

平成 17 年 9 月 20 日

厚生労働省医薬食品局安全基準審査課
乳肉水産基準係 御中

社団法人 全国近海かつお・まぐろ漁業協会

「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」の
見直しに対する意見募集について
(意見)

本年 8 月 12 日付けの「注意事項」(案)及び(Q&A)については、正しい理解が得られるようまた、風評被害防止に配慮して頂いたことに対し感謝いたします。
下記のとおり本会の意見を申し述べます。

記

1. 沢山の有害な化学物質や汚染物質が溢れている現代において自然由来であるメチル水銀を特に取り上げて問題視するのは、却って国民の不安をあおり、混乱を招くだけであり、栄養学的な優位性や健康食として認められている魚の摂食を抑制する結果となり、更に魚を食べないことによる健康面への悪影響により、国民は大きな損失を被ることになると思われる。
2. 胎児への影響は、音を聞いた反応が $1/1,000$ 秒以下のレベルで遅れるというような軽微なものであり、また、少なくとも今までそのような「健康上の影響」については認識しておりませんし、一般消費者より多くの魚を食べていると思われる漁業者の間でも、聞いたことがありません。また、評価に用いられた疫学調査は食習慣、環境等全く違う外国のものであり、そのデータで日本人の基準を作ることは甚だ疑問です。今後、是非日本での疫学調査を基に見直しを行ってい頂きたいと考えます。
3. 我々まぐろ漁業者が一番懸念する「風評被害」についても一度そのよう

な事態が起きれば、魚価安、燃油高等経営に苦しむ漁業者にとつて命取りとなりかねない重大な問題となるので、消費者に過大な不安を与え、買い控えなどの風評被害が起きることだけは回避して頂きたく今後も、十分な対策を講じて頂きます様お願ひいたします。

意見募集 水銀(foodchain)

差出人:

送信日時:

2005年9月20日火曜日 11:20

宛先:

意見募集 水銀(foodchain)

件名:

「妊婦への魚介類の摂食に関する注意事項について(案)」に係る意見募集について

本件に関し以下の意見を述べますので、よろしくお願ひいたします

- 1 前回の公表時には、消費者に魚そのものが危険であるかのような誤った理解をされ、いわゆる「風評被害」をまねきました。今回、公表された「注意事項(案)」は、前回に比べこうした「風評被害」防止の観点での配慮がなされており、その点評価させていただきたいと思います。幸い今日は消費者の皆様も冷静に行動されおり、現在のところ店頭での大きな混乱等は発生しておりません。正式な公表時においても、混乱が生じないよう、特に、マスコミを含めた適切な対応をお願いします。
- 2 前回は事前情報がなかったことから店頭で大きな混乱が生じました。店頭で消費者に対し適切に説明できるよう、分かりやすいパンフレット等の作成配布をお願いします。
- 3 今後、消費者に誤解や過大な不安を与えることとなり、「風評被害」が再発するようになった場合は、事態収拾のため適切な対応をお願いします。
- 4 今後ともこうした情報公開にあたっては「必要な人が、必要な時期に、正確で分かりやすい内容」の提供とともに、マスコミに対し正確な情報を十分説明し節度ある報道が行われるようお願いします。

全国水産物商業協同組合連合会

厚生労働省医薬食品局
食品安全部基準審査課
乳肉水産基準係御中

平成 17 年 9 月 21 日

「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項」の見直しに対する意見

全国消費者団体連絡会

[REDACTED]

今回出されました「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項」の見直しは、妊婦が不安をいだく事の無いような配慮や、魚介類離れが起きないように、といった配慮が感じられます。

消費者が不安をおぼえるのは、漠然とした情報ではつきりとした数字がない時や、原因がはっきりしない時です。特に神経質になりがちな妊婦に注意事項を伝える事は広く一般の方を対象にするのとちがい更に丁寧に説明されることが良いと思われます。具体的な事例の数値をあげていることでむやみに恐れなくともよいこと、魚類の栄養が妊娠出産には欠かせない物であることや具体的な消費形態のグラム数を示したことで、自分自身がどうしたらよいのかがわることは不安を取り除くためにとても重要なことです。今回はそれが示されているので理解が進むと思われます。

今後とも<正確な理解のお願い>に記されていますように、科学技術の進歩にあわせての注意事項の見直しや、わかり易い情報を提供されますようお願いたします。

以上

厚生労働省食品安全部基準審査課 御中

「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項について」

社団法人 大日本水産会

[REDACTED]

8月12日に出された注意事項の見直し（案）は、摂食指導の対象の限定性、また魚食の有用性の観点から記述されており、概ね納得出来る内容となっている。また、見直し（案）発表時における風評被害は、幸いにも現時点では特段見られず今日に及んでいる。

上記の状況を踏まえ、パブリックコメント終了後における、標記注意事項の見直し発表の際にも、報道機関に対し正確な情報提供を行い、引き続き風評被害が起こらないよう十分注意していただきたい。

今回の摂食指導の内容は、あくまでも暫定的な措置であり、今後国内独自の疫学調査を踏まえ、継続的な見直しを図っていく必要があり、その際にはセレンの水銀毒性の緩和機能なども考慮していただきたい。

