

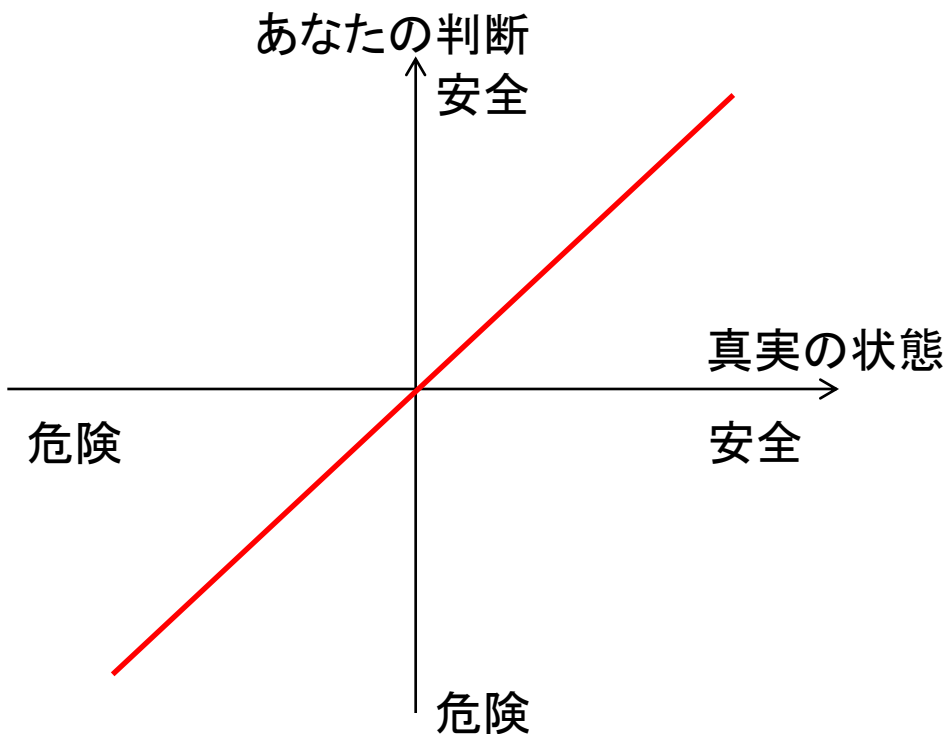
# 別紙

これは「平成23年度 食品の安全・安心シンポジウムで出されたご質問・回答(後日回答分)及びご意見」中のいくつかの質問への回答に関する補足説明資料です。

# はじめに

まず、食品の放射能汚染に関して、わたしたちの置かれている状況を整理してみましょう。

真実の状態 あなた の判断	安全	危険
安全		
危険		



食品の放射能汚染の危険度に関し、あなたの判断は真実の状態と一致しているでしょうか(あなたは、この表又はグラフのどこに位置しているでしょうか。)

真実を知るためには、「誰がどう言った」などの風評の前に、事実を確認することが第一です。

安心・不安という感じ方は1人1人違いますので、まずは、数値で理解しなければなりません。

参考: H23.10.18 岐阜県食品安全対策協議会 議事概要  
<http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/shoku-anzen-gyosei/kyogikai-gijigaiyo.html>

# Q1食品の放射能の影響について詳しく教えてください

## 【質問】

- ・発ガンリスクをあまり心配しなくてもよいと考えてよいということでしょうか？
- ・食品からとった放射能(線?)の影響の強さを具体的に数字(日数等)で、教えてください。
- ・汚染された食品を食べてしまった場合、どのような影響があるか、詳しく教えてください。

