

## Ⅱ. 分 担 研 究 報 告

食品中放射性物質等の実態調査

蜂須賀 暁子

令和4年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）

食品中の放射性物質検査システムの評価手法の開発に関する研究（20KA1010）

研究分担報告書

### 食品中放射性物質等の実態調査

研究分担者 蜂須賀暁子

国立医薬品食品衛生研究所生化学部主任研究官

食品からの内部被ばくは、事故で放出されたセシウム等の人工核種よりも天然核種由来のものの方が大きく、水産物の摂取量が多い我が国においてはポロニウム 210 の影響が大きいことがこれまでの研究により示唆されている。しかし、その推定被ばく線量はデータ数が少なく、実態は不明であることから、ポロニウム 210 の摂取量調査をマーケットバスケット試料により行った。測定方法としては、放射能測定法シリーズ記載の  $\alpha$  線測定法および衛生試験法注解等を参考にし、カラム分離の有無について比較検討し、調味料を除けば両者で良好な相関が認められた。食品群ごとのポロニウム 210 濃度から、摂取量を算出し、被ばく線量を推定した。食品中のポロニウム 210 濃度測定の結果、食品群としては魚介類で高く、喫食量をかけ合わせた摂取量から算出された預託実効線量は 0.3-0.5 mSv/y 程度となり、そのうちの約 8 割が魚介類に由来した。この魚介類の喫食量は全体として減少傾向にあり、また若年者で少ないことから、現在の国民一人あたりのポロニウム 210 からの内部被ばく線量の公称値とされる値 (0.73 mSv/y) よりも低い可能性が示唆された。より正確な食品中ポロニウム 210 のリスク評価を行うには、魚介類を主とした品目別、産地別、喫食部位別の放射能濃度および年齢別の喫食量等の詳細なデータに基づく調査研究が必要である。

研究協力者 片岡 洋平 国立医薬品食品衛生研究所生化学部第一室長

曾我 慶介 国立医薬品食品衛生研究所生化学部第二室主任研究官

#### A. 研究目的

平成 23 年 3 月 11 日の東京電力福島第一原子力発電所事故により、放射性核種や化学物質が環境中に放出されて食品に移行したことは、食品衛生上の大きな問題となった。事故後は半年ごとに、人工核種である放射性セシウム、放射性ストロンチウムおよびプルトニウムの食品からの内部被ばくについての調査報告が厚生労

働省の HP に公表されており、それによると、環境中への飛散量から最も影響が懸念される放射セシウムにおいても、基準値である年間 1 mSv の 0.1%程度と推定されている。一方で、食品には天然の放射性核種も含まれており、原子力施設等からの人工核種の影響を正しく評価するためにも、天然核種の状況を把握しておくことは重要である。平成 29 年度からの震災

に起因する食品中の放射性物質ならびに有害化学物質の実態に関する研究」において、原子力災害による汚染実態と近年の食品に含まれる放射性核種に関する文献調査を行い、人体に影響が大きい放射性核種として考慮すべき核種等を探索し、我が国においては天然放射性核種ポロニウム 210 による内部被ばく量が世界平均と比べて高く、人工放射性核種よりも寄与が大きいことを示してきた。そこで本研究では、流通する食品のポロニウム 210 の放射能濃度を測定し、喫食量データおよび実効線量係数を用いて食品からのポロニウム 210 の被ばく線量を算出し（図 1）、それらについて考察をする。令和 2 年度は 2 地域、令和 3 年度は 4 地域の食品について調査検討を行ったが、本年度は、さらに地域数を増やして調査し、また、新たな分析手法も含めて、検討を行う。

## B. 研究背景

国連科学委員会報告（UNSCEAR 2008 report）によれば、自然放射線源から受ける世界一人あたりの平均年間線量は 2.4 mSv とされ、そのうち食物摂取に伴う被ばく線量は 0.29 mSv であり、核種としては主にカリウム 40 とポロニウム 210 を含むウラン系列核種が挙げられている（表 1）。日本における一人あたりの自然放射線からの年間被ばく線量は、原子力安全研究協会の「生活環境放射線」によれば、1992 年版では 1.48 mSv、2011 年版では 2.09 mSv、2021 年版でも 2011 年版の数値が引継がれ 2.1 mSv となっている。そのうち食物摂取に伴う被ばくは 0.98 mSv と見積もられており、その根拠は太田らの報告<sup>1)</sup>による食品中ポロニウム 210 から 0.73 mSv、鉛 210 から 0.058 mSv である。

食品からの内部被ばくは、従来は事故等における人工核種が注目されていたが、

平常時では天然核種の方が影響が大きく、IAEA は 2017 年以來、国連食糧農業機関 (FAO) 及び世界保健機関 (WHO) と協働し、食品中の放射線量の管理に向けた科学に基づく国際ガイダンスを各国当局に提供するプロジェクトに取り組んできており、それらの取りまとめ文書が昨年末に発出された（IAEA-TECDOC-2011、Safety Reports Series 114）。これら飲食起源の内部被ばく調査のまとめを、図 2、図 3 に示す。図 2 は、カリウム 40 を除く放射性核種による内部被ばくの比率を示しており、天然核種による被ばくが約 9 割となっている。図 3 は、先の UNSCEAR 2000 report（UNSCEAR 2008 report と数値は同じ）と今回の Safety Reports Series 114 の被ばく線量を比較したものである。Safety Reports Series 114 の数値の方が大きくなっているが、これは調査文献が必ずしも平均値を調査したものではなく、より被ばく線量が多い文献が多く取り上げられたことによる影響もあるものと考察されている。いずれにしても、平常時の飲食物からの内部被ばくでは人工核種より天然核種の方が影響が大きく、中でもポロニウム 210 の寄与が大きいことは評価が一致している。

ポロニウムは、酸素と同じ第 16 属に属する元素番号 84 の元素で、全ての同位体が放射性であり、安定同位体は存在しない。同位体のうち、半減期が 1 日以上のは、ポロニウム 208（半減期 2.9 年）、ポロニウム 209（半減期 102 年）、ポロニウム 210（138 日）の 3 核種であり、いずれも  $\alpha$  崩壊をする。ポロニウム 210 はウラン系列（図 4）に属する天然放射性核種であることから生活環境に広く存在し、 $\alpha$  崩壊して安定核種である鉛 206 に変わるが、 $\alpha$  線以外の放射線をほとんど放出しないため、人体への影響としては内部被

ばくが問題となる。人体には、飲食物からの摂食やタバコの喫煙からポロニウム 210 を直接取り込むほか、ウラン系列の上流の核種の摂取（例えばラドン 222 の吸入）により取り込まれる。

## C. 研究方法

### 1) 食品試料

食品モデル試料として、国民健康・栄養調査（平成 30 年度）を参考に食品を 13 種類（米・米加工品、米以外の穀類、砂糖・菓子類、豆類、果物類、緑黄色野菜、その他の野菜・きのこ類・藻類、嗜好飲料類、魚介類、肉類、乳類、調味料、飲料水）に分類し、分類ごとに混合・均一化した混合試料を用いた。

### 2) 放射能標準溶液

ポロニウム 209（半減期：102 年）標準硝酸溶液（拡張不確かさ [k=2]：3.0%）と鉛 210（半減期：22.2 年）標準硝酸溶液（拡張不確かさ [k=2]：11.0%）は日本アイソトープ協会を通じて Eckert&Ziegler 社製を購入した。

ポロニウム 210（半減期：138.4 日）の溶液は、鉛 210 標準硝酸溶液から分離調製した。鉛 210 硝酸溶液（100 Bq）を 120°C で加熱乾固後、4M 塩酸を加え、加熱して塩化物フォームとし、後の「カラム分離」項に従い分離した。分離したポロニウムの 6M 硝酸溶液 20 mL は超純水で 100 mL にメスアップした。そのうち、1 mL を使用して加熱濃縮、塩酸で塩化物フォームとした後、「電着」「α 線測定」項に従い、放射能を測定し、カラム分離を実施した日に減衰補正し、ポロニウム 210 溶液とした。

### 3) 食品中ポロニウム 210 の α 線分析

既報<sup>2)</sup>および衛生試験法・注解 2020 を参照し、食品試料中の有機物を硝酸で湿式分解したのち、キレート抽出クロマト

グラフィーによりポロニウムを分離し、電気分解によりステンレス鋼板上にポロニウムを析出し、その α 線を測定した。カラム分離を行わない場合は、湿式キレート抽出クロマトグラフィーを省略して操作した。

#### ・湿式分解

食品試料は生試料 10 -100 g を 1L 容ビーカーに入れ、内部標準物質ポロニウム 209 硝酸標準溶液 1 mL（0.04 Bq 相当）と試料が浸かる量の硝酸を加え、時計皿で蓋をして一晩漬け置きした。ホットプレート上で 120°C まで加熱し、硝酸蒸発後は、硝酸 30 mL と過酸化水素水 1 mL を加え、乾固した。この操作を褐色の気体発生がなくなるまで繰り返した。湿式分解終了後に、6M 塩酸 10 mL を加え乾固直前まで加熱濃縮した。

#### ・カラム分離

カラム分離を行う場合は乾固直前の試料に 4M 塩酸 20 mL を加えて加熱・懸濁し、0.45 μm のメンブレンフィルターでろ過した。抽出カラムは Sr/Spec Resin 50-100 μm (Cartridges-2 ml, Eichrom Technologies 社)を使用し、4M 塩酸 20 mL を予め通液後、試料ろ過液を負荷した。4M 塩酸 20 mL を通液後、8M 塩酸 20 mL で鉛を溶出させ、次いで 6M 硝酸 4 mL を通液後、6M 硝酸 20 mL で溶出した。溶出液を乾固直前まで加熱濃縮し、6M 塩酸 10 mL を加え、乾固直前まで加熱濃縮した（ポロニウム塩化物フォーム）。

#### ・電着

ステンレス板（Φ24.5 mm, 薄さ 1.0 mm、東京光電社）上にポロニウムを析出させるために、テフロン製の電解セルの底にステンレス板（陰極）を固定し、アスコルビン酸飽和溶液 1ml を入れ、ついで 0.5M 塩酸 5 mL で溶解したポロニウム塩化物フォームの乾固直前試料を加えた。白金電

極（陽極）を電極間距離 5 mm に調整し、パラフィルムで軽く蓋をして電解分析装置 ANA-2（東京光電社）を用いて 2 時間通電した。電着後はテフロン製容器からステンレス板を取り出し、純水とアセトンで洗浄後、自然乾燥させて測定試料とした。

#### ・ $\alpha$ 線測定

ポロニウムを電着したステンレス板を、450 mm<sup>2</sup> シリコン半導体検出器 PIPS（ミリオンテクノロジー・キャンベラ社）を用いて 86,400 秒間測定し、 $\alpha$ 線スペクトロメトリーを行った。データ解析には Genie 2000 spectroscopy system software（ミリオンテクノロジー・キャンベラ社）を使用した。 $\alpha$ 線スペクトロメトリーのエネルギー校正は Eckert&Ziegler 社から購入したガドリニウム 148（3.18 MeV）、アメリカシウム 241（5.49 MeV）、キュリウム 244（5.79 MeV）の 3 点の円盤標準線源を用いて行った。ポロニウム 209（4.88 MeV）およびポロニウム 210（5.30 MeV）のエネルギー領域における、バックグラウンド計測は 160,000 秒間測定した（0 または 1 カウント）。

ポロニウム 210 の放射能濃度及びその統計誤差を以下の式を用いて算出した。

$$A_{Po} \pm \Delta A_{Po} = n_{Po} \cdot \frac{D}{n_{add}} \cdot \frac{1000}{W}$$

$$\pm \Delta A_{Po} \sqrt{\left(\left(\frac{\Delta n_{Po}}{n_{Po}}\right)^2 + \left(\frac{\Delta n_{add}}{n_{add}}\right)^2 + \left(\frac{\Delta(D)}{D}\right)^2\right)}$$

ただし、 $A_{Po}$  および  $\Delta A_{Po}$ ：ポロニウム 210 放射能およびその統計誤差（Bq/kg）、 $n_{Po}$  および  $\Delta n_{Po}$ ：ポロニウム 210 の正味計数率およびその統計誤差（cps）、 $D$  および  $\Delta D$ ：添加したポロニウム 209 の放射能およびその統計誤差（Bq）、 $n_{add}$  および  $\Delta n_{add}$ ：ポロニウム 209 の正味計数率およびその

