



食基発第 0603003 号
平成15年 6 月 3 日

各 都道府県 衛生主管部(局)長 殿
政令市
特別区

厚生労働省医薬局食品保健部基準課長

水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項について

今般、6月3日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・畜産合同部会において、魚介類等に含まれる水銀に関する安全確保について審議され、別紙のとおり、妊婦等を対象とした摂食に関する注意事項が取りまとめられたので、関係者への周知方よろしく願います。

なお、別添のとおり、水産庁及び母子保健担当課あて、通知していることを申し添えます。

平成15年6月3日

照会先：厚生労働省医薬局食品保健部

中垣 基津課長

担当：太齊、鶴身（内線2488、2489）

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
(平成15年6月3日開催)の検討結果概要等について

1. 本日開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会において審議された、魚介類に含まれる水銀に関する安全確保についての審議結果は次のとおりである。

メチル水銀の毒性に関する資料、平成13、14年度厚生労働科学研究や各都道府県において実施された魚介類中の水銀濃度に関するデータ、平成14年度に水産庁が実施したマグロ類の水銀検査結果等に基づき審議された。

その結果、別添のとおり、水銀濃度が高いサメ、メカジキ、キンメダイ、クジラ類の一部（ツチクジラ、バンドウイルカ、コビレゴンドワ、マッコウクジラ）を中心に、妊婦等を対象とした摂食に関する注意事項について取りまとめられた。

なお、妊婦等を除く方々にあつては、すべての魚種について、妊婦等にあつても上記の魚種を除き、現段階では水銀による健康への悪影響が一般に懸念されるようなデータはない。魚介類等は一般に人の健康に有益であり、本日の注意事項が魚介類等の摂食の減少につながらないように正確に理解されることを期待したい。

2. 厚生労働省の対応

母子保健関係部局、水産庁及び各都道府県に対し、妊婦等への指導等、本注意事項の趣旨を周知いただくよう通知した。

また、厚生労働省ホームページに掲載するなど、情報提供に努めていくこととしている。

水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項

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

多くの魚介類等が微量の水銀を含有しているが、一般に低レベルで人の健康に危害を及ぼすレベルではない。魚介類等は、良質なたんぱく質を多く含み、飽和脂肪酸が少なく、不飽和脂肪酸が多く含まれ、また、微量栄養素の摂取源である等、重要な食材である。

しかし、一部の魚介類等では食物連鎖により蓄積することにより、人の健康、特に胎児に影響を及ぼす恐れがある高いレベルの水銀を含有している。

このため、妊娠している方又はその可能性のある方については、魚介類等の摂食について、次のことに注意することが望ましい。

これまで収集されたデータから、バンドウイルカについては、1回60～80gとして2ヶ月に1回以下、ツチクジラ、コビレゴンドウ、マッコウクジラ及びサメ（筋肉）については、1回60～80gとして週に1回以下にすることが望ましい。

また、メカジキ、キンメダイについては、1回60～80gとして週に2回以下にすることが望ましい。

なお、妊娠している方等を除く方々はすべての魚種等について、妊娠している方等にあっても上記の魚種等を除き、現段階では水銀による健康への悪影響が一般に懸念されるようなデータはない。魚介類等は一般に人の健康に有益であり、本日の注意事項が魚介類等の摂食の減少につながらないように正確に理解されることを期待したい。

今後とも、魚介類等の中の水銀濃度及び摂取状況等を把握するとともに、胎児への影響に関する研究等を行い、その結果を踏まえ、今回の摂食に係る注意事項の内容を見直すものとする。

事 務 連 絡
平成15年 6 月 5 日

各 | 都道府県 |
政令市 | 衛生主管部(局)
特別区 | 食品衛生担当課 御中

厚生労働省医薬局食品保健部基準課

「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」について

平成15年6月3日付食基発第0603003号にてお知らせした「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」について、関係者が正確にご理解いただくように、別添を作成しましたので送付いたします。

平成15年6月3日に公表した「水銀を含有する魚介類等の
摂食に関する注意事項」について（正しい理解のために）

6月3日（火）、厚生労働省では、薬事・食品衛生審議会乳肉水産食品・毒性合同部会の審議結果に基づき、「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」を公表しました。同注意事項にも述べているとおり、「魚介類等は一般に人の健康に有益であり」この「注意事項が魚介類等の摂食の減少につながらないように正確に理解」していただくことに資するよう、改めてその概要をお知らせするものです。

まず、今回の注意事項は、「妊娠している方又はその可能性のある方」のみを対象に作成されたもので、子供の方やこれに該当しない成人の方に対しては、「すべての魚種等について、現段階では水銀による健康への悪影響が一般に懸念されるようなデータはない。」とされているので、安心して「一般に人の健康に有益である」魚介類等をバランスの良い食事の重要な要素としてお摂りになれます。

次に、この注意事項の対象である「妊娠されている方」や「その可能性のある方」については、「多くの魚介類が微量の水銀を含有しているが、一般に低レベルで人の健康に危害を及ぼすレベルではない。魚介類等は良質なたんぱく質を多く含み、飽和脂肪酸が少なく、不飽和脂肪酸が多く含まれ、また、微量栄養素の摂取源である等、重要な食材である。」としつつ、「しかし、一部の魚介類では食物連鎖により蓄積することにより、人の健康、特に胎児に影響を及ぼす恐れがあるレベルの水銀を含有している。」との認識から、「妊娠している方又はその可能性のある方については、」次のような「注意をすることが望ましい」とされています。

