

大阪の市場で、青森・三陸の農作物・海産物が どの位取り扱われているのか？

～再処理やめて、おいしい青森産、三陸産をたべよう～

青森にある六ヶ所再処理工場が本格稼働すると、海へ空へ放射能が放出されます。その影響は幾重にも及びます。日本の自給率は4割を下回る中、青森は自給率が100%を超える豊かな県です。そこで私たちが必要とする食べ物を通じて青森・三陸と、大阪がどれだけつながっているのか？を調査しました。

【調査方法】

『大阪中央卸売市場年報』（2008年4月発行）から、2007年1～12月の取扱量を調べました。大阪中央卸売市場は本場と東部市場に分かれており、各取扱品目について合算し、産地別に調査しました。

これらの市場で扱われる半分以上がスーパーへ卸され、その他は小売店等へ卸されています。したがって私たちがスーパーで買う食品の産地とほぼ同様だろうと思います

果実・野菜については、各々の品目の総重量と青森産の重量から%を割り出しました。

生鮮・冷凍・加工については、各々の品目の総重量と青森産及び三陸産の重量からそれぞれ%を割り出しました。三陸産は青森県、岩手県、宮城県の合計としています。

《果実》

りんご・・・全体の70%以上が青森産でした。りんごの品種は20種ありましたが、その内16種で青森産が最も多く、長野産は3種、次いで岩手産は1種が多く占めていました。3～6月に大阪でりんごを食べようと思ったら、青森産しか選択肢がありません。量でも種類でも青森産がダントツです。

メロン・・・デリシーは全て青森産でした。貴味メロンも約半量が青森産でした（意外にも青森産のメロンがあるのに驚きました）。

その他ぶどうは全体の1割でした。

表2．果実（りんご以外）

品目	青森(kg)	割合
デリシー	19,021	100.0%
貴味メロン	424,976	48.5%
その他加工品	82,813	20.8%
その他ぶどう	17,054	12.1%
その他メロン	93,129	8.0%
ホームランメロン	9,701	7.6%
ブルー	9,073	7.6%
赤肉メロン	109,700	5.1%

表1．りんご（すべて国産）

銘柄	青森 (kg)	割合
インド	540	100.0%
レッドゴールド	510	100.0%
国光	190	100.0%
むつ	325,350	99.9%
世界一	48,765	97.6%
金星	48,735	94.9%
弘前ふじ	115,300	94.1%
ジョナゴールド	3,992,006	85.5%
玉林	2,035,980	79.3%
北斗	48,230	75.9%
ふじ	9,181,354	72.9%
紅玉	145,225	71.3%
つがる	1,653,613	50.4%
千秋	32,950	47.8%
スターキング	31,740	45.5%
昂林	86,120	41.1%
さんさ	8,740	11.8%
ゴールデンデリシャス	610	2.2%
シナノスイート	4,460	1.6%
祝	0	0.0%
陽光	0	0.0%
その他りんご	409,539	39.6%
合計	18,169,957	70.4%

《野菜》

にんにく・・・国産にんにくの 95%以上が青森産、輸入を含めても約半量は青森産でした。国産にんにくを食べるには青森産しかないといっても過言ではありません。

むかご・・・国産の 9割近くが青森産でした。次いで、ながいもが 29.2%・やまのいも 17.2%・かぶら 11.1%と1割を超えていました。

表3．にんにく

品目	国産に占める割合	海外も含めた割合
にんにく	95.4%	48.2%

表4．野菜

品目	青森(kg)	割合
にんにく	406,603	95.4%
むかご	21,967	86.7%
ながいも	2,166,013	29.2%
やまのいも	84,610	17.2%
かぶら	174,315	11.1%

《生鮮水産物》

青森産は、するめいかが 42.7%を占め、次いで天然ひらめ 31.3%、めばる 24.6%、たこ 16.0%、ほたて貝 14.3%、やりいか 10.5%を占めていました。

三陸産は、めばち 59.4%、するめいか 46.2%、さけ 44.6%、かつお 38.1%、天然ひらめ 35.8%、ほたて貝 35.1%、にしん 28.5%、めばる 25.3%、たら 18.8%、さば 13.6%、さごし 11.9%などなど、非常に多くの種類と量が三陸から来ていることがわかります。

表6．生鮮水産物（三陸） 国産に占める割合

品目	三陸産(kg)	割合
めばち	88,557	59.4%
その他貝類	514,828	49.4%
するめいか	3,060,544	46.2%
さけ	621,937	44.6%
かつお	1,384,916	38.1%
天然ひらめ	95,730	35.8%
ほたて貝	453,988	35.1%
にしん	3,183	28.5%
めばる	73,279	25.3%
とんぼ	39,158	24.1%
その他いか	128,754	18.8%
たら	296,885	18.8%
たこ	338,738	17.2%
きはだ	54,477	16.9%
やりいか	215,594	14.0%
さば	1,219,817	13.6%
ちだい	4,443	13.5%
さごし	177,982	12.7%
かじき	4,262	10.8%
さんま	481,792	9.2%
くるまぐる	56,181	8.9%
さわら	58,627	8.8%
あわび	13,896	8.6%
かき	103,704	6.9%
その他鮮魚	336,351	6.7%
ます	49,650	5.9%

