

プレスリリース

平成16年8月17日
水産庁

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	20	0.08	0.04	0.06	0.03
クロマグロ	天然	筋肉部	60	0.72	0.40	0.50	0.27
	蓄養	筋肉部	30	0.61	0.23	0.44	0.18
		(小計)	90	0.68	0.35	0.48	0.24
ビンナガ	天然	筋肉部	15	0.25	0.04	0.16	0.04
ミナミマグロ	天然	筋肉部	42	0.40	0.11	0.28	0.07
	蓄養	筋肉部	30	0.25	0.03	0.17	0.03
		(小計)	72	0.33	0.11	0.24	0.08
メバチ	天然	筋肉部	67	0.65	0.38	0.46	0.26
クロカジキ	天然	筋肉部	22	1.16	2.29	0.21	0.19
マカジキ	天然	筋肉部	22	0.41	0.23	0.31	0.17
メカジキ	天然	筋肉部	37	0.93	0.32	0.65	0.21
カツオ	天然	筋肉部	30	0.14	0.04	0.09	0.02
メヌケ類	天然	筋肉部	20	0.21	0.17	0.12	0.09
キンメダイ	天然	筋肉部	36	0.73	0.47	0.48	0.29
ギンダラ	天然	筋肉部	20	0.33	0.24	0.21	0.15
ベニズワイガニ	天然	筋肉部	10	0.30	0.11	0.19	0.06
エッチュウバイガイ	天然	可食部	10	0.74	0.10	0.49	0.06
サメ類(ヨシキリザメ)	天然	(内臓含む) 筋肉部	30	0.54	0.12	0.35	0.06
		合計	501				

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)

(事務局注) マグロの名称については、キハダはキハダマグロ、ビンナガはビンナガマグロ(またはビンチョウ)、ミナミマグロはインドマグロ、メバチはメバチマグロ(またはバチマグロ)、クロマグロは本マグロと同義である。