

我が国における食品からのカドミウム摂取量の年次推移

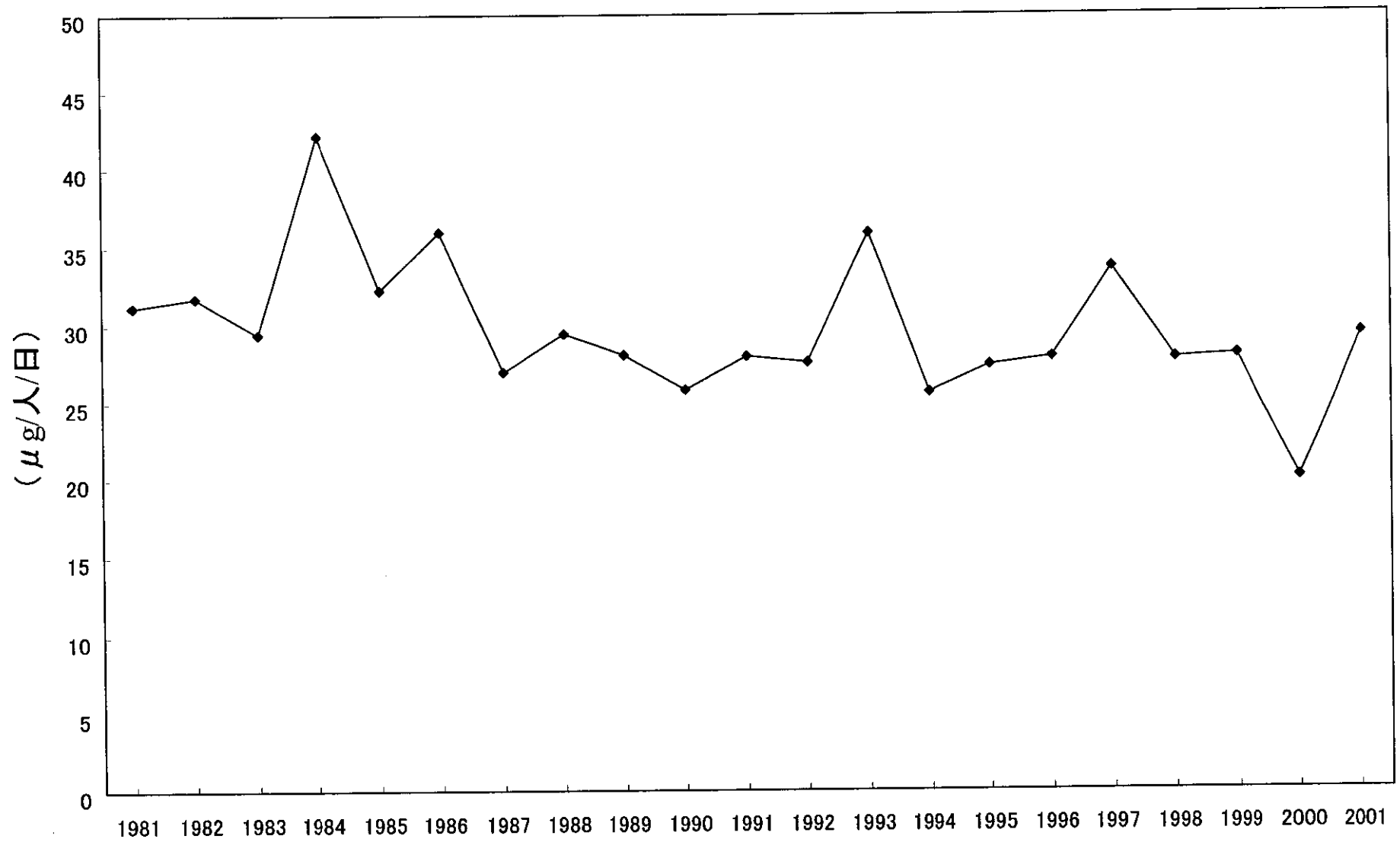
単位=μg/人/日

分析年	機関数	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	X I	X II	X III	X IV	合計
		米	雑穀・芋	砂糖・菓子	油脂	豆・豆加工品	果実	有色野菜	野菜・海藻	嗜好品	魚介	肉・卵	乳・乳製品	加工食品	飲料水	
1981	11	16	2.3	0.45	0.08	1.4	0.1	2.0	5.5	0.1	2.7	0.13	0.01	0.16	0.00	31
1982	12	18	1.8	0.35	0.04	1.2	0.1	2.3	5.3	0.1	2.2	0.03	0.01	0.19	0.05	32
1983	10	14	1.9	0.40	0.02	1.2	0.3	1.5	5.1	0.1	3.8	0.74	0.09	0.20	0.00	29
1984	12	17	4.3	0.55	0.06	1.7	1.0	2.3	5.7	1.6	6.6	0.78	0.23	0.31	0.05	42
1985	10	14	3.0	0.62	0.05	1.4	0.6	1.6	3.7	0.9	5.6	0.49	0.03	0.18	0.00	32
1986	9	19	3.1	0.40	0.01	1.1	0.4	1.5	5.6	1.0	2.4	0.95	0.39	0.18	0.00	36
1987	9	11	2.8	0.32	0.05	0.9	0.2	2.2	5.1	0.7	3.0	0.29	0.10	0.22	0.01	27
1988	11	11	3.1	0.57	0.00	1.4	0.3	1.7	5.6	1.0	3.5	0.66	0.30	0.27	0.00	29
1989	10	14	2.0	0.38	0.03	1.3	0.3	1.6	4.3	0.5	2.9	0.22	0.12	0.25	0.11	28
