

ほうしゃのう 毎日の入量のこと

セシウム牛の問題にみても、出荷された牛肉のうち検査されていたのは1%以下やねんでほとんどは検査できてないっっちゃう。他の肉や魚、野菜も一緒や。しかも、大人と子どもの食べ物を分けないから、千葉県小学校127校、山形県酒田市の保育園3園の給食で汚染牛を子供が食べてしもたって報道されてたわ。また新しいニュースも出てるかも知らんなあ。

なびくはびくってなに？

汚染されたもんは売ってないんやから心配せんでもええんやろ？

じゃあ食品全部検査したら安全になるん？

これで安全ですか？給食大丈夫ですか？

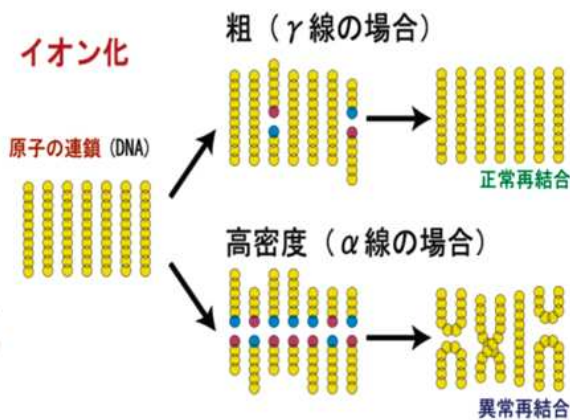


体の外から放射線を浴びるものを外部被ばくといい、内部被ばくというのは呼吸や飲み食いすることで、体の中に放射性物質を取り込んでしまうことなんやて。

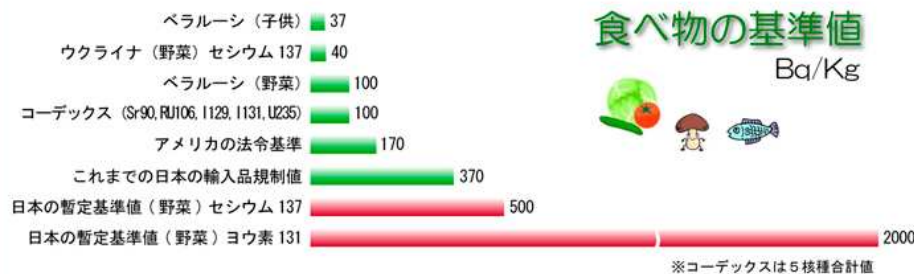
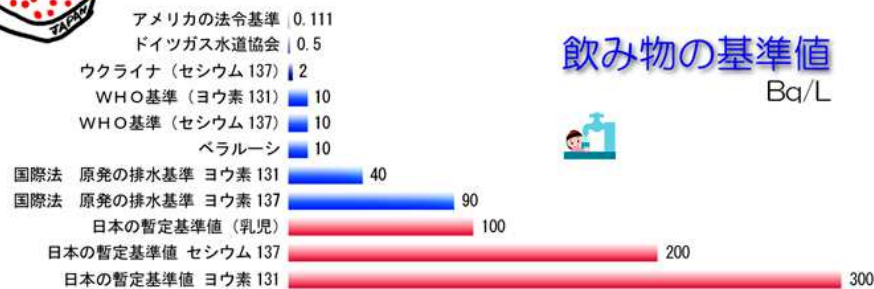
ほうしゃせんは細胞の遺伝子を壊すんや。内部被ばくは、外部被ばくの600倍も危険という見解もある。外部被ばくでは、遺伝子をぽつぽつぽつとちぎって体を通り抜

けていくんやけど壊されるのがまばらな分、修復できる可能性も高いらしいわ。。。内部被ばくの場合は、体の中で放射性物質があたりの遺伝子を近距離から集中的に攻撃してずたずたにちぎってしまうんやわ。そうなるって修復が難しい。それが癌などの病気を引き起こす。特に子供は、細胞分裂が活発やから、壊れた遺伝子ごと細胞分裂してって、影響も何倍にもなる。

ひばくしたらどうなるん？



*松井英介『見えない恐怖 放射線内部被曝』2011年から



たとえ食品全部を検査して“基準値以下”という結果がでたとしても、今の日本のほうしゃのうの基準値は国際的にみてもとってもゆるい基準なんや。しかも、被ばくには安全な値はないんや。放射能っていうもんは、ちょっとでも体に悪いんや。ほんまにこんな基準で大丈夫かいなと思うわな。

これからは、給食だけじゃなくて、家庭でも自分で考えた食材を選んで、自分で料理することを勧めるわ。加工食品になるとどんな原料が入っているかわかんもんや。

