



食用米と酒米（さかまい）の大きな違いは、お米の真ん中にある「心白（しんぱく）」と呼ばれる白い部分があるかないかになります。

通常の食用米では、真ん中の部分に「でんぷん」が詰まっており水晶のように透明ですが、酒米の心白はこの部分にすき間があるために光が屈折して白く見えます。すき間があることで、麹（こうじ）菌がお米の中まで入り、おいしいお酒ができます。

日本酒造り

2種類の微生物を利用

日本酒は、「麹菌」と「酵母（こうぼ）」の2種類の微生物を利用しながらお酒を造るため、温度等の繊細な管理が求められます。

麹菌が、お米のでんぷんを糖に分解し、分解された糖を酵母がアルコールに発酵させることで造られます。

ちなみに酵母は英語で言うとイースト菌になります。

ご存知ですか？
食用米と酒米の違い



震災後

6回目の米作り

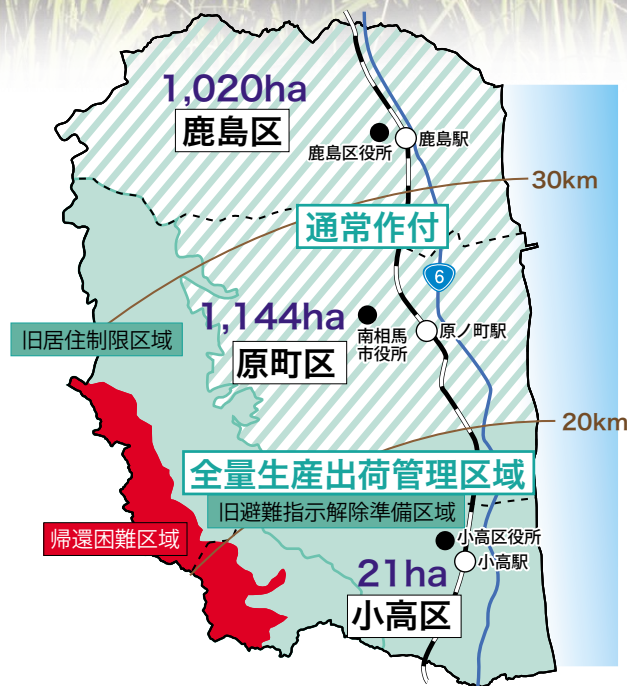
今年も実施しています

お米の全量全袋検査

市では、平成29年産米の全量全袋検査について8月下旬から開始しました。

平成29年の作付について、帰還困難区域は「作付制限区域」のままですが、旧避難指示解除準備区域及び旧居住制限区域が、「実証栽培区域」から「全量生産出荷管理区域」に変わると共に、それ以外の地域は区域が解除となりました。

作付面積も平成28年の約1,763haから約423ha増えて2,186haまで広がりました。



ベルトコンベア式検査機で線量を測定する様子



検査終了後には、一体一検査証を張り付けます

全量全袋検査では、米の安全性を確認し、安全・安心な米を届けるために実施しています。

検査方法は、30kg袋に詰められた玄米については、「ベルトコンベア式検査機」で一袋一袋測定します。安全が確認された米袋には、検査済証シール、精米した米には精米シールが貼られます。

震災後の作付面積

区域	年	22年	23年	24年	25年	26年	27年	28年	29年
鹿島区		1,671ha	0ha	6ha	71ha	45ha	383ha	835ha	1,020ha
原町区		2,128ha	0ha	6ha	51ha	55ha	339ha	921ha	1,144ha
小高区		1,230ha	0ha	1ha	0.9ha	4ha	7ha	5ha	21ha
市全体(計)		5,030ha	0ha	15ha	123ha	106ha	729ha	1,763ha	2,186ha

※各区の作付面積について、切捨ての関係で合計が合わない場合があります。

これまでの検査状況

年度	26年	27年	28年	29年
検査件数	11,142件	21,390件	37,523件	47,048件
検査結果	全て基準値以下			

(平成30年1月5日現在)

お米の全量全袋検査において平成26年産米以降、基準値を超えたお米はありません。

南相馬のお酒

ごほんじん 御本陣 今年も作ります



左から酒井さん、仲野内さん、大亀会長、佐藤社長

平成29年は、鹿島区と原町区の水田1.3ヘクタールで酒米「夢の香」の作付を行いました。

地酒「御本陣」誕生ヒストリー

市の基幹産業である農業の再興を一層進めるに当たっては、消費者の風評対策を進めるため、市で生産された農産物が安全で安心に消費者に届けられていることを、生産現場での交流を通じ生産者と消費者の結びつきを深めていくことが求められています。

