

# 正しく知ろう放射線

僕たちのこと  
知ってほしいな . . .



都市計画実習  
社会的ジレンマ班

# ●風評被害ってどれくらい？

お金に換算すると・・・

茨城県内(3月11日～4月末)だけで

**44億8千万円！**

# ●どんな風評被害があるの？

**茨城県産野菜**を使っているという理由で  
レストランの**予約をキャンセル**された。

2011年5月27日：農家に対するインタビュー調査より

僕たちのせいで  
風評被害が  
起きちゃって・・・



# ●食べたらどうなるの？

体内からも放射線を浴びることになり

発ガンのリスクが  
高まる。

だけでも・・・



ちなみに、  
右のページのSv（シーベルト）って言うのは  
放射線が人体に影響を与える度合いの単位だよ。

# ●ほかのリスクと比べると…

喫煙 1.6倍



1日2合以上飲酒 1.5倍



運動不足 1.2倍



野菜不足 1.06倍



100mSv未満の被爆



国立がん研究センター調べ

※上へ行くほど発ガンリスク大

復旧作業に携わる原発作業員の年間被爆限度量が250mシーベルト

# ●どうすれば防げるの？

# Y A T

Yasai Aratte Tabeyo! Campaign



## 洗って食べよう。

普通に洗えば、放射線残留量は2分の1。  
「放射線量」って書いてあるだけで買ってしまう人もいるんだ。  
安全な食品とは何か？  
もう一度考えよう！

# $\frac{1}{2}$

問い合わせ先：北海道大学農学工学部農芸学部 農学系農産物加工学研究室 011-746-8511 放射線測定器の貸出先：北海道大学農学工学部農芸学部農産物加工学研究室



僕たちとの上手な付き合い方だね

# ●水洗いのほかには？

きゅうりなどは

酢漬け（ピクルス）にすることで



**90%**の放射性物質を除去できるとされています。

## レシピ（一瓶分）

### <材料>

きゅうり2本

### ■調味液

酢:カップ1/2

水:カップ1

砂糖:大さじ1

塩:小さじ2

乾燥赤唐辛子:1本

ローリエ:1枚

粒胡椒(黒or白or両方):3~6粒

- ① きゅうりは容器の大きさに合わせてカットする。
- ② 調味液を混ぜ合わせ、耐熱容器に入れ、電子レンジで沸騰させる。
- ③ 調味液が冷えたら、きゅうりと一緒に漬け込む。3日~2週間ぐらい漬けたら食べごろ！



つくってみよう！

確かに僕たちには怖い一面もある。  
でも、むやみに怖がらないで、  
正しい知識をもって接してほしいな。