妊婦に分かりやすい内容のパンフレットを可能な限り早く作成し、本件に關したいたずらな不安感や誤解を持たぬよう正確な情報提供を行っていただきたい。

「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項について」

日本鰐鮪漁業協同組合連合会

私共は、遠洋まぐろ漁業の業界です。今回の注意事項見直しにあたり、先の公表時のような誤解や混乱が一般の消費者の中で再び起こり、水銀のリスクを理由に、魚介類の持つ優れた特性が見捨てられるような残念な事態とならないようにと願い、かねて、厚生労働省に対して風評被害の再発回避に向け格段のご尽力を要望して参りました。

私共の基本的理義は、つぎのようなものです。

- ① 魚介類に含まれる水銀は天然由来であり、その濃度は経年で増えているわけではないこと。
- ② 日本でも世界でも、天然由来の水銀を魚から摂取して、何らかの健康被害を引き起こした事例は出でていないこと。
- ③ 定常的な魚食がもたらす健康に対するベネフィットが研究により世界的に明らかになってきており、日本は伝統的なこの魚食文化の中で、世界一の長寿を誇る国となっていること。

幸い、今回の注意事項案の公表後も、市場は落ち着いており、過剰な反応も見られないと報告がされています。

今回、厚生労働省が「注意事項案」を作成するに当たり、前回の経緯も踏まえつつ、専門家の助言を幅広く得ながら検討を重ね、メッセージがしかるべき対象に的確に伝わるようその構成や文言の改善に努力されたこと、マスコミ対策をはじめとするリスクコミュニケーションに努め関係者の正確な理解の促進をはかったことなどが効を奏したものと考え、この一連の努力を評価するものであります。

最終的に正式な指導が公表されるときにも、同様に適切な対応がなされるよう重ねてお願いするものです。

私共は食事指導は元々「予防的措置」としてとられるものであり、多くの仮定を含む予測に基づいており、それ故にいつでもチェックできるようにされる必要があると考えています。

魚介類に含まれる微量メチル水銀の問題については科学的課題が未だ多く残されており、今後も不確実性を削減するために継続的な研究が続けられ、自然環境に存在する水銀に関する私共の理解がより深まり、何よりも日本固有の疫学研究の成果が蓄積していくことが期待されます。

今後このような過程から、新たな知見が入手され、また、先に明らかにされた内容についても検証されていくたびに、食事指導は見直されるものと理解しており、ある程度まで(評価される)リスクが下がれば、従前の食事指導を抜本的に見直すということもありうるものとも考えております。

このような開かれたプロセスを前提に、二、三の点について意見を述べさせて頂きたいと思います。

(妊婦が注意すべき魚介類の種類とその摂食量の目安について)

1. 今回注意事項の中核を成す部分ですが、原案では、対象種の一週間の摂食制限量について、安全をとって試算結果をそのまま使わず、(週何回まで摂食可能かにより) グループにまとめたうえで、実際の試算数値より過小に示されております。「Q&A」では「(試算に使われた) 妊婦の体重やその変動、魚介類ごとの水銀摂取量のばらつき等の不確実性に配慮した」ためとの説明がなされておりますが、これは、国民の健康問題・食の安全問題故に予防配慮的に厳しく対処するとの行政判断と理解します。

2. 一方、私共は、不確実性に対処する一つの方法としては、例えば一定の幅を持たせて制限量を定めるというやり方もあるのではないかと考えます。食品は、リスクである一方で、何よりも人間にとつて必要な栄養源・エネルギー源ですから、リスクに対する人々の受け止め方は様々であり、食品のリスク軽減のための対策の選択が結局は消費者・生活者自身に委ねられます。このことに鑑みれば、一定の幅で摂食制限量を目安として提示し、あとは個人の判断に委ねることも一つの解決法となります。この観点から、注意事項の表記にかかわらず、Q&Aに添付された表に示されている数値（今回試算では最も現実的な仮定2を採用しているので仮定2の欄の数字）は、摂食できる量の上限の目安として使用しうると理解しております。…別添1参照

(魚のリスクとベネフィットについて)

