

あいコープ放射能自主測定ニュース

No. 85 2013年7月5回

生産者の取り組み

—放射能対策をしています—

まるご食品

安心してご利用して頂くために

あいコープ自主基準をクリアする。

過去のデータがない、基準もあいまい。そんな放射能汚染の状況に、震災直後は何もわからず戸惑いました。それでもあいコープの定めた当時の自主基準をクリアすることを目標に製造を再開しました。私たちの原料は、漁獲時の水揚げ量・品質によって仕入れる量は決まります。現在、仕入れロット毎に核種別 1.6Bq/kg の精度で自主検査を実施します。

放射能に対する意識を高く持って。

西日本で漁獲するものが大半なので(コラム参照)、震災直後の漁獲には汚染の影響はまだ少ないと考えることができましたが、海は繋がっています。西日本なら100%安全かと問われれば保証はできません。最近の高濃度汚染水の流出や、いまだ汚染がみられる川魚の報道をみると、水産物は今後一層の対策が必要になってくると感じています。海のものには直接対策することは難しいですが、放射能に対する意識を高く持ち、自主検査を重ねることで安全を確認していきたいと思えます。



コラム | だしパック・削り節の原料

私たちの製品は魚を加工(カビ付け・燻製等)したものが原料となります。削り原料の魚は、脂の少ない魚を選別使用し、節加工業者にて削り原料が作られます。三陸沖等で漁獲される、脂が多く生食に向く魚は削り原料には向かず使用されません。漁場は南太平洋(フィリピン沖等の赤道近く)やインド洋、日本近海(九州近海)等で漁獲した脂の少ない魚が、鹿児島県・静岡県・愛媛県・熊本県等の節加工業者によって原料が作られます。

自主検査結果(製品原料)

原料名	産地	放射性	
		Cs134	Cs137
かつおの荒節	鹿児島県枕崎、山川産 静岡県焼津産	<1.6	<1.6
さば火入節	鹿児島県枕崎産、静岡県焼津産、 熊本県産	<1.6	<1.6
かつおの枯節	鹿児島県枕崎産	<1.6	<1.6
さばの枯節	鹿児島県枕崎産	<1.6	<1.6
宗田火入節	愛媛県産、高知県産、熊本県産	<1.6	<1.6
宗田枯節	愛媛県産	<1.6	<1.6

※だしパック「プロの味」、鰹ソフト、かつおパック、かつお厚削り、本かつお削り、さば削りの原料。2012年10月9日測定



まるご食品 社員のみなさん