1990	11	12	2.8	0.33	0.01	1.3	0.2	1.7	3.7	0.5	2.6	0.14	0.25	0.10	0.11	26
1991	10	15	2.5	0.29	0.01	1.0	0.1	1.8	3.1	0.9	2.8	0.20	0.17	0.10	0.00	28
1992	10	16	2.4	0.30	0.01	1.0	0.1	1.2	3.2	0.3	2.8	0.13	0.03	0.14	0.00	28
1993	10	20	3.7	0.28	0.03	1.4	0.2	1.5	3.9	0.7	3.6	0.28	0.16	0.08	0.01	36
1994	11	11	2.6	0.38	0.03	0.8	1.3	1.6	4.3	0.8	2.4	0.25	0.25	0.05	0.05	26
1995	10	15	1.9	0.28	0.02	0.8	1.1	1.1	4.1	1.2	1.6	0.12	0.03	0.05	0.04	27
1996	10	15	1.6	0.27	0.01	1.0	1.9	1.5	4.3	0.2	1.5	0.12	0.03	0.05	0.04	28
1997	10	18	2.3	0.21	0.01	0.7	1.7	1.4	6.7	0.3	1.6	0.33	0.05	0.04	0.00	34
1998	10	10	2.4	0.43	0.02	0.5	2.6	1.7	4.9	0.4	3.9	0.22	0.10	0.05	0.00	28
1999	10	10	2.3	0.39	0.02	1.3	0.5	2.0	3.4	0.6	6.8	0.27	0.19	0.03	0.00	28
2000	10	8	2.0	0.19	0.00	1.2	0.1	1.3	5.2	0.2	2.0	0.15	0.03	0.03	0.00	20
2001	10	15	2.9	0.30	0.01	1.2	0.2	1.8	3.3	0.5	3.8	0.14	0.02	0.04	0.00	29
平均		15	2.6	0.38	0.03	1.1	0.7	1.7	4.6	0.6	3.3	0.33	0.13	0.14	0.02	30