1. 繰り返しになりますが、魚介類は極めて優れた重要な栄養源であることが明らかになっており、一方我々が問題にしている水銀のリスクは（あっても）微々たるものであるとされています（厚生労働省の説明ペーパーでも「検討している水銀の影響はあったとしても胎児の将来の社会生活に支障があるような重篤なものではない」と明確に述べられています）。このような問題に対処するにはどうすればいいのかといえば、「リスク評価をし、リスクの大きさとその物質を禁止（又は削減）したときに発生する別のリスク（ベネフィットの喪失）の大きさを比較しながら対策をたてること」なのだと考えます。
2. 食品安全委員会にも要望いたしたことですが、大事なことは、まず問題にしているリスクがどのくらいのものなのかを具体的にかつ相対比較してイメージ出来るような情報が専門家から出され、これがベネフィットをどう関係するのか、素人にもよくわかるように示されていくことだと思います。最終的には、魚を食べることのプラス面とメチル水銀問題故に食べないことのマイナス面とが定量化されリスク評価のパラメーターとされるような研究が実現することが望れます。
3. 米国のハワイ州の漁業と食の安全問題を紹介したパンフレットを業界の方から入手しました。米国政府（米国の水産庁）の支援で作成されたものですが、ここでは、微量水銀の問題にも何頁かが割かれています。注目すべきは水銀問題には、日本以上に厳しい態度をとってきてる米国においても、「魚のベネフィットとリスク」に触れた文章において、「確認された(known)健康ベネフィットと充分に解明されていない(uncertain)毒性影響」という表現を使っていること、さらに、「ベネフィットはリスクをしのぐ(outweigh)と思われる」といっていることです。Outweighというからには、このふたつが比較されていなければなりませんが、実際は、今後の研究の課題として、魚を食べることのリスクとベネフィットを（同じ土俵で比較できる）量的アセスメントを実現することを提言しています。日本にあっても是非とも、こうした研究が積極的に取り進められるよう強く望みます。

(リスク評価・管理のプロセスの一貫性)

1. 今回の注意事項案の対象魚種は、単に平均水銀濃度の高いこと（メチル水銀 0.3ppm 超）によってのみ判断され選定されています。しかし、濃度が高いことは即リスクが高いことを意味するわけではありません。リスクは濃度と摂食量を掛け合わせた曝露量で評価されるべきであり、先回2年前には、国民栄養調査によって得られた魚種別的一日平均摂食量データを用いて摂取量を試算し、1週間に3回食べた場合に耐容週間摂取量を超える魚種を食事指導の対象としました。よって、今回も何

からどの位摂取しているのかを同様に分析して指導対象が選ばれるのが妥当です。（管理のプロセスは一貫しているべきであり、変える場合は、その根拠等を明確に説明する必要があります）。

2. また、「摂食量データ」は、指導の対象となる妊婦のデータを用いて試算すべきであります。妊婦のみの摂食データがないのであれば、国民栄養調査で得られた成人女性等の摂食量データを基本にするのが適切です。今回示された試算のように、全ての魚介類の摂食量を一律 80 g として試算することは、対象である妊婦の摂食実態を反映した指導とはいえないのではないでしょうか？
3. まぐろ類を例に取ると、その平均一日摂食量は、2年前の試算、昨年8月に提示された試算、今回の試算と大きく異なっております（下記表参照）。このように試算の基礎となる数値がたえず変化することは、行政のやり方に不信感をいだかせる原因となります。従って、注意事項では、一貫して国民栄養調査データに基づいて試算されるべきであり、別途の調査から鉄火丼やマグロづくしの刺身を食べた場合は、一回 80 g 程度摂食されるというような情報が得られていますが、これはあくまで参考として扱われるべき性質のものではないかと考えるものです。

摂食指導の試算に用いた一日当たりの摂食量（g／日）

	マグロ	カジキ	キンメダイ	サメ	クジラ	魚類
15年6月3日 (H10～12 平均)	21.2	65.3	76.8	60.1	88.2	61.1
16年8月17日 (H13～14、20 才以上の女性平均)	35.7	73.0	76.5	82.5	96.4	83.4
17年8月12日 (根拠は？)	80	80	80	80	80	80

最後に生産者としての基本的立場を述べさせていただければ、市場に提供する魚の安全は、私共にとっても最重要案件の一つです。従って今後も可能な情報収集に努め、これを広く開示していくことを業界の責務と考えており、所轄の水産庁の指導の下で引き続き本件問題に協力していく所存でありますので、ここにあわせ付け加えさせていただきます。

水銀含有量が比較的高い魚介類の1週間当たり摂食量の目安

今回は仮定2を採用したので、各魚介類毎の摂食量の目安は、網掛けで表示されている数字となります。

(魚介類)

魚介類	調査結果に基づく試算(総水銀)			調査結果に基づく試算(メチル水銀)		
	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)
キダイ	301.2	229.7	158.2	301.2	229.7	158.2
キンメダイ	144.9	110.5	76.1	186.3	142.1	97.9
クロムツ	279.2	212.9	146.6	320.7	244.6	168.5
ユメカサゴ	240.0	183.0	126.1	308.7	235.5	162.2
エッチュウバイガイ	213.6	162.9	112.2	204.3	155.8	107.3

(カジキ)

魚介類	調査結果に基づく試算(総水銀)			調査結果に基づく試算(メチル水銀)		
	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)
マカジキ	215.4	164.3	113.2	288.9	220.3	151.8
メカジキ	102.3	78.0	53.7	147.0	112.1	77.2

(クジラ)

魚介類	調査結果に基づく試算(総水銀)			調査結果に基づく試算(メチル水銀)		
	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)
イシイルカ	95.7	73.0	50.3	267.8	204.3	140.7
コビレゴンドウ	14.0	10.6	7.3	66.6	50.8	35.0
ツチクジラ	84.8	64.7	44.6	142.0	108.3	74.6
バンドウイルカ	4.8	3.6	2.5	15.0	11.4	7.9
マッコウクジラ	47.2	36.0	24.8	141.6	108.0	74.4