A

## 目次

しくみ(メカニズム)を理解しましょう

がんの要因

数値を確認しましょう

暫定規制値と比較しましょう

人が受けた放射線の健康への影響度に換算しましょう

カリウム40と比較してみましょう

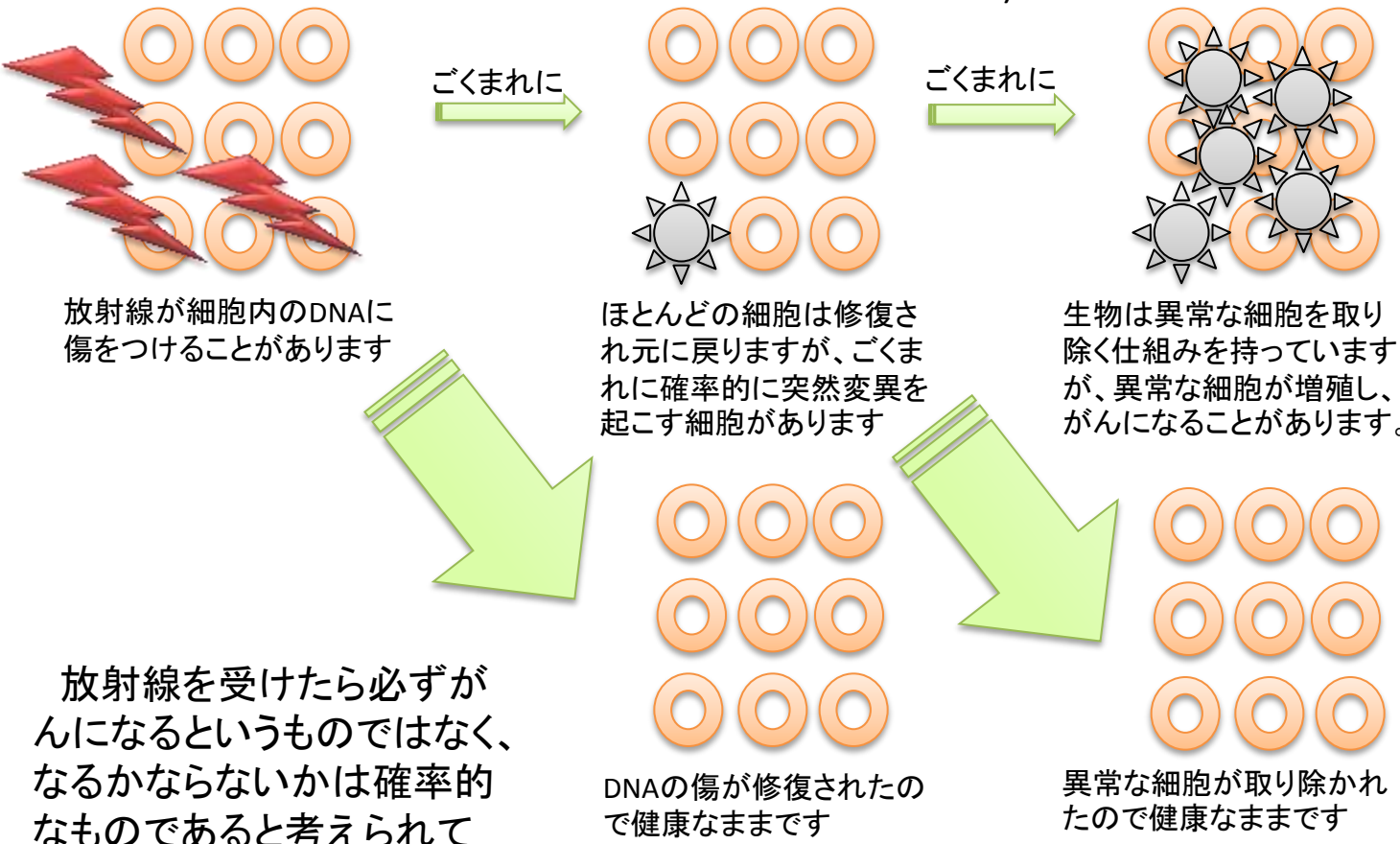
どのような影響があるか

# しくみ(メカニズム)を理解しましょう

参考: H23.10.18 岐阜県食品安全対策協議会 議事概要  
<http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/syoku-anzen-anshin/shoku-anzen-gyosei/kyogikai-gijigaiyo.html>

「日本人は数字を見るとそれだけで安心してしまいますが、本当はもののしくみを理解していくことが大事なんですね。」  
(岐阜県食品安全対策協議会会長)

放射線によりがんになるメカニズムは次のように考えられています。(放射性セシウムからの放射線でも自然界に存在するカリウム40などからの放射線でも同じです)