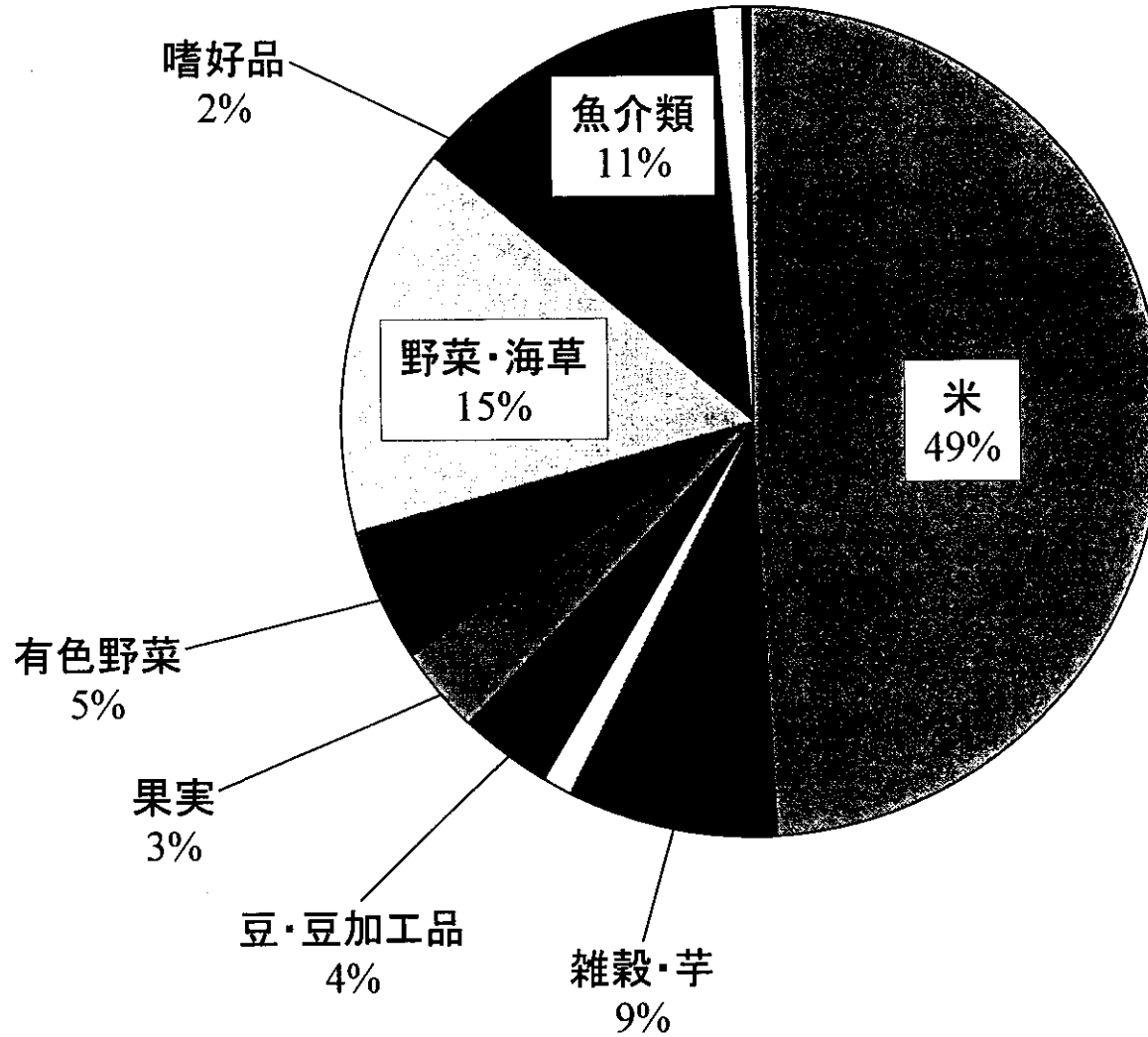
出典：厚生科学研究「食品中の有害汚染物質等の評価に関する研究」

(注)検出不可は0とした。

