

魚介類中の水銀濃度調査結果について

1 趣旨

(1) 魚介類中の水銀については、昨年6月3日厚生労働省が薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会の審議を経て、「水銀に関する魚介類等の摂食に関する注意事項」を公表した。また、昨年6月10日～19日に開催されたFAO/WHO合同食品添加物専門家会合(JECFA)において、メチル水銀のリスク評価が実施された。

(2) このような状況の下、水産庁は厚生労働省等関係機関と連携しつつ、魚介類中の水銀濃度調査を進めてきており、平成14年度に調査計画を策定し15年度にかけて、一定規模のデータが得られるよう、厚生労働省の暫定的規制値の適用除外とされているマグロ類、深海性魚介類等を対象に調査を実施してきた。また、独立行政法人水産総合研究センターにおいても、平成15年度から16年度に、同様の魚種について水銀濃度の調査研究を実施していることから、水産庁調査の結果と合わせて公表する。

(3) 水産庁は、これらの調査データを、平成16年8月17日に開催される薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会における「魚介類等に含まれるメチル水銀に関する安全確保」(リスク管理)の検討資料として提供し、食の安心安全に関する行政施策の決定に貢献したいと考えている。

(4) なお、本プレスリリース資料及び関連情報は、水産庁ホームページ(<http://www.jfa.maff.go.jp/>)及び農林水産省のホームページ「魚食と健康について」(<http://www.maff.go.jp/fisheat/fish-top.htm>)に掲載されている。

2 分析機関

(財)日本冷凍食品検査協会、(財)日本食品分析センター

3 分析方法

「魚介類の水銀の暫定的規制値について」(昭和48年7月23日環乳第99号 厚生省環境衛生局長通知)の別紙2の方法による。

4 検体の入手方法

分析機関及び水産総合研究センターが、調査対象魚介類を取り扱う業者、市場等から直接購入した。

5 調査結果の概要

魚介類名	天 然 または 蓄 養	測定部位	検体数	総水銀		メチル水銀	
				平均値 (ppm)	標準 偏差 (ppm)	平均値 (ppm)	標準 偏差 (ppm)
キハダ	天然	筋肉部	2 0	0.08	0.04	0.06	0.03
クロマグロ	天然	筋肉部	6 0	0.72	0.40	0.50	0.27
	蓄養	筋肉部	3 0	0.61	0.23	0.44	0.18
		(小計)	9 0	0.68	0.35	0.48	0.24
ビンナガ	天然	筋肉部	1 5	0.25	0.04	0.16	0.04
ミナミマグロ	天然	筋肉部	4 2	0.40	0.11	0.28	0.07
	蓄養	筋肉部	3 0	0.25	0.03	0.17	0.03
		(小計)	7 2	0.33	0.11	0.24	0.08
メバチ	天然	筋肉部	6 7	0.65	0.38	0.46	0.26
クロカジキ	天然	筋肉部	2 2	1.16	2.29	0.21	0.19
マカジキ	天然	筋肉部	2 2	0.41	0.23	0.31	0.17
メカジキ	天然	筋肉部	3 7	0.93	0.32	0.65	0.21
カツオ	天然	筋肉部	3 0	0.14	0.04	0.09	0.02
メヌケ類	天然	筋肉部	2 0	0.21	0.17	0.12	0.09
キンメダイ	天然	筋肉部	3 6	0.73	0.47	0.48	0.29
ギンドラ	天然	筋肉部	2 0	0.33	0.24	0.21	0.15
ベニズワイガニ	天然	筋肉部	1 0	0.30	0.11	0.19	0.06
エッチュウバイガイ	天然	可食部	1 0	0.74	0.10	0.49	0.06
		(内臓含む)					
サメ類 (ヨシキリザメ)	天然	筋肉部	3 0	0.54	0.12	0.35	0.06
		合 計	5 0 1				

調査結果の詳細は以下の別添資料のとおり。

(別添資料1) 魚介類中の水銀濃度調査結果 (度数分布表)

(別添資料2) 魚介類中の水銀濃度調査結果

(別添資料3) マグロ類の検体の試料の部位について

<問い合わせ先>

(電話) 03-3502-8111 (代表)

水産庁増殖推進部漁場資源課 担当: 小松課長 (内線7370)

長畠生態系保全室長 (内線7383)

石塚環境調査班長 (内線7386)