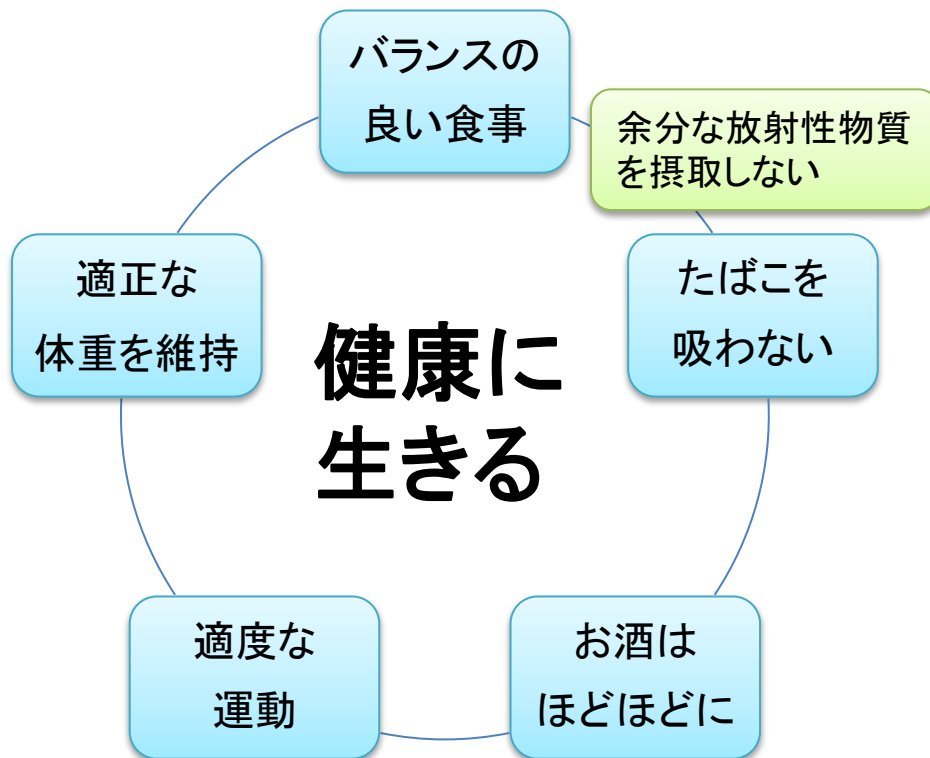
参考として、ICRP(国際放射線防護委員会)は、100mSvの被ばくをした場合、生涯のがん発症率は1.71%上昇し、がん死亡率は0.56%上昇すると推定しています。

(参考)内閣府食品安全委員会「放射性物質を含む食品による健康影響に関するQ&A」  
[http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/radio\\_hyoka\\_qa.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/radio_hyoka_qa.pdf)

# がんの要因

- がんの要因には、喫煙、飲酒、食習慣、運動不足、肥満などもあるとされています。

(参考) 「独立行政法人国立がん研究センターがん対策情報センター」  
<http://ganjoho.jp/public/index.html>



食品の放射能汚染は今後長期にわたる大きな問題ですが、健康という観点から見れば、気をつけるべきことはそれだけではありません。

あくまでも「健康に生きる」ということを最大の目標にし、バランスの良い食事などを心がけながら、その上で、余分な放射性物質はできるだけ摂取しないように、食品や料理方法に気をつけるというバランス感覚が大切かもしれません。

# 数値を確認しましょう

以下のHPで、抽出検査の結果の数値をじっくり見て、数値の「傾向」(どれくらいの数値がどのあたりの地域で出ているのか)をつかみましょう。

厚生労働省HP「これまでの検査結果一覧」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001m9tl.html>

農林水産省HP「農産物に含まれる放射性セシウム濃度の検査結果(随時更新)」

[http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/s\\_chosa/index.html](http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/s_chosa/index.html)

財団法人食品流通構造改善促進機構「食品の放射能汚染データ」

<http://yasaikensa.cloudapp.net/>

岐阜県HP「県内産農畜水産物の放射性物質モニタリング検査結果について」

<http://www.pref.gifu.lg.jp/sangyo-koyo/nogyo/kakiyasaikaju/monitoring-test/results.html>

