



【検体用意】（干し椎茸1：水2）

・干し椎茸を 350g 用意する。石突を含むか否はお好みで。

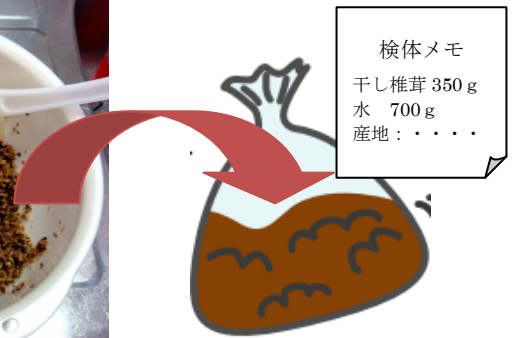
＊干し椎茸の実際の量をお知らせください。

・戻す為の水、700g を用意する。

1、カットしていない干し椎茸の場合はビニールに入れて、戻しやすいように手で割る。

2、ボールに干し椎茸を入れ、水を入れる。

3、軽くまぜ、30 分くらい置き、しんなりしたらフードプロセッサーにかける。ボールに入れ一様になるように混ぜ、ビニールへ移し発送準備をする。



【厚生労働省の測定基準について】

平成 24 年 3 月 15 日厚生労働省から発表された資料によると、乾燥品で検査をし、重量変化率を用いて測定値を補正して新基準に適合しているか確認することが出来るとしております。

http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/dl/shikenhou_120319.pdf#search

干し椎茸1：水2は、3倍程度ということになりますから、厚労省の目安6倍程度(5.7)と比べると、2倍濃縮されていることになります。厚生省基準の6倍の水で戻した椎茸と比べると、そのままの測定値を比べるのではなく、測定結果の値を2で割って比べて下さい。

例) 3倍に戻した干し椎茸: 10Bq/kg

6倍に戻した干し椎茸: $10/2=5\text{Bq/kg}$

また、横浜市民測定所の測定値を干し椎茸に換算する場合は以下です。

例) 3倍に戻した干し椎茸: 10Bq/kg

干し椎茸に換算するには: $10 \times 3=30\text{Bq/kg}$

QA: どうして水で戻すの？

測定にあたっての好ましい検体の条件は、

- 1、均一に
- 2、隙間なく
- 3、可能な限り水分を抜く 事です。

干しシイタケを粉碎するのが好条件と言えますが、水で戻さずに粉碎すると非常に細かなパウダーになり飛散し吸引する可能性がありますので、お客様自身やボランティア測定員、その子供たち(1~2歳の子を連れたママさんボランティアが多数います)の被曝を防ぐ目的から、できるだけ少ない水で戻す方法をとっています。

QA: どうして6倍で戻さないの？

横浜市民測定所では、水分を少なくして濃縮の割合を高くし、できるだけ少ない汚染も検出できるようにするためです。

例えば、検出限界が6ベクレルの測定器で牛乳を測定するとき、1ベクレルまでの汚染を知りたいければ、1Lの牛乳をそのまま測定するのではなく、6L分を1Lになるまで濃縮して測定し測定値を6で割ることで、1L分の汚染濃度を1ベクレルまで調べられることになります。測定で扱いやすい最小限の水の割合を調べ、「椎茸1：水2」を横浜市民測定所では採用しています。