



日本科学者会議 (JSA) 滋賀支部

NEWS LETTER

2018年5月1日発行 第38号

事務局長 小島 彬

TEL/FAX 077-589-3724

akrkojima@ybb.ne.jp

日本科学者会議北陸地区シンポジウム福井大会 「若狭地域住民は原発関連事業所とどのよう につながっているか (労働環境と地域環境)」

岐阜大学地域科学部・高木和美報告の紹介

1. 原発被ばく労働者の雇用・労働条件、末端労働者の供給源、防災補償からの排除

報告者は、1980年代と福島原発事故後の2012年に以降に、若狭地域の原発労働者や元労働者とその家族(遺族)約470人に対する聞き取り調査を行なった。その結果、原発は、被ばく労働者自身とその次世代を含む生命・健康とカネとを交換する被ばく労働を抜きにして成り立たないことを明らかにした。すなわち、日本政府が定めた被ばく線量限度値に基づいて企業が定めた閾値までの被ばく労働と拘束時間に対して、賃金が支払われており、人間たるに値する労働が行われ、それに対して賃金が支払われているとは、到底言えない。

被ばく労働者は、建前は閾値以下で働いていることになっているが、実態はすべての被ばく線量が放射線管理手帳に正確に記録されてきたとは、とても言い難い。電力会社や元請会社は、必要な人員を直接雇用せず、必要な時期に寄せ集め、いつでも切り捨てられる労働者を多重下請構造を利用して安上がりに使う方法を選んできた。多重下請構造の末端労働者ほど被ばく線量が多くなっており、とくに原発日雇労働者は、防災補償からも排除され使い捨てされている。

2. 労務管理、地域管理の実態

被ばく労働者が労災と思われる疾病に遭遇しても、さまざまな事情で労災申請しえない労務管理がされている。

美浜町のある集落の全世帯聞き取り調査(約350人)によると、多くの世帯員が原発関連企業で働いていることと、集落まるごとが多重下請構造の中に組み込まれていることがわかった。つまり、人権無視の労務管理と地域管理のありようが見えてくる。

3. 報告者の紹介

報告者は、美浜町出身で町社会福祉協議会職員を経て、日本福祉大学大学院修士課程に進学し、金沢大学大学院博士課程を修了(学術博士)し、現在、岐阜大学地域科学部教授である。

1980年代と2012年以降の聞き取り調査結果をまとめて、2017年に482頁もの労作『原発被曝労働者の労働・生活実態分析—原発林立地域・若狭における聞き取り調査から』を明石書店から出版されている。

(代表幹事・畑 明郎)

滋賀支部個人分会見学会開催 4月6日(金) 「野生ミツバチから環境保全を考えるひと時 (飼育箱のニホンミツバチを観ながら)」

あいにくの曇り空の下、高島市マキノの私方の庭では、1台の巣箱を囲んで個人分会の会員(当日は家族を入れて10名足らず)によるニホンミツバチのミニ見学会。日本国内のミツバチは2種しかなく、養蜂家もつばら扱っているのがセイヨウミツバチで外来種、もう一つは古来から国内にいるニホンミツバチ。国内で野生ミツバチと言えば後者を指す。本来野外に広く生息してきたものだが、近年に、その絶滅が心配されるほど、数が少なくなっている。

何はともあれ巣箱に直行。昼過ぎに起こる若バチの飛行トレーニングをタイミング良く見てもらえた。あとは、巣板(これが巣の本体)のハニカム構造などを説明。「蜜バチは蜂蜜を食べて体内で蜜ロウを作り体表に分泌し、それを口でこねて次々と貼り付けて巣を作る」などと話す。空の木箱の中に一から巣板を作ることが皆さんの興味を惹いた風。

ミツバチの家族一万頭ほどが一体化した生活、変わった習性に話が及んだ。ちょうど季節も巣別れの起こる時期で、ミツバチ同士のダンス・コンテストで最良の新居を選ぶという習性の話では、「民主的!」との声あり。女王バチが交尾後に精子を何年も保存して使えることにも、「冷凍保存じゃないのにどうなっているの