統計誤差（cps）、 $W$ ：試料重量（g）である。検出限界値（LOD）は、 $A_{Po} = 3\Delta A_{Po}$  とした。測定試料の放射能濃度はカラム分離日に、食品の放射能濃度は試料調製日に減衰補正した。

## D. 研究結果・考察

### 1) 食品中ポロニウム 210 濃度

#### ・分析条件の検討

以前の検討（平成 29 年度～令和元年度厚労科学研究）を踏まえ、既報<sup>2)</sup>および衛生試験法 2020 を参考に分析条件を決定した。内部標準には、ポロニウム 210 の  $\alpha$  線（5.304 MeV）とエネルギー差が大きいポロニウム 209（4.883 MeV）を用いた。試料量は、操作性と感度（目標検出下限値 0.02Bq/kg）を考慮して 25 g を標準とし、予想される食品中ポロニウム濃度および喫食量、組成等を参考に増減した。すなわち、十分に検出可能と予想される魚介類は 10 g、喫食量が多い米類、飲料水は 100 g とした。なお、食品群のうち、ポロニウム 210 が低濃度と予想される油脂類は測定対象から除外した。湿式分解条件では、フッ化水素酸や王水などの強力な酸が用いられることもあるが、操作の安全面を考慮し、硝酸と過酸化水素水による湿式分解とし、加熱は揮発による損失を避けるため 130℃以下で行った。

酸分解液中のポロニウムを金属板へ沈着させる前に行うカラム分離の影響について調べた。以前の検討（平成 29 年度～令和元年度厚労科学研究）において、カラム分離をせずに直接ステンレス板に電着する簡便な手法が、NIST 試料および流通食品試料で良好な結果を示しているため、昨年度に引き続き、その手法について検証を重ねた。昨年度は 3 地域（E-G。ただし、魚介類は E-L の 9 地域）について、不検出と予想される飲料水を除く 12 食品群

について2併行(MとIの魚介類は3併行)の全86試料で、カラム分離の有無による測定結果を比較した。本年度も同様に5地域(N-R.ただし、魚介類はN-Vの9地域)について、全80試料で比較した。放射能濃度の算出においては、カラム分離をしなかった試料も、対応する試料のカラム分離日に揃えて減衰補正した。本年度全80試料の検出限界値(LOD)は、カラム処理有りで平均0.033 Bq/kg、カラム処理無しで平均0.032 Bq/kgと手法による差はなく、昨年度の値(0.032 -0.033 Bq/kg)と同程度であった。全80試料のうち、両測定法で共に検出されたものが48試料、両測定法ともにLOD以下だったもの12試料、カラム処理有りでのみLOD以下だったもの9検体、カラム処理無しでのみLOD以下だったもの11検体であった。どちらか一方で検出限界値以下となった20試料のうち、13試料が1標準偏差内、4試料が、2標準偏差内となり、昨年度と同程度のばらつきであった。両測定法で共に検出された昨年度と今年度の96試料の相関を示したのが図5である。魚介類の38試料は全て1.6 Bq/kg以上、魚介類以外の試料は0.2 Bq/kg以下となり、食品試料群による濃度領域の違いが見られた。以前の検討で、調味料類で計数値が低くなり、その原因として塩濃度が考えられ、実際にNaClが500 mg以上存在する場合に測定が妨害されることが確かめられている。調味料の混合試料は、各試料で組成が異なり、塩濃度にも大きな差があると考えられ、測定結果も、他の食品群に比べ調味料でカラムの有無による差が大きくなる傾向が見られた。図5には検出された全ての測定値をプロットしているが、カラム処理の有無による回帰直線を求めたところ、傾きは0.9956、切片は0.003、相関係数 $R^2$ は0.99と、良好な相関

が見られた。

#### ・食品中ポロニウム210濃度

線量評価のための食品中ポロニウム210濃度算出にあたっては、前年度までと同様にカラム処理有りの方法を用いた。5地域N-R、13食品群(ただし、3地域PQRは米・米加工品、緑黄色野菜、その他の野菜・きのこ類・藻類、魚介類、飲料水の5食品群のみ)と4地域S-Vの魚介類の2併行の測定結果を表2に示す。なお、13地域(A-M)については昨年度までに報告したものと同一である。測定試料の放射能濃度は、測定時の値を参考として記載し、壊変系列の上流核種からの影響を分断した時点であるカラム分離日に減衰補正した。また、検出限界値(LOD)以下となった不検出(ND)の扱いを、LODの半分(LOD/2)、0、LODとして計算した場合の濃度も併記した。カラム分離日の放射能濃度を見ると、魚介類が2-15 Bq/kgで最も高く、ついで、調味料、その他の野菜・きのこ類・藻類、が0.1-1 Bq/kg程度であり、それ以外の食品群は不検出~0.2 Bq/kg程度であった。

次に、カラム分離日より前となる、試料調製日のポロニウム210濃度を同様に減衰補正により算出した。試料調製日から測定日までが数ヶ月あったため、試料調製日に補正した値はカラム分離日の約2.6倍(1.4~4.5)となった。カラム分離日におけるポロニウム210は、食品調製日においてポロニウム210であった場合と、親核種である鉛210から壊変により生じた場合が考えられるが、ここでは全てポロニウム210からとして減衰補正しているため、鉛210の寄与が大きい場合は過大評価していることになることに注意が必要である。

#### 2) 喫食量

食品群別試料の濃度から被ばく線量推

定を行う場合には、食品中濃度と同様に食品群別の喫食量データも重要である。喫食量データには、国民健康・栄養調査の結果が一般的に用いられる。なお、国民健康・栄養調査では食品の摂取を摂取量としているが、本報告書内では食品の摂取は喫食量、ポロニウム 210 の摂取を摂取量と記載する。国民健康・栄養調査は令和 2 年度、3 年度は新型コロナウイルス感染症の影響により調査中止となっているため、令和元年度までの調査結果の解析は昨年度の報告書に示しているが、概要は以下のとおりである。総数（1 歳以上）の食品群別喫食率では、年次ごと若干の変動はあるものの、喫食量の多い食品群の上位 3 群は、嗜好飲料類、穀類、野菜類の順で変わらず、この 3 群で毎年約 65% となっている。食品中ポロニウムの濃度が高かった魚介類の喫食量について、年齢別に示したものが図 6 である。全年齢層でこの 25 年間、減少傾向にあること、高齢者の方が魚介類の喫食量が多い傾向にあり、総数（1 歳以上）を超えているのは 2003 年までは 40 歳以上、2018 年までは 50 歳以上となっていることが読み取れる。加重平均である総数（1 歳以上）の魚介類の喫食量が高齢者側に偏ってきているのは、年齢別人口比率の影響による。

### 3) 実効線量係数

ICRP が Publication 72 で示している公衆のポロニウム 210 の実効線量係数を図 7 に示す。ポロニウム 210 は半減期が 138 日であり、実効線量係数は、摂取後 1 年以降は変わらなくなっている（図 7 A）。離乳食前の 3 ヶ月児を除くと、預託実効線量は  $1.2 \sim 8.8 \times 10^{-6}$  Sv/Bq と同じ桁に収まる値となっている（図 7 B）。

### 4) 内部被ばく線量推定

実測した食品群中のポロニウム 210 の濃度を、不検出を LOD/2 として試料調製

日に減衰補正して求め、2019 年度の国民健康・栄養調査の喫食量データを用いて 1 日あたりのポロニウム 210 の摂取量を算出したものが表 3 である。ポロニウム 210 の放射能濃度 (Bq/kg) が高い食品群は魚介類であった(表 2)が、それに喫食量 (g/d) をかけ合わせたポロニウム 210 の摂取量 (Bq/d) においても比率が高いのは魚介類であり、全体の 8 割程度 (10 地域 A-H、 $NO 80.2 \pm 5.9\%$ ) となった。今回、油脂類の測定値がないが、過去の報告からポロニウム 210 摂取量への寄与率は低いと考えられる。魚介類以外の食品群の寄与率は、その他の野菜・きのこ類・藻類が約 6% となっており、それ以外の食品群は 4% 以下となった。ポロニウム 210 はウラン系列に属する天然核種であることから食品全般に存在すると考えられるが、その濃度は、上述したように魚介類で高く、それ以外の食品群は低く、喫食量の多い米が低濃度であったことから、食品群ごとの寄与率として魚介類が突出した。

ポロニウム 210 の摂取量から内部被ばく線量を算出した結果を表 4 に示す。地域 CD は、他の地域が 13 群測定しているのに対し 10 群であること、また、試料調製から測定までの日数が、他の地域が 44-222 日であるのに対し、270 日を超えていることから、地域 CD を除く 8 地域 (ABE-HNO) の値を示す。ポロニウム 210 の預託実効線量係数は公衆成人の  $0.0012$  mSv/Bq を用いた。ポロニウム 210 が不検出となった場合の処理法として 3 とおり (LOD/2、0、LOD) の計算結果を示すが、それらに大きな差はなかった。カラム分離日換算では、ポロニウム 210 の 1 日の摂取量が  $0.6$  Bq 程度、年間摂取量が  $220$  Bq 程度、預託実効線量が  $0.3$  mSv/y 程度となり、試料調製日換算では、ポロニウム 210 の 1 日の摂取量が  $1.1$  Bq 程度、年間摂

取量が 410 Bq 程度、預託実効線量が 0.5 Sv/y 程度となった。この値は、今回測定しなかった食品群からの寄与（過小評価）、および鉛 210 の影響（過大評価）により、変動すると予想される。前者については、魚介類に比較してそれ以外の食品のポロニウム濃度は総じて小さいこと推測される。後者については、鉛 210 の量および試料購入からカラム分離日までの時間に依存する。すなわち、試料調製日（購入日）からカラム分離日までの日数が 0 日であれば、ポロニウム 210 の測定値に鉛 210 は影響しないが、カラム分離日までの日数が長くなり、鉛 210 の量が多くなるほどポロニウム 210 の測定値への影響が大きくなる。太田ら<sup>1)</sup>によれば、食品中からの摂取量はポロニウム 210 が 610 Bq/y、鉛 210 が 85 Bq/y と報告されていることから、この比率で存在していた場合の放射能の経時変化を図 8 に示す。食品中にもともと存在していたポロニウム 210 は時間とともに減衰するが、鉛 210 から生成してきたポロニウム 210 が加わるため、カラム分離日におけるポロニウム 210 はその合算となる。この値をもとに試料調製日にポロニウム 210 を減衰補正すると、試料調製日に存在していたポロニウム 210 より大きな値が算出される。この比率の場合、経過日数が 100 日のときは、カラム分離日におけるポロニウム 210 における鉛 210 からの割合が 8.3%、試料調製日に減衰補正すると 665Bq となり、9%過大評価となる。経過日数が 200 日、300 日の場合は、割合が 19.2%、32.4%、過大評価率が 24%、48%となる。今回、6 地域（ABE-F）の測定における試料調製からカラム分離までは平均 164 日、2 地域（NO）では平均 130 日であったことから、鉛 210 がこの割合で存在する場合は、試料調製日に減衰補正した値は 1-2 割過大評価となっ

ている可能性がある。表 4 A のカラム分離日からの算出では、カラム分離日までの減衰補正が行われていないため過小評価、表 4 B の試料調製日からの算出では、鉛 210 による過大評価となっているため、実際の被ばく線量は、表 4 A と 4 B の間にあると考えられる。

日本のポロニウム 210 の摂取量についての報告内容を表 5 に示す。UNSCEAR 2000 Report によると、世界平均で 58 Bq/y、国・地域別で 18-220 Bq/y となっており、日本はそれらの最大値となっている。各論文の報告値では数値のバラツキが大きいが、杉山ら<sup>3)</sup>の年間摂取量 120-670 Bq が全体像を網羅していると考えられる。これは、全国 7 地域のマーケットバスケット調査で、各地の 1 日摂取量は 0.34-1.84 Bq と報告されており、算術平均を求めると 0.67 Bq/d (240 Bq/y) となる。

太田ら<sup>1)</sup>は 137 種類の食品から 9 核種の被ばく線量を報告しているが、そのうちのポロニウム 210 については、年間の摂取量 610 Bq、その預託実効線量は 0.73 mSv で、そのうち魚介類の寄与は 86%としている。調査した魚介類は 27 試料で、ポロニウム 210 の濃度は 0.02-120 Bq/kg と 4 桁に渡っており、これらの値から魚介類全体の濃度を算出し、摂取量を推定している。線量推定計算に用いた喫食量は 2002 年度の国民健康・栄養調査の結果を用いているが、前述したように魚介類の喫食量は近年、減少しており、現在では当時の 7 割強となっていることから、内部被ばく線量は低下してきていると予想される。