(サメ)

魚介類	調査結果に基づく試算(総水銀)			調査結果に基づく試算(メチル水銀)		
	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)
ヨシキリザメ	182.2	138.9	95.7	283.1	215.9	148.7

(マグロ)

魚介類	調査結果に基づく試算(総水銀)			調査結果に基づく試算(メチル水銀)		
	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)
ミナミマグロ	199.0	151.8	104.5	256.7	195.8	134.9
クロマグロ	137.1	104.5	72.0	182.8	139.4	96.1
メバチ	135.2	103.1	71.0	180.5	137.7	94.8

(参考: その他のマグロ類)

魚介類	調査結果に基づく試算(総水銀)			調査結果に基づく試算(メチル水銀)		
	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)	仮定1(g/週)	仮定2(g/週)	仮定3(g/週)
キハダ	553.6	422.2	290.8	559.9	427.0	294.1
クロマグロの幼魚(メジマグロ)	627.2	478.4	329.5	535.7	408.5	281.4
ビンナガ	418.1	318.9	219.7	604.3	460.9	317.4
ツナ缶詰	869.3	663.0	456.7	909.2	693.4	477.6

(注)

まぐろの名称については、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(またはメバチマグロ)、クロマグロは本マグロと同義である。

「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項について」

平成17年9月20日

(社) 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会

食生活特別委員会

1. 伝えたい内容は、わかるが、表現が「注意事項」になっていない。

「次の事項に注意しつつ・・・」「本注意事項は・・・」とあるが、どれが「注意事項」なのかがよくわからない。

情報提供(説明)の内容と注意すべき内容を区別して表現した方が良いのではないか。

当方からは、添付ファイル(【提案】Met-HgNACS案.rtf)のような表現方法を提案します。

また、今後、同様の注意喚起をする必要があるケースが出てくると思うので、どのような場合を「情報提供(説明にとどめるもの)」とするのか、「注意事項」「警告事項」とするのかなど、危険の程度、頻度と情報としての緊急性や重要性による分類をしておく必要があると思う。

2. このような情報の提供、注意喚起をすることは、食の安全性の確保や、食に対する安全性の考え方、課題を消費者、事業者、行政が共有する上でとても有用であると思う。

今後、この注意事項が消費者に広く行き渡るような工夫が積極的にされるよう期待している。

生産者や流通、行政、消費者にとっても有効な情報となるよう、協力体制をつくっていきたいと思う。

たとえば、消費者が食材を選択する場面である店頭での情報提供が必要であれば、我々消費者(団体)としても協力したい。

以上

妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項 (NACS 食生活特別委員会案)

- 妊娠している方又は妊娠している可能性のある方（以下「妊婦」という）は、水銀濃度の高い魚介類を偏って多量に食べることは避けましょう。そうすれば、特に心配する程のリスクではありません。

注意事項：妊婦の方へ

妊娠している方又は妊娠している可能性のある方（以下「妊婦」という）は、次の事項に注意して、魚介類を摂食してください。

1. 以下の表に挙げる魚介類は、摂食量の目安を超えないように食べること

表 妊婦が注意すべき魚介類の種類とその摂食量の目安

魚介類	摂食量の目安
	現在、すでにある表の列を入れ替えて記載する

(参考1) マグロの中でも、・・・・

(参考2) 魚介類の消費形態ごとの・・・・

・・・・

例えば、週に1回と注意事項に記載されている魚介類のうち、2種類または3種類を同じ週に食べる際には、食べる量をそれぞれ2分の1または3分の1にするといった工夫をしましょう。また、ある週に食べ過ぎた場合は次の週に量を減らしましょう。

2. 栄養のバランスのよい食事を心がけること

魚介類は健やかな妊娠と出産に重要である栄養のバランスのよい食事に欠かせないものです。本注意事項は、妊婦の方々に水銀濃度が高い魚介類を食べないように要請するものではありません。また、本注意事項は胎児の保護を第一に、食品安全委員会の評価を踏まえ、魚介類の調査結果等からの試算を基に作成しました。水銀濃度が高い魚介類を偏って多量に食べることは避けて、水銀摂取量を減らすことで魚食のメリットと両立することを図りましょう。

説明事項：すべての方へ

魚介類の有益性

魚介類（鯨類を含む。以下同じ）は、良質なたんぱく質や、生活習慣病の予防や脳の発達等に効果があるといわれている EPA、DHA 等の高度不飽和脂肪酸をその他の食品に比べ一般に多く含み、また、カルシウムを始めとする各種の微量栄養素の摂取源である等、健康的な食生活にとって不可欠で優れた栄養特性を有しています。

魚介類の水銀の健康への影響（現時点での知見）

魚介類は、自然界の食物連鎖を通じて、特定の地域等にかかわりなく、微量の水銀を含有していますが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではありません。しかしながら、一部の魚介類については、食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものも見受けられます（表参照）。