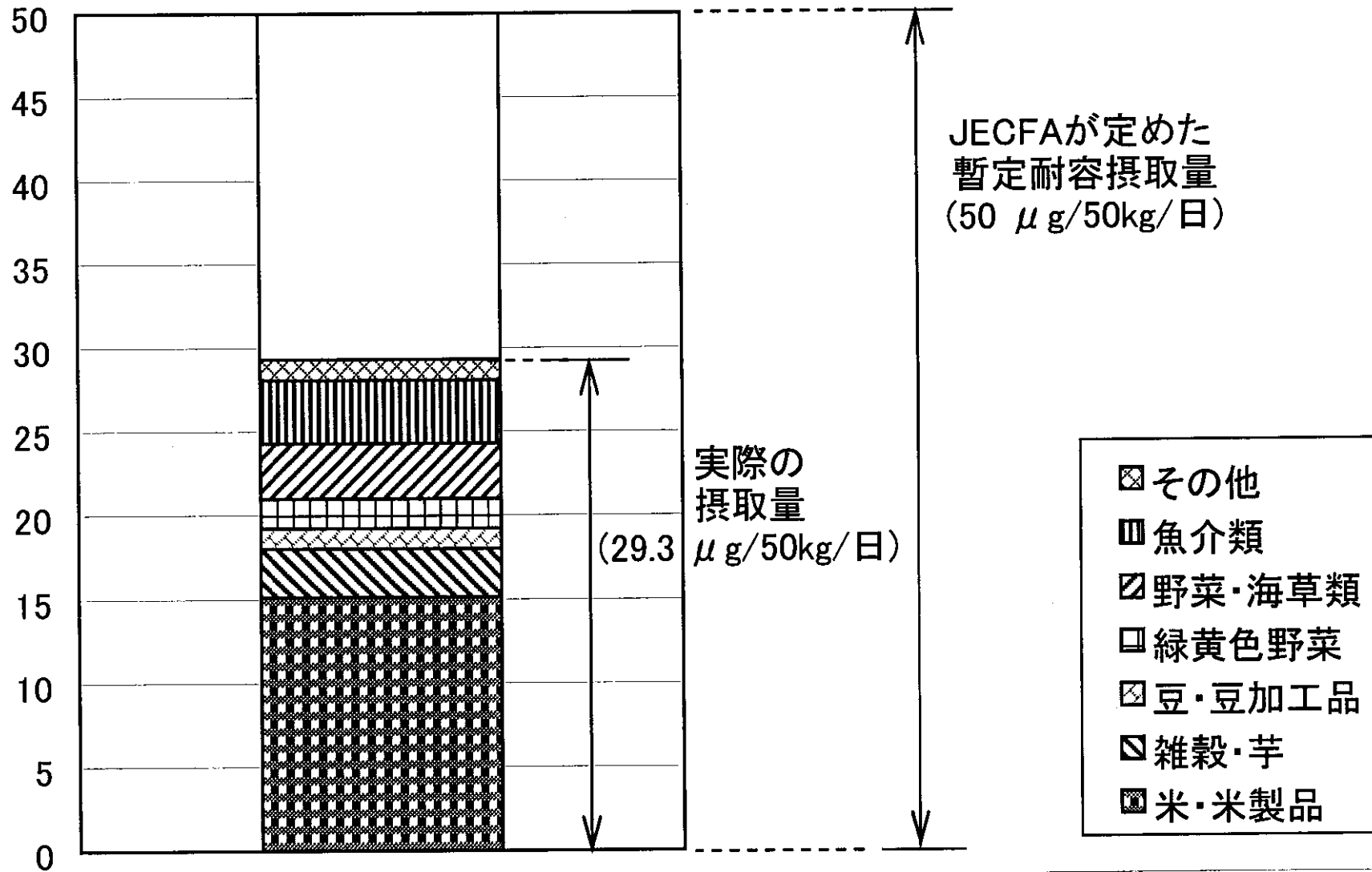
Cd摂取量の年次推移



Cd摂取量の食品群別摂取割合(1992~2001年平均値)