この太田ら<sup>1)</sup>の報告値に基づき、食品中ウラン壊変系列からの被ばく線量の合計 0.80 mSv/y (ポロニウム 210 : 0.73 mSv/y、鉛 210 : 0.058 mSv/y、ラジウム 226 : 0.012 mSv/y ほか) が、表 1 に示したように「生



活環境放射線 第3版」に引用され、さらにそれが量子科学技術研究開発機構 (<https://www.qst.go.jp/site/qms/1455.html>)、および復興庁の放射線リスクに関する基礎的情報 [https://www.reconstruction.go.jp/topics/main-cat1/sub-cat1-1/202108\\_kisoteki\\_jouhou12.pdf](https://www.reconstruction.go.jp/topics/main-cat1/sub-cat1-1/202108_kisoteki_jouhou12.pdf) で取り上げられ、事実上、公称値として扱われている。

国民一人あたりの平均内部被ばくを評価するためには、食品からの摂取量情報が必要である。前述したように、ポロニウム 210 はウラン壊変系列に属する天然核種であることから、地球上に広範囲に存在し、ほぼ全ての食品に含まれていると考えられるが、その濃度分布には偏りがあり、魚介類で高いことが本研究も含めて報告されている。このことから摂取量調査としては、陰膳試料よりもマーケットバスケット試料を用いて食品群の寄与率を求め、寄与率の高い食品群の食品品目を精査していく手法が適していると考えられる。マーケットバスケット試料からの摂取量調査手法では、食品中濃度と喫食量の情報が必要である。寄与率が高い魚介類だけを取り出してもその食品種類は多く、国民健康・栄養調査でも 10 種に分類されており、農林水産省の水産物流通調査では 80 以上に分類されている。また、ポロニウム 210 の親核種であるウラン 238 の環境中の濃度分布は幅広く、例えばその影響を受けている飲料水中のウラン 238 は 7 桁に及ぶ濃度分布が UNSCEAR 2008 report で報告されていることから、子孫核種であるポロニウム 210 の環境中の濃度も幅広いことが予想される。魚介類は生育環境、特に海水の影響が大きいと考えられるが、魚介類の個体中においてもポロニウム 210 の分布は一様でなく、内臓(肝、中腸線)で高いことが知られている。さらに、放射性物質では預

託実効線量係数が年齢に依存する。これらのことから、食品からのポロニウム 210 の摂取量を求めるためには、食品品目、産地、喫食部位別の放射能濃度および年齢別の喫食量の詳細なデータに基づく調査研究が必要である。その際、上流核種である鉛 210 の影響についても考慮する必要がある。

## E. 結論

有事の人工放射性核種からの危険度を判断するためには、有害事象の知識だけでなく、平常時の状態を正確に把握していることも重要である。放射線リスク評価においては人工放射性核種だけでなく天然放射性核種からの影響も調べておく必要がある。食品からの内部被ばくは、事故で放出されたセシウム等の人工核種よりも天然核種由来のものの方が大きく、水産物の摂取量が多い我が国においてはポロニウム 210 の影響が大きいことがこれまでの研究により示唆されている。しかし、その推定被ばく線量はデータ数が少なく、実態は不明であることから、ポロニウム 210 の摂取量調査をマーケットバスケット試料により行った。その結果、食品中ポロニウム 210 から算出された預託実効線量は 0.3-0.5 mSv/y 程度となり、このうちの約 8 割が魚介類に由来した。現在の国民一人あたりのポロニウム 210 からの内部被ばく線量の公称値とされる値は 0.73 mSv/y となっているが、この算出根拠時点よりも魚介類の喫食量が減少していることや今回の推定値から、0.73 mSv/y よりも低い可能性が示唆された。親核種であるウランの環境中の分布に偏りがあること、食品中のポロニウム 210 の濃度分布が幅広いこと、摂取量において寄与率の高い食品群である魚介類を構成する食品の種類が多いこと、魚介類の個

体内においても濃度分布に偏りがあること、魚介類の喫食量に年齢差があること、預託実効線量係数に年齢区分があることから、より正確な食品中ポロニウム210のリスク評価を行うためには、魚介類を主とした食品別、産地別、喫食部位別の放射能濃度および年齢別の喫食量等の詳細なデータに基づく調査研究が必要であり、今後の課題と考えられる。

## F. 参考文献・資料

### 1. 参考図書、参考データ

- ・平成29年度～令和2年度 厚生労働科学研究補助金 食品の安全確保推進研究事業「食品中の放射性物質等検査システムの評価手法の開発に関する研究」分担研究報告書「食品中放射性物質等有害物質濃度データ調査」
- ・アイソトープ手帳 12版 日本アイソトープ協会編 (2020)
- ・衛生試験法・注解 2020、公益社団法人日本薬学会編 (2020)
- ・国民健康・栄養調査 厚生労働省 [https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou\\_eiyou\\_chousa.html](https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html)
- ・生活環境放射線 (国民線量の算定)、原子力安全研究協会編 (1992)
- ・新版 生活環境放射線 (国民線量の算定) 第2版、原子力安全研究協会編 (2011)
- ・新版 生活環境放射線 (国民線量の算定) 第3版、原子力安全研究協会編 (2021)
- ・日本食品標準成分表 2020年版 (八訂) 文部科学省 [https://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/mext\\_01110.html](https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html)
- ・ICRP Publication 72. Age-dependent Doses to the Members of the Public from Intake of Radionuclides - Part 5 Compilation of Ingestion and Inhalation Coefficients. (1995)
- ・UNSCEAR 2000 Report, United Nations

Scientific Committee on the Effects of Atomic Radiation

- ・UNSCEAR 2008 Report, Sources and Effects and of Ionizing Radiation, Vol. I, United Nations Scientific Committee on the Effects of Atomic Radiation
- ・IAEA-TECDOC-2011. Exposure Due to Radionuclides in Food Other Than During a Nuclear or Radiological Emergency, 2022 <https://www-pub.iaea.org/MTCD/Publications/PDF/TE-2011web.pdf>
- ・Safety Reports Series 114. Exposure due to Radionuclides in Food Other Than During a Nuclear or Radiological Emergency. Part 1: Technical Material. 2021 [https://inis.iaea.org/collection/NCLCollectionStore/\\_Public/53/004/53004342.pdf?r=1](https://inis.iaea.org/collection/NCLCollectionStore/_Public/53/004/53004342.pdf?r=1) (preprint)

### 2. 論文

1. Ota T, Sanada T, Kashiwara Y, Morimoto T, Sato K. (2009) Evaluation for committed effective dose due to dietary foods by the intake for Japanese adults. Jpn J Health Phys. 44:80-88
2. Miura T, Hayano K, Nakayama K. (1999) Determination of  $^{210}\text{Pb}$  and  $^{210}\text{Po}$  in environmental samples by alpha ray spectrometry using an extraction chromatographic resin. Analytical sciences 15:23-28
3. Sugiyama H, Terada H, Isomura K, Iijima I, Kobayashi J, Kitamura K. (2009) Internal exposure to  $^{210}\text{Po}$  and  $^{40}\text{K}$  from ingestion of cooked daily foodstuffs for adults in Japanese cities. J Toxicol Sci. 34:417-425
4. Yamamoto M, Sakaguchi A, Tomita J, Imanaka T, Shiraishi K. (2009) Measurements of  $^{210}\text{Po}$  and  $^{210}\text{Pb}$  in total

diet samples: Estimate of dietary intakes of  $^{210}\text{Po}$  and  $^{210}\text{Pb}$  for Japanese. J Radioanal Nucl Chem. 279:93-103

5. Ohtsuka Y, Kakiuchi H, Akata N, Takaku Y, Hisamatsu S. (2013) Daily Radionuclide Ingestion and Internal Radiation Doses in Aomori Prefecture, Japan. Health Phys. 105:340-350

## G. 研究発表

### 1. 論文発表

- 1) Nabeshi H, Hachisuka A, Matsuda R, Teshima R, Akiyama H, Tsutsumi T: Uncertainty determination in the screening of radio-caesium in foods without a sample preparation procedure. Food Additives & Contaminants: Part A, (2022)  
doi.org/10.1080/19440049.2022.2129099.

### 2. 学会発表

- 1) 蜂須賀暁子, 曾我慶介, 小室朋子, 近藤一成: 食品中の天然放射性核種ポロニウム 210 からの被ばく線量推定-2. フォーラム 2021 衛生薬学・環境トキシコロジー、2022. 8. 31 (熊本) ポスター
- 2) 鍋師裕美、前田朋美、張天齊、蜂須賀暁子、堤智昭: 流通食品中の放射性セシウム濃度調査 (2021 年度). 第 59 回全国衛生化学技術協議会年会、2022. 10. 31 (川崎)
- 3) H. Nabeshi, T. Tsutsumi, M. Imamura, Y. Uekusa, S. Takatsuki, T. Maeda, K. Nakamura, A. Hachisuka, R. Matsuda, R. Teshima, H. Akiyama: Estimation of annual committed effective dose of

radioactive cesium in Japan after the Fukushima Daiichi Nuclear Power Plant accident: Market basket study from 2013 to 2019. ICRP 2021+1, 2022.11.7-10 (バンクーバー) ポスター

- 4) 鍋師裕美、張天齊、蜂須賀暁子、堤智昭: マーケットバスケット方式による放射性セシウム及びストロンチウム 90 の預託実効線量の推定 (2020 年調査). 日本食品衛生学会 第 118 回 学術講演会, 2022. 11. 11 (長崎) ポスター
- 5) 蜂須賀暁子、曾我慶介、小室朋子、片岡洋平、近藤一成: 食品中放射性物質からの内部被ばく線量についての考察. 日本薬学会第 142 会年会、2022. 3. 28 (札幌) ポスター

## H. 知的財産権の出願・登録状況

なし

表1 自然放射線源から受ける一人あたりの年間線量

被ばく線源	年実効線量 (mSv/y)		
	世界平均* (典型的範囲)	日本**	日本***
宇宙放射線－直接電離および光子成分	0.28		
－中性子成分	0.10		
宇宙線生成放射性核種	0.01		
<b>宇宙線と生成核種の合計</b>	<b>0.39 (0.3～1.0)</b>	<b>0.29</b>	<b>0.3</b>
外部大地放射線－屋外	0.07		
－屋内	0.41		
<b>屋外と屋内の合計</b>	<b>0.48 (0.3～0.6)</b>	<b>0.38</b>	<b>0.33</b>
吸入被ばく－ラドン (Rn-222)	1.15		0.37
－トロン (Rn-220)	0.10		0.09
－喫煙 (Pb-210、Po-210 など)			0.006
－他のウランおよびトリウム系列	0.006		0.006
<b>吸入摂取被ばくの合計</b>	<b>1.26 (0.2～10)</b>	<b>0.59</b>	<b>0.47</b>
食品摂取被ばく－カリウム K-40	0.17		0.18
－ウランおよびトリウム系列 うち Po-210、Pb-210	0.12		0.80 0.788
－炭素 14			0.014
－トリチウム			0.0000082
<b>経口摂取被ばくの合計</b>	<b>0.29 (0.2～0.8)</b>	<b>0.22</b>	<b>0.99</b>
<b>合計</b>	<b>2.4 (1～13)</b>	<b>1.48</b>	<b>2.1</b>

出典データ

\*世界平均 UNSCEAR 報告書 (2008 年)

\*\*日本平均 原子力安全研究協会「生活環境放射線」(1992 年)

\*\*\*日本平均 原子力安全研究協会「生活環境放射線 第3版」(2020 年)

(原子力安全研究協会「新版 生活環境放射線」(2011 年)と同じ)

