

# 調理による放射性セシウムの低減効果

野生動物肉の放射性セシウムの低減効果は調理方法によって異なる

## 成果の特徴

- 近年、野生動物の捕獲数が増加し、食用としての利活用の増加が見込まれていることから、野生のニホンジカとイノシシの肉を用いて、焼き調理、茹で調理、蒸し調理による放射性セシウムの濃度や量の変動を明らかにしました。
- 茹で調理、焼き調理および蒸し調理により、放射性セシウム量は減少しますが、放射性セシウム濃度は、重量減少の大きな焼き調理で上昇し、茹で調理および蒸し調理では低下します。

## 成果の内容

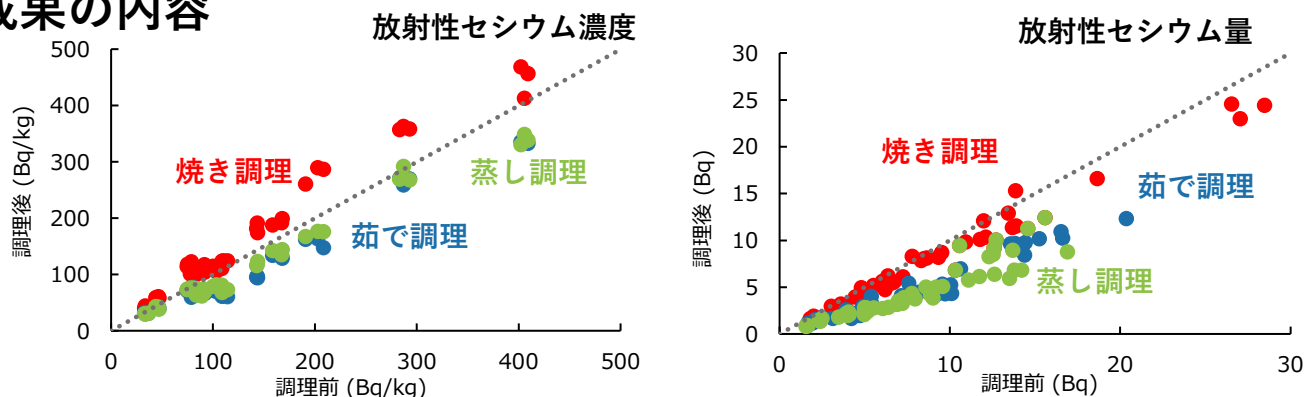


図 調理前後の放射性セシウムの変化

表 野生動物肉の調理による放射性セシウムの加工係数（調理による濃度変化割合）

動物種	部位	データ数 (n)	加工係数 <sup>1)</sup>		
			焼き調理	茹で調理	蒸し調理
ニホンジカ	モモ	9	1.35 ± 0.18	0.88 ± 0.07	0.97 ± 0.04
	背コース	9	1.26 ± 0.04	0.89 ± 0.06	0.73 ± 0.10
イノシシ	モモ	9	1.17 ± 0.08	0.85 ± 0.06	0.96 ± 0.07
	背コース	9	1.26 ± 0.14	0.67 ± 0.12	0.66 ± 0.11

1) 加工係数は「調理した肉の放射性セシウム濃度(Bq/kg、湿重)/調理前の肉の放射性セシウム濃度(Bq/kg、湿重)」で算出する。加工係数が、1以上であれば、調理により放射性セシウム濃度が上昇することを意味する。

## 成果の活用

加工係数（表）を利用すると、調理前の肉の放射性セシウム濃度から、調理後の肉の放射性セシウム濃度を推定できます。特に焼き調理の場合、調理後に放射性セシウム濃度が上昇するため、調理前の肉の放射性セシウム濃度に焼き調理の加工係数をかけることにより、焼き調理後の肉の放射性セシウム濃度上昇を推定することができます。

関連論文・Hachinohe et al. (2020) J. Food Prot., 83(4): 467-475.

（本研究で用いた試料は試験用に準備されたものであり、流通されているものではありません）