表5．生鮮水産物（青森） 国産に占める割合

品目	青森(kg)	割合
するめいか	2,834,487	42.7%
天然ひらめ	83,727	31.3%
めばる	71,244	24.6%
たこ	314,888	16.0%
ほたて貝	184,765	14.3%
やりいか	161,376	10.5%

《加工品》

青森産は、いか加工品 26.3%、切身加工品 20.8%、干したら 13.1%が1割を超えていました。
三陸産は、干わかめ 43.9%、切身加工品 32.8%、いか加工品 32.6%、その他塩蔵品 28.1%が目立ちました。

表7．加工品（青森）

品目	青森(kg)	割合
いか加工品	43,241	26.3%
切身加工品	428,255	20.8%
干たら	6,718	13.1%
茹貝	51,952	8.2%
その他塩蔵品	56,109	7.5%
茹たこ	10,945	6.7%
やきうお	25,308	5.7%
ちくわ	76,113	5.2%

表8．加工品（三陸）

品目	三陸産(kg)	割合
干わかめ	224,250	43.9%
切身加工品	674,498	32.8%
いか加工品	53,722	32.6%
その他塩蔵品	209,102	28.1%
桜干さんま	10,094	21.3%
干たら	7,513	14.6%
ちくわ	165,231	11.3%
塩さば	329,604	10.9%
茹貝	52,105	8.2%
茹たこ	12,935	7.9%
塩すけそうこ	157,807	7.8%
その他加工水産物	235,440	7.1%
やきうお	30,998	7.0%
その他珍味加工品	108,384	6.9%
いくら	35,472	6.5%
揚物	200,707	5.2%

《冷凍水産物》

青森産は、冷凍するめいか 19.9%、冷凍その他いか 19.3%、が多い傾向にありました。
三陸産では、いか以外にも、冷凍たら 30.9%、冷凍さば 11.3%などが多くの割合を占めています。

表9．加工品（青森）

品目	青森(kg)	割合
冷凍するめいか	173,923	19.9%
冷凍その他いか	96,957	19.3%
冷凍かれい	24,650	6.5%
その他冷凍魚	94,987	6.2%
冷凍さば	35,813	5.5%

表10．加工品（三陸）

品目	三陸産(kg)	割合
冷凍たら	11,971	30.9%
冷凍その他いか	133,202	26.5%
冷凍するめいか	209,210	23.9%
冷凍さば	73,518	11.3%
冷凍かれい	32,716	8.7%
その他冷凍魚	131,797	8.6%

魚介類は生鮮・加工品・冷凍すべてにおいて、いかが大変多く占めていました。

以上の結果から、大阪では青森・三陸産の食べ物の恩恵を日々受けていた事を実感しました。知らない食品も含めて想像以上に野菜・果実・魚介類に青森産が含まれていたため、青森産の食品を知らず知らずのうちに口にしていた事が分かりました。

再処理工場が本格稼働すると、根菜 1kg 中の炭素 14 から毎秒 20 個の放射線が増え、魚 1kg 中のトリチウムから毎秒 300 個の放射線・プルトニウムも含まれ 1 時間に 18 個の放射線、お米 1kg 中の炭素 14 から毎秒 90 個の放射線、昆布は人工的な放射性物質ヨウ素が 2000 倍濃縮されると言われています。また、海へ放出されたプルトニウムが海底へ沈み、貝類にも多く蓄積してしまうのではないかと懸念されました。

私たち消費者は、価格を考慮しながら安全・安心な食べ物を購入しています。しかし、再処理工場が本格稼働した後で青森・三陸産の食べ物を避けようと努力しても、りんご・にんにく・むかご・するめいか・干わかめ等避けようのないものがあり、大阪と青森の距離は離れていても、無関係ではられない事が分かりました。この結果を通じ、より再処理工場の影響を身近に感じ、不安に感じました。

六ヶ所再処理工場の本格稼働をやめ、おいしい青森産、三陸産のたべものを安心して食べられるように行動していきましょう。

2008年5月25日

発行：「六ヶ所村ラプソディー」を上映する会 in 阪南中央病院

連絡先：〒580-0023 大阪府松原市南新町3-3-28 阪南中央病院 労働組合

Tel & Fax 072-331-1919

e-mail: rhapsody.hannan@gmail.com