信することにより、消費者の、食に対する安全・安心への不安を解消することがますます重要となっていることから、市ホームページ等を通じた、迅速かつ正確な情報提供に努めます。

イ　食の安全・安心に対する不安解消のため、継続した検査体制の構築と迅速な結果公表による安全性の確保が重要になっています。一方で、消費者が正確な情報を得てリスクを理解し、自らの判断で主体的な消費行動に結び付けることが、今後ますます重要になると考えられることから、食品への放射性物質の影響等に関する正確な知識と理解を深めてもらうとともに、消費行動の際に、正確な自己判断ができる基礎を培う場として、市役所出前講座等により、リスクコミュニケーションの推進に努めます。

食品等の放射性物質対策　～いわき市の取り組み～

いわき市では、放射性物質の影響による食の安全性について一人ひとりが自身で判断していただけるよう関係団体と共同で、各種モニタリング検査を実施し、その結果について公開しています。なお、検査結果等については、市ホームページ等で見ることができます。

●　福島県・いわき市・関係団体等による農作物・水産物・水道水の安全性確保に向けた取り組み

各機関による連携した検査体制により、基準値を超える食品が流通しないよう取り組んでいます。また、出荷又は販売等を目的としない自家消費用作物等についても検査を実施しています。

（1）農作物（野菜・果物・農産加工品）の検査

- 福島県の「緊急時モニタリング検査」といわき市の「いわき産農作物安全確認モニタリング検査」の２重の検査体制で、出荷前の安全確認と安全継続確認を行っています。

- NaI（Tℓ）シンチレーターを用い、いわき市内で生産された出荷農作物及び農産加工品を対象に、市内６箇所で、出荷農家毎に、出荷前の安全確認モニタリングを実施しています。

  この検査で、基準値を超える可能性がある場合には、市内で生産された対象品目について、出荷自粛を要請するとともに、福島県農業総合センターにおいて、ゲルマニウム半導体検出器による精密検査を実施します。

- 県等の検査においても、基準値を超えた場合、いわき市における対象品目について、国から原子力災害対策特別措置法に基づく指示により、出荷が制限されることになります。

●　いわき産農作物安全確認モニタリング検査

(2)　米の検査

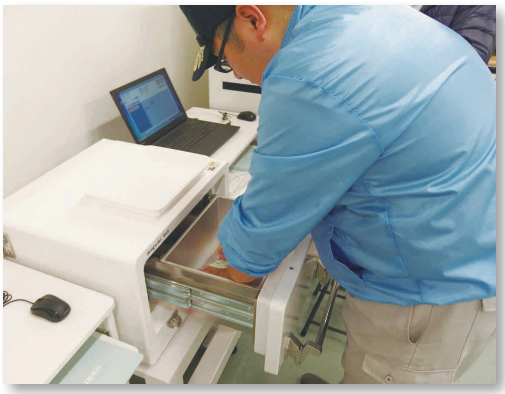
- 市内で生産されたすべての米（飯米、縁故米を含む。）は、福島県の管理のもと、いわき市、JA、民間の米集荷業者などの12団体で構成する「いわき地域の恵み安全対策協議会」において、9台のベルトコンベア式放射性セシウム濃度検査器による全量・全袋のスクリーニング検査を行い、食品衛生法に定める一般食品の基準値(100Bq/kg)以下であることを確認し出荷しています。

  この検査で、基準値を超えてしまった場合は、国から原子力災害対策特別措置法に基づく指示により、出荷が制限されることになります。

(3)　水産物の検査

- 国県等のモニタリング検査に加え、回遊性魚種については、小名浜機船底曳網漁協、沿岸性魚種については、いわき市漁協において、NaI（Tℓ）シンチレーター等を用いた自主的な放射性物質のスクリーニング検査を実施しています。

  いわき市に水揚げされた水産物は福島県漁連の出荷方針によって、国の出荷基準値（100Bq/kg）よりもさらに厳しい自主基準を設けており、この検査で25Bq/kgを超えた場合には、県の研究機関で精密検査を行い、自主基準値である50Bq/kgを超えた場合は出荷を自粛します。



● 放射性物質のスクリーニング検査

(4)　自家消費用作物等の検査

- 市内各地の公民館・支所等にて、希望により市民の皆様の自家消費用作物等における放射能簡易検査を実施しています。

対象となる食品は、原則として、市内で採れたもので、出荷又は販売等を目的としない自家で消費するための野菜、山菜、果物及び加工品（漬物、梅干しなど）です。（対象とならない食品は、出荷又は販売を目的とした食品、購入した食品、土壌、井戸水又は沢水等の飲料水）