対象：妊娠されている方又はその可能性のある方

内容：

- (1) 2ヶ月に1回以下（1回60～80gとして）：バンドウイルカ
- (2) 1週間に1回以下（1回60～80gとして）：
ツチクジラ、コビレゴンドウ、マッコウクジラ及びサメ（筋肉）
- (3) 1週間に2回以下（1回60～80gとして）：
メカジキ及びキンメダイ

「なお、上記の魚種等を除き、現段階では水銀による健康への悪影響が一般に懸念されるようなデータはない。魚介類等は一般に人の健康に有益であり、本日の注意事項が魚介類の摂食の減少につながらないように正確に理解されることを期待したい。」とされています。

なお、本注意事項は、約300種、約2,600検体の魚介類等に含まれる水銀の量の調査結果、わが国における魚介類等の摂食状況等を踏まえて検討されたものです。

さらに、「今後とも、魚介類等の中の水銀濃度及び摂取状況等を把握するとともに、胎児への影響に関する研究等を行い、その結果を踏まえ、今回の摂食に係る注意事項の内容を見直すものとする」とされています。

最後に、同部会の報告にもあるとおり、「魚介類等は一般に人の健康に有益であり、この注意事項が魚介類等の摂食の減少につながらないように」、この「注意事項」を正確にご理解いただくようお願いいたします。

(参考)
水産物の栄養面での特徴 (平成11年度漁業白書より抜粋)

魚介類の脂質には、生活習慣病の予防や脳の発育等に効果がある高度不飽和脂肪酸のエイコサペンタエン酸 (EPA) やドコサヘキサエン酸 (DHA) が多く含まれることが知られるようになってきている。また、魚介類や海藻類が、カルシウムをはじめとする各種の微量栄養素の重要な摂取源になっていることがあらためて見直されている。

コラム：水産物に含まれる成分と機能

エイコサペンタエン酸 (EPA)、ドコサペンタエン酸 (DHA)
魚類、特にいわし、まぐろなど海産魚の脂質に多く含まれる脂肪酸の一種です。血栓を防ぐとともに血中のLDL (悪玉) コレステロール値を低下させ、脳梗塞、心筋梗塞などの血管障害を予防するほか、アレルギー反応を抑制する作用などがあります。さらに、DHAは、脳神経系に高濃度で分布し、情報の伝達をスムーズにするほか、脳の発育や視力の向上に関与しています。

タウリン
たこ、いか、貝、えび、かに類などに多く含まれているアミノ酸の一種です。生活習慣病予防物質として注目されており、動物実験により高血圧の下降、血液中のコレステロールの低下など多くの生理作用が確認されています。

アスタキサンチン
さけ、いくら、たい、えびなどの赤橙色の色素です。ビタミンEを上回る抗酸化作用を持つことが明らかにされており、活性酸素^注の作用による諸疾患を抑制することなどが期待されています。

注：活性酸素：呼吸により体内に取り入れられた酸素がエネルギーを生み出す過程でつくられる他の分子と結合しやすい状態の酸素分子。殺菌、解毒等の作用を持つ一方、老化、発がん、腎障害、動脈硬化、白内障などの促進にかかわる。

(別添：6月3日付け、水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項)

(略)

消費者からの水銀を含有する魚介類等に係るQ&A

(食品衛生室)

問1 水銀を含有する魚介類の摂食に関する注意事項が発表されましたが、通常の食生活の中で魚介類を食べて大丈夫ですか？

(答1) 多くの魚介類等が微量の水銀を含有しておりますが、一般に低いレベルで人の健康に危害を及ぼすものではありません。

また、魚介類等は、良質なたんぱく質を多く含み、飽和脂肪酸が少なく、不飽和脂肪酸が多く含まれ、微量栄養素の摂取源である等重要な食材ですので、一般の方はこれまで通り食べて大丈夫です。

問2 現在、妊娠しておりますが、日常の食生活の中で、魚介類を食べて大丈夫ですか？

(答2) 多くの魚介類等が微量の水銀を含有していますが、一般に低いレベルで人の健康に危害を及ぼすものではありませんが、一部の魚介類等では食物連鎖で蓄積することにより、人の健康、特に胎児への影響を及ぼす恐れがある高いレベルの水銀を含んでおります。

このため、妊娠している方又はその可能性のある方については、これまで収集されたデータから次の魚介類等の摂食について、注意がまとめられ発表されました。

- ・バンドウイルカについては、1回60～80gとして2ヶ月に1回以下
- ・ツチクジラ・コビレゴンドウ・マッコウクジラ・サメについては、1回60～80gとして週に1回以下
- ・メカジキ・キンメダイについては、1回60～80gとして週に2回以下

問3 水銀の含有する魚介類等の摂食による健康への悪影響のデータはあるのですか？

(答3) 魚介類等は人の健康保持に大切であり、一般の方々はずべての魚種について、また、妊娠している方等にあっても一部の魚種を除き、現段階では水銀による健康への悪影響が一般に懸念されるようなデータはありません。

1 静岡県ของキンメダイ漁業の概要

地区	漁場	漁船数	水揚量 (平成13年)	水揚金額 (推定金額)
下田	伊豆諸島周辺 小笠原沖公海	20隻	3,187トン	2,801百万円
熱海、伊東 稲取、下田 南伊豆	伊豆半島東岸沖 伊豆諸島周辺	約150隻	363トン	653百万円
御前崎、地頭方	御前崎沖	約20隻	380トン	
合計 (属人)	全国水揚量の 6～8割		3,930トン (2,715トン)	3,454百万円 (2,387百万円)

2 平成13年キンメダイの出荷状況(市場取扱品)

出荷先 市場名	市場取扱 量 (t)	金額 (百万円)	県内 (t)	県外 (t)		
				東京・横 浜	その他の 地域	計
下田魚市場	3,139	2,493	628	1,883	628	2,511
稲取魚市場	194	231	90	52	52	104
御前崎魚市場	163	196	49	81	33	114