(参考) 人の体重 50 kg 当たり 1 日当たりの食品由来のカドミウム摂取量



水産物からのカドミウム摂取量の試算

水産物の調査結果		国民栄養調査結果(H10~12)				カドミウム摂取量(μg)			
品目	平均値 (ppm)	食品名	摂取 者数 (人)	全体 平均 (g)	摂取者 平均 (g)	摂取者 90%tile (g)	全体 平均	摂取者 平均	摂取者 90%tile
1. 魚類									
アユ	0.0	あゆ	46	0.1	71.5	140.0	0.0	1.4	2.8
イシガレイ	<0.01	かれい(生)	831	1.7	81.5	130.0	0.0	0.8	1.3
		かれい(干し)	325	0.6	69.5	120.0	0.0	0.7	1.2
マコガレイ	<0.01								
イシモチ	<0.01	ぐち(生)	30	0.1	95.9	180.0	0.0	1.0	1.8
コイチ	<0.01								
ウグイ	<0.01								
ウナギ	<0.01	うなぎ(生)	203	0.3	59.1	101.3	0.0	0.6	1.0
		うなぎ(きも)	17	0.0	32.6	100.0	0.0	0.3	1.0
		うなぎ(かば焼き)	348	0.6	69.9	100.0	0.0	0.7	1.0
カツオ	0.0	かつお(生)	497	1.0	80.1	150.0	0.0	0.8	1.5
		かつお(なまり節)	60	0.0	25.7	70.0	0.0	0.3	0.7
		かつお(かつお節)	5818	0.3	1.7	3.5	0.0	0.0	0.0
		かつお(角煮)	43	0.0	23.5	60.0	0.0	0.2	0.6
		かつお(削り節つくだ煮)	35	0.0	8.3	20.0	0.0	0.1	0.2
		かつお(塩辛)	17	0.0	12.2	22.5	0.0	0.1	0.2
		かつお(水煮缶詰)	15	0.0	19.3	34.0	0.0	0.2	0.3
		かつお(味付け缶詰)	9	0.0	38.9	60.0	0.0	0.4	0.6
		かつお(フレーク味付け)	43	0.0	28.2	55.0	0.0	0.3	0.6
		かつお(油漬け)	228	0.1	24.9	45.0	0.0	0.2	0.5
ミナミマグロ	0.0	まぐろ(赤身)	10203	5.4	20.4	57.1	0.2	0.6	1.7
		まぐろ(脂身)	177	0.3	67.6	112.5	0.0	2.0	3.4
		まぐろ(フレーク水煮缶詰)	219	0.2	28.8	56.3	0.0	0.9	1.7
		まぐろ(フレーク味付け缶詰)	182	0.1	26.1	49.5	0.0	0.8	1.5
		まぐろ(油漬け)	1297	0.8	24.1	42.5	0.0	0.7	1.3
メバチ	0.0								
ピンナガ	0.0								
キハダ	<0.01								
クロマグロ	<0.01								
パシオカジキ	0.1	かじき(生)	210	0.4	65.3	100.0	0.0	9.1	14.0
クロカジキ	0.0								
メカジキ	0.0								
クロダイ	<0.01	たい(生)	6833	2.5	14.2	30.0	0.0	0.1	0.3
		たい(焼き)	57	0.1	82.3	180.0	0.0	0.8	1.8
マダイ	<0.01								
コイ	<0.01	こい(生)	20	0.0	67.9	152.5	0.0	0.7	1.5
コノシロ	<0.01	このしろ(生)	38	0.0	46.2	90.0	0.0	0.5	0.9
		このしろ(甘酢漬け)	30	0.0	61.7	93.4	0.0	0.6	0.9
シロザケ	<0.01	さけ(生)	1690	2.9	67.7	107.4	0.0	0.7	1.1
		さけ(新巻き)	705	1.1	58.8	100.0	0.0	0.6	1.0
		さけ(塩ざけ)	4153	4.8	45.3	80.0	0.0	0.5	0.8
		さけ(くん製)	77	0.1	35.3	75.0	0.0	0.4	0.8
		さけ(すじこ)	1030	0.4	16.9	40.0	0.0	0.2	0.4
さけ(水煮缶詰)	122	0.1	34.2	75.0	0.0	0.3	0.8		
スケソウダラ	<0.01								
スズキ	<0.01	すずき(生)	98	0.2	81.1	155.0	0.0	0.8	1.6
タチウオ	<0.01	たちうお(生)	337	0.6	72.6	133.0	0.0	0.7	1.3
ニジマス	<0.01								
ハタハタ	0.0	はたはた(生)	47	0.1	87.9	150.0	0.0	1.8	3.0
		はたはた(塩干し)	38	0.1	54.2	88.0	0.0	1.1	1.8
ヒラメ	<0.01	ひらめ(生)	139	0.2	55.5	113.5	0.0	0.6	1.1
フナ	0.0	ふな(生)	22	0.0	62.4	120.0	0.0	0.6	1.2
		ふな(甘露煮)	11	0.0	54.5	100.0	0.0	0.5	1.0
ブリ	<0.01	ぶり(生)	942	1.8	75.6	120.0	0.0	0.8	1.2
マアジ	<0.01	あじ(生)	2015	3.2	62.2	110.0	0.0	0.6	1.1
		あじ(開き干し)	1422	1.9	52.4	97.5	0.0	0.5	1.0
		あじ(くさや)	7	0.0	30.0	50.0	0.0	0.3	0.5
		あじ(味付け缶詰)	9	0.0	39.8	105.0	0.0	0.4	1.1
マアナゴ	0.0	あなご	730	0.4	20.5	30.0	0.0	0.4	0.6
マイワシ	0.0	いわし(まいわし生)	401	0.7	66.3	120.0	0.0	0.7	1.2
		いわし(まいわし丸干し)	134	0.2	52.2	120.0	0.0	0.5	1.2
		いわし(まいわし生干し)	70	0.1	46.6	81.3	0.0	0.5	0.8
		いわし(めざし)	2524	0.6	8.6	12.0	0.0	0.1	0.1

