魚介類を通じてのメチル水銀摂取に関する妊婦向け注意事項

The Knights