3 その他

	平成13年属人生産量 (t)		
	全国	静岡県	シェア(%)
サメ類	24,605	156	6.3
メカジキ	9,616	187	1.9
その他の対象魚類	-	-	-

キンメダイ取引についての聞き取り状況

2003年6月5日		2003年6月6日							
取扱い状況	価格	出荷状況	風評被害等	その他	取扱い状況	価格	出荷状況	風評被害等	その他
下田市 漁協	現時点での単価は未定だが、昨日の@588円/kgを下回った模様。通常の変動以上。	通常どおり。	須崎支所の共同出荷では1kg以下の魚体の小さいものについては市場で買手が付かず、出荷停止について検討中。主に皇販店では小型のキンメの取扱を見送る動きが出ている。	千葉では本日から3日間休漁。 四国室戸では休漁を検討中。	台風の影響で、本日の水揚げなし。 昨日の午後出港したので、その水揚げは2～3日後。	昨日に比べ、特大サイズは@400円ダウン、中サイズは@200円アップと、サイズにより変動が様々。特に影響はみられない。	通常どおり。 川崎市場からは、キンメがあれば欲しい旨の連絡があった。	須崎支所の共同出荷については、下田魚市場への出荷で対応する予定。 横浜の卸売業者が提携しているスーパーの系列店では、小キンメの売れ行きが悪い。このため横浜市場での取り扱いが悪い。	昨日は天候の影響で出漁隻数が2～3隻と少ないため、本日の水揚げは少なかった。 6月8日に休漁再開の予定。
種取漁 協	昨日の@1,000円/kgを少し下回ったが、通常の変動以内。	通常どおり。	特になし。		通常どおり。 天候の影響で、本日の水揚げは減少。	昨日から3日間休漁。	特になし。		
御前崎 漁協	本日から3日間休漁。	本日から3日間休漁。		出漁再開については、状況により判断する。					
沼津魚 市場	昨日と変わらない。	通常どおり。	特になし。	キンメ干物加工について、一部納入先から問い合わせがある。今のところ影響はないが、報道等による今後の影響が懸念される。	昨日と状況は同じ。	昨日と状況は同じ。	昨日と状況は同じ。	昨日と状況は同じ。	昨日と状況は同じ。

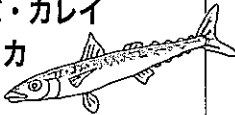



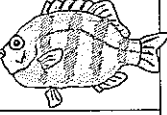

他県の情報

- ・千葉県銚子では、キンメの単価が25%ダウン。今週一杯休漁。また、千葉県の内房では、6/5、6休漁。
- ・高知県室戸でも休漁を検討中。

おいしい

お魚で健康づくり


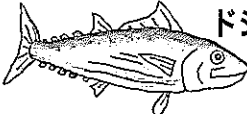
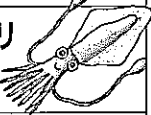

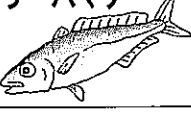

お魚は健康管理のお助けマン

心臓病 強心効果	イワシ・サケ・サバ・カレイ サンマ・マグロ・イカ エビ・カニ・海藻 
肝臓病 強肝効果	 タコ・イカ・カニ・カキ ハマグリ・アサリ・シジミ
高血圧 改善	イワシ・カレイ・サバ・サンマ マグロ・エビ・カニ タコ・ハマグリ・海藻 
利尿 作用・体毒排泄	 ドジョウ
二日酔 飲酒	タイ・ドジョウ イカ・カキ・ハマグリ 
視力 回復・眼の病気・疲れ	 ウナギ・カツオ・カキ

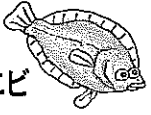
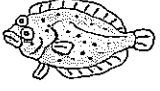
素肌美人に魚と海藻

美肌 保持	カレイ・ドジョウ ヒラメ・イカ・アサリ・カキ 
母乳 分泌	 ドジョウ・シジミ
中性脂肪 低下・排除	アジ・サバ(血合肉)・赤身マグロ ヒラメ・タイ・タコ・イカ エビ・カニ アサリ・カキ 
保温 効果	 サケ・ドジョウ カキ
血液 浄化・解毒効果	タイ・ドジョウ エビ・カキ 
胆石 予防	タイ・アサリ・シジミ・エビ カニ・タコ・イカ 

発育盛りの栄養源

頭の働き 促進(DHA)	イワシ・サンマ・サワラ  アジ・サバ・マグロ
栄養 補給	アジ・イワシ・カツオ・サンマ ドジョウ・アサリ カキ 
貧血 改善・増血作用	ドジョウ・イカ・ハマグリ アサリ・シジミ・カキ 
骨・歯・毛髪 育成	イワシ・カツオ・カレイ・サケ シシャモ・海藻 ハマグリ・エビ 
滋養強壮 作用	イワシ・カツオ・ブリ・ハマチ ドジョウ・ウナギ エビ・カキ 
外傷 (手術)体力回復	 カレイ・タイ ヒラメ・カキ

魚食文化が長寿の秘訣

成人病 予防	イワシ・カレイ・サンマ  ヒラメ・マグロ・イカ・エビ
ガン 予防	 ウナギ・カツオ シシャモ・カキ
老化 防止	イワシ・ヒラメ 
糖尿病 改善・予防	 アサリ・カキ・ハマグリ
動脈硬化 脳卒中 予防	イワシ・カレイ・サケ サバ・サンマ・マグロ  イカ・エビ・カニ・海藻
コレステロール 低下・排泄	イワシ・サバ・サワラ・サンマ タイ・マグロ・海藻・イカ エビ・カニ・シジミ 