表2 食品中ポロニウム 210 濃度測定結果

食品群	地域	試料 供与量 (g)	測定日 放射能濃度 (Bq/kg)	放射能濃度 (Bq/kg)	カラム分離日			試料調整日			
					±SD*	平均放射能濃度(Bq/kg)			平均放射能濃度(Bq/kg)		
						ND=LOD**/2	ND=0	ND=LOD	ND=LOD/2	ND=0	ND=LOD
米・米 加工品	A	100.2	0.009	0.01 ± 0.00	0.01	0.00	0.01	0.01	0.01	0.01	
		100.2	0.004	ND*** ( 0.01 )							
	B	100.1	0.012	0.01 ± 0.00	0.01			0.03			
		100.4	0.012	0.01 ± 0.00							
	C	100.1	0.013	0.01 ± 0.01	0.01	0.01	0.01	0.02	0.02	0.03	
		100.4	0.005	ND ( 0.01 )							
	D	100.3	0.017	0.07 ± 0.01	0.11			0.41			
		100.2	0.037	0.15 ± 0.02							
	E	100.1	0.003	ND ( 0.01 )	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.01	
		100.1	0.003	ND ( 0.01 )							
	F	100.1	0.010	0.01 ± 0.00	0.01			0.01			
		100.2	0.009	0.01 ± 0.01							
	G	100.2	0.005	ND ( 0.01 )	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.02	
		100.3	0.011	0.02 ± 0.01							
H	100.2	0.023	0.06 ± 0.01	0.06			0.06				
	100.7	0.023	0.06 ± 0.01								
N	100.2	0.047	0.05 ± 0.02	0.04			0.06				
	100.3	0.033	0.03 ± 0.02								
O	100.1	0.044	0.05 ± 0.02	0.02	0.02	0.00	0.03	0.03	0.00		
	100.1	0.006	ND ( 0.01 )								
P	100.1	0.093	0.10 ± 0.01	0.06			0.15				
	100.1	0.023	0.02 ± 0.00								
Q	100.2	0.089	0.11 ± 0.01	0.06			0.15				
	100.3	0.009	0.01 ± 0.00								
R	100.3	0.093	0.10 ± 0.01	0.07			0.16				
	100.0	0.042	0.04 ± 0.01								
米以外の 穀類・ いも類	A	25.3	0.063	0.06 ± 0.01	0.08			0.25			
		25.7	0.085	0.087 ± 0.02							
	B	25.4	0.024	0.02 ± 0.01	0.03			0.10			
		25.6	0.038	0.04 ± 0.01							
	C	25.8	0.024	0.11 ± 0.04	0.06	0.05	0.07	0.29	0.24	0.33	
		25.7	0.024	ND ( 0.04 )							
	D	25.5	0.022	ND ( 0.10 )	0.05	0.00	0.11	0.25	0.00	0.49	
		25.5	0.023	ND ( 0.12 )							
	E	25.1	0.030	0.05 ± 0.03	0.05			0.07			
		25.2	0.032	0.05 ± 0.02							
	F	25.1	0.008	ND ( 0.04 )	0.03	0.02	0.04	0.05	0.03	0.06	
		25.1	0.028	0.04 ± 0.03							
	G	25.2	0.016	ND ( 0.03 )	0.02	0.00	0.04	0.03	0.00	0.06	
		25.3	0.022	ND ( 0.05 )							
H	25.2	0.032	0.09 ± 0.03	0.08			0.19				
	25.2	0.029	0.08 ± 0.03								
N	25.2	0.214	0.22 ± 0.08	0.13			0.20				
	25.1	0.028	0.03 ± 0.01								
O	25.2	0.026	ND ( 0.03 )	0.01	0.00	0.03	0.02	0.00	0.04		
	25.3	0.015	ND ( 0.03 )								
砂糖・菓子	A	25.7	0.024	0.03 ± 0.01	0.03			0.13			
		25.9	0.037	0.039 ± 0.01							
	B	25.8	0.023	0.02 ± 0.01	0.03			0.11			
		25.8	0.026	0.03 ± 0.01							
	C	25.3	0.022	ND ( 0.10 )	0.09	0.07	0.12	0.41	0.30	0.53	
		25.4	0.030	0.13 ± 0.12							
	D	25.4	0.026	0.12 ± 0.04	0.06	0.06	0.07	0.28	0.26	0.31	
		25.4	0.006	ND ( 0.02 )							
	E	25.1	0.027	0.07 ± 0.03	0.04	0.03	0.04	0.10	0.08	0.11	
		25.3	0.024	ND ( 0.02 )							
	F	25.3	0.024	0.05 ± 0.02	0.03	0.03	0.03	0.07	0.06	0.07	
		25.3	0.005	ND ( 0.01 )							
	G	25.1	0.027	ND ( 0.06 )	0.07	0.05	0.09	0.16	0.12	0.19	
		25.1	0.048	0.11 ± 0.06							
H	25.6	0.014	ND ( 0.06 )	0.05	0.04	0.07	0.14	0.10	0.17		
	25.3	0.027	0.07 ± 0.07								
N	25.1	0.021	ND ( 0.02 )	0.02	0.01	0.01	0.04	0.03	0.02		
	25.2	0.027	0.03 ± 0.01								
O	25.3	0.027	0.03 ± 0.01	0.02	0.01	0.01	0.04	0.03	0.03		
	25.2	0.021	ND ( 0.03 )								

\*SD：計数の統計による標準偏差、統計誤差      \*\*LOD：検出限界値

\*\*\*ND：検出限界値（LOD）以下。カッコ内は検出限界値。

表2 食品中ポロニウム 210 濃度測定結果 (続き)

食品群	地域	試料 供与量 (g)	測定日 放射能濃度 (Bq/kg)	カラム分離日			試料調整日			
				放射能濃度 (Bq/kg)	平均放射能濃度(Bq/kg)			平均放射能濃度(Bq/kg)		
					±SD*	ND=LOD**/2	ND=0	ND=LOD	ND=LOD/2	ND=0
豆類	A	25.0	0.042	0.04 ± 0.01	0.05			0.17		
		25.0	0.053	0.055 ± 0.01						
	B	25.3	0.054	0.06 ± 0.01	0.05			0.19		
		25.2	0.052	0.05 ± 0.01						
	C	25.0	0.036	0.15 ± 0.04	0.19			0.78		
		25.5	0.054	0.23 ± 0.06						
	D	25.0	0.055	0.24 ± 0.08	0.23			0.96		
		25.6	0.051	0.22 ± 0.05						
	E	25.3	0.034	0.08 ± 0.03	0.05			0.10		
		25.2	0.032	0.07 ± 0.03						
	F	25.1	0.002	ND ( 0.05 )	0.02	0.00	0.05	0.05	0.00	0.11
		25.4	0.018	ND ( 0.05 )						
	G	25.1	0.024	0.06 ± 0.02	0.03	0.03	0.04	0.08	0.06	0.09
		25.2	0.017	ND ( 0.03 )						
H	25.5	0.032	0.09 ± 0.04	0.05	0.04	0.06	0.14	0.12	0.16	
	25.4	0.016	ND ( 0.03 )							
N	25.2	0.037	0.04 ± 0.01	0.03	0.02	0.01	0.05	0.04	0.03	
	25.0	0.021	ND ( 0.03 )							
O	25.1	0.024	0.03 ± 0.01	0.04			0.06			
	25.2	0.041	0.04 ± 0.01							
果実類	A	25.2	0.267	0.28 ± 0.03	0.15	0.14	0.15	0.39	0.37	0.41
		25.2	0.014	ND ( 0.03 )						
	B	25.5	0.019	ND ( 0.02 )	0.01	0.00	0.03	0.04	0.00	0.08
		25.1	0.013	ND ( 0.03 )						
	C	25.1	0.005	ND ( 0.10 )	0.05	0.00	0.11	0.23	0.00	0.46
		25.3	0.004	ND ( 0.12 )						
	D	25.2	0.015	ND ( 0.11 )	0.06	0.00	0.11	0.24	0.00	0.48
		25.6	0.011	ND ( 0.11 )						
	E	25.4	0.014	ND ( 0.05 )	0.02	0.00	0.05	0.05	0.00	0.09
		25.5	0.012	ND ( 0.05 )						
	F	25.4	0.017	ND ( 0.04 )	0.02	0.00	0.05	0.04	0.00	0.08
		25.1	0.019	ND ( 0.05 )						
	G	25.4	0.011	ND ( 0.04 )	0.02	0.00	0.05	0.04	0.00	0.09
		25.1	0.010	ND ( 0.05 )						
H	25.1	0.019	ND ( 0.07 )	0.03	0.00	0.07	0.08	0.00	0.16	
	25.4	0.020	ND ( 0.06 )							
N	25.1	0.005	ND ( 0.03 )	0.01	0.00	0.03	0.02	0.00	0.04	
	25.2	0.013	ND ( 0.02 )							
O	25.0	0.013	ND ( 0.03 )	0.01	0.00	0.03	0.02	0.00	0.04	
	25.3	0.002	ND ( 0.03 )							
緑黄色 野菜	A	25.0	0.044	0.05 ± 0.01	0.05			0.14		
		25.3	0.055	0.056 ± 0.02						
	B	25.3	0.037	0.04 ± 0.01	0.03			0.09		
		25.2	0.031	0.03 ± 0.01						
	C	24.9	0.016	ND ( 0.09 )	0.05	0.00	0.10	0.19	0.00	0.38
		24.6	0.013	ND ( 0.11 )						
	D	25.0	0.020	ND ( 0.10 )	0.13	0.10	0.15	0.49	0.39	0.59
		25.0	0.050	0.20 ± 0.10						
	E	25.2	0.027	0.05 ± 0.02	0.03	0.03	0.03	0.06	0.05	0.07
		25.2	0.015	ND ( 0.01 )						
	F	25.1	0.015	ND ( 0.05 )	0.03	0.00	0.05	0.05	0.00	0.10
		25.1	0.008	ND ( 0.05 )						
	G	25.2	0.005	ND ( 0.04 )	0.02	0.00	0.05	0.05	0.00	0.09
		25.1	0.021	ND ( 0.05 )						
	H	25.5	0.071	0.19 ± 0.05	0.15			0.38		
		25.4	0.043	0.12 ± 0.04						
	N	25.2	0.032	0.03 ± 0.01	0.05			0.09		
		25.2	0.056	0.06 ± 0.02						
O	25.1	0.028	0.03 ± 0.01	0.03			0.05			
	25.2	0.029	0.03 ± 0.01							
P	25.3	0.025	ND ( 0.03 )	0.01	0.00	0.03	0.04	0.00	0.08	
	25.1	0.018	ND ( 0.03 )							
Q	25.3	0.042	0.04 ± 0.01	0.03	0.02	0.01	0.08	0.06	0.04	
	25.3	0.021	ND ( 0.03 )							
R	25.0	0.032	0.03 ± 0.01	0.02	0.02	0.01	0.06	0.04	0.03	
	25.1	0.013	ND ( 0.02 )							

表 2 食品中ポロニウム 210 濃度測定結果 (続き)