●影響の程度

近年、魚介類を通じた水銀摂取が胎児に影響を与える可能性を懸念する報告がなされています。

この胎児への影響は、例えば、音を聞いた場合の反応が 1／1,000 秒以下のレベルで遅れるようになるようなものです。影響があったとしても、将来の社会生活に支障があるような重篤なものではありません。

●胎児以外への影響

- ・ 小児への影響：食品健康影響評価では、小児は成人と同様の水銀の排泄機能を有しており、脳への作用も成人と類似していること、セイシェル小児発達研究において、子供の神経系の発達にメチル水銀に関連する有害影響が証明されなかつたこと等が示されています。
- ・ 授乳中の母親への影響：食品健康影響評価では、母乳を介して乳児が摂取する水銀量は低いことが示されています。

● わが国における食品による実際の水銀摂取量

わが国における食品を通じた平均の水銀摂取量は、食品安全委員会が公表した妊婦を対象とした耐容量の 6 割程度であって、一般に胎児への影響が懸念されるような状況ではありません。

今後の検討課題

1. 国内に流通する食品（輸入食品も含む）についてのメチル水銀に関するデータの収集、また、国民の皆様の摂食の実態調査とあわせて、必要な施策の検討、迅速な情報提供を進めていきます。
2. 本注意事項をはじめ、生産者、食品事業者、流通、報道関係、国民の皆様と協力し、情報提供、情報交換に努力していきます。

意見募集 水銀(foodchain)

差出人: [REDACTED]
送信日時: 2005年9月21日水曜日 13:00
宛先: 意見募集 水銀(foodchain)
件名: 「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」の見直しに対する意見
添付ファイル: 市販鯨肉類の表示.doc



市販鯨肉類の
表示.doc (80 KB)

2005年9月21日

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係御中

日本生活協同組合連合会



「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」の見直しに対する意見

標記「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項(案)」(以下「注意事項案」)に関して、以下の通り意見を申し上げます。

(1)消費者にわかりやすい注意喚起を行なうこと

注意事項案では注意喚起の対象魚種が細かく指定され、魚種毎の摂取目安が示されています。しかしこれは煩雑で消費者にわかりにくく、実効性に疑問があります。消費者にわかりやすい内容での注意喚起をされるよう要望します。

妊婦については、暫定規制値の対象外魚種のうち淡水魚を除く魚種について、以下のような注意喚起をすべきと考えます。

- 特にバランスのよい食生活を心がけ、偏食をしないようにすること。
- マグロ・カジキ類、サメ類、深海魚類、鯨類を食べ過ぎないようにすること。
(具体的には、週80g以下を目安とすること。鯨類のうちイルカ類は特にメチル水銀を多く含むので、摂食を控えること。)

(2)小児及び一般人に対しても具体的な注意喚起を行なうこと

注意事項案では、小児及び一般人については「魚介類をバランス良く摂取してください。」と書いているだけで、十分な注意喚起がなされていません。小児及び一般人についても、具体的に目安を示すべきと考えます。

食品安全委員会から発表された「魚介類等に含まれるメチル水銀に係る食品健康影響評価(案)のポイントについて」では、「通常の食生活をしている一般集団に対

しては従来の評価を適用」とすると書かれています。日本人の毛髪中水銀濃度は大部分が10ppm以下であるものの、少数ながら20ppmを超える人もいるという報告(Yasutakeら:Tohoku J.Exp.Med.,199,161,2003など)があることから、従来のPTWIの3. 3 μg/kg/weekを超えたメチル水銀の摂取をしている人もいると考えられます。したがって、一般人に対しても注意喚起を行なうべきと考えます。

また、現時点ではデータが少ないので、中枢神経系が発達段階にある小児が、成人と比較してメチル水銀に対する感受性が高いことは十分に予測されることです。さらに、小児は体重あたりエネルギー摂取量が成人の2倍以上であり、体重あたりメチル水銀の摂取量も成人の2倍以上と予想され、過剰摂取されやすい条件下にあります。

したがって、小児及び一般人について、以下のように注意喚起すべきと考えます。

(小児に対する指導)

- 小児には、バランスのよい食生活を心がけ、偏食をしないよう指導すること。
- マグロ・カジキ類、サメ類、深海魚類、鯨類を食べ過ぎないように指導すること。
(具体的には、週80g以下を目安とすること。鯨類のうちイルカ類は特にメチル水銀を多く含むので、できるだけ摂食を控えること。)

(一般成人)

- マグロ・カジキ類、サメ類、深海魚類、鯨類を食べ過ぎないようにすること。
(具体的には、週160g以下を目安とすること。鯨類のうちイルカ類は特にメチル水銀を多く含むので、できるだけ摂食を控えること。)

(3)メチル水銀のリスクについて誤解されるような表現をしないこと

注意事項案では、「この胎児への影響は、例えば音を聞いた場合の反応が1／1,000秒以下のレベルで遅れるようになるようなもので、あるとしても将来の社会生活に支障があるような重篤なものではありません。」と書かれていますが、メチル水銀の健康影響が非常に小さいものであると誤解される可能性があります。メチル水銀の影響は摂取量・蓄積量によって異なり、摂取量が多ければ、より重篤な影響が出る可能性があります。

