

1 はじめに

東京電力福島第一原子力発電所の事故直後、食品の安全性を確保するため放射性物質の暫定規制値が設定され、これを超える食品が市場に流通しないよう出荷制限などの措置がとられました。さらに、平成 24 年 4 月 1 日からは、長期的観点から食品のより一層の安全性を確保するため、新たな基準値が適用されました。この基準によれば、肉など一般食品の放射性セシウムの基準値は 100Bq/kg に設定されていますが、放射線への感受性が高い可能性がある子どもへの配慮から、牛乳は、乳児用食品とともに 50Bq/kg と、より厳しい値となりました。食品に関する基準値は安全と危険の境目ではなく、牛乳についていえば、あり得ないことですが、例え市場に流通する牛乳全てに放射性セシウムが 50Bq/kg 含まれていたとしても、安全が確保される値となっています。

この基準を達成するため、飼料や敷料などの暫定許容値も改訂されました。酪農家は、放射性物質が検出されることによる風評被害を招くことのないよう、より厳しい自主基準を設けるなど、細心の注意を払って牛乳を生産しています。現在市販されている牛乳には安全に関して問題は全くありません。栄養素の優れた供給源であり、乳幼児・児童にはもちろん、中高年世代の健康にも適した牛乳を、普段の食生活の中に積極的に生かしていくことが重要です。

この作業マニュアルは、このような背景を踏まえて、昨年度取りまとめた肉用牛の「ガイドライン」の姉妹編として、まだ営農が再開されていない避難指示解除準備区域を除く地域における酪農経営を対象に、牛乳の放射性物質による汚染を防止するため、飼養管理上の各作業行程におけるチェックポイントを整理し、日常の作業の点検・確認のために利用していただくことを目的に、取りまとめたものです。

飼料や飲水とともに放射性物質が体内に取り込まれると、血液から乳汁中に速やかに移行します。肉用牛では例え一時的に放射性セシウムを摂取したとしても、清浄な飼料による飼育により放射性セシウムを排泄させることで基準値を下回る安全な牛肉を生産することができます。また、牛肉の放射性セシウムは1頭1頭モニタリングされており、1頭単位で市場の流通が規制されています。

しかし、乳牛では、前日与えた飼料は、翌日には、その生産する生乳に影響します。そればかりではなく、呼吸で取り込まれた放射性物質も乳に移行します。また、1頭でも汚染された牛乳が生産されると、その生乳は酪農家の他の牛の乳と一緒にバルククーラーに貯留されます。そして、他の複数の酪農家の生乳とともに集乳車によりクーラーステーションに集められます。さらに、飲用牛乳工場に搬送され、より多くの乳牛の乳が混ざることになります。

このように、1頭でも生乳が汚染されると、その影響は広範な乳牛、酪農経営に及ぶこととなります。このマニュアルでは生乳が放射性物質に汚染されることのないよう、様々な作業におけるチェックポイントを示しています。

一見大変そうですが、酪農の現場においては、日々、良質乳を生産するよう飼料を吟味し、牛舎を清潔に保ち、牛の衛生管理に細心の注意を払っています。放射能汚染のない生乳生産への取組みも、これら、日常の生産活動と基本的に変わることはありません。

「後始末より未然防止」を基本に、生乳生産における安全性確保を図り、牛乳に対する消費者の信頼を守っていくために、このガイドラインが利用されることを期待します。ガイドラインの活用は、放射能汚染を防ぐだけでなく、より健全な飼養環境をもたらし、高品質な生乳生産、経営の改善にも貢献することになるでしょう。