(5)　水道水の検査

- いわき市水道局水質管理センターにて、市内全 11 箇所の浄水場の水道水を対象に、ゲルマニウム半導体検出器による放射性物質の測定を行っています。

●学校・保育所給食における取り組み

学校・保育所給食においては、放射性物質検査を行うとともに、その結果を市のホームページなどを通して、保護者に情報提供しています。

(1)　学校給食の検査

○　食材検査

各給食調理施設で使用する食材（１献立あたり５品目程度）を給食提供日の前日までに、NPO 法人いわき環境システムにおいて簡易型放射能測定器で、測定しています。

特に、主食（白米、パン・ソフト麺用小麦粉）と牛乳については、納入業者等においても事前に検査を実施し、市においても週１回程度実施しています。

検査の結果、セシウム合算値が 20Bq/kg を超えた場合は、その食材を使用せず、さらに、該当する食材を除外すると料理として成立しない場合は、パン、牛乳のみなど、該当部分の献立を除いて給食を提供しています。

○　一食全体検査

調理済の学校給食一食全体（主食・主菜・副菜・汁物・デザート・牛乳）を５食分まとめて１検体とした上で、検査機関へ送付し、ゲルマニウム半導体検出器で測定しています。

(2)　保育所給食の検査

○　食材検査

市内の公立及び私立保育所で使用する食材（４品目程度）を給食に使用する前日までに検査機関において簡易型放射能測定器により測定しています。

検査の結果、セシウム合算値が 20Bq/ kgを越えた場合はその食材を使用しないこととしています。

○　一食全体検査

市内の公立及び私立保育所の調理後の給食について、保健所検査課のゲルマニウム半導体検出器で測定しています。

●保健所の取り組み

保健所では、食品の安全確認を行うため、各種検査を実施し、その結果について公開しています。

(1)　家庭の食事の検査

保健所総務課放射線健康管理センターでは、日々の食事に含まれる放射性物質（Cs134・Cs137）の実態を明らかにするため、希望される市民の方を対象に、家庭における食事の放射性物質のモニタリング調査を実施しています。

検査ご希望の方は、保健所総務課放射線健康管理センターへ連絡のうえ、３食分（約２kg）と調査票を搬入していただき、ゲルマニウム半導体検出器を用いた検査を実施します。

検査結果については、検体提供者へ個別通知を行うほか、市公式ホームページ等で公表（個人を特定できない形式）します。

(2)　井戸水の検査

保健所総務課放射線健康管理センターでは、市内の飲料用井戸水（水道給水区域内を含む）、沢水、湧水などを対象に、２ℓのペットボトルの空き容器に入れ、保健所検査課へ搬入していただき、ゲルマニウム半導体検出器を用いた検査を実施します。食品衛生法に基づく規格基準に

準じて行っています。

検査結果については、検体提供者へ個別通知を行うほか、調査結果を市公式ホームページ等で公表（個人を特定できない形式）します。

(3)　加工食品の検査

保健所生活衛生課では、食品衛生法に基づき、市場に流通する食品及び市内で加工される食品を対象に、定期的に収去（抜取り）検査を実施しております。

検査については、ゲルマニウム半導体検出器を使用し、保健所検査課にて行います。食品衛生法に基づく基準値を超えた場合は、当該食品が流通または消費されないような措置がされることになります。

(5)　環境との共生

1)　環境にやさしい農業への理解促進

環境にやさしい農業の推進は、消費者の理解（虫食い野菜、不揃いな野菜等）なしではできないことから、料理教室や出前講座など、さまざまな機会を通じて広く市民への理解促進に努めます。

2)　有機質肥料等の活用促進

地域における堆肥等（家畜糞尿、魚残渣）の有機資源の活用を広く生産者に普及させるため、堆肥供給者リストの作成・配布等を行い、有機質肥料等の活用促進に努めます。

3)　「もったいない」と思う気持ちの醸成

農林水産業の資料集「いわき市の農林水産業」の配布等により、生産者が丹精込めて作った農産物に対する感謝の気持ちを一層持っていただき、無駄なく料理する、好き嫌いなく食べ残しをしないといった「もったいない」と思う気持ちの醸成に努めます。

4)　循環型地域社会の形成

生ごみの堆肥化や廃食用油の燃料化など、循環型地域社会の実現を目指し、家

庭や地域ぐるみでの取り組みを進めるため、「家庭用生ごみ処理機等の購入」への補助や、市民が実施するリサイクル事業への支援、地域事業者が取り組んでいる「ごみ減量化」への指導、小・中学生を中心とした環境教育等を通じて、意識の醸成に努めます。

5）　食品ロス削減を目指した食育の推進

行政・食品事業者・市民が連携し、食品ロスの削減を推進します。家庭からの食品ロスを減らすために、食品ロスの背景にある循環の仕組みを啓発し、食べ物の大切さや感謝の念を醸成します。また、食品の食べきり、使い切りを提案し、食品ロスの削減に努めます。

6　地域の食文化の継承に向けた食育の推進

いわき市内の各地域で長年伝えられてきた郷土料理や行事食、伝統食材などに関心を持ち、食文化への理解を深め、日々の食生活の中に取り入れられ、継承されることを目指します。