水産庁の調査結果		国民栄養調査結果(H10~12)					カドミウム摂取量(μg)		
品目	平均値(ppm)	食品名	摂取者数(人)	全体平均(g)	摂取者平均(g)	摂取者90%tile(g)	全体平均	摂取者平均	摂取者90%tile
		いわし(煮干し)	1972	0.3	6.1	12.5	0.0	0.1	0.1
		いわし(しらす干し)	3218	0.9	11.2	25.0	0.0	0.1	0.3
		いわし(田作り)	160	0.1	16.3	30.0	0.0	0.2	0.3
		いわし(みりん干し)	128	0.1	36.5	70.0	0.0	0.4	0.7
		いわし(水煮缶詰)	8	0.0	39.2	53.3	0.0	0.4	0.5
		いわし(味付け缶詰)	109	0.2	56.6	100.0	0.0	0.6	1.0
		いわし(油漬缶詰)	11	0.0	20.5	45.0	0.0	0.2	0.5
マサバ	<0.01	さば(生)	8262	4.3	20.1	70.0	0.0	0.2	0.7
		さば(塩蔵)	683	1.3	71.8	110.0	0.0	0.7	1.1
		さば(塩干し)	478	1.0	78.6	125.0	0.0	0.8	1.3
		さば(しめさば)	120	0.2	49.7	100.0	0.0	0.5	1.0
		さば(さば節)	21	0.0	12.3	26.9	0.0	0.1	0.3
		さば(水煮缶詰)	63	0.1	60.2	100.0	0.0	0.6	1.0
		さば(みそ煮)	93	0.2	68.5	123.8	0.0	0.7	1.2
		さば(トマト漬)	0	0.0			0.0		
		さば(油漬)	5	0.0	50.0	50.0	0.0	0.5	0.5
マハゼ	<0.01	はぜ(生)	13	0.0	54.8	100.0	0.0	0.5	1.0
		はぜ(つくだ煮)	28	0.0	17.4	30.0	0.0	0.2	0.3
		はぜ(甘露煮)	8	0.0	18.8	50.0	0.0	0.2	0.5
メカジキ	0.0	かじき(生)	210	0.4	65.3	100.0	0.0	2.0	3.0
メバル	<0.01	めばる(生)	124	0.3	84.2	160.0	0.0	0.8	1.6
ヤツメウナギ	0.1	やつめうなぎ(生)	0	0.0			0.0		
ヨシキリザメ	0.0	さめ(生)	18	0.0	60.1	140.0	0.0	1.8	4.2
ワカサギ	<0.01	わかさぎ(生)	68	0.1	36.9	66.7	0.0	0.4	0.7
		わかさぎ(つくだ煮)	81	0.0	15.6	30.0	0.0	0.2	0.3
		わかさぎ(あめ煮)	14	0.0	25.1	50.0	0.0	0.3	0.5
2. 甲殻類									
ガザミ	0.1	かに(かざみ)	81	0.1	51.3	120.0	0.0	3.6	8.4
クルマエビ	0.0	えび(くるまえばし)	4538	3.1	26.8	50.0	0.1	1.1	2.0
ケガニ	0.1	かに(毛がに)	20	0.0	88.8	153.0	0.0	7.1	12.2
スジエビ	0.1								
テナガエビ	<0.01								
ベニズワイガニ	0.2	かに(ずわいがに(生))	136	0.2	49.8	100.0	0.0	8.0	16.0
		かに(ずわいがに(ゆで))	238	0.3	51.0	100.0	0.1	8.2	16.0
		かに(水煮缶詰)	408	0.2	17.8	45.0	0.0	2.8	7.2
ホッコクアカエビ	0.1								
3. 甲殻類									
アカガイ	0.6	あかがい(生)	33	0.0	37.8	60.0	0.0		
		あかがい(味付け缶詰)	14	0.0	56.9	100.0	0.0		
アサリ	0.1	あさり(生)	3336	0.9	11.0	34.3	0.1	0.7	2.1
		あさり(つくだ煮)	143	0.1	14.0	30.0	0.0	0.8	1.8
		あさり(水煮缶詰)	38	0.0	22.0	37.5	0.0	1.3	2.3
		あさり(味付け缶詰)	8	0.0	35.0	100.0	0.0	2.1	6.0
アワビ	0.0	あわび(生)	14	0.0	66.5	150.0	0.0	2.7	6.0
		あわび(干し)	1	0.0	6.0	6.0	0.0	0.2	0.2
		あわび(水煮缶詰)	0	0.0			0.0		
		あわび(味付け缶詰)	7	0.0	22.2	60.0	0.0	0.9	2.4
イイダコ	0.0	たこ(いいだこ(生))	41	0.1	74.0	130.0	0.0	3.0	5.2
スルメイカ	0.3	いか(生)	11749	5.9	19.5	53.8	1.7	5.6	15.6
		いか(するめ)	273	0.2	22.3	50.0	0.0	6.5	14.5
		いか(さきいか)	71	0.0	15.9	30.0	0.0	4.6	8.7
		いか(くん製)	42	0.0	29.9	50.0	0.0	8.7	14.5
		いか(切りいかあめ煮)	24	0.0	16.4	40.0	0.0	4.8	11.6
		いか(いかあられ)	19	0.0	24.0	54.0	0.0	7.0	15.7
		いか(塩辛)	343	0.2	18.8	37.5	0.0	5.5	10.9
コウイカ	<0.01								
サザエ	0.1	さざえ(生)	17	0.0	57.1	100.0	0.0	2.9	5.0
		さざえ(味付け缶詰)	5	0.0	40.2	160.0	0.0	2.0	8.0
シジミ	0.4	しじみ(生)	659	0.3	19.0	37.5	0.1	7.0	13.9
ハマグリ	0.1	はまぐり(生)	159	0.1	36.1	70.2	0.0	2.5	4.9
		はまぐり(つくだ煮)	10	0.0	28.5	67.5	0.0	2.0	4.7
		はまぐり(味付け缶詰)	0	0.0			0.0		
ホタテ貝柱	0.1	ほたてがい(生)	490	0.7	51.7	114.6	0.1	6.2	13.8
		ほたてがい(貝柱(生))	303	0.4	56.5	120.0	0.1	6.8	14.4
		ほたてがい(貝柱(煮干し))	29	0.0	8.4	20.0	0.0	1.0	2.4
		ほたてがい(水煮缶詰)	98	0.1	27.6	50.0	0.0	3.3	6.0
		ほたてがい(味付け缶詰)	21	0.0	44.9	66.7	0.0	5.4	8.0

