

出版事業

神奈川県放友会図書出版 第3号

◇2013年（平成25年）11月10日 発行

「食と放射線」

—安全・安心への取り組み副読本—

A4版 167頁

編集・執筆	長谷川 武	診療放射線技師	元川崎市立川崎病院放射線科 主幹
	早瀬 武雄	診療放射線技師	元茅ヶ崎市立病院放射線科 技師長
執筆	上前 忠幸	診療放射線技師	元大和市立病院放射線科 技師長
	橋本 輝美	診療放射線技師	済生会横浜市東部病院放射線部主任
	小木曾 憲治	診療放射線技師	茅ヶ崎市立病院放射線科技師長補佐
	小嶋 昌光	診療放射線技師	神奈川県立循環器呼吸器センター放技科副主幹
	宮崎 恭介	診療放射線技師	川崎市立川崎病院放射線診断科
	工藤 博子	診療放射線技師	公立大学法人横浜市立大学附属病院放射線科

本書は“食品の放射能汚染”と“食品照射”の情報を探り、その還元活動する「診療放射線技師」が情熱で綴った、『放射線と共生するための「副読本」』の姉妹編で、『安全・安心への取り組み「副読本」』をテーマにしたものです。

＜特長＞ 次の5点を軸に編纂されています

- 身の回りの放射線を学ぶ
- 放射能のリスクを考える
- 福島県における「食と放射線の安全・安心への取り組み」
- 食品の放射能汚染対策の現状を知る
- 食品の放射能汚染と食品照射を知る

【主な目次】

- 第1章 食と放射線を理解するために
- 第2章 食材と放射性物質
- 第3章 農産物の汚染状況
- 第4章 水産物の汚染状況
- 第5章 食品の放射線測定の実況
- 第6章 内部被ばくによる健康影響
- 第7章 放射能汚染に対する安全基準
- 第8章 日常の献立に対するベクレル計算
- 第9章 学校給食における放射能汚染のチェック
- 第10章 内部被ばくを考慮した食事法
- 第11章 原爆被爆者を守った食事法
- 第12章 食品照射の実況を知る
- 第13章 放射線被ばくに対する安全・安心とは
- 第14章 食品汚染からの不安を解消
- 第15章 放射線ホルミシスの現象を学ぶ
- 第16章 「福島県における食と放射線の安全安心への取り組み」視察報告
- 第17章 素朴な疑問 Q & A