Q1 キンメダイはどんな魚でしょうか？

キンメダイは世界各地の海に広く生息している魚で、太平洋では青森県以南、日本海では新潟県以南の各地の沖合深部に分布しています。自身で脂肪分を多く含み刺身、煮魚、焼き物、鍋物等の食材として人気のある魚です。日中は300～800mの深海底近辺にすみ夜間はやや浮上してきます。餌としてはホウライエソ、ハダカイワシのような深海魚、エビ類、オキアミ類、イカ類が確認されています。尾叉長50cm位に成長しますが、成長は遅く30cmになるのに3年、40cmで7年、50cmでは15年以上かかり、寿命は20年以上と考えられています。3歳位から産卵に加わっていると考えられ、標識放流調査の結果、大平洋沿岸(伊豆諸島、四国沖、南西諸島)のキンメダイは広範囲に移動しています。

Q2 静岡県で獲れたキンメダイは食べても安全でしょうか？

今回の発表は妊娠している方を除く方々は、すべての魚種において水銀による健康への悪影響が懸念されるようなデータはないというものです。ですから、静岡県で獲れたキンメダイについても妊娠している方以外については健康への悪影響の懸念はありません。また、妊娠してる方でも一定の量以内でしたら健康への影響はありません。

Q3 なぜ妊娠中の人は1週間に2回までなのですか？

食事1回に食べる魚の量を60～80gとして、これまでに得られた魚介類の水銀濃度に関するデータにより、総水銀量を求め、コーデックス(国際食品規格委員会)が定めた規制値をもとに1週間に食べることのできる回数を決めています。

Q4 どのようにして水銀が魚の中に入るのでしょか？

水銀は土壌中や岩石中に、そして河川、海洋中に自然に存在します。水中に溶けた水銀は細菌に取り込まれメチル水銀という物質になります。その細菌をプランクトンが食べ、またそのプランクトンを魚が食べるといった食物連鎖によって生物濃縮され、魚の体内に水銀が取り込まれ蓄積します。

Q5 魚の中に水銀が取り込まれて蓄積するとのことですが本当に魚は健康に良いのですか？

多くの魚介類等には微量の水銀を含有していますが、一般に低レベルで人の健康に害を及ぼすレベルではありません。

魚介類はバランスの取れた食事の重要な要素であり、高品質たんぱく質及びその他の栄養素のよい供給源です。魚介類の脂質には生活習慣病の予防や脳の発育等に効果があるEPA・DHAが多く含まれる等、バランスの取れた食事の重要な要素です。

厚生労働省は三日、魚のメカジキやキンメダイに含まれる微量の水銀が胎児に悪影響を及ぼす可能性があるとして、妊婦は食べるのを週二回以下にするよう注意を呼び掛けた。マッコウクジラ、サメなど五種についても食事制限を求めた。魚などについては、旧厚生省がメチル水銀の暫定規制値（一錠あたり〇・三ミグ以下）を設けているが、具体的な種名を挙げて、注意を呼び掛けるのは初めて。一方で、妊婦以外はどの魚を食べても健康に影響はないとして、呼び掛けを正しく理解するよう訴えた。

妊婦は節食を

厚生労働省が妊婦らに注意を呼び掛けた魚など

望ましい摂取回数	対象
2カ月に1回以下	・バンドウイルカ
週に1回以下	・ツチクジラ ・コヒレゴンドウ ・マッコウクジラ ・サメ(筋肉)
週に2回以下	・メカジキ ・キンメダイ

※1回あたりの量は60~80gとして計算

日中メカジキやキンメダイ

厚生労働省によると、いずれも一回の食事を六十から八十グラムとした上で、メカジキとキンメダイは、週二回以下にすることが望ましいとした。

また、バンドウイルカは人間が食べた際に取り込まれる量(暴露量)がメカジキ以上に多かったとして、二カ月に一回以下、ツチクジラ、コヒレゴンドウ、マッコウクジラ、サメ(筋肉)の四種は、週に一回以下とするのが望ましいとして

水銀、胎児に影響

厚生労働省の薬事・食品衛生省 魚種指定し呼び掛け

自然界に存在する水銀は有毒なメチル水銀に変化し、食物連鎖の上位に位置するカジキやクジラに蓄積。メチル水銀は人の体内に取り込まれると水俣病を起すほか、成人には影響を及ぼさないわずかの量でも胎児の神経発達に悪影響を与えることが分かっている。厚生労働省の薬事・食品衛生省は、厚労省や水産庁などが実施した水銀含有量調査を基に、日本人になじみの深い魚約三百種を検討。人間への暴露量が多い七種の食事制限が必要と判断した。また、欧米の一部で同様

朝刊 6/4 読者

メカジキ、キンメダイ食べ過ぎ

メカジキやキンメダイなどに含まれる水銀が、胎児に影響を及ぼす恐れがあるとして、厚生労働省は三日、水銀が高濃度に含まれる計七種類の魚やクジラ類を妊婦が食べ過ぎないように注意を呼び掛けることを決めた。厚労省が、特定の魚について食事指導をするのは初めて。各都道府県や関係団体などを通じて注意を促す。

厚生労働省は、メカジキやキンメダイは、食事一回当たりの摂取量を六十一から八十グラムとし、週に二回以下に抑えるよう求めている。このほか、ツチクジラ、コヒレゴンドウ、マッコウクジラ、サメ(筋肉)は、同量で週一回以下、より汚染濃度の高いバンドウイルカは同量で二カ月に一回以下にするのが望ましいとしている。同省は「妊婦以外は問題な