食品群	地域	試料 供与量 (g)	測定日 放射能濃度 (Bq/kg)	放射能濃度 (Bq/kg)	±SD*	カラム分離日			試料調整日		
						平均放射能濃度(Bq/kg)			平均放射能濃度(Bq/kg)		
						ND=L0D**2	ND=0	ND=L0D	ND=L0D/2	ND=0	ND=L0D
その他の 野菜・ きのこ類 ・藻類	A	25.3	0.076	0.08 ± 0.02	0.07			0.20			
		25.1	0.059	0.060 ± 0.01							
	B	25.4	0.107	0.11 ± 0.02	0.10			0.28			
		25.6	0.093	0.09 ± 0.02							
	C	25.3	0.059	0.26 ± 0.07	0.14	0.13	0.15	0.58	0.54	0.62	
		25.6	0.025	ND ( 0.04 )							
	D	25.5	0.079	0.35 ± 0.06	0.36			1.51			
		25.2	0.083	0.36 ± 0.07							
	E	25.2	0.127	0.27 ± 0.05	0.27			0.53			
		25.2	0.126	0.27 ± 0.05							
	F	25.2	0.064	0.13 ± 0.03	0.13			0.25			
		25.3	0.064	0.13 ± 0.03							
	G	25.3	0.067	0.14 ± 0.03	0.14			0.26			
		25.1	0.066	0.14 ± 0.03							
H	25.1	0.058	0.17 ± 0.03	0.14			0.37				
	25.1	0.038	0.11 ± 0.03								
N	25.3	0.136	0.14 ± 0.02	0.16			0.33				
	25.2	0.178	0.18 ± 0.03								
O	25.3	0.091	0.09 ± 0.02	0.07			0.12				
	25.2	0.036	0.04 ± 0.01								
P	25.0	0.023	ND ( 0.03 )	0.03	0.03	0.01	0.10	0.08	0.03		
	25.0	0.052	0.06 ± 0.01								
Q	25.1	0.045	0.05 ± 0.01	0.04			0.11				
	25.2	0.031	0.03 ± 0.01								
R	25.0	0.065	0.07 ± 0.02	0.07			0.17				
	25.0	0.058	0.06 ± 0.02								
嗜好飲料	A	25.5	0.012	0.01 ± 0.01	0.02			0.07			
		25.2	0.031	0.032 ± 0.01							
	B	25.3	0.019	0.02 ± 0.01	0.01			0.04			
		25.2	0.010	0.01 ± 0.01							
	C	25.3	0.015	ND ( 0.03 )	0.03	0.00	0.05	0.03	0.00	0.07	
		25.1	0.018	ND ( 0.07 )							
	D	25.1	0.011	ND ( 0.03 )	0.02	0.00	0.03	0.02	0.00	0.04	
		25.1	0.021	ND ( 0.03 )							
G	25.1	0.018	ND ( 0.03 )	0.03	0.02	0.03	0.03	0.02	0.04		
	25.0	0.031	0.04 ± 0.03								
H	25.4	0.031	0.08 ± 0.02	0.09			0.26				
	25.1	0.040	0.10 ± 0.02								
N	25.2	0.033	0.03 ± 0.01	0.03			0.04				
	25.0	0.032	0.03 ± 0.01								
O	25.1	0.073	0.08 ± 0.02	0.05	0.04	0.02	0.06	0.05	0.02		
	25.2	0.018	ND ( 0.03 )								
肉・卵類	A	25.4	0.046	0.05 ± 0.01	0.05			0.15			
		25.6	0.052	0.05 ± 0.01							
	B	25.5	0.052	0.05 ± 0.01	0.05			0.15			
		25.4	0.045	0.05 ± 0.01							
	C	25.4	0.031	0.05 ± 0.03	0.03	0.02	0.03	0.10	0.08	0.12	
		25.2	0.003	ND ( 0.02 )							
	D	25.4	0.044	0.15 ± 0.07	0.09	0.08	0.10	0.30	0.26	0.33	
		25.3	0.010	ND ( 0.05 )							
	E	25.2	0.036	0.06 ± 0.03	0.06			0.09			
		25.3	0.038	0.07 ± 0.03							
	F	25.1	0.033	0.05 ± 0.02	0.06			0.10			
		25.2	0.041	0.07 ± 0.03							
	G	25.3	0.034	0.06 ± 0.03	0.07			0.10			
		25.2	0.054	0.09 ± 0.03							
H	25.5	0.014	ND ( 0.07 )	0.03	0.00	0.07	0.08	0.00	0.17		
	25.2	0.023	ND ( 0.07 )								
N	25.2	0.039	0.04 ± 0.01	0.03	0.02	0.01	0.05	0.04	0.02		
	25.1	0.024	ND ( 0.03 )								
O	25.1	0.043	0.04 ± 0.01	0.04			0.07				
	25.3	0.039	0.04 ± 0.01								

表2 食品中ポロニウム 210 濃度測定結果 (続き)

食品群	地域	試料 供与量 (g)	測定日 放射能濃度 (Bq/kg)	カラム分離日			試料調整日			
				放射能濃度 (Bq/kg)	±SD*	平均放射能濃度(Bq/kg)				
						ND=LOD**/2	ND=0	ND=LOD	ND=LOD/2	ND=0
魚介類	A	10.3	3.755	3.9 ± 0.24	3.46			6.30		
		10.1	3.121	3.2 ± 0.21						
		10.6	3.431	3.6 ± 0.22						
		10.1	3.315	3.4 ± 0.22						
		10.1	3.085	3.2 ± 0.21						
	B	10.5	4.666	4.80 ± 0.29	4.85			11.81		
		10.2	4.754	4.91 ± 0.30						
	C	10.4	0.911	7.47 ± 1.49	5.75			19.01		
		10.3	1.185	4.03 ± 0.85						
	D	10.4	2.716	8.98 ± 0.76	8.99			29.55		
		10.4	2.849	8.99 ± 0.75						
	E	10.2	3.964	5.95 ± 0.58	6.07			14.25		
		10.2	4.046	6.19 ± 0.55						
	F	10.1	9.668	13.58 ± 1.03	14.70			18.06		
		10.1	9.886	15.83 ± 1.41						
	G	10.1	4.708	6.68 ± 0.57	6.96			8.51		
		10.2	5.110	7.24 ± 0.50						
	H	10.1	4.605	10.57 ± 0.78	12.18			28.76		
		10.1	6.006	13.79 ± 0.75						
	I	10.2	2.371	5.65 ± 0.42	5.07			12.83		
		10.2	1.885	4.49 ± 0.38						
	J	10.0	3.191	7.86 ± 0.70	7.72			19.45		
		10.2	3.077	7.58 ± 0.68						
	K	10.1	4.674	11.24 ± 0.67	11.56			28.40		
		25.1	1.937	11.87 ± 0.82						
	L	10.2	2.043	5.11 ± 0.46	4.53			4.53		
		10.2	1.584	3.96 ± 0.39						
	M	10.2	5.488	13.65 ± 0.91	12.98			30.34		
		10.1	4.823	12.32 ± 0.85						
	N	10.1	6.391	6.62 ± 0.39	6.57			9.29		
		10.3	6.301	6.53 ± 0.38						
	O	10.1	4.322	4.48 ± 0.29	4.88			7.11		
		10.2	5.103	5.29 ± 0.32						
P	10.2	1.733	1.86 ± 0.14	2.09			5.26			
	10.1	2.156	2.31 ± 0.18							
Q	10.3	2.830	3.04 ± 0.20	2.87			7.08			
	10.2	2.513	2.70 ± 0.19							
R	10.2	1.795	1.93 ± 0.14	1.97			4.80			
	10.1	1.880	2.02 ± 0.16							
S	10.2	8.119	8.41 ± 0.47	8.45			12.01			
	10.3	8.202	8.49 ± 0.49							
T	10.2	2.552	2.59 ± 0.19	2.51			5.22			
	10.3	2.384	2.42 ± 0.18							
U	10.2	10.519	10.62 ± 0.58	10.86			26.95			
	10.1	10.978	11.09 ± 0.60							
V	10.3	4.388	4.43 ± 0.27	4.72			9.54			
	10.0	4.961	5.01 ± 0.31							



表2 食品中ポロニウム 210 濃度測定結果 (続き)

食品群	地域	試料 供与量 (g)	測定日 放射能濃度 (Bq/kg)	カラム分離日			試料調整日			
				放射能濃度 (Bq/kg)	±SD*	平均放射能濃度(Bq/kg)				
						ND=LOD**/2	ND=0	ND=LOD	ND=LOD/2	ND=0
乳類	A	25.2	0.055	0.06 ± 0.02	0.05			0.15		
		25.4	0.032	0.03 ± 0.01						
	B	25.7	0.051	0.05 ± 0.01	0.07			0.22		
		25.3	0.080	0.08 ± 0.02						
	C	25.2	0.010	ND ( 0.05 )	0.03	0.00	0.06	0.06	0.00	0.13
		25.2	0.023	ND ( 0.06 )						
	D	25.1	0.028	0.07 ± 0.02	0.04	0.03	0.05	0.09	0.07	0.10
		25.1	0.019	ND ( 0.03 )						
	G	25.2	0.017	ND ( 0.06 )	0.03	0.00	0.06	0.06	0.00	0.13
		25.2	0.019	ND ( 0.06 )						
	H	25.3	0.018	ND ( 0.06 )	0.07	0.05	0.09	0.21	0.16	0.25
		25.1	0.036	0.11 ± 0.07						
N	25.1	0.011	ND ( 0.02 )	0.01	0.00	0.03	0.03	0.00	0.06	
	25.0	0.016	ND ( 0.03 )							
O	25.1	0.020	ND ( 0.03 )	0.01	0.00	0.03	0.03	0.00	0.05	
	25.1	0.022	ND ( 0.03 )							
調味料	A	25.1	0.099	0.11 ± 0.02	0.10			0.41		
		25.5	0.095	0.10 ± 0.02						
	B	25.2	0.100	0.11 ± 0.02	0.11			0.43		
		25.3	0.111	0.11 ± 0.02						
	C	25.1	0.220	0.99 ± 0.12	0.99			4.30		
		25.0	0.219	0.98 ± 0.12						
	D	25.3	0.173	0.78 ± 0.11	0.69			3.03		
		25.0	0.134	0.61 ± 0.10						
	E	25.4	0.136	0.27 ± 0.05	0.20			0.46		
		25.1	0.070	0.14 ± 0.03						
	F	25.4	0.080	0.14 ± 0.03	0.13			0.29		
		25.2	0.065	0.12 ± 0.03						
G	25.0	0.057	0.10 ± 0.03	0.10			0.22			
	25.2	0.052	0.09 ± 0.03							
H	25.3	0.169	0.45 ± 0.08	0.41			1.21			
	25.1	0.144	0.38 ± 0.08							
N	25.0	0.112	0.12 ± 0.02	0.10			0.20			
	25.3	0.077	0.08 ± 0.02							
O	25.3	0.095	0.10 ± 0.02	0.08			0.17			
	25.2	0.070	0.07 ± 0.01							
飲料水	A	99.8	0.002	ND ( 0.01 )	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.02
		100.0	0.000	ND ( 0.01 )						
	B	100.4	0.000	ND ( 0.01 )	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.02
		100.4	0.002	ND ( 0.01 )						
	C	100.6	0.002	ND ( 0.01 )	0.01	0.00	0.02	0.02	0.00	0.04
		100.4	0.002	ND ( 0.02 )						
	D	100.3	0.000	ND ( 0.01 )	0.01	0.00	0.01	0.02	0.00	0.04
		100.2	0.001	ND ( 0.01 )						
	G	66.2	0.003	ND ( 0.02 )	0.01	0.00	0.02	0.03	0.00	0.06
		67.0	0.000	ND ( 0.03 )						
	H	100.5	0.003	ND ( 0.02 )	0.01	0.00	0.02	0.02	0.00	0.04
		100.5	0.004	ND ( 0.02 )						
	N	100.0	0.002	ND ( 0.01 )	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.01
		100.1	0.003	ND ( 0.01 )						
	O	95.6	0.000	ND ( 0.01 )	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.01
		96.7	0.003	ND ( 0.01 )						
P	100.0	0.004	ND ( 0.01 )	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.02	
	100.2	0.001	ND ( 0.01 )							
Q	100.1	0.003	ND ( 0.01 )	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.02	
	100.1	0.002	ND ( 0.01 )							
R	100.0	0.002	ND ( 0.01 )	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.02	
	100.2	0.001	ND ( 0.01 )							

表3 A 食品群分別放射能摂取量とその割合（カラム分離日換算）

食品	食品 喫食量 (20歳以上) (g/d)	地域A			地域B			地域C			地域D			地域E		
		ポロニウム 210濃度*1 (Bq/kg)	ポロニウム210 摂取量 (Bq/d)	(%)	ポロニウム 210濃度*1 (Bq/kg)	ポロニウム210 摂取量 (Bq/d)	(%)	ポロニウム 210濃度*1 (Bq/kg)	ポロニウム210 摂取量 (Bq/d)	(%)	ポロニウム 210濃度*1 (Bq/kg)	ポロニウム210 摂取量 (Bq/d)	(%)	ポロニウム 210濃度*1 (Bq/kg)	ポロニウム210 摂取量 (Bq/d)	(%)
米	297.5	0.01	0.002	0.5	0.01	0.004	0.9	0.01	0.002	0.4	0.11	0.032	3.9	0.00	0.001	0.2
米以外の穀物・いも類	163	0.08	0.012	3.8	0.03	0.005	1.3	0.06	0.011	2.0	0.05	0.009	1.1	0.05	0.008	1.5
砂糖・甘味料類	30.9	0.03	0.001	0.3	0.03	0.001	0.2	0.09	0.003	0.5	0.06	0.002	0.2	0.04	0.001	0.2
豆類	67.3	0.05	0.003	1.0	0.05	0.004	0.9	0.19	0.013	2.4	0.23	0.015	1.9	0.05	0.003	0.6
果実類	100.2	0.15	0.015	4.5	0.01	0.001	0.3	0.05	0.005	1.0	0.06	0.006	0.7	0.02	0.002	0.5
緑黄色	85.1	0.05	0.004	1.3	0.03	0.003	0.7	0.05	0.004	0.8	0.13	0.011	1.3	0.03	0.003	0.5
その他の野菜	223.7	0.07	0.015	4.7	0.10	0.023	5.6	0.14	0.031	5.8	0.36	0.080	9.6	0.27	0.060	11.1
嗜好飲料	673.5	0.02	0.015	4.6	0.01	0.010	2.5	*2			*2	0.000	0.0	0.03	0.018	3.2
魚介類	68.5	3.46	0.237	73.1	4.85	0.333	82.1	5.75	0.394	74.2	8.99	0.616	74.4	6.07	0.416	77.1
肉・卵類	142.4	0.05	0.007	2.2	0.05	0.007	1.7	0.03	0.004	0.8	0.09	0.012	1.5	0.06	0.009	1.7
乳類	110.7	0.05	0.005	1.5	0.07	0.007	1.8	*2	0.000	0.0	*2	0.000	0.0	0.03	0.003	0.6
調味料・香辛料類	64.9	0.10	0.007	2.1	0.11	0.007	1.8	0.99	0.064	12.1	0.69	0.045	5.4	0.20	0.013	2.4
飲料水	250	0.00	0.001	0.3	0.00	0.001	0.2	*2			*2			0.01	0.002	0.4
油脂類	11.4	*2			*2			*2			*2			*2		
合計	2289.1		0.324	100.0		0.405	100.0		0.531	100.0		0.828	100.0		0.539	100.0