この「反応が1／1,000秒以下のレベルで遅れる」というのは、フェロー研究において中枢神経の発達を見るために行なわれた試験項目のひとつである聴性誘発電位の遅れを取り上げたものに過ぎません。フェロー研究では結論として、言語能力、注意力、記憶力に影響が見られたと報告されていることをわかりやすく説明すべきと考えられます。

なお、この記述は食品安全委員会の「魚介類等に含まれるメチル水銀に関する食品健康影響評価についてのQ & A」の記述を受けて書かれたものと考えますので、食品安全委員会にも修正を求めます。

(付)鯨類の表示について

鯨類のうち特に歯鯨類(イルカ類)のメチル水銀濃度は高いことが知られています。

一方、鯨肉類の名称表示については2000年に定められた生鮮食品品質表示基準で義務付けられていますが、水産庁の調査で、現在でも市販鯨肉類の多くで歯鯨類を髭鯨類として表示するなどの不適切な表示があると報告されています。

鯨肉類の摂食は地域的に偏りはありますが、メチル水銀に関する注意喚起を行なっても表示が誤っている場合、妊婦が歯鯨類の肉を摂食する可能性もあります。そのようなことを防止するために、関係省庁と連携して表示のは正に当たるとともに、注意喚起の仕方をご検討いただくよう要望します。

(参考) 市販鯨肉類の表示

水産庁の委託で日本鯨類研究所が調べたデータ(2004年度分)を日本生協連で集計したもの

実際の種		検体数	鯨種表示 ^{*1}												表示の適正度 ^{*2}				
			鯨種表示なし			(ヒゲクジラ)				(ハクジラ)					適正表示	不適表示	不適率(%)		
			表示なし	品名に「クジラ」	品名に「イルカ」	ミンク	ニタリ	イワシ	ナガス	ゴンドウ	マシコウ	ツチ	アカボウ	小型鯨類	有歯鯨類	イルカ			
ヒゲクジラ 亜目	セミクジラ科	セミクジラ	3	1												2	1	33	
		ミンククジラ	86	8	19			3		1						55	31	36	
		クロミンククジラ	259	23	39	188	6	2		1						188 (0)	71 (259)	27 (100)	
	ナガスクジラ科	ニタリクジラ	51	5	6	20	2	1	1							16	35	69	
		イワシクジラ	65	4	7	22	1									31	34	52	
		ザトウクジラ	5		1	2										2	3	60	
ハクジラ 亜目	マイルカ科	ハナゴンドウ	6	3					3							3 (0)	3 (6)	50 (100)	
		マダライルカ	1													1	0	100	
		スジイルカ	3		2	1										0	3	100	
		バンドウイルカ ^{*3}	1			1										0	1	100	
	ゴンドウクジラ科	コビレゴンドウ ^{*3}	14		6	5			3							3 (0)	11 (14)	79 (100)	
		ネズミイルカ科	イシイルカ ^{*3}	29	15	1			5	2	2	2				2	27	93	
	マッコウクジラ科	マッコウクジラ ^{*3}	6	2												4	2	33	
		アカボウクジラ科	ツチクジラ ^{*3}	22	3	3	1	1		2	1					11	11	50	
N G (特定できず)		44	6	14		14	1	1		2	6								
合 計		599	55	113	1	255	3	12	3	16	10	2	1	2	2	1	317 (123)	238 (153)	43 (55)

*1 普通はヒゲクジラ、ハクジラの別は表示されていない。

*2 類似名等の表示(クロミンククジラ→「ミンク」、ハナゴンドウ又はコビレゴンドウ→「ゴンドウ」)を不適正としたときの値を()内に示した。

複数種の表示(ツチクジラ→「ツチ、アカボウ」等)は入っていれば適正とした。DNA解析結果がNGの検体は適正判定から除いた。

*3 厚生労働省の注意喚起種

意見募集 水銀(foodchain)

差出人: [REDACTED]
送信日時: 2005年9月18日日曜日 10:34
宛先: 意見募集 水銀(foodchain)
件名: 妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項についての意見

標記の注意事項の内容の下記の点について確認をお願いします。

- 分析公表された下記の魚種について、根拠を明示して対処願いたい。
もし、分類学的に他魚種であれば、速やかに訂正、公表願いたい。

- 1 リストに含まれる魚種「クロムツ」は、標準和名のクロムツで表示されていると思われるが、正しいか？
安易に方言をそのまま採用していないか？
- 2 検体は分類学的に明確にクロムツと同定され、分析されているか？
- 3 検体の産地はどこか？
- 4 本邦沿岸で漁獲され、水揚げされるムツ類には、主に2種類あり、本州太平洋沿岸では、そのほとんどが標準和名「ムツ」である。「クロムツ」は限られた漁場で漁獲され、漁期も1年の短い時期に集中し、検体を採取できる漁港も特定される場合が多い。
- 5 ムツ類の中で、漁獲量も著しく少ない、「クロムツ」を今回の検討対象としたとすれば、その判断基準を明示していただきたい。
検体が採取された漁港で「クロムツ」が多量に水揚げされているとすれば、大きな発見であり、貴重な情報である。実態をご教授願いたい。