妊婦は注意

い」としている。

水銀は、魚類や鯨類の体内に、メチル水銀の形で最も多く蓄積する。中毒になると神経症状を引き起こし、水俣病の原因にもなった。人体には、ほとんどが魚類から取り込まれ、胎児に影響を及ぼす危険性が指摘されている。

「水銀、胎児に影響」厚労省

同省が行った魚介類の水銀の濃度調査などから、魚種ごとに食べる頻度に応じた水銀摂取量を算出し、どの程度の頻度で食べると耐容摂取量を超えるかをほじき出した。イギリスやカナダでは、マグロについても食べ過ぎないように指導しているが、同省の審議会は「日本人の平均摂取量からすると問題ない」として、対象外とした。

メカジキ・キンメダイ、妊婦は「週2回以下に」

水産物に含まれる水銀の安全性を評価する厚生労働省の薬事・食品衛生審議会の部会は3日、水銀濃度が高い魚介類、クジラ類の摂取を控えるよう、妊婦や妊娠の可能性のある人に呼びかけることを決めた。胎児への健康影響が指摘されているため、メカジキ、キンメダイは週2回以下が望ましいとされている。

日米英の水銀の検査結果と、国内での平均的な摂取量をもとに健康影響を評価した。メカジキから検出されたのはメチル水銀で平均0.71ppm。キンメダイは0.58ppmで、平均的な摂取量の60〜80％にあてはめると週3回以上で国際機関が定める許容量を越えるおそれがある。

サメの肉やクジラ類のツチクジラ、コビレゴンドウ、マッコウクジラは週1回以下、バンドウイルカは2カ月に1回以下とした。平均0.74〜1.08ppmと濃度が高かったマグロ3種も検討されたが、1回あたりの摂取量が20％程度と少ないため呼びかけ対象にはならなかった。

厚生労働省は、都道府県や水産庁に対し妊婦への指導などの注意事項の周知を求める通知を同日出した。一方で、今回呼びかけた以外の魚種や妊婦でない人については「健康への悪影響を懸念するデータはない」とし「一般に魚介類は健康に有益」と冷静な対応を呼びかけている。

厚生労働省審議会 魚の水銀調査、おかし指導

メカジキなど7種類 水銀が胎児に影響

厚生労働省

厚生労働省の薬事・食品衛生審議会乳肉水産食品・毒性合同部会は3日、メカジキやキンメダイなど7種類の魚やクジラ類について「人の健康、特に胎児に影響を及ぼす恐れがある高いレベルの水銀を含んでいる」として、妊婦が食べる際は一定量以下に抑えることが望ましいとする注意事項をまとめた。同省はホームページで情報提供する方針で、国が特定の魚などを指定して摂取指導をするのは初めて。

注意事項はこれまでに行われた魚介類の水銀濃度に関するデータを基に、妊娠かその可能性がある人は▽バンドウイルカは1回60〜80％として2カ月に1回以下▽ツチクジラ、コビレゴンドウ、マッコウクジラ、サメ(筋肉)は同週1回以下▽メカジキ、キンメダイは同週2回以下に摂取を抑えることが望ましいとしている。

妊婦はメカジキ週2回まで

水銀が胎児に悪影響 厚生労働省

厚生労働省は三日、魚は食べるのを週二回以下のメカジキやキンメダイに注意を呼び掛けた。マッコウクジラ、胎児に悪影響を及ぼす可能性があると、妊婦も、食事制限を求めた。

厚生労働省

魚などについては、旧厚生省がメチル水銀の暫定規制値(一錠あたり0.3ppm以下)を設けているが、具体的な種名を挙げて、注意を呼び掛けるのは初めて。一方で、妊婦以外はこの魚を食べ

ても健康に影響はないとして、呼び掛けを正しく理解するよう訴えた。厚生省によると、いずれも一回の食事を六十から八十％とした上で、メカジキとキンメダイは、週二回以下にすることが望ましいとした。

自然界に存在する水銀は有毒なメチル水銀に変化し、食物連鎖の上位に位置するカジキやクジラに蓄積。メチル水銀は人の体内に取り込まれると水俣病を起こすほか、成人には影響を及ぼさないわずかの量でも胎児の神経発達に悪影響を与えることが分かっている。

厚生労働省が妊婦らに注意を呼び掛けた魚など

望ましい摂取回数	対象
2カ月に1回以下	・バンドウイルカ
週に1回以下	・ツチクジラ ・コビレゴンドウ ・マッコウクジラ ・サメ(筋肉)
週に2回以下	・メカジキ ・キンメダイ

※1回あたりの量は60〜80gとして計算

厚生労働省は三日、キンメダイとメカジキに含まれる水銀が胎児に悪影響を及ぼす恐れがあると、妊娠中か妊娠の可能性のある女性が食べるのは週二回以下にするよう注意喚起した。マッコウクジラやサメ(筋肉)などは週一回以下が望ましいとした。ただ同省は「妊婦以外では危害を及

キンメダイ、メカジキ摂食

「妊婦週2回まで」

「ぼすレベルではない」と定。ツチクジラ、コヒレゴンドウについては週一回以下、バンドウイルカ

食品衛生審議会の乳肉水産食品・毒性合同部会が

水銀、胎児に悪影響の恐れ

こころした注意事項をまとめた。自然界に存在する無機水銀は微生物によって有毒なメチル水銀に変化、

注意事項では一回に摂食するこれらの魚類などの量を六十一八十と設

などの深海魚、クジラ類に蓄積する。

今回の調査ではインドマクロ、クロマクロ、メバチマクロはキンメダイやメカジキより水銀濃度が高かった。部会は「マ

厚生省が注意喚起

「多く食べる場合は注意が必要」と指摘している。

キンメダイ

厚生労働省は三日、魚のメカジキやキンメダイに含まれる水銀が胎児に悪影響を及ぼす可能性があるとして、妊婦は食べるのを週二回以下にするように、注意を喚起する方針を決めた。

