

自治体の測定データでは、1,000ベクレルのものもあったようです。
この場合だと、1日50g食べると50ベクレルになります。



本宮市岩根地区

(参考)本宮市「農産物の放射性物質検査結果(岩根地区)10月」より

農産物の品名	測定結果 (ベクレル/kg)		
	セシウム134	セシウム137	セシウム合計
キノコ(イクジ)	159	357	516
キノコ(イクジ)	37	69	106
キノコ(イクジ)	363	714	1077

相馬郡新地町

(参考)福島県新地町役場HP「スクリーニング検査結果:その他」より

品名	測定結果 (ベクレル/kg)		
	セシウム134	セシウム137	セシウム合計
キノコ(イノハナ)	259	644	903
キノコ(イノハナ)	281	726	1007
キノコ(イノハナ)	218	522	740
キノコ(イノハナ)	12	29	41



おじいちゃんは山菜も好きだけど、線量を落とすために何かできないかしら？

調理法を工夫するということも考えられます。
アク抜きでセシウムが減らせるみたいです。



調理加工で葉菜類が吸収した放射性セシウム(Cs)の除去割合

(出典)公益財団法人 原子力環境整備促進・資金管理センターより

材 料	調理加工	除去割合(%)	残存割合(%)		
			平均	最小	最大
ヨモギ	5回貯水洗浄	13	87	84	89
	洗浄後ゆで※2	60	40	34	45
食用野草	5回貯水洗浄	8	92	79	110
	洗浄後ゆで※2	59	41	31	51

※2：貯水洗浄を5回行った後、ゆで時間は2.5分程度。洗浄前に対する除去割合。



地域の食文化を大切にしていくためにも、セシウムを減らす調理法を研究者と一緒に探していくことも良いわね。
同時に食べることに抵抗がある人の気持ちも大事にしていきたいわ。