## <確認の例>

厚生労働省のHPに掲載されている月別検査結果(10月)によると

- 大半は検出限界値未満である。(約8割)
- 宮城県産の牛肉(汚染稲わら関連牛など)から放射性セシウムが検出されており、最高値は1,400Bq/kg。
- 牛肉以外で数値が高いものは、クリフウセンタケ(茨城県産)68Bq/kg、梅干し(福島県産)65Bq/kg、シラウオ(茨城県産)41Bq/kg、マダラ(北海道産)21.7Bq/kg

## 暫定規制値と比較しましょう

区分	放射性セシウム暫定規制値
牛乳・乳製品	200Bq/kg
野菜類、穀類、肉・卵・魚・その他	500Bq/kg

放射性セシウムの規制値は、現在、5分の1程度に厳しくする方向で国が検討を進めています。

## 人が受けた放射線の健康への影響度に換算しましょう

ベクレル(Bq/kg) × 換算係数(mSv/Bq) × 摂取量(kg) = 健康への影響度(mSv)

この計算式で、人が受けた放射線の健康への影響度を表す数値(mSv)に換算することができます。ベクレルは放射能の強さを表す数値です。換算係数は放射性物質ごとに異なります。

放射性物質	換算係数(経口摂取)
セシウム134	1.9/100,000 mSv/Bq
セシウム137	1.3/100,000 mSv/Bq
放射性セシウム(134、137同量として)	1.6/100,000 mSv/Bq
カリウム40	6.2/1,000,000 mSv/Bq

例) 1kgあたり1,400Bqの放射性セシウムが検出された牛肉1kgを食べた場合  
 $1,400\text{Bq/kg} \times 1.6/100,000 \text{ mSv/Bq} \times 1\text{kg} = 0.0224\text{mSv}$   
(ベクレル) × (換算係数) × (食べた量) = (健康への影響度)

# カリウム40と比較してみましよう

自然界には「カリウム40」という放射性物質が存在し、普段の食事にも含まれています。

＜食品中のカリウム40の放射能の強さ＞

食品名	含有量	食品名	含有量
米、食パン	30Bq/kg	牛肉・魚	100Bq/kg
牛乳	50Bq/kg	干しいたけ	700Bq/kg
ポテトチップ	400Bq/kg	干し昆布	2,000Bq/kg

ポテトチップ1袋(85g)を完食すると、含まれるカリウム40が出す放射線により0.00021mSv被ばくすることになります。

カリウム40の換算係数(経口摂取): 6.2/1,000,000 mSv/Bq

例1) 放射性セシウム1,400Bq/kgの牛肉200gを食べた時に放射性セシウムから受ける放射線の健康への影響は、  
 $1,400\text{Bq/kg} \times 1.6/100,000 \text{ mSv/Bq} \times 0.2\text{kg} = 0.0045\text{mSv}$  となり、  
ポテトチップ21.4袋(85g × 21.4 = 1,819g)を食べた時にカリウム40から受ける放射線の健康への影響  
 $400\text{Bq/kg} \times 6.2/1,000,000 \text{ mSv/Bq} \times 1.819\text{kg} = 0.0045\text{mSv}$  とほぼ同じです。

例2) 放射性セシウム50Bq/kgの野菜を200g食べた時に放射性セシウムから受ける放射線の健康への影響は  
 $50\text{Bq/kg} \times 1.6/100,000 \text{ mSv/Bq} \times 0.2\text{kg} = 0.00016\text{mSv}$  となり、  
ポテトチップ1袋(85g)を食べた時にカリウム40から受ける放射線の健康への影響  
 $400\text{Bq/kg} \times 6.2/1,000,000 \text{ mSv/Bq} \times 0.085\text{kg} = 0.00021\text{mSv}$  とほぼ同じです。

例3) 放射性セシウム1Bq/kgの牛乳を1リットル(1.03kg)飲んだ時に放射性セシウムから受ける放射線の健康への影響は  
 $1\text{Bq/kg} \times 1.6/100,000 \text{ mSv/Bq} \times 1.03\text{kg} = 0.000016\text{mSv}$  となり、  
ポテトチップ6.5gを食べた時にカリウム40から受ける放射線の健康への影響  
 $400\text{Bq/kg} \times 6.2/1,000,000 \text{ mSv/Bq} \times 0.0065\text{kg} = 0.000016\text{mSv}$  とほぼ同じです。