このほか、いずれも妊婦を対象に、サメやマッコウクジラは週一回以下、バンドウイルカは二カ月一回以下に制限するように求める。しかし、妊婦以外はどの魚を食べても健康への問題はないとしている。

自然界に存在する水銀は、バクテリアによって有毒なメチル水銀に変化して、食物連鎖の上位に位置する

オメデタ女性 週2食以下に

産経 5/4(卯)

蓄積の水銀が胎児に悪影響の恐れ

メカジキ

カジキやマクロ、クジラに蓄積することが知られている。

水俣病の原因物質でもあるメチル水銀が、魚を食べることで体内に取り込まれた場合、成人には影響を及ぼさない量でも胎児の神経発達に影響を及ぼす可能性がある。

このため、厚生省は日本人になじみの深い魚について、水産庁などが実施した水銀含有量調査を元に、薬事・食品審議会で、摂食制限が必要かどうか議論。この日の会合で、キンメダイなどについて、摂食制限を呼び掛けることが決まった。

厚生省呼び掛け

下田で風平 緊急

水揚げ 緊急会議、PR検討へ

キンメダイ 妊婦に摂取制限

厚生労働省がキンメダイなどに含まれる水銀が胎児に悪影響を及ぼす可能性があるとして、妊婦の摂取制限を呼びかけたことが県内の漁業関係者に波紋を広げている。年間水揚げ日本一を誇る下田市漁協（佐々木源也組合長）では四日、「厚生労働省の摂取制限は、『キンメの下田』といわれる下田港にとって打撃が大きい」と、キンメ漁船の船主や仲買人、漁協関係者が集まり、緊急会議を開いて対応策を協議した。

全国一で、東京中央卸売 死活問題だ。市場の五割を占める。下田港は県内の八割にあたる年間二千五百ト、金額で二十一億円（平成十四年）と日本の水揚げ港だけに、消費者に買い控えの風評被害が出るのは

緊急会議では、「漁協としてキンメダイを食べる方法で安全PRを行うことが必要」（佐々木組合長）で一致し、具体的なPR方法を県漁連や県農業水産部など関係機関と検討して決めることになっている。

佐々木組合長は「正直 揺を隠さない。いつか厚生労働省の注意喚起はショックだ」と動

もろえれば一般の人には問題ないことが分かるはずだが、（新聞の）見出しに『キンメダイ』と大きく出た。消費者にキンメダイは危険と誤って解

県「過敏反応しないで」

食の安全推進委で協議へ

感の表情を見せる。県内のキンメダイ漁は

厚生労働省の発表を受けた。県庁で「水銀を含有する魚介類に関する連絡会」を開き、今後の対策を話し合

係市町村に厚労省の発表内容について連絡をした。また、「しずおか食の安全推進委員会」（委員長 鈴木雅近副知事）

が早速委員会を開き、今後の対応を協議することを決めた。県水産振興室は「厚労省の発表を見る限り、通常の状態なら健康に影響はない。各市町村には過敏に反応しないよう呼びかけていきたい」と話している。



キンメダイの摂取制限が水揚げ量日本一の下田港に波紋をよび、二下田外ヶ岡

魚介類は有益な食料

一般の人には問題ない

経小日発

厚生労働省は三日、水銀濃度が高いサメ、メカジキ、キンメダイ、クジラの一部の摂取に関する注意事項をまとめた。胎児への悪影響を考え、妊娠している人や妊娠の可能性のある人を対象としたもので、メカジキやキンメダイの摂取は週二回以下にすることが望ましいと注意を喚起している。ただ、「多くの魚介類などに含まれる微量を含むが、一般には低レベルで人の健康に危害を及ぼすレベルではない」とし、「魚介類などは一般に人の健康に有益であり、注意事項が魚介類などの摂取の減少につながらないように正確に理解させることを期待したい」と、今回の注意が魚介類などを必要以上に避けるような事態にならないよう呼び掛けている。

「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項」は、薬事・食品衛生審議会乳肉水産食品・毒性合同部会が、メチル水銀の毒性に関する資料や魚介類の水銀濃度に関するデータ、水産庁の調査などをもとに審議したもの。

注意事項は魚介類など全体を「基本的に人の健康に危害を及ぼすレベルでなく、重要な食材」として、魚介類などでは、特に胎児に影響を及ぼす恐れがある高いレベルの水銀を含有しているとして、妊娠している人、妊娠の可能性のある人の魚介類などの摂取について、注意を促すものになっている。

厚生労働省はこの注意事項を水産庁や都道府県に対し、妊婦などへの指導にすることを望ましいと

妊婦はメカジキ、キンメダイ、クジラを食へ過ぎないように

厚生労働省が注意喚起

している。メカジキ、キンメダイも週二回以下（六十一〜八十％）が望ましいと注意を喚起している。ただ、この注意が魚食

に対する過敏な反応を生まないよう、「魚介類は一般に人の健康に有益」とし、摂取の減少にならないよう正確な理解を求めている。

水産庁の三削志郎増殖推進部長は「注意事項に

も、魚介類などが一般に人の健康に有益であり、普通の人には何ら影響するものでないことが盛り込まれているが、そのことを多くの人に正確に理解してもらいたい」と話している。

魚類の水銀問題

最近、食の安全会議

静岡

情報を共有、対応策

県は四日、厚生労働省が「魚類に含まれる微量の水銀が胎児に影響する可能性がある」として、妊婦にメカジキやキンメダイの摂取を週二回以下にするように注意を呼び掛けたことを受け、水産、食品衛生、観光など関係四部局七室の連絡会を開いた。

