

シリーズ
原発・いのち・みらい
その63

東京電力福島第二原発事故後の 甲状腺検査、学校検査縮小は 正当性があるか？

種市 靖行
（白山市・整形外科／石川県保険医協会
原発・いのち・みらいプロジェクトメンバー）

注目されてきた 甲状腺検査

2011年3月11日の東
北地方太平洋沖地震によつ
て発生した、東京電力福島
第一原子力発電所事故は国
際原子力事象評価尺度では
チェルノブイリと同等のレ
ベル7（深刻な事故）と評
価されています。このこと
を受けて福島県では「県民
の健康不安の解消」を目的
として、県民健康調査が開
始されました。この調査は
全県民を対象とする外部被
ばく線量を評価する基本調
査と4つの詳細調査に分か
れており、詳細調査の中で
は「甲状腺検査」にとても
注目が集まっています。そ
の理由は、チェルノブイリ
原発事故において、放射性
ヨウ素の被ばくによって小
児甲状腺がんが多発する
という事実が実証されてい
るからです。

過剰診断を防ぐ 診断基準

すでに甲状腺検査は4巡
目の検査が終了しており、
現在5巡目の検査が行われ



2020年12月17日、福島県にあるNPO法人はっぴーあいらんど☆ネットワークの代表・鈴木真理氏と県民健康調査検討委員会の元委員・成井香苗氏は、福島県知事と県民健康調査検討委員会座長に対し、「学校における甲状腺エコー検査継続を求める要望書」を提出。教職員の賛同署名527筆と意見フォームで集約した当事者らの要望の声を200筆も届けた。

成人のがん検診の過剰診断は全く問題になっていません。それは、日本においては過剰診断の議論はすでに1990年代に行われており、過剰診断を防ぐための基本的な考えが共有されてきたためです。そしてその基本的な考えは、原発事故後の甲状腺検査に関しても考慮され、過剰診断を防ぐために5mm以下の結節は基本的に精査せず次回検査で経過観察することになっています。

このような対策がなされた上で計画された甲状腺検査で、200名以上の甲状腺がんが発見されている事実は何を意味しているのでしょうか。過剰診断を強く主張する高野徹元委員の発言では、放射線被ばくの線量推計結果が低いため、甲状腺がんが多数発見される理由は放射線の影響ではないはずである、そうなるという過剰診断が起きているに違いないという、短絡的な思考によって過剰診断であると結論付けています。

しかし、事故当初のヨウ素被ばく量に関しては実測値がほとんど無く、床次眞司氏ら線量測定の実験家も不確定要素が大きいと伝えていました。また、甲状腺がんは進行の遅いがんであり、他の病気で亡くなった方の割合を見ると、1割程度に潜在性の甲状腺がんが発見されるという報

検査縮小ありきの 学校検査縮小論

告があることも理由として述べています。しかし、剖検例の報告では15歳以下に關してはデータがなく、過剰診断を強く主張する高野徹元委員もホームページ上で「15歳以下は過剰診断の可能性はほとんどない」と言っています。つまり、少なくとも中学生以下は過剰診断の危険性はほとんどないとしながら、学校検査は全て縮小すべきと矛盾した主張をしているのです。彼らの主張は検査縮小ありきで、理由は後付けの感が否めません。

事実究明のために 検査継続を

また、個人情報の保護という理由で詳細なデータは出てきていませんが、30mmを超えるがんも11例報告されており、肺転移のある症例も3例報告されています。過剰診断はないと断定はできませんが、検査を縮小してしまふことによつて治療が必要な方を見つけることができなくなるのであれば問題です。そもそも、この検査は原発事故による初期被ばくが正確に実測されなかったため行われている検査であるので、明らかに事実が判明しない限り検査縮小を行う正当性はないと考えられます。



鶏をダイレクトに感じる一杯



鶏 Soba スプーンヌードル 中能登町の自然派ラーメン

山本 司（野々市市・歯科）



ラーメン屋とは思えない店構え

会員の皆さまのお気に入りの食べどころの投稿を募集しています。原稿は600字程度、写真も一緒にお送りください。（編集部）
メール ishikawa-hok@doc-net.or.jp
FAX 076-231-5156

自分はラーメンが好きである。中でも自然派ラーメンと呼ばれるラーメンが特に好きだ。自然派「無化調ラーメン」と呼ばれている、化学調味料（アミノ酸化合物）を一切用いずに天然調味料のみで調理したラーメンである。

現在は福井市に移転し、「まほろば」という名前に変えてしまったのだが、以前、金沢日赤病院そばのビルにあった「そらみち」という名の店に定期的に通っていたことがある（閉店時に100人の行列ができたことがあった）。鶏と新聞の一面を飾ったとがある。あまりにおもしろくて、福井に移転してからもう一度のペースで通っていたのだが、昨今の新型コロナ感染症蔓延のため、県をまたぐ移動を今は自粛している。

味付け、店主の寡黙な調理風景はまさに名店の部類に入る。スープは名古屋上げ、数種の生揚げ醤油と合わせ、鶏をダイレクトに感じる一杯になっている。店が狭く、店主が一杯一杯丁寧に調理している。多少調理に時間がかかるのが残念だが、その欠点を凌駕するほどの魂のこもった一品である。ぜひ、近隣に出かけた際は一度ご賞味あれ。