水産庁の調査結果		国民栄養調査結果(H10~12)					カドミウム摂取量(μg)		
品目	平均値(ppm)	食品名	摂取者数(人)	全体平均(g)	摂取者平均(g)	摂取者90%tile(g)	全体平均	摂取者平均	摂取者90%tile
マカキ	0.3	かき(貝・生)	2110	2.0	36.9	100.0	0.6	11.1	
		かき(貝・水煮缶詰)	4	0.0	33.4	66.7	0.0	10.0	
		かき(貝・くん製油漬け)	0	0.0			0.0		
マダコ	0.0	たこ(まだこ生)	153	0.2	57.7	100.0	0.0	0.6	1.0
		たこ(まだこゆで)	2636	1.9	27.6	50.0	0.0	0.3	0.5
4. 棘皮類									
ウニ	0.2	うに(生)	42	0.0	18.4	33.3	0.0	3.1	5.7
		うに(粒)	11	0.0	9.9	17.5	0.0	1.7	3.0
		うに(練り)	34	0.0	10.2	20.0	0.0	1.7	3.4
ナマコ	<0.01	なまこ(生)	13	0.0	101.2	200.0	0.0	1.0	2.0
		なまこ(このわた)	0	0.0			0.0		
5. 魚介類内臓									
アカニシ(内臓含む)	2.5								
アワビ(内臓)	3.1								
ガザミみそ	0.7								
ケガニみそ	2.0								
サザエ内臓	4.7								
スルメイカ肝臓	33.9								
ベニスワイガニ内臓	11.7								
ホタテうろ	5.8								
ホタテ卵・生殖腺	1.8								
6. 塩辛類									
イカ塩辛	2.6	いか(塩辛)	343	0.2	18.8	37.5	0.4		
イカ塩辛(黒づくり)	3.3	いか(塩辛)					(0.5)		
ウニ塩辛	0.1	うに(練り)	34	0.0	10.2	20.0	0.0	0.9	1.8
カツオ塩辛	0.6	かつお(塩辛)	17	0.0	12.2	22.5	0.0	7.8	14.4