食品	食品 喫食量 (20歳以上) (g/d)	地域F			地域G			地域H			地域N			地域O		
		ポロニウム 210濃度*1 (Bq/kg)	ポロニウム210 摂取量 (Bq/d)	(%)	ポロニウム 210濃度*1 (Bq/kg)	ポロニウム210 摂取量 (Bq/d)	(%)	ポロニウム 210濃度*1 (Bq/kg)	ポロニウム210 摂取量 (Bq/d)	(%)	ポロニウム 210濃度*1 (Bq/kg)	ポロニウム210 摂取量 (Bq/d)	(%)	ポロニウム 210濃度*1 (Bq/kg)	ポロニウム210 摂取量 (Bq/d)	(%)
米	297.5	0.01	0.004	0.4	0.01	0.003	0.6	0.06	0.017	1.7	0.04	0.012	2.2	0.02	0.007	1.8
米以外の穀物・いも類	163	0.03	0.005	0.5	0.02	0.003	0.6	0.08	0.013	1.3	0.13	0.020	3.6	0.01	0.002	0.5
砂糖・甘味料類	30.9	0.03	0.001	0.1	0.07	0.002	0.4	0.05	0.002	0.2	0.02	0.001	0.1	0.02	0.001	0.2
豆類	67.3	0.02	0.002	0.2	0.03	0.002	0.4	0.05	0.004	0.3	0.03	0.002	0.3	0.04	0.002	0.6
果実類	100.2	0.02	0.002	0.2	0.02	0.002	0.4	0.03	0.003	0.3	0.01	0.001	0.2	0.01	0.001	0.3
緑黄色	85.1	0.03	0.002	0.2	0.02	0.002	0.4	0.15	0.013	1.3	0.05	0.004	0.7	0.03	0.002	0.6
その他の野菜	223.7	0.13	0.029	2.7	0.14	0.031	5.4	0.14	0.032	3.1	0.16	0.036	6.5	0.07	0.015	3.6
嗜好飲料	673.5	0.02	0.010	1.0	0.03	0.018	3.2	0.09	0.060	5.9	0.03	0.023	4.0	0.05	0.031	7.5
魚介類	68.5	14.70	1.007	92.7	6.96	0.477	84.6	12.18	0.835	81.9	6.57	0.450	80.1	4.88	0.334	81.5
肉・卵類	142.4	0.06	0.009	0.8	0.07	0.010	1.8	0.03	0.005	0.5	0.03	0.004	0.7	0.04	0.006	1.4
乳類	110.7	0.04	0.004	0.4	0.03	0.003	0.6	0.07	0.008	0.8	0.01	0.001	0.3	0.01	0.001	0.4
調味料・香辛料類	64.9	0.13	0.008	0.8	0.10	0.006	1.1	0.41	0.027	2.6	0.10	0.006	1.1	0.08	0.005	1.3
飲料水	250	0.01	0.002	0.2	0.01	0.003	0.5	0.01	0.002	0.2	0.00	0.001	0.1	0.00	0.001	0.2
油脂類	11.4	*2			*2			*2			*2			*2		
合計	2289.1		1.086	100.0		0.564	100.0		1.019	100.0		0.562	100.0		0.410	100.0

\*1 不検出を LOD/2 として算出したときの濃度

\*2 測定せず

表3 B 食品群分別放射能摂取量とその割合（食品調製日換算）

食品	食品 喫食量 (20歳以上) (g/d)	地域A			地域B			地域C			地域D			地域E		
		ポロニウム 210濃度*1	ポロニウム210 摂取量	(%)	ポロニウム 210濃度*1	ポロニウム210 摂取量	(%)	ポロニウム 210濃度*1	ポロニウム210 摂取量	(%)	ポロニウム 210濃度*1	ポロニウム210 摂取量	(%)	ポロニウム 210濃度*1	ポロニウム210 摂取量	(%)
		(Bq/kg)	(Bq/d)	(%)	(Bq/kg)	(Bq/d)	(%)	(Bq/kg)	(Bq/d)	(%)	(Bq/kg)	(Bq/d)	(%)	(Bq/kg)	(Bq/d)	(%)
米	297.5	0.01	0.004	0.5	0.03	0.008	0.7	0.02	0.007	0.4	0.41	0.122	4.2	0.01	0.002	0.1
米以外の穀物・いも類	163	0.25	0.041	5.9	0.10	0.017	1.6	0.29	0.047	2.5	0.25	0.040	1.4	0.07	0.011	1.0
砂糖・甘味料類	30.9	0.13	0.004	0.6	0.11	0.003	0.3	0.41	0.013	0.7	0.28	0.009	0.3	0.10	0.003	0.2
豆類	67.3	0.17	0.011	1.6	0.19	0.012	1.2	0.78	0.052	2.8	0.96	0.064	2.2	0.10	0.007	0.6
果実類	100.2	0.39	0.039	5.6	0.04	0.004	0.4	0.23	0.023	1.2	0.24	0.024	0.8	0.05	0.005	0.4
緑黄色	85.1	0.14	0.012	1.7	0.09	0.008	0.8	0.19	0.016	0.9	0.49	0.042	1.4	0.06	0.005	0.4
その他の野菜	223.7	0.20	0.044	6.2	0.28	0.062	6.1	0.58	0.130	6.9	1.51	0.338	11.7	0.53	0.118	9.8
嗜好飲料	673.5	0.07	0.045	6.4	0.04	0.030	2.9	*2			*2			0.03	0.023	1.9
魚介類	68.5	6.30	0.431	61.7	11.81	0.809	78.6	19.01	1.302	69.1	29.55	2.024	69.7	14.25	0.976	81.0
肉・卵類	142.4	0.15	0.022	3.1	0.15	0.022	2.1	0.10	0.015	0.8	0.30	0.042	1.5	0.09	0.013	1.1
乳類	110.7	0.15	0.017	2.4	0.22	0.024	2.3				*2			0.06	0.007	0.6
調味料・香辛料類	64.9	0.41	0.027	3.8	0.43	0.028	2.7	4.30	0.279	14.8	3.03	0.197	6.8	0.46	0.030	2.5
飲料水	250	0.01	0.003	0.4	0.01	0.003	0.2	*2			*2			0.02	0.005	0.4
油脂類	11.4	*2			*2			*2			*2			*2		
合計	2289.1		0.700	100.0		1.029	100.0		1.885	100.0		2.903	100.0		1.205	100.0

食品	食品 喫食量 (20歳以上) (g/d)	地域F			地域G			地域H			地域N			地域O		
		ポロニウム 210濃度*1	ポロニウム210 摂取量	(%)	ポロニウム 210濃度*1	ポロニウム210 摂取量	(%)	ポロニウム 210濃度*1	ポロニウム210 摂取量	(%)	ポロニウム 210濃度*1	ポロニウム210 摂取量	(%)	ポロニウム 210濃度*1	ポロニウム210 摂取量	(%)
		(Bq/kg)	(Bq/d)	(%)	(Bq/kg)	(Bq/d)	(%)	(Bq/kg)	(Bq/d)	(%)	(Bq/kg)	(Bq/d)	(%)	(Bq/kg)	(Bq/d)	(%)
米	297.5	0.01	0.004	0.3	0.01	0.004	0.6	0.06	0.017	0.7	0.06	0.019	2.3	0.03	0.010	1.6
米以外の穀物・いも類	163	0.05	0.008	0.6	0.03	0.005	0.7	0.19	0.031	1.3	0.20	0.033	3.9	0.02	0.003	0.5
砂糖・甘味料類	30.9	0.07	0.002	0.1	0.16	0.005	0.7	0.14	0.004	0.2	0.04	0.001	0.2	0.04	0.001	0.2
豆類	67.3	0.05	0.004	0.3	0.08	0.005	0.7	0.14	0.010	0.4	0.05	0.003	0.4	0.06	0.004	0.6
果実類	100.2	0.04	0.004	0.3	0.04	0.004	0.6	0.08	0.008	0.3	0.02	0.002	0.3	0.02	0.002	0.3
緑黄色	85.1	0.05	0.004	0.3	0.05	0.004	0.5	0.38	0.033	1.3	0.09	0.008	0.9	0.05	0.005	0.8
その他の野菜	223.7	0.25	0.057	4.1	0.26	0.059	8.0	0.37	0.082	3.4	0.33	0.073	8.8	0.12	0.027	4.5
嗜好飲料	673.5	0.02	0.013	0.9	0.03	0.022	3.0	0.26	0.172	7.1	0.04	0.030	3.6	0.06	0.040	6.5
魚介類	68.5	18.06	1.237	89.7	8.51	0.583	79.5	28.76	1.970	80.6	9.29	0.637	76.7	7.11	0.487	80.6
肉・卵類	142.4	0.10	0.014	1.0	0.10	0.014	1.9	0.08	0.012	0.5	0.05	0.007	0.8	0.07	0.010	1.7
乳類	110.7	0.09	0.010	0.7	0.06	0.007	1.0	0.21	0.023	0.9	0.03	0.003	0.4	0.03	0.003	0.5
調味料・香辛料類	64.9	0.29	0.019	1.4	0.22	0.014	1.9	1.21	0.078	3.2	0.20	0.013	1.6	0.17	0.011	1.8
飲料水	250	0.02	0.005	0.3	0.03	0.008	1.0	0.02	0.005	0.2	0.01	0.002	0.2	0.01	0.002	0.3
油脂類	11.4	*2			*2			*2			*2			*2		
合計	2289.1		1.379	100.0		0.734	100.0		2.445	100.0		0.830	100.0		0.605	100.0

\*1 不検出を LOD/2 として算出したときの濃度

\*2 測定せず

表 4 A 食品中ポロニウム 210 からの被ばく線量推定 (カラム分離日換算)

地域	ポロニウム210摂取量 (Bq/d)			ポロニウム210摂取量 (Bq/y)			ポロニウム210預託実効線量 (mSv/y)		
	ND=LOD/2	ND=0	ND=LOD	ND=LOD/2	ND=0	ND=LOD	ND=LOD/2	ND=0	ND=LOD
A	0.32	0.32	0.33	119	118	120	0.14	0.14	0.14
B	0.40	0.40	0.41	148	147	149	0.18	0.18	0.18
E	0.54	0.51	0.57	197	187	209	0.24	0.22	0.25
F	1.09	1.07	1.11	397	389	406	0.48	0.47	0.49
G	0.56	0.54	0.59	206	199	214	0.25	0.24	0.26
H	1.02	1.01	1.05	372	368	382	0.45	0.44	0.46
N	0.56	0.56	0.57	205	203	207	0.25	0.24	0.25
O	0.41	0.40	0.39	150	145	143	0.18	0.17	0.17
平均	0.61	0.60	0.63	224	219	229	0.27	0.26	0.27

表 4 B 食品中ポロニウム 210 からの被ばく線量推定 (食品調製日換算)