厚生労働省の正確な発表内容などを情報共有化を図るの狙い。県は近々「食の安全推進会議」(委員長・鈴木雅近副知事)を招集し、今後の対応を検討する。同時に、消費者に対しては「同省の発表は健康に危害を及ぼすとの内容で、キンメダイは伊豆七島周辺が主な漁場で、年間の水揚げ量は七、八千トンの半分以上を占める下田港が水揚げ量全国一位。地元消費は一副

協店の魚の理伊豆の料

キンメの名、なぜ突然…

「調査の開示を」

「突然なぜ？」「過剰反応抑えて」メカジキやキンメダイなどに含まれる水銀が胎児に悪影響を及ぼす可能性があるとして、厚生労働省が妊婦の摂取制限を呼び掛けている。妊婦以外は食べても影響がないとされるが、下田市漁協(佐々木源也組)は「消費者の過剰反応が怖い」と警戒する。同漁協は「魚に多少の水銀が含まれていることはマクロなどの例で知られている。なぜ、キンメやメカジキの名が突然挙げられたのか。根拠として

程度とみられ、ほとんどとされる。同省の発表後、一部が仲買が敬遠する動きもあつたが、大方の漁業、流通関係者は冷静に受け止め、目立った混乱はないという。

県内漁港で波紋広がる

日経

6/6

取引量減り 価格も低下

キンメダイ「騒動」

キンメダイなどに含まれる水銀が胎児に悪影響を及ぼす恐れがあると、厚生労働省が三日発表した妊婦の摂食制限に関する注意喚起が、静岡県内の漁業関係者などに波紋を広げている。キンメダイ水揚げ量全国一位の下田港では取引量の減少や取引価格に影響が出た。キンメダイ漁を取りやめる漁港も出てきた。

年間二千五百トン、約二億円の取引額が出た（下田市漁協の佐々木源也組合長）の水揚げを誇る下田港では、「四日はあまり影響がなかったが、五日は取引量と取引数量ともに



小売店では、取り扱いを止める動きは出ていない（静岡市内）

「通常の取引価格は一日十ト以上ある取引量も五日は五分程度に減った。仲買人

価格の低下を警戒し漁を取りやめる動きも出てきた。御前崎港では「七日までの三日間、キンメダイ漁の十三隻すべてが漁を見合わせる」（御前崎漁協）という。厚労省は妊娠中か妊娠の可能性のある女性は摂取を週二回以下にするよう示したが、「妊婦以外では危害を及ぼすレベルではない」とする。このため小売店は「通常なら安全性に問題がないという厚労省の公表内容を顧客に説明する」（しずてつストア）、「現状では安全性に問題はないよう取り扱い中止などは考えていない」（コープしずおか）などと冷静に対応している。県は今回の注意喚起に関する情報交換のため、「しずおか食の安全推進委員会」を六日開く。副知事や農業水産部長が今後の対応を協議する。

しずおか食の安全推進委員会設置要綱

(目的)

第1条 生産から流通・消費に至る総合的な食の安全確保を推進するとともに、健康危機における関係部局の相互の連携強化を図ることを目的として、「しずおか食の安全推進委員会」(以下「委員会」という。)を設置する。

(委員会の業務)

第2条 委員会は次に掲げる事項に関する業務を行う。

- (1) 食の安全確保のあり方とその推進に関すること
- (2) 食品に係る健康危機管理に関すること
- (3) その他必要な事項

(委員会の組織等)

第3条 委員会は、別表1に掲げる者を委員に充て、構成する。

- 2 委員長には、副知事をもって充てる。
- 3 委員長は委員会を代表し、委員会を総括する。

(会議)

第4条 委員会は、委員長が招集し、主宰する。

- 2 委員長は、会議の議長となる。
- 3 委員長が必要と認めるときは、委員以外の者に出席を求めることができる。

(幹事会)

第5条 委員会には、会議の審議・検討を補佐するため、幹事会を置く。

- 2 幹事会は、別表2に掲げる者をもって構成する。
- 3 幹事長には、健康福祉部生活衛生総室長を充てる。
- 4 幹事会は、幹事長が必要に応じ招集し、主宰する。

(ワーキング会議)

第6条 幹事会には、ワーキング会議を置き、委員会の業務について具体的な調査・検討を行う。

(事務局)

第7条 委員会の事務局は健康福祉部食品衛生室に置き、その事務を行う。

(その他)

第8条 この要綱に定めるほか、委員会の運営に必要な事項は、委員長が別に定める。

付 則

この要綱は、平成14年8月29日から施行する。

(別表1)

しずおか食の安全推進委員会

	構成員
委員長	副知事
委員	生活・文化部長 環境森林部長 健康福祉部長 商工労働部長 農業水産部長 教育委員会教育長

(別表2)

しずおか食の安全推進幹事会

	部 局	構成員
幹事長	健康福祉部	生活衛生総室長
幹 事	生活・文化部	県民生活室長
	環境森林部	環境総務室長、林業振興室長、環境衛生科学研究所微生物部長、医薬品生活部長
	健康福祉部	健康増進室長、疾病対策室長、食品衛生室長、生活衛生室長、薬事審査室長
	商工労働部	研究企画室長、技術振興室長、地域産業室長
	農業水産部	企画調整室長、マーケティング室長、研究調整室長、お茶室長、こめ室長、みかん園芸室長、畜産振興室長、家畜衛生室長、水産流通室長、水産振興室長、水産資源室長
	教育委員会	義務教育課長、体育保健課長

