

あいコープ放射能自主測定ニュース

No. 81 2013年7月1回

生産者の取り組み

—放射能対策をしています—

株式会社 ヤマウチ

漁師も、市場も、一体で 放射能に立ち向かいます！



山内社長夫妻

志津川にある工場、自宅は震災で全壊、大きな被害を受けました。ようやく新しい商品も提案・販売できるまでになりました。水産業の立て直しには大変な苦勞を伴いましたが、放射能問題は今も課題のひとつです。目に見えないものに対する不安から、安易に食品へ手を出しにくい状況は私たちにもありました。

ブリなど回遊性の魚は、放射能汚染が心配されます。漁師も、私たち加工・販売者もそれぞれの立場で細心の注意を払って仕事をしています。当社は漁獲水域が特定できないものは仕入れません。仕入れ先では毎朝水揚げ後、複数種の魚に放射能検査を実施します(下記参照)。

放射能汚染は無いに越したことはありません。水産物への対策は難しい面もありますが、製品検査への協力等できることは積極的に取り組みます。

放射能にも気を遣い、鮮度も味も抜群の水産物を獲ってくる漁師たちの想いも込めて、これからも自慢の商品をつくり続けます。



いくら醤油漬け(小)

■原料検査体制 (ヤマウチ HP より)

当店では「南三陸志津川港」にて水揚げされた海産物の「放射性物質検査」を実施しています。随時検査を実施し下記内容を確認した上で販売します。

- ①検査場所 / 南三陸志津川漁港 仮設市場内
- ②検査項目 / 種別・漁獲方法・漁獲場所・放射性 Cs137・134
- ③検査機器 / EMF211 型ガンマ線スペクトロメーター
- ④検査結果 / 放射性 Cs137、134 核種別測定下限以下 (測定下限約 3~5Bq/kg)

(※)検査は、南三陸町地方卸売市場(宮城県漁協 志津川支所)に委託。
ヤマウチ HP <http://www.yamauchi-f.com/index.html>

あいコープの水産品

製品検査頻度を増やします

放射能対策が難しい水産品に対しては、取扱い前の検査以降にも、検査頻度を増やして汚染の有無を調査する予定です。