



# 放射能にきちんと向き合うイタリアン

## ラ・リチェッタ

気になる Shop

# 40

文・写真=齊藤円華



今、私たちの食事はどれだけの放射能を帯びているのか。今年9月には神奈川県川崎市市長が、放射性セシウムを含む食材を学校給食で使うことについて「教育の一環」とする発言をしたが、ネット上では強い反発が起きた。

座間市内にあるイタリアンレストランのラ・リチェッタは、本誌2012年4月号で紹介した「木を植えるレストラン オーロラ」(東京都福生市)と同じく、自前で食品放射能測定器を備える数少ない店だ。3月にEシンチレーターを導入し、店内の一角を「座間放射能測定室」として提供。測定器の使用は有料だが、市民が自分で食品の放射能を測定できる環境を整えている。

店のオーナーで、同測定室代表の稲垣圭介さん(42才)は地元で



左：華やかな雰囲気ながら、くつろげる店内 右：ピッツァ・マルゲリータ(税込1386円)。バジルの香りが香ばしい

生まれ育ち、1999年に店を開業して以降も一貫して地産地消にこだわってきた。しかし東電原発事故で状況が一変。福島から遠く離れた座間にも放射性物質が降り注ぎ、地元食材を通じた内部被ばくを心配しなければならぬ状況に追い込まれた。

事故以降、「自分が疑心暗鬼に



住宅地にたたずむ「ラ・リチェッタ」。南欧風の外観が目を引く

なりながら料理を出すのが大きなストレスだった」という稲垣さんは、ベクレルフリーの料理を提供することを決意。使用する食材は測定を行い、検体も放射能を検出しなければ廃棄せずに食材として使い切るなどの工夫を重ねる。

座間市では周辺の自治体と比べ、放射能への取り組みが遅れている。厚木市などで行われている空間線量の定期測定、土壌や給食の放射能測定などがいずれも実施されていない。

稲垣さんの取り組みは、市民が自ら放射能と向き合い、安心を得るための貴重な場となっている。

ラ・リチェッタはオーロラなどとともに、外食店舗らでつくる「飲食セーフティネットワーク」に登録。稲垣さんは今後、生産者とも連携して、ベクレルフリーの輪を拡げる考えだ。

### data ラ・リチェッタ

〒252-0011 神奈川県座間市相武台1-6063-1  
 TEL 046-251-3730  
 営業時間/ランチ 11:30~14:00 デイナー 17:30~22:00  
 定休日/月(祝日を除く)  
 アクセス/小田急小田原線 相武台駅北口から徒歩5分  
<http://www.2m.biglobe.ne.jp/keisuke/>



オーナーの稲垣圭介さん



放射能測定器