<発信者>

氏名 河尻 正博

住所 [REDACTED]

現職 [REDACTED]

[REDACTED]

参考 ムツ類の分類（標準和名と学名）

ムツ Scomberops boops

クロムツ Scomberops gilberti

厚生労働省医薬食品局食品安全部
基準審査課乳肉水産基準係御中

平成 17 年 9 月 21 日

「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項」の見直しに対する意見提出について

[REDACTED] 関澤 純

前略

表記意見募集について下記のコメントをいたします。

草々

記

(1) 全般的に前回の注意事項に比べて「です、ます調」で魚の摂取量の目安を表で示すなど読みやすく、内容的にもまず魚介類の有益性を強調、妊婦への注意であって子供や一般の方は心配する状況にないとの指摘、また報道関係者への配慮の依頼をされるなど、読むものへの配慮が伺われました。

(2) しかし今後のさらなる改善に向けて要望を以下にいくつか述べますのでご参照ください。

—A 文章が長すぎて読むのに骨が折れると思われる。たとえば〈魚介類の有益性〉の項は、4 行、150 語で 1 文章となっており、同様に〈魚介類の有益性〉の項は、4 行、133 語からなる。

—B 初めて読む方にはわかりにくい用語（下線部分）をあげると以下のようである。

(1) “EPA、DHA 等の高度不飽和脂肪酸” の言葉の意味が分かりにくい。

(2) ~である等、とか特定の地域等など等という言葉が使われ分かりにくい。

たとえば「漁獲された地域に関わらず」など別の表現が考えられる。

(3) 妊婦を対象とした耐容量の 6 割程度の耐容量の言葉の意味が分かりにくい。
別に用語説明を添付されたことで良いかもしれませんがここでは少し長く
はなりますが、「毎日摂取しても安全な量の目安（耐容量）」というような
表現もあったかと思います。

(4) 魚介類の摂取量の目安の表ではあまり聞いた事のない魚介類の名前が多い
が、これらはほとんど、またはあまり多く摂取されていないものが多いと
思われ、あえて今回の注意事項に挙げる必要性は高くないのではないか？
(バンドウイルカ、コビレゴンドウ、エッチュウバイガイ、ツチクジラ、
ヨシキリザメ等)

連絡先

[REDACTED]
[REDACTED]

意見募集 水銀(foodchain)

差出人: [REDACTED]
送信日時: 2005年9月14日水曜日 14:56
宛先: 意見募集 水銀(foodchain)
CC:
件名: 「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項について」への意見

厚生労働省医薬食品局食品安全部
基準審査課乳肉水産基準係御中

貴下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。
「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」の見直しに対する御意見の募集について」に対して、下記のとおり、意見具申させていただきます。よろしくご検討下さいますようお願い申し上げます。

取り急ぎ用件までに

藤瀬良弘・安永玄太 [REDACTED]

「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項(案)」に関する審議結果についてのコメント

氏名: 藤瀬良弘、 安永玄太 [REDACTED]
連絡先 [REDACTED]
職業: [REDACTED]
電話番号: [REDACTED]
FAX番号: [REDACTED]
メールアドレス: [REDACTED]

意見:

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会で取り纏められた「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項(案)」について、下記のとおり、意見を述べさせていただきます。

注意事項(案)が指摘したように、魚介類を通じた水銀摂取による人への影響の可能性は、胎児に対するものであり、また、その影響も(当該胎児が出生した後に)音を聞いた場合の反応が1/1,000秒以下のレベルで遅延するといったもので、通常の社会生活においては支障がない程度の軽微なものであると説明されています。

また、この注意事項(案)の参考資料にある内閣府食品安全委員会からの答申を見ますと、このような影響を受ける可能性のある母子は、国内の毛髪中水銀濃度調査に基づくと母子全体の0.1%以下であると報告されております。

一方、魚介類はDHAなどの不飽和脂肪酸などを多く含み、胎児を含む人の発達に有用な多くの栄養成分を含んでいることが広く知られており、注意事項(案)にも関連した記述がなされています。

このことから、今回の「妊婦を対象とした摂食に関する注意事項」(案)は、

0.1%以下の親子に対するものであり、またその影響も日常生活にはなんら支障のないような軽微な影響であるにもかかわらず、前回と同様にこのような注意喚起を行えば、一般の国民への影響があまりにも過大となり、かえって、魚介類の有用性が無視されて、風評被害が起こるなどの悪影響が懸念されると思います。

事実、平成15年6月にガイドラインが公表された際には、注意事項に挙げられた魚介類の一部において風評被害のために買い控えがおこり、漁業者の生活に大きな影響を与え、その影響は未だ続いているとも聞いております。

また、この問題については、貴厚生労働省や内閣府食品安全委員会、農林水産省において、リスクコミュニケーション説明会を頻繁に開催して、参加者にその趣旨を説明するのに十分な時間をおかけになっておられることを高く評価いたしますが、このような注意事項(案)が広く国民に伝わる影響をこれらの説明会でカバーしているとは残念ながら言えないと思います。

