケよりも多くの数が必要となり、その分、その残留放射性物質が値は高くなるということです。先ほども少し触れられたかもしれませんが、問題は口に入るときにどのような状態で使用されるかということです。現状、乾燥シイタケは水に戻してから調理することが私はそのほとんどだと思っております。生の場合で調理する生シイタケと乾燥シイタケが同じ基準であるということには、私はいささか問題があると思っております。

暫定規制値算出の検査対象としては、干した状態と水に戻した状態のうちどちらが妥当であると考えますでしょうか、もう一度お答えください。

○副大臣（辻泰弘君） 乾燥シイタケを含めた食品中の放射性物質につきましては、原子力安全委員会が定めた指標値を食品衛生法上の暫定規制値としているところでございますが、同指標値におきましては、飲食物が乾燥や濃縮等されていてもその状態で適合性の判断を行うこととされているところでございます。

なお、水に戻した状態で適合性の判断を行うことについては、検査に当たって試験法を設定する必要があるわけでございますけれども、乾燥シイタケを水に戻す方法の標準化など難しい課題もあるものと考えております。

○岩井茂樹君 難しい課題を是非乗り越えなくてはならないのではないのでしょうか。

実は、お手元にお配りした意見書もどうかお読みください。現在、乾燥シイタケについての放射性セシウムに関する指標は、食品衛生法の規定に基づく食品中の放射性物質に関する暫定規制値において、野菜類と同じ一キログラム当たり五百ベクレルが適用され、調理実態に沿わない規制値となっている。したがって、乾燥シイタケについては、通常の調理方法である水で戻し実際に食される状態のものを検査対象とするように規制値の見直しをすることと、こう要望されているんです。

乾燥シイタケについて、通常の調理方法である水で戻し実際に食される状態のものを検査対象とするよう規制値の見直しをする考えはありますでしょうか、もう一度お答えください。

○副大臣（辻泰弘君） 先ほど乾燥シイタケを水で戻す方法の標準化という指摘をしたわけですが、これも具体的に言いますと、どれだけの水で戻すかということによってそのことが変わってくるということがあるということですので、そのようなことで御理解をいただければと思うわけでございます。

そこで、御質問をいただきました件についてでありますけれども、食品中の放射性物質に関する新しい規制値につきましては、来年四月の施行を目指して、現在、薬事・食品衛生審議会の放射性物質対策部会で御議論をいただいております、年内には案を取りまとめる予定でございます。

御指摘いただきました乾燥シイタケなどの乾燥食品に対する規制の在り方については、各方面からも御指摘をいただいているところでございまして、私どもといたしましても、十分に問題意識を持っておるところでございまして、新たな規制値の下でどのような方法とするのが適当なのか、本日委員から御指摘をいただいたことも踏まえ、また、多くの専門家の皆様方の御意見を十分に踏まえながらしっかりと検討していきたいと、このように考えております。

○岩井茂樹君 四月をめどにというお話です。是非とも新たな規制値設定に向けてしっかりと総合的な判断をされることを期待をしております。

さて、食品が放射能で汚染されるという事態は、国民の生命、身体に重大な影響を与える大変大きな出来事であり、消費者の安全、安心を確保することが優先されることは、これは当たり前のことであります。しかし、通常の調理法では暫定規制値を大きく下回り健康への影響については心配ないような食品まで規制するのは、これは過度の規制であり、生産者の生活基盤を根底から揺るがすことになりかねないと私は思っております。この乾燥シイタケの検査対象の見直しについて言えば、明確な根拠が、しっかりと説明することにより消費者の安全を確保すること、そして生産者の生活を守ること、この両立ができる事案だと私は考えます。是非とも積極的な対応をお願いをいたします。 …（以下略）