

**東京電力福島第一原子力発電所の ALPS 処理水の海洋放出と
日本産食品の安全性の確保について
補足説明資料**

- 東電福島第一原発事故が 2011 年に発生し 11 年経過しました。消費者庁の調査によれば、日本国内では放射性物質を理由に食品の産地を気にする人の割合は年々減少し、1 割程度となっています。
- 他方、日本政府は、東電福島第一原発から生じた放射性物質のほとんどを処理したいわゆる「ALPS 処理水」を大幅に希釈した上で海洋放出する方針を公表しています。海洋放出開始後の日本産の水産物を始めとした食品の安全性に問題はないのか心配される方もおられるかと思えます。
- そこで、福島第一原発の ALPS 処理水の海洋放出と日本産の食品の安全性について問題がない理由を 3 点に絞って御説明いたします。
- 一つ目は、放出される予定の ALPS 処理水による人体及び環境への影響についてです。
- 「ALPS 処理水」は、東電福島第一原発で発生する汚染水を、多核種除去設備、いわゆる「ALPS」などによってトリチウム以外の放射性物質を環境放出する際の規制基準を確実に下回るまで浄化処理した水です。トリチウムという放射性物質は水素の一種であることから、現在の技術では除去することは非常に難しく、ALPS 処理水の中に残ることになります。この「ALPS 処理水」については、トリチウムを含む放射性物質の規制基準値を大幅に下回るまで希釈して海洋放出されるので、水産物については、現在と同様、安全が確保されることとなります。
- なお、トリチウムは、雨水や海水など自然界にも普段から広く存在し、水道水や食料を通して私たちの身体にも取り込まれています。摂取しても水と一緒に排出され体内に蓄積しません。食物連鎖と

の関連で、トリチウムが特定の生物に濃縮されることもありません。また、トリチウムは、海外の原子力施設においても、各国・地域の法令を遵守した上で、液体廃棄物として海洋や河川に排出されています。

○二つ目は、ALPS 処理水の海洋放出の前中後において、海水や水産物中のトリチウムの濃度のモニタリングを行います。水産物のモニタリングは福島県周辺海域のみならず、東日本の沿岸などでも行い、その結果は、分かりやすく情報提供する予定です。

○三つ目は、日本の食品には、放射性セシウムに関し、世界標準と比較して極めて厳しい基準値を設定し、国が検査対象品目ごとに検査対象自治体を定めて計画的に検査を行っています。

検査の結果に基づき、出荷制限等の厳格な安全対策を講じることにより、国内に流通する食品や海外へ輸出される食品の全てにおいて科学的な安全性を確保しています。

放射性セシウムの基準値等 (Bq/kg)

日本	コーデックス委員会	EU	米国
一般食品 100	一般食品 1,000	一般食品 1,250	すべての食品 1,200

※ 「コーデックス委員会」はFAO及びWHOにより設置された国際的な政府間機関であり、国際食品規格の策定等を行っています。

※ 追加線量の上限定値は、日本、コーデックス及びEUは1mSv、米国は5mSvです。

○食品中の放射性物質濃度は原発事故直後に比べて大きく低下し、野菜、豆類、果物類では、2013年頃から、米では2015年産米以降、基準値超過は確認されていません。水産物も近年、基準値超過はほとんどみられていません。

○IAEAからも、日本政府のモニタリング方法や食品の放射性物質汚染に関する問題への対応は適切との評価を受けています。

○ある食品を“食べるか食べないか”は、最終的には消費者の皆様お一人お一人の自主性に委ねられるべきことではありますが、放射性物質に関する安全性の確保のための取組について御理解の上、引き続き内外の消費者の方に日本産の食品を堪能していただき、生産・流通業者の方たちにおかれては、心配することなく自信をもって食材を届けていただければと考えています。