## <留意事項>

- カリウムは、わたしたちの健康に必要不可欠な元素で、常に体内に一定量あります。
- そのカリウムの一部(0.012%程度)がカリウム40です。
- カリウム40は、新陳代謝により、体内でほぼ一定の割合に保たれています。
- 放射性セシウムとカリウム40との比較は、放射性セシウムを摂取することによる放射線の影響度をイメージとしてつかむために行ったものです。

## どのような影響があるか

- 放射性セシウムの経口暴露に伴う生体影響(死亡、免疫、リンパ球、神経系、生殖及び発生への影響、発がん性)はほとんど解明されていません。  
(2011.10 食品安全委員会 評価書「食品中に含まれる放射性物質」)
- このため、カリウム40との比較だけを見て、少くらの放射性セシウムなら問題ないと結論づけてしまうことは、現時点ではできません。

放射性物質	放射線による影響	放射線以外による影響
放射性セシウム	<ul style="list-style-type: none"><li>● mSvという数値に換算することで、カリウム40などと比較することができます。</li><li>● 100mSv 未満の影響については、よく分かっていません。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ほとんど解明されていません。</li></ul>

# Q2「放射性物質が含まれやすい食品」は何ですか。

【質問】どのような食品に、放射能(線?)は含まれやすいのか。逆に、含まれにくい食品があれば教えてください。

A

農地土壤中の放射性セシウムの野菜類及び果実類への移行係数

農作物名	移行係数			指標値
	幾何平均	最小値	最大値	
テンサイ	0.047	0.006	0.15	
カラシナ	0.039			
サツマイモ	0.033	0.002	0.36	
ソラマメ	0.012			
ジャガイモ	0.011	0.00047	0.13	0.067
キュウリ	0.0068			
レタス	0.0067	0.0015	0.021	
ニンジン	0.0037	0.0013	0.014	
ブラックカラント	0.0032	0.0021	0.0052	
ハクサイ	0.0027	0.00086	0.0074	
ネギ	0.0023	0.0017	0.0031	
イチゴ	0.0015	0.0005	0.0034	
グースベリー	0.001	0.0006	0.0014	
リンゴ	0.001	0.0004	0.003	
キャベツ	0.00092	0.000072	0.076	0.0078
ブドウ(※算術平均)	0.00079			
トマト	0.0007	0.00011	0.0017	
ホウレンソウ	0.00054			
タマネギ	0.00043	0.00003	0.002	
メロン(※算術平均)	0.00041			
ダイコン		0.0008	0.0011	
カボチャ		0.0038	0.023	

移行係数=(農作物中のセシウム137濃度(生鮮、Bq/kg))  
÷(土壤中のセシウム137濃度(乾土、Bq/kg))

## 【表の見方】

- 移行係数の数値が大きいほど、土から農作物にセシウムがたくさん移行することを意味します。
- たとえば、テンサイの場合、「土壤中のセシウム137濃度が1Bq/kgの土で育てると、セシウム濃度0.047Bq/kgのテンサイができる。」ということの意味します。
- この表によれば、テンサイ、カラシナ、サツマイモ、ソラマメ、ジャガイモがセシウム137を摂り込みやすく、ホウレンソウ、タマネギ、メロンは摂り込みにくいということです。

農作物の性質としての摂り込みやすさと、実際の汚染状況は別です。全国の検査結果をHPから確認することができます。

厚生労働省HP「これまでの検査結果一覧」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001m9tl.html>

財団法人食品流通構造改善促進機構「食品の放射能汚染データ」

<http://yasaikensa.cloudapp.net/>

農林水産省HP「農地土壤中の放射性セシウムの野菜類と果実類への移行について」(H23.5.27)  
<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/110527.html>