注1) 国民栄養調査の結果に対応する魚類が複数存在する場合には、平均値が一番高いものを用いた。

注2) 一日摂取量調査におけるカドミウム摂取量(約30g)と合計し、仮に毎日摂取すると仮定した場合、JECFAが定めた週間耐容摂取量(7μg/kg/週)を超過

注3) 水産庁の調査結果の平均値が<0.01ppmのものは0.01ppmとして試算した。

イカ塩辛等からの1日当たりのカドミウム摂取量の試算（詳細）

① アカガイからの1日当たりのカドミウム摂取量

	カドミウム含有量(ppm) ^{注1)}	摂取回数 ^{注2)}									
		平均値	最小値	最大値	1回	2回	3回	4回	5回	6回	毎日
		0.6	0.6	0.7	／週	／週	／週	／週	／週	／週	
アカガイ(生)の摂取量(g)^{注3)}											
全体平均	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
摂取者平均	37.8	24.2	22.7	25.7	3.5	6.9	10.4	13.8	17.3	20.7	24.2
摂取者 90%tile	60.0	38.4	36.0	40.8	5.5	11.0	16.5	21.9	27.4	32.9	38.4
アカガイ(味付け缶詰)の摂取量(g)^{注3)}											
全体平均	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
摂取者平均	56.9	36.4	34.1	38.7	5.2	10.4	15.6	20.8	26.0	31.2	36.4
摂取者 90%tile	100.0	64.0	60.0	68.0	9.1	18.3	27.4	36.6	45.7	54.9	64.0

(単位: μ g)

② マガキからの1日当たりのカドミウム摂取量

	カドミウム含有量(ppm) ^{注1)}	摂取回数 ^{注2)}									
		平均値	最小値	最大値	1回	2回	3回	4回	5回	6回	毎日
		0.3	0.1	0.7	／週	／週	／週	／週	／週	／週	
カキ(貝・生)の摂取量(g)^{注3)}											
全体平均	2.0	0.6	0.2	1.4	0.1	0.2	0.3	0.3	0.4	0.5	0.6
摂取者平均	36.9	11.1	3.7	25.1	1.6	3.2	4.7	6.3	7.9	9.5	11.1
摂取者 90%tile	100.0	30.0	10.0	68.0	4.3	8.6	12.9	17.1	21.4	25.7	30.0
カキ(貝・水煮缶詰)の摂取量(g)^{注3)}											
全体平均	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
摂取者平均	33.4	10.0	3.3	22.7	1.4	2.9	4.3	5.7	7.1	8.6	10.0
摂取者 90%tile	66.7	20.0	6.7	45.4	2.9	5.7	8.6	11.4	14.3	17.2	20.0

(単位: μ g)

③ イカ塩辛からの1日当たりのカドミウム摂取量

	カドミウム含有量(ppm) ^{注1)}	摂取回数 ^{注2)}									
		平均値	最小値	最大値	1回	2回	3回	4回	5回	6回	毎日
		2.6	0.1	9.9	／週	／週	／週	／週	／週	／週	
イカ(塩辛)の摂取量(g)^{注3)}											
全体平均	0.2	0.5	0.0	2.0	0.1	0.2	0.2	0.3	0.4	0.5	0.5
摂取者平均	18.8	49.4	1.7	186.1	7.1	14.1	21.2	28.3	35.3	42.4	49.4
摂取者 90%tile	37.5	98.6	3.4	371.3	14.1	28.2	42.3	56.4	70.4	84.5	98.6

(単位: μ g)

注1) 水産庁が実施した水産物に含まれるカドミウムの実態調査結果

注2) カドミウム含有量が平均的なものの摂取回数

注3) 平成10～12年の国民栄養調査の結果