地域	ポロニウム210摂取量 (Bq/d)			ポロニウム210摂取量 (Bq/y)			ポロニウム210預託実効線量 (mSv/y)		
	ND=LOD/2	ND=0	ND=LOD	ND=LOD/2	ND=0	ND=LOD	ND=LOD/2	ND=0	ND=LOD
A	0.70	0.69	0.72	255	254	262	0.31	0.30	0.31
B	1.03	1.02	1.05	376	374	382	0.45	0.45	0.46
E	1.21	1.16	1.26	440	425	461	0.53	0.51	0.55
F	1.38	1.35	1.42	504	492	519	0.60	0.59	0.62
G	0.73	0.70	0.77	268	255	283	0.32	0.31	0.34
H	2.45	2.41	2.52	893	881	921	1.07	1.06	1.11
N	0.83	0.82	0.84	303	300	306	0.36	0.36	0.37
O	0.60	0.59	0.59	221	214	214	0.27	0.26	0.26
平均	1.12	1.09	1.15	408	399	419	0.49	0.48	0.50

食品全 13 群の測定値より不検出を LOD/2、0、LOD として算出したときの各濃度、20 歳以上の喫食量、預託実効係数：公衆成人の 0.0000012 Sv/Bq を用いて算出

表5 ポロニウム 210 の摂取量調査

国	摂取量 (Bq/y)	預託実効線量 (mSv/年)	調査方法	調査期間	備考	文献
日本	610	0.73	137 種類の食品	1989-2005		1) Ota T et al., Jpn. J. Health Phys., 44:80-88 (2009)
日本	120-670	0.15-0.81	153-174 種類/地域の食品を用いたトータルダイエツスタディ	2007-2008	調査地域：札幌、仙台、新潟、横浜、大阪、高知、福岡	3) Sugiyama H et al., J. Toxicol. Sci., 34:417-425 (2009)
日本	220	0.053 [0.26*]	陰膳 240 試料	1990-1992	調査地域：石川	4) Yamamoto M et al., J Radioanal Nucl Chem 279:93-103 (2009)
日本	190-470	0.23-0.57	陰膳 80 試料	2006-2010	調査地域：青森 加重平均 194 Bq/y →0.23 mSv/y	5) Ohtsuka Y et al., Health Phys 105:340-350 (2013)
世界 (日本)	58 (220)	→0.07 (→0.26)			世界各国： 18-220 Bq/y →0.02-0.26 mSv/y	UNSCEAR 2000 report

\* 論文中では ICRP Pub68 (1994) の預託実効係数  $2.4E-07$  Sv/Bq を使用して 0.053 mSv となっているが、ICRP Pub72 (1995) の  $1.2E-06$  Sv/Bq で計算すると 0.26 mSv となる。

$$1 \text{ 日摂取量 (Bq/日)} = \Sigma [\text{食品群ごとの濃度 (Bq/g)} \times \text{食品群ごとの喫食量 (g/日)}]$$

各群試料中のポロニウム 210 濃度(Bq/g)に、該当群の1日喫食量(g/日)を乗じたものの群ごとの総和から、1日に摂取する量(Bq/日)を算出する。

$$1 \text{ 日摂取量 (Bq/日)} \times 365 \text{ (日/年)} \times \text{預託実効線量係数(Sv/Bq)} = 1 \text{ 年あたりの預託実効線量(Sv/年)}$$

算出した一日摂取量に 365 を乗じて、1年に摂取する量(Bq/年)とし、さらにポロニウム 210 の預託実効線量係数(Sv/Bq)を乗じて、1年当たりの預託実効線量(Sv/年)を求める。

図1 食品中ポロニウム 210 の被ばく線量評価

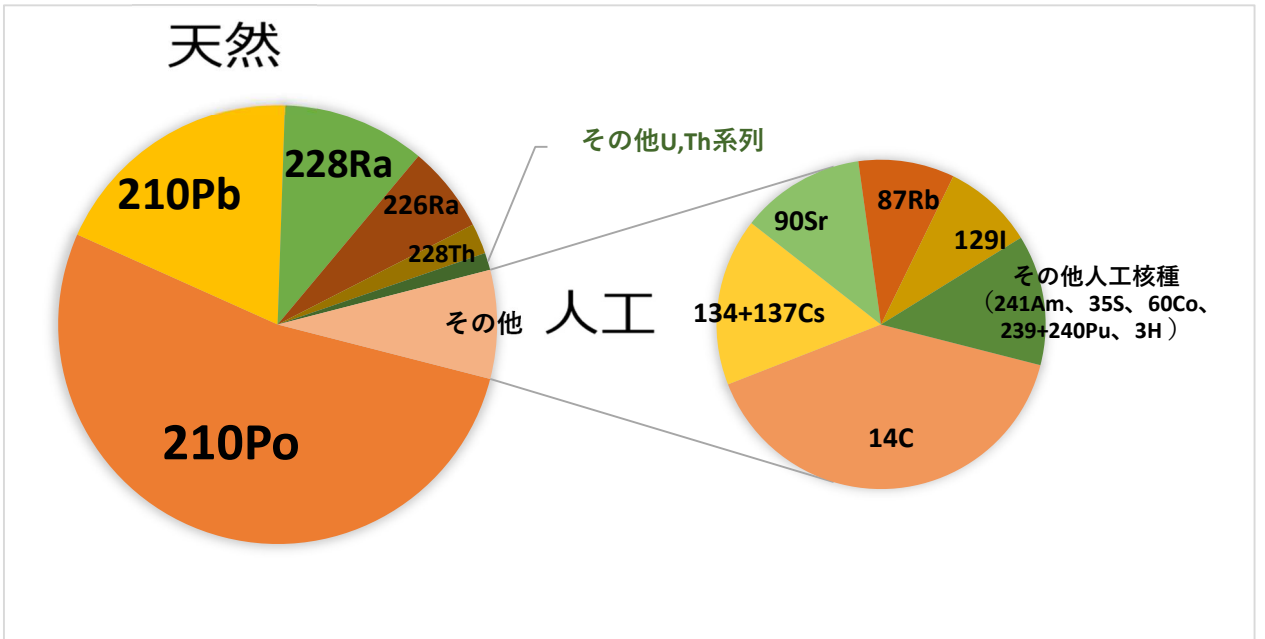


図2 食品からの経口被ばくにおける放射性核種の比率 (カリウム 40 を除く)  
 (IAEA Safety Report Series 114 より)

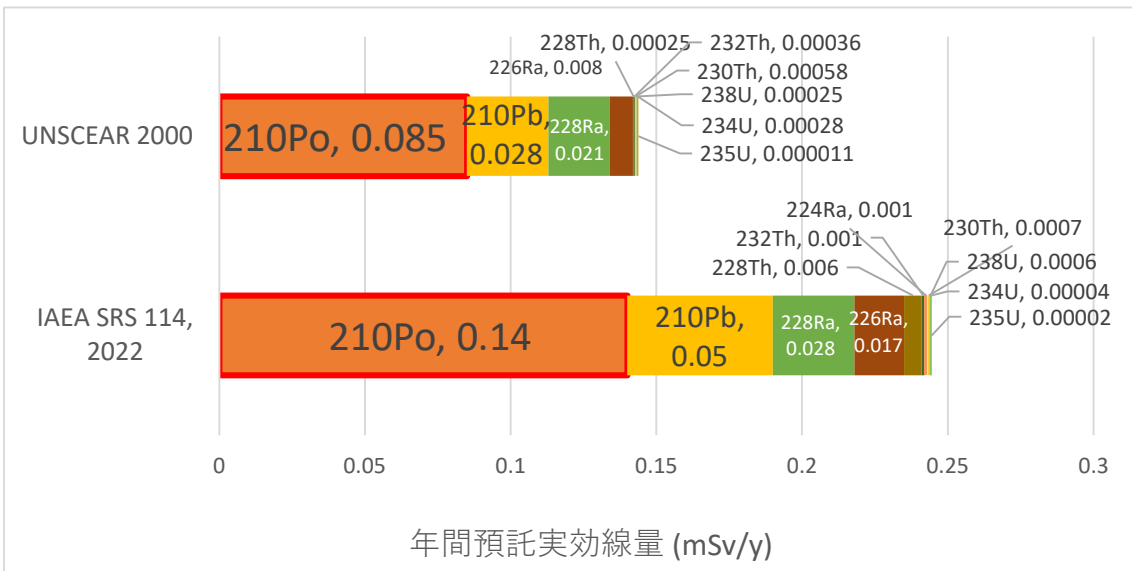


図3 食品中のウランおよびトリウム系列放射性核種からの被ばく線量  
 (UNSCEAR 2000 Report, IAEA Safety Report Series 114 より)

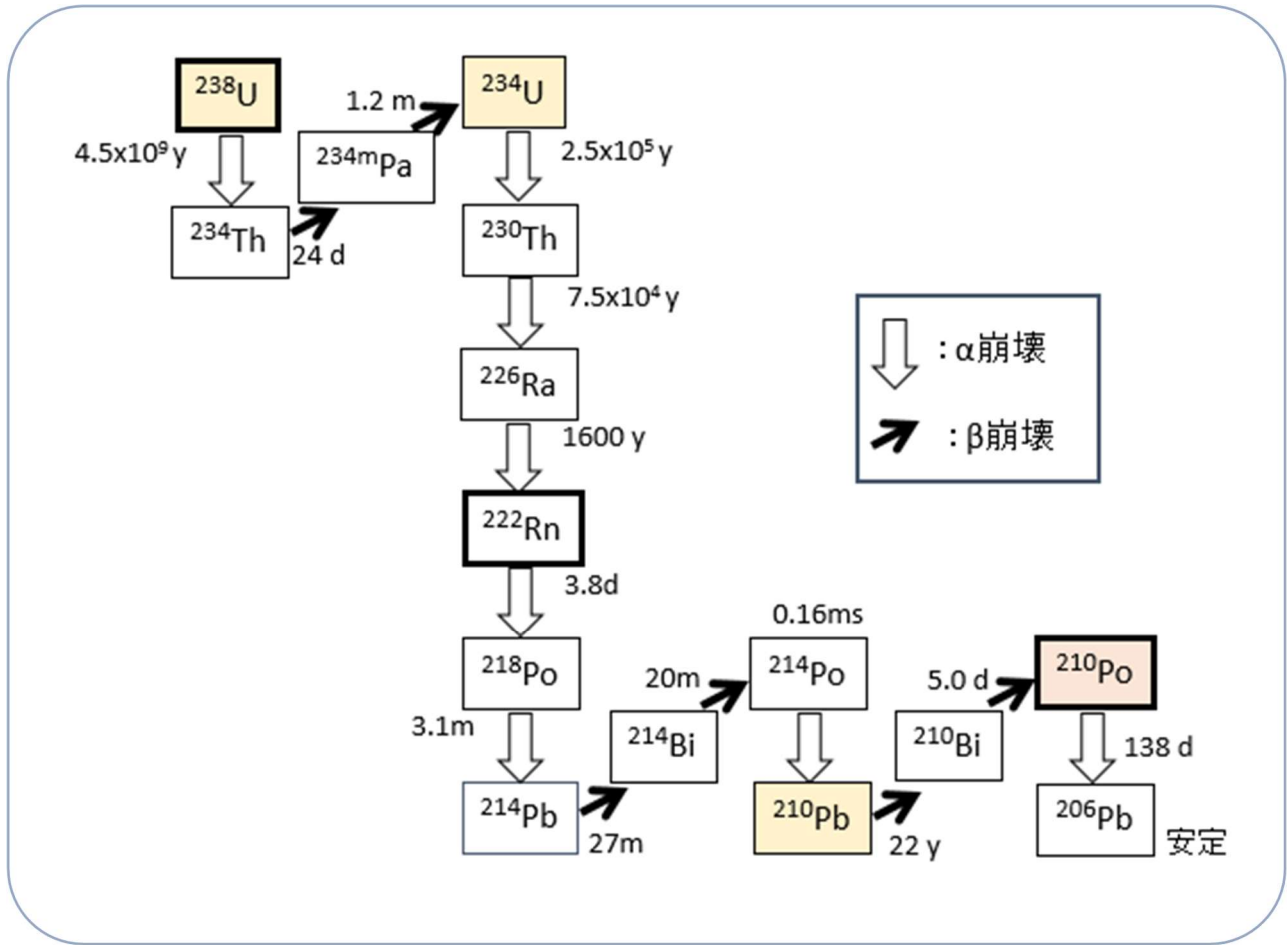
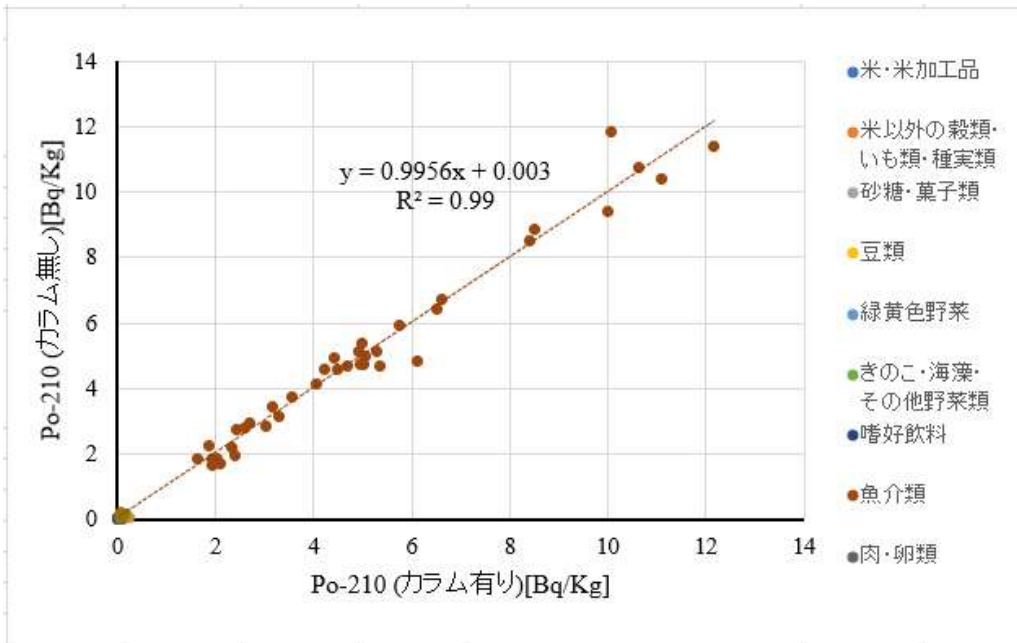