従って、貴省におかれましては、魚食全体のリスクとベネフィットについてさらに検討を深めていただき、このような注意事項(ガイドライン)が国民全体に与える影響について発表の有無も含めて、幅広い視野から検討を行っていただき、国民への適切な情報の提供をお願いしたいと思います。

以上

「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項について」の意見

1. 平成 15 年 6 月に突如発表された「魚介類の摂食指導」は、国民に無用な不安と動揺を生み出しました。当時、魚介類に関する水銀問題が発生した或いは懸念された事実もないにもかかわらず、BSE 問題や食品製造会社の様々な隠蔽等が発覚し国民の神経が苛立っていた時に「またか！」とマスメディアに格好の攻撃の材料を与え、社会不安を搔き立てたからです。その結果、歪曲された報道に消費者が振り回され、「キンメダイやカジキが危険！」と敬遠され、漁船が出漁しなくなり、漁村や小売店に重大な損害を与えたことになりました。

今回、再び根拠が釈然としないまま「摂食指導」が発せられましたが、食品中には様々な有害物質が存在するのに、何故、このように魚介類中の水銀問題だけが「摂食指導」の対象になるのですか？昭和 48 年には都道府県知事に対する厚生省局長通達で対応していますが、それでは不十分な状況があったのですか？

何よりも、この問題で徹底すべきは妊婦であるのなら、産婦人科の医師や看護婦、栄養士、助産婦など現場の関係者に周知させることが最も肝心ではないでしょうか？（どれだけ妊婦に周知されたか、後日、統計を取って頂きたいもの）

2. ①他方、今回俎上に上った魚介類以外に「検体数が少ないもののメチル水銀値が高いもの」（アオハタ、アカガレイ、アンコウ、ハチジョウアカムツ、メルルーサ（加工品））、「平均値は低いものの最大値は高いもの」（アマダイ属、カマス、ギンダラ、クロムツ、スズキミシマオコゼ、ユメカサゴ）などがあるのに、これらに何も言及していないのは何故ですか？データが不足しているのなら速やかに調査し、その後にまとめた結果で発表すべきではありませんか。

②今回、摂食量の制限対象となった種類のうち、エッチュウバイガイ、マッコウクジラ、バンドウイルカ等は、産地や漁期が偏在し、摂食量も極く少量と思えるのですが現実に週 2 回、3 回と食することはありますか？また、ヨシキリザメは練製品の增量材となるものであり、そのまま食する習慣はなく、従ってヨシキリの摂取量は極めて少ないのでしょうか。

3. ①食品にはゼロリスクがない以上、レアケースの魚介類をとりあげることはどれだけ意味があるのでしょうか？古来、日本人は蛋白質の大半を魚介類に依存し、繁栄してきたのです。更に今後高齢化、低収入階層の増加が進み魚食嗜好へシフトすると思われる中、魚介類全体のマイナスイメージによる負の代償は極めて大きいと覚悟する必要があります。（リスクをゼロに近づけようとすればする程、コストは反比例して相乗的に莫大になるのですから、どこかでバランスを取る必要があります。）

②今回、薬事食品衛生審議会の動きを見ていると、産婦人科医師や水産庁、水産研究機関からの魚食のメリットと節食、避食によるデメリットとのバランスを配慮した発言に対し、悉く撥ね付け、このような結論を導き出した厚生労働省、食品安全委員会の進め方に大きな疑問を感じています。何故、事前に別な視点を持つ研究者や農林水産省等と国民の食生活全般の観点から意見調整をしていないのですか？「国民の利益より省益優先」という印象が残りました。

今回の発表の根拠は、フェロー諸島とセイシェルの疫学的調査によるとしていますが、結果は一致しておらず、加えて日本国内では疫学的調査がようやく開始されたと聞きました。何故にその結果を待たずに結論を急いだのか疑問です。1、2 年後の国内の調査結果が今回の指導と異なった場合、それはどのように扱うのでしょうか？

4. 今回の厚生労働省の注意事項案が発表された後、平成 15 年のような狂気染みたマスコミ報道は出ていませんが、1 件、8 月 29 日の東京テレビ「みのもんたの『やせる、キレイになる、からだに溜まった毒を出せ sp !』」では、「ゲスト芸能人 6 人中 4 人の水銀含有量が警戒レベル！」など、科学的根拠のない不安を煽る番組がありました。このような報道こそ風評被害の元凶です。厚生労働省はクレームをつけるべきではないでしょうか？

中村 執

意見募集 水銀(foodchain)

差出人: [REDACTED]
送信日時: 2005年8月31日水曜日 20:35
宛先: 意見募集 水銀(foodchain)
件名: 妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項について

マグロには、赤身、中トロ、大トロ、中落ち、カマ、など様々な部位がありますが、水銀はどこの部位に蓄積されるのでしょうか。特に妊婦が摂取するのを避ける方が良い部位(あるいは、あまり神経質にならなくても良い部位)がありましたらホームページ等で広く周知いただくことを望みます。

[REDACTED] 山口直久 [REDACTED]