# 参考

独立行政法人放射線医学総合研究所HP(H23.11.24検索)から

- 土から野菜などへの放射性セシウムの移行のしやすさは、植物としての性質、畑など土の成分や性質、肥料などによりさまざまです。一般の農作物で極端に放射性セシウムを蓄積する種類は知られていません。
  - 一部の野生キノコには放射性セシウムが高濃度に蓄積されることが知られています。放射性セシウムが規制値を超えるキノコが産出された地域では、自分でキノコを採取することは避けた方がよいでしょう。一方、現在市販されているキノコは屋内で土の代わりにおがくずや米ぬかを用いた人工栽培物が多く、栽培のための菌床の濃度が高くなる要因が無い限り心配はありません。
  - その他、シダ植物の一部は蓄積が大きいことが知られています。山菜の中にはシダ植物が含まれますので、自分で山菜狩りをする際は食品検査に関する地域の情報に注意が必要です。
- 
- 魚介類などの水生生物は、呼吸により、生息域の水中の放射性物質を、また経口摂取により餌などから体内へ取込みます。放射性物質濃度は、水中よりも生物体内の方が高くなり、これを生物濃縮と呼んでいます。濃縮の程度は生物種や部位(筋肉や内蔵など)によって異なりますが、放射性セシウムの場合、一般的にはあまり大きくありません。
  - 現在放射性セシウムが体内へ取込まれても、これが特定の部位に濃縮するような水生生物は報告されていません。また体内に入った放射性セシウムや放射性ストロンチウムは代謝により体外へ排出されます。これまでの研究で、食物連鎖による高い濃縮傾向は見つかっていません。
  - 淡水魚では、海水魚に比べて、放射性セシウムが濃縮されやすいことがわかっています。これは浸透圧が異なるためです。

# Q3「放射性物質を減らす料理方法」について

## 【質問】

- 食品の取り扱いについて、どうすれば除染に役立つか。ex)洗う等
- 料理方法も、プラスαで教えていただけると嬉しいです。ex)スープにするのは、除染につながらないからNGだとか・・・
- 食品のより安全な食べ方を教えてほしいです。東北の野菜等購入したいと思いますが、具体的に家庭で少しでもできる除汚方法(?)等あれば聞きたいです。例えば「野菜はしっかり水洗いする」では、岩手産の生わかめ(放射性物質(?))は水に溶けやすいとのことですが)大好きなんです、これも水洗いをしっかりとすることで、多少でも変わるのでしょうか？また料理方法によって、放射線量の変化はありますか？
- 調理する時に気をつけたほうがいいことはあるか？
- 野菜はどのように洗うと一番よいか？

## A

放射性物質が食品衛生法に基づく暫定規制値を超える食品は、出荷制限などにより流通させないことになっています。ですから、市場で販売されている野菜に関し、特別な対策を行う必要は基本的にありません。なお、熱によって放射能が低減することはありませんが、独立行政法人放射線医学総合研究所によれば、「野菜を洗う、煮る(煮汁は捨てる)、皮や外葉をむく、などによって、汚染の低減が期待できます」とのことです。放射能が特に気になる方は、参考にしてください。(以上、消費者庁Q&A23.10.21(第5版)から引用)

- 日頃から食品の放射能汚染に関する情報を収集し、汚染の可能性が高いと考えられるものは避けましょう。
- リスクを分散するためには、いろいろな産地・品目のものを少量ずつ買いましょう。
- 料理方法としては「洗う」「皮や外葉をむく」「ゆでる、煮る(ゆで汁、煮汁は捨てる)」ことで汚染の低減が期待できます。

# 参考

「食品の調理・加工による放射性核種の除去率」(財団法人原子力環境整備センター、1994)から

[http://www.rwmc.or.jp/library/other/file/kankyo4\\_1.pdf](http://www.rwmc.or.jp/library/other/file/kankyo4_1.pdf)

## ○米

- ストロンチウム90は粳の分離によって50パーセントが除去され、さらに玄米の薄皮と胚芽を除き白米にすると60パーセントが除去される。つまり、白米には収種脱穀された状態の約20パーセントしか残らない。日本の研究では、玄米を精米して白米にする際のストロンチウム90の除去率は、70パーセント(国立衛試、1961)、80～90パーセント(農林省・農技研、1984)であり、かなり高い除去率が示されている。
- 白米をとぐ(水洗) ことにより、ストロンチウム90が50パーセント除去されることも分っている。
- セシウム137については、精米すると65パーセントが除去される。