だろう？」と関心が寄せられた。

ミツバチの生存を脅かす環境悪化がここマキノの地にも及んでいる問題も取り上げた。かつてはあちこちに巣箱が置かれニホンミツバチが飛び交う姿がよく見られたが、今ではさっぱりという状態。ラジコンヘリによる農薬散布が一番疑わしいとされる。稲田では、夏にホソカメムシが米粒を吸い、黒点の付いた斑点米ができる。ネオニコ系農薬がその防除に使われるようになってから、ハチが少なくなったと地元の人もいう。

「問題なのは、米 1000 粒中 2 粒の斑点米があると米の等級が下がってしまい、60 キログラム当たり 600 円ほどの価格低下になる制度が残っていること」と話し、農薬依存から脱しきれない現状も知らせた。

ネオニコに絡む最近の動き、例えば日弁連が出した意見書や、最近公表された欧州食品安全機関の科学的検証の内容などについても質問の渦に。なぜこれまでたいした問題にならずマスコミで低調なのかということも話題になった。さらに論議は県内の有機農業の行方や農業政策にまで及んでいった。雨の降り始めた 4 時半ころに解散。 (尼川大作)

滋賀支部個人分会イベント 4月21日(土)

「湖国の食を愉しむ—鮒ずしの話と試食会」

随分前から個人会員分会の 0 さんらが、鮒ずしを食べたその話を聞きたいというリクエストをされていましたが、交通の便がよい市民活動センターなどでは、講演と食事が許されないので実行できませんでした。しかし JA 野洲支店では OK だということがわかり、急遽上記のイベントを開催することになりました。

講演は滋賀短大名誉教授で、琵琶湖の魚の保存や栄養成分についての研究を行い、鮒ずしを含む湖魚の馴れずしに詳しい、滋賀の食事文化研究会会長で私の妻の小島朝子さんに依頼しました。鮒ずしは臭いという印象がありますが、小島さんは女子学生や若い人達も鮒ずしを食べられるよう、臭くない漬け方を研究されてきており、その方法で漬けた鮒ずしを講演後に 16 名の参加者に提供されました。

鮒ずしは、フナを塩蔵後、飯に漬け込み、自然発酵で生じた乳酸などで、保存性と旨み・風味が付与されたフナの漬物です。発酵したすしのことを馴れずしと

よびますが、鮒ずしは馴れずしの一種であり、主にニゴロブナが用いられると説明されました。その後順に馴れずしの変遷、鮒ずしの漬け方や食べ方、飯漬中飯と魚の体成分の変化、鮒ずしの効用、鮒ずしにおいて、各種の馴れずし、神社などで供えられる馴れずしの数々、馴れずしの安全な漬け方を話されました。

鮒ずしの全におい成分は、生ブナがふなずしになることで 23 倍増加し、生ブナの生ぐさ臭は塩漬けによりエステル類とカルボニル類を主とした発酵臭に変わり、次の飯漬けで酸類とアルコール類、エステル類が大幅に増加することによって爽やかな発酵臭になるということです。なお臭みのない芳香のする鮒ずしにする方法として、小島さんは漬ける飯を多くして塩分を少なくし、飯漬けの際に米麴を少し混ぜ、手水に清酒や焼酎を使用されています。鮒ずし以外の馴れずしは、はずずし、うぐいずし、もろこずし、あゆずし、オйкаワのめずし、こいずし、ビワマスのこけらずし、どじょうずしなどがあり、神社の神饌(供え物)とされたり、直会膳(なおらいぜん)に出されたり、もてなし用とされるものが多くあります。極め付きの神社の行事は栗東市大橋のナマズとドジョウのすしで、桶に生きたドジョウを入れ、塩をぶっかけてきゅうきゅうと鳴いて立ち上がるドジョウにタゲ入りの飯で蓋をする。その飯からドジョウがによきによき立ち上がるのを、開いたナマズでふたをして重しで漬け込みます。

鮒ずしは全員がお茶漬けで味わいましたが、嫌いだと言われていたある参加者が、一番多くおかわりをされたのには驚きました。 (小島 彬)

支部大会開催のお知らせ

5月19日(土) 13時~14時40分、滋賀大学大津サテライトルーム(JR大津駅前日生ビル4階)、下記の講演会とあわせご出席下さい。

講演学習会のご案内

5月19日(土) 15時~16時50分、滋賀大学大津サテライトルーム(JR大津駅前日生ビル4階)

武永淳さん(前滋賀大経済学部准教授)「日本国憲法の基本的価値とは—20世紀<恐慌と戦争>の体験とその克服をめざした現代立憲主義憲法—」