（1）　地産地消の推進

1）　直売施設のPR機会の創出

地産地消の原点である「顔の見える農林水産業」のさらなる推進を図るため、市内直売所等の活動状況をホームページへ掲載するなど、本市農産物等直売施設のPRを図ります。

2）　市産品のPRと地産地消の推進

本市農林水産物に対する親和性向上を図るため、各種イベントや「いわきブランド農産品通信」などの情報誌を活用した農林水産物や農産加工品の紹介、さらには市内消費者、量販店等への本市農林水産物の魅力発信を積極的に実施し、地産地消の推進を図ります。

また、放射性物質に関する正しい知識を啓発するため、モニタリング検査の継続と迅速な結果公表に努めるとともに、ウェブサイト「魅力アップ！いわき情報局」をはじめとする各種広報媒体を活用した情報提供や、多種多様なイベントの開催を通じた、正確な知識とその理解を深める機会の提供など、風評払拭に向けた取り組みを積極的に実施しながら、地産地消の推進を図ります。

3)　旬の食材の安定的な供給

季節を感じ、また、地産地消を一層推進するため、一番おいしい時期に収穫される“旬”の食材が安定的に供給できるような仕組みや技術等の構築について調査・研究を進めます。

(2)　食文化の継承と振興

1)　地域の人材の活用による伝統料理や行事食の継承

地域の人材（農林業者・漁業者）の指導による地産地消を基本とする伝統料理・行事食教室を開催し、食の楽しさや旬の豊富な食材、食文化の理解を促進します。

また、地域の特性を活かした伝統食を味わう機会を設けるとともに、優れた伝統料理は、地域の拠点施設でのメニュー化等を検討します。

●　親子で柏餅づくり体験

●　柏餅づくり体験の様子

●　完成した柏餅

2)　人材の育成等

地産地消を基本とする伝統食を継承するため、地域の伝統食や行事食に精通した人材の発掘に努めるとともに、その料理のレシピや歴史などを調査し、また、その料理が調理できる人材の育成に努めます。

3)　日本型食生活の継承

「食育インフォメーション」や「食育教室」等を通じて、食に関する各種団体等と連携・協力しながら、健康的で栄養バランスが優れ、地域で生産される豊かな食材を活かした日本型食生活をあらためて見直し、継承する取り組みを推進します。

4）　子どもたちへの食文化の継承

学校・幼稚園・保育所では日本型食生活の良さ、郷土料理や行事食、地産地消など特色ある献立を取り入れるとともに、可能な限り地元産の食材を活用した給食の提供に努め、食文化に関する様々な機会をとらえ、伝統料理や行事食、地産地消などが理解できる機会を設けるとともに、食の伝統を守り伝えていこうとする心が育つよう支援します。

その際、本市と特に交流のある秋田県由利本荘市（親子都市）、宮崎県延岡市（兄弟都市）やオーストラリア・タウンズビル市(国際姉妹都市)、中国・撫順市（友好都市）など、他の地域や外国の異なる文化の違いを認め、互いに尊重する心が育つよう配慮します。

また、日頃より天然のだしで学校給食を提供しておりますが、毎年11月24日を（いいにほんしょく）の日に定められており、その前後の週に、全小・中学校へ和食給食の提供をしております。さらに、地元料理人とタイアップをし、献立の開発や、和食給食等を通じて四季折々の食材がもたらす自然を尊ぶ精神や多様な地域性を理解できる機会を設けるとともに、日本人の伝統的な食文化「和食」の伝承と普及についても推進しています。

このような取り組みを推進し、長い歴史の中で築き、継承してきたさまざまな食文化を、給食の準備、片付け等を通じて体感することで、あいさつなどの習慣や、食具（箸）の使い方、気持ちよく食事するためのマナーが形成できるよう支援するとともに、取り組みの内容は食育だより等を通して家庭へ普及啓発を図ります。

取り組みのイメージ図

家　庭

・望ましい食習慣の習得
・食べる楽しさを知る
・食の大切さについて理解を深める

生涯にわたる食の営み

保育所・幼稚園・認定こども園
地域型保育事業所等

・給食やお弁当を通じ、乳幼児期から、望ましい食習慣を習得するための発達段階に応じた取り組み
・食べ物への関心を深める体験等を実施

店舗・商業施設
飲食店　販売店

・栄養成分の表示
・健康に配慮した商品や、メニューの提供
・健康に関する情報の普及啓発

それぞれの役割

食を通じて、市民一人ひとりが生涯にわたって健やかでこころ豊かに楽しく生活できるまちづくりのために

生涯食育社会へ

学　校

・給食や授業の時間を通じ、児童生徒が望ましい食習慣を習得するための取り組みを行う

行　政

・食育に関する事業の展開
・食育に関する情報提供
・食品の安全安心の確保、知識の普及、環境との共生
・関係機関と連携した食育の推進

地　域

・自治会、町内会、食に関するボランティア団体、職場など一人ひとりが食育に関心を持ち、さまざまな取り組みを行う

保健・医療・介護・福祉関係

・健康づくりや、生活習慣病予防のための栄養・運動指導

生産者

・安全な食品の提供
・体験の場の提供

事業所

・社員食堂における従業員への健康支援
・ヘルシーメニューの提供

生産から食卓まで

実践の環を広げよう