## ○小麦

- 製粉によって放射性核種がかなり除去される。セシウム137、ストロンチウム90、マンガン54、コバルト60を土壌を通じて経根吸収させて栽培した場合でも、製粉によって、これら放射性核種の20～50パーセントが除去されている。

## ○野菜

- キュウリ、ナスは、水洗すると放射性降下物ストロンチウム90の50～60パーセントが除去される。
- ホウレンソウ、シュンギク等は煮沸処理(いわゆる“あくぬき”)によって、セシウム、ヨウ素、ルテニウムの50～80パーセントが除去される。
- 酸漬けのキャベツ、レタスのストロンチウム90は30～60パーセントが除去され、小さいキュウリの酢漬け(ピクルス)では放射性降下物の90%が除去される。
- Grauby報告(1989)によれば、放射性核種を添加した土壌で栽培したグリーンピースの場合でも、酢による洗浄と煮沸処理(あくぬき)によって、ストロンチウムの70パーセント、セシウムの50パーセントが除去されている。



# 参考

「食品の調理・加工による放射性核種の除去率」(財団法人原子力環境整備センター、1994)から  
[http://www.rwmc.or.jp/library/other/file/kankyo4\\_1.pdf](http://www.rwmc.or.jp/library/other/file/kankyo4_1.pdf)

## ○畜産物

- 牛乳のストロンチウム、セシウム、ヨウ素の80パーセントは脱脂乳に移り、精製したバターへの移行は僅か1～4パーセントである。
- 脱脂乳を酸処理して得たチーズ(酸処理)には2～6パーセントが移り、放射性核種の大部分はホエー(注、チーズとなる凝乳を分離した後の液状部分で乳清ともいう)に残る。(但し、脱脂乳を酵素により凝固させて製したレンネットチーズについては異なった傾向があり、セシウムとヨウ素は2パーセント程度にすぎないものの、ストロンチウムは80パーセントが移行する)。
- このように牛乳の加工工程において、放射性核種のバターや酸凝固チーズへの移行は少なく、ホエーに集まる傾向がある。
- 厄介なことには、このホエーは捨てられずに乳清飲料やパン・菓子等への添加物として食用に供される。万一の大規模な事故対策としては、ホエーの乳幼児用食品への一時的な利用制限も被ばく低減に役立つかと考えられる。

## ○水産物

- 放射性核種は概して魚の内臓に集まるので、臓物を除くと大巾に放射能が減少する。
- 魚肉の放射性核種は、調理における水洗や煮沸によって減少することが知られている。太平洋核爆発実験汚染海域で漁獲された体内汚染したキワダマグロの魚肉(注、放射性の亜鉛、鉄、カドミウム、セシウム等が放射性核種の主成分)を水浸出すると50パーセントの放射能が除去され、また、肝臓の放射能は肝油(ビタミン剤)へは殆んど移行しない。
- 貝やエビのストロンチウム90は、水洗で10～30パーセント、食塩水(3パーセント)では30～70パーセント除去される。
- カワマスのセシウム137は煮沸調理によって50パーセント除去される。

# 参考

水溶性ビタミンであるビタミンCやB類、アントシアニンをはじめとする多くのフラボノイド配糖体(糖が結合したもの)やクロロゲン酸類などのポリフェノール類は茹で水に溶け出すため、失われやすいです。

ハウレンソウを3分間茹でたときのビタミン類の残存率は、ビタミンC:48%、B1:70%、B2:80%、カロテン:90%と報告されており、特にビタミンCの減少が大きいと言えます。

また、茹で時間が長くなるほど水溶性ビタミンの残存率はさらに低下することが認められています。クロロゲン酸類はシュンギク、ゴボウ、ナス、モロヘイヤ、サツマイモなどに多く含まれる抗酸化成分です。

シュンギクを沸騰水中で5分間茹でた場合、クロロゲン酸類の残存率は44~62%で、失われた分は茹で水中に検出されました。

フラボノイド配糖体についても同様の報告があります。

(野菜等健康食生活協議会HP「野菜・果物に関するFAQ 18」から引用)

料理方法として、ゆでて、ゆで汁は捨てることで汚染の低減は期待できます。

しかし、ゆで汁には、栄養成分も溶け出します。栄養バランスの良い食事は健康の源でもあります。

どれくらいこうした調理方法を行うのかについては、食品の放射能汚染の状況など、さまざまな情報収集をした上で、メリットとデメリットをよく考えて判断をする必要があります。