図4 ウラン壊変系列図

4.5x10<sup>9</sup>y 等は矢印の反応の半減期を示す

A



B

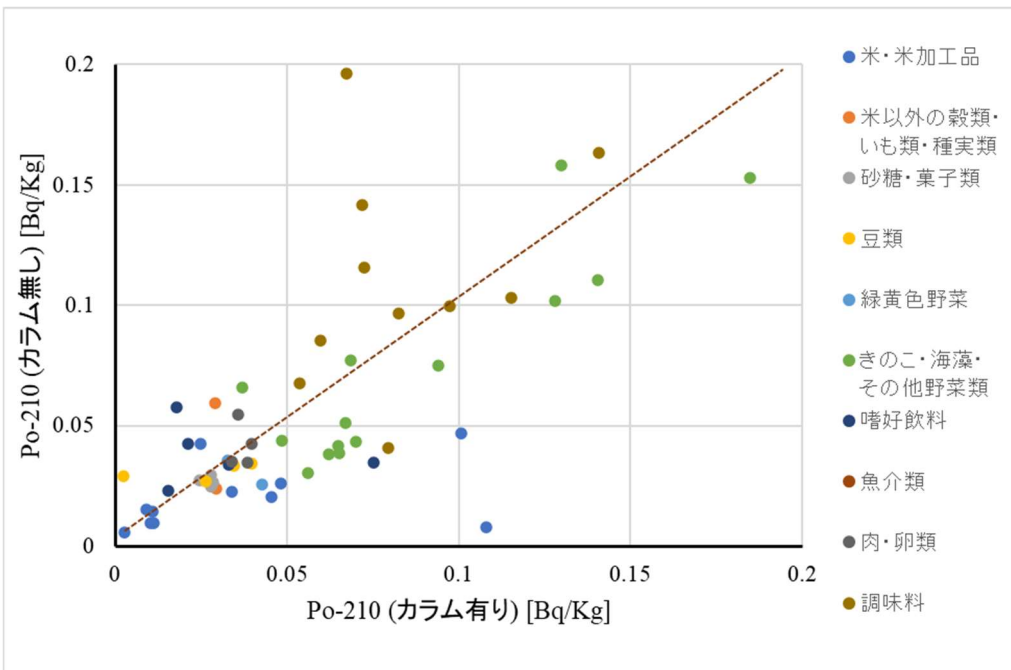


図5 キレート抽出カラムの有無によるポロニウム 210 の測定値への影響

A : 表 2 の ND 以外の 96 試料

B : 表 2 の ND と魚介類以外の 58 試料

(回帰線 : 調味料を除く 86 点  $y = 0.9962x - 0.0012$ 、 $R^2 = 0.9895$ )



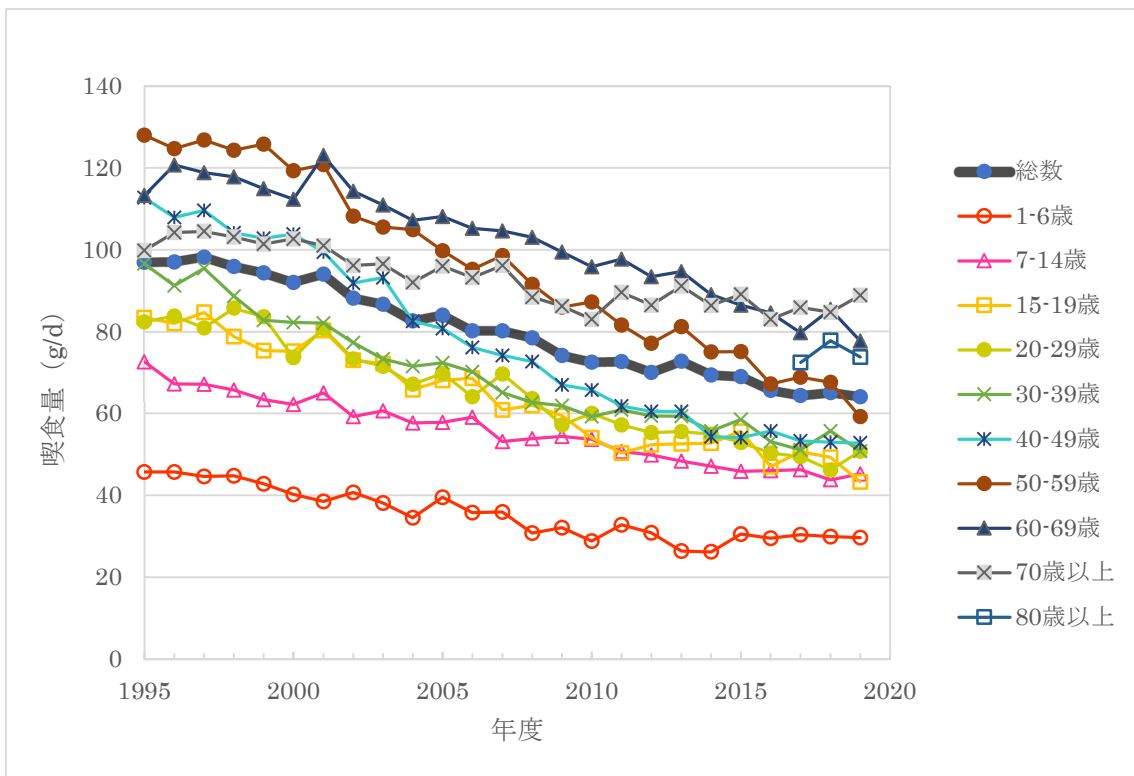
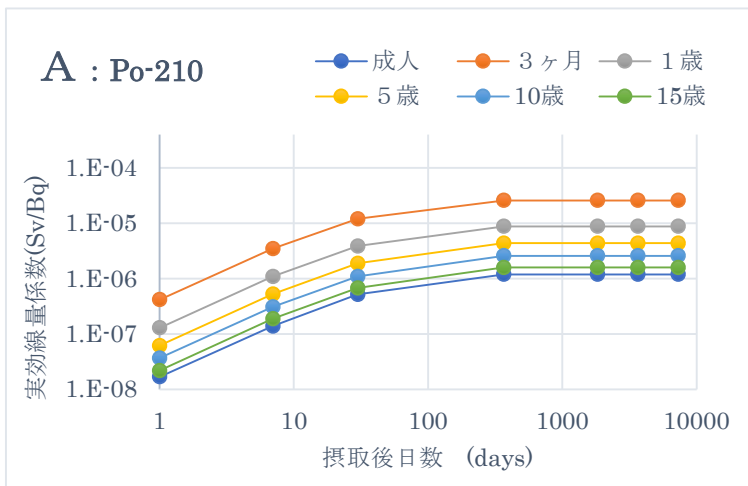


図6 魚介類喫食量の経時変化（年齢別）



B

年齢	預託実効線量係数 (Sv/Bq)
成人	1.20E-06
3ヶ月	2.60E-05
1歳	8.80E-06
5歳	4.40E-06
10歳	2.60E-06
15歳	1.60E-06

図7 ポロニウム210の預託実効線量係数

A：実効線量係数の経時変化、B：預託実効線量係数（公衆）

ICRP Publication 72 より

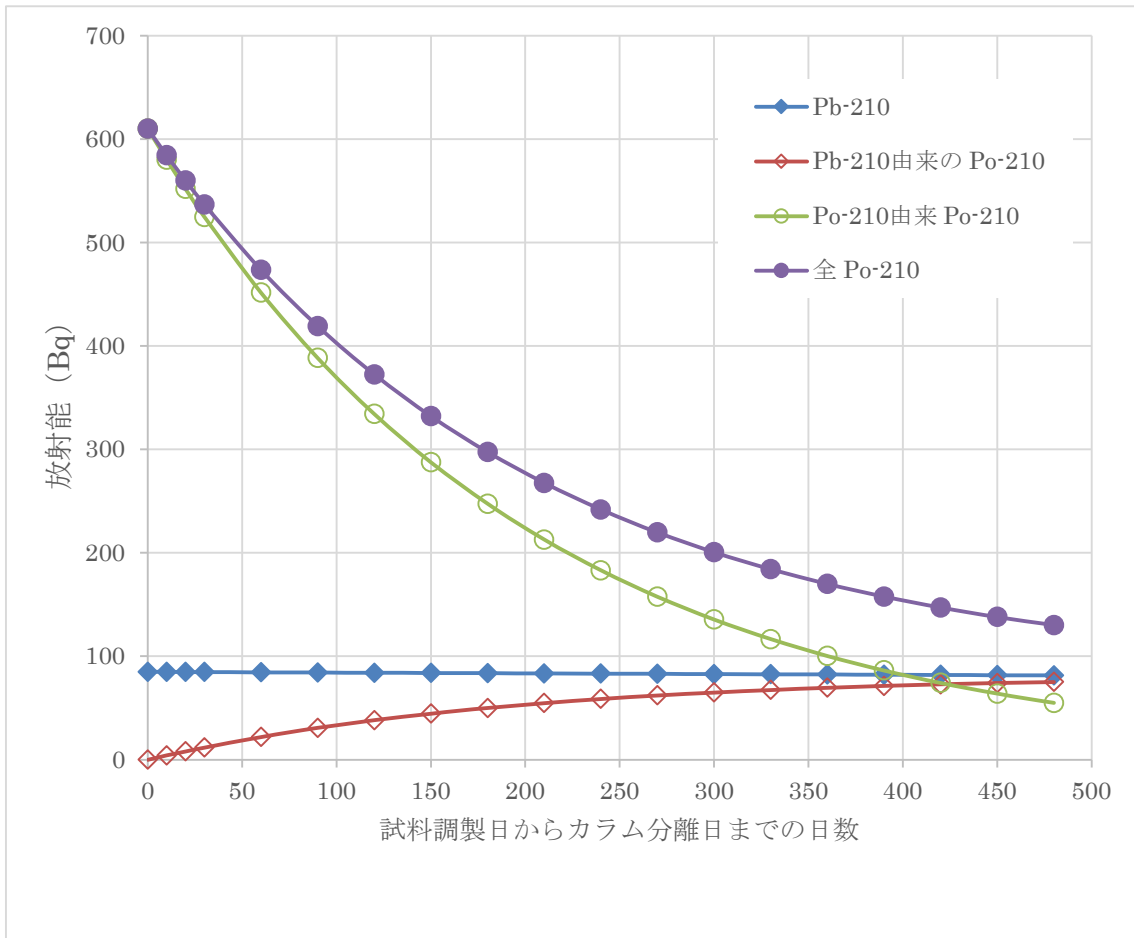


図8 試料調製日からの経過日数によるポロニウム 210 および鉛 210 の放射能の経時変化  
 試料調製日の放射能をポロニウム 210 : 610 Bq、鉛 210 : 85 Bq とした場合の、試料調製  
 日からカラム分離日までの経過日数による、放射能の経時変化