このため、市で生産した米を原料とした地酒の製造と販売による地域ブランド製品の開発を通じ、地域の魅力を発信すると共に、生産者と消費者の交流による地域活性化を図るために「御本陣」を生み出しました。

「御本陣」とは、一千有余年の歴史と伝統を今に受け継ぐ戦国絵巻「相馬野馬追」における総大将の陣所のことです。東日本大震災と原発事故を乗り越えようとする、確かな思いを携えた方々に寄り添いたく、命名したものです。なお、「御本陣」の書は、旧相馬藩主である相馬和胤翁に地酒づくりをご理解いただき、筆を執っていただいたものです。

御本陣は、「南相馬地酒生産推進協議会」※が、平成28年度に開発した南相馬市の地酒です。

南相馬市内で作付した酒米「夢の香」を使い、喜多方市内の酒蔵「合資会社大和川酒造店」で造っていただいています。

平成29年12月22日に大亀清寿会長、酒米の生産農家である酒井洋さん、仲野内勇作さんと、30kg入りの新米177袋を合資会社大和川酒造店の佐藤和典社長にお届けしました。

平成30年3月には、約10,000本の御本陣が完成する予定です。



※南相馬地酒生産推進協議会は、相双小売酒販組合、酒米生産者、鹿島区認定農業者経営改善研究会、地元飲食業組合、南相馬市で構成されています。

内部被ばく量を計算してみませんか

ベクレルからシーベルトへの変換

今号では、「生涯学習センター等で測定した食品中の放射性物質の結果について、実際に食べたら、どれくらいの被ばくになるの？」という疑問にお答えしていきます。

国際放射線防護委員会では、食品中の放射性物質のベクレル (Bq) から被ばく量であるミリシーベルト (mSv) に換算する係数 (預託実効線量係数) を公表しています。この係数を使うことで、おおよその被ばく量の目安を計算で求めることができます。

口から食べ物を摂取した場合の預託実効線量係数一覧表

(単位:mSv/Bq)

年 齢	3 か月児	1 歳児	5 歳児	10 歳児	15 歳児	成 人
セシウム134	0.000026	0.000016	0.000013	0.000014	0.000019	0.000019
セシウム137	0.000021	0.000012	0.0000096	0.00001	0.000013	0.000013

【出典:国際放射線防護委員会(ICRP)「Publication72」(1996)】

セシウム134 濃度 Bq/kg × 預託実効線量係数 mSv/Bq × 1日に食べる量 kg × 365日

セシウム137 濃度 Bq/kg × 預託実効線量係数 mSv/Bq × 1日に食べる量 kg × 365日の合計

計算例)

セシウム134が30Bq/kg、セシウム137が50Bq/kgの山菜を成人の人が毎日0.2kg、365日食べた場合の年間の被ばく量

セシウム134

$$\begin{aligned} & 30 \text{ Bq/kg} \times 0.000019 \text{ mSv/Bq} \times 0.2 \text{ kg} \times 365 \text{ 日} \\ = & 30 \text{ Bq/kg} \times 0.001387 \text{ mSv} \cdot \text{kg/Bq} \cdot \text{年} \\ = & 0.04161 \text{ mSv/年} \end{aligned}$$

セシウム137

$$\begin{aligned} & 50 \text{ Bq/kg} \times 0.000013 \text{ mSv/Bq} \times 0.2 \text{ kg} \times 365 \text{ 日} \\ = & 50 \text{ Bq/kg} \times 0.000949 \text{ mSv} \cdot \text{kg/Bq} \cdot \text{年} \\ = & 0.04745 \text{ mSv/年} \end{aligned}$$

セシウム合計

$$0.04161 \text{ mSv/年} + 0.04745 \text{ mSv/年} = 0.08906 \text{ mSv/年}$$

相談員募集のお知らせ

市では、平成30年度の放射線健康相談員を募集します。

勤務内容

- ①個別訪問や電話による放射線に対する健康相談(生活上の困りごと含む)
- ②測定希望があった方の自宅の放射線量測定

応募資格

- ①普通自動車免許(AT可)を有する満20歳から65歳までの方で、平成31年3月31日まで週に3日から5日勤務できる方
- ②パソコンの基本操作ができる方

募集人数 5人程度

賃 金 1日8,600円

4月～5月の2か月間は研修期間となり、研修期間中は1日6,700円になります。

応募方法

平成30年2月16日(金)まで履歴書を健康づくり課放射線健康調査係へ持参又は郵送してください(郵送の場合は必着)。後日、面接を行います。

申込・問い合わせ

〒975-8686 南相馬市原町区本町二丁目27
健康づくり課放射線健康調査係(東庁舎)

☎24-5381