# Q3取り込んでしまった放射性物質への対処方法がありますか。

【質問】取り込んでしまった放射性物質への対処方法として、味噌やヨーグルトなど、発酵食品が良いというのは本当ですか。また、他にもありますか。／汚染された食品を食べてしまった場合の対処法を教えてください。

放射性物質	物理学的半減期	生物学的半減期	実効半減期
セシウム137	30年	110日	約109日
セシウム134	2年	約100日	約88日
ストロンチウム90	28.8年	49年	約18年
プルトニウム239	2万4千年	50年(骨)	約50年
ヨウ素131	8.04日	120日(甲状腺)	約7.5日

実効半減期とは、体内に取り込まれた放射性物質の量が、生物学的排泄作用(生物学的半減期)及び放射性物質の物理的壊変(物理学的半減期)の両者によって減少し半分になるまでの時間。

実効半減期 =  $1 / (1 / \text{物理学的半減期} + 1 / \text{生物学的半減期})$

- 体内に取り込まれた放射性物質を効率よく安全に排出する方法は、現時点ではわかっていません。(参考: 体内汚染の治療に関する情報として、公益財団法人原子力安全研究協会HP「緊急被ばく医療研修のホームページ」([http://www.remnet.jp/lecture/forum/10\\_06.html](http://www.remnet.jp/lecture/forum/10_06.html)))
- 体内に取り込まれた放射性物質は、実効半減期(上表参照)ごとに半分に減っていきます。セシウム137は主に尿から排泄されていき、約109日で体内の量は半分になります。
- 余分な放射性物質を取り込まないように気をつけ、バランスよく食べることが大切です。

- セシウムとカリウムは第1族元素に属し、ストロンチウムとカルシウム、マグネシウムは第2族元素に属し、それぞれ性質が似ているとされています。「吸収されたセシウムはカリウムと同様な挙動をとる。」「一般的に、ストロンチウムとカルシウムの両元素が共通の吸収メカニズムを持つ…」食品安全委員会評価書  
[http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/radio\\_hyoka.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/radio_hyoka.html))
- セシウムやストロンチウムを体の中にため込まないために、栄養素であるカリウムやカルシウム、マグネシウムをあらかじめしっかりとることが効果的という考え方があるようです。実際の効果に関してはわかりません。
- カリウムはアボガド、ほうれんそうなど、カルシウムは牛乳やチーズ、ヨーグルトなど、マグネシウムは油揚げ、納豆など、普段食べるものに含まれています。
- カルシウム、カリウム、マグネシウムなどの栄養素といえども、摂り過ぎは逆に人体に有害です。これらの栄養素も含め、栄養バランスの良い食生活を心がけることが、健康につながります。



## 「フードファディズム」とは？

フードファディズム (food faddism) とは、食べものや栄養が健康と病気に与える影響を過大に信じていることです。

「〇〇を食べれば健康になる(体内の放射能が除去される)」「放射性物質を含む食品をほんのわずかに食べたただけでがんなどの病気になる」といったような極端な考え方は、絶対に鵜呑みにしないで、科学的な根拠の有無を確認するなど、様々な情報収集をしたうえで、慎重に、その真偽を判断しましょう。

(参考)厚生労働省HP「健康食品の正しい利用法」

[http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/kenkou\\_shokuhin00.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/kenkou_shokuhin00.pdf)

## 放射能や食の安全に関する悪質商法について

一部の食品から、食品衛生法上の暫定規制値を超えた放射性物質が検出され、出荷や摂取の制限が行われています。こうした食品は、市場には流通しないようになっていますので、根拠のない噂などで混乱せず、確かな情報に基づき冷静に対応することが重要です。

なお、放射能を除去するなどうたった機器や食品の販売等について、不審に思ったときは、震災関連悪質商法110番や各地の消費生活センター、警察まで御相談ください。(消費者庁HPから)

<岐阜県内の消費生活センター>

岐阜県県民生活相談センター 電話:058-277-1003

<http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/kurashi-chiikidukuri/seikatsu-sodan/sodan-mail.html>