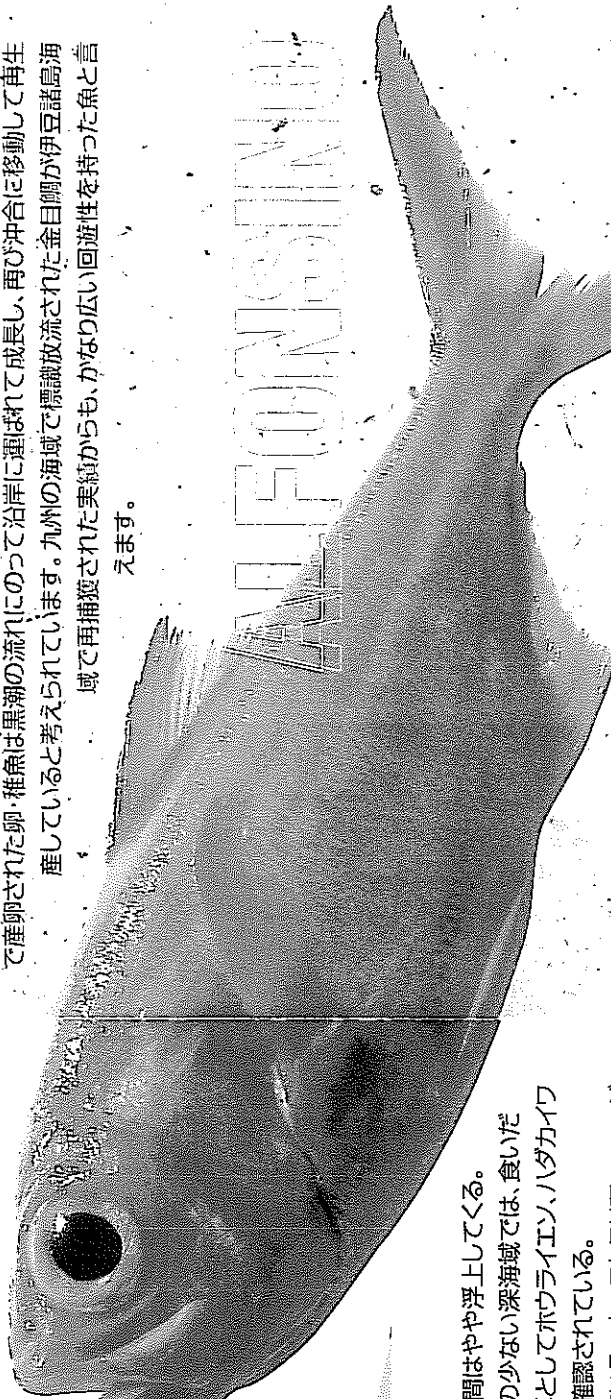
※幹事会の下に、ワーキング会議を置く。

ABOUT THE KINMEDAI ●●●

学名 Beryx splendens Lowe
 英名 Alfonsino
 分類 脊椎動物門・顎口上綱・硬骨漁綱・真骨下綱
 体長 さんめだい目・さんめだい連目・さんめだいい科
 体型 全長50cm位に成長する
 尾鰭は大きく、深く二股に切り込んでいる。また胸鰭も長く頭長と同じくらい長さがある。

なるほどなつく！ 金目鯛ってどんな魚？

艶やかな赤に身を包み、
 愛嬌のある
 大きな目を持つ金目鯛は、
 深海魚の中では
 とびきりの美人なのデス。



■金目鯛の目は何故大きくて光るのか？

金目鯛の生息している場所は水深300m以上の深海です。わずかな光を効率よく捉えらるるように、口径の大きなレンズと反射板の機能を持った特殊な網膜の目になっています。

■金目鯛の寿命は？

かなり成長の遅い長生きの魚で、30cmで4年、40cmで7年、50cmを越えるものは15年以上と言われています。

■金目鯛の成熟・産卵・移動

成長の遅い魚ですが、3歳位から産卵に加わっていると考えられています。高齢魚の多い沖合で産卵された卵・稚魚は黒潮の流れにのって沿岸に運ばれて成長し、再び沖合に移動して再生産していると考えられています。九州の海域で標識放流された金目鯛が伊豆諸島海域で再捕獲された実績からも、かなり広い回遊性を持った魚と言えます。

生態 日中は300~800mの深海底近辺に棲むが、夜間はやや浮上してくる。形態的に特徴なのが大きな目と口であるが、餌の少ない深海域では、食糧の必要性から胃袋も大きくなっている。主な餌としてホウライエイ、ハダカイフシのような深海魚、エビ類、オキアミ類、イカ類が確認されている。

分布 東北、新潟以南の各地の沖合深部に広く分布している。オーストラリア、ニュージーランド周辺や大西洋にも生息する。

地方名 さんでい、さんだいい(東伊豆町)、さんめ(東京・小田原・銚子)、ざめんだい、ざめだいい、まさん、まさんめ(小田原)、あかぎ(三峰)、あかさぎ(和歌山)、あこうだいい(佐渡ヶ島)、かげさよ(尾鷲)、かたじらあ(沖縄)

食べ方 冬が旬。産卵直前の6~7月も脂がのる。白身で脂肪分を多く含む。刺身、煮魚、焼き物、鍋物と何にでもよくあじ、頭やあらは、よじだしが取り、みそ汁やパイペースに最適。

選び方 目が金色に光り、白目の部分が澄んでいるものが新鮮です。さらに体色が金色に輝いていて身の張りが良いものを選ぶことがポイントです。

雑学 名前の由来は、目が大きく瞳孔が金色であることによる。生きて海中を泳いでいるときの体色は薄い朱色ですが、水揚げされてから鮮紅色になります。色と形から「鯛」が名前が付いていますが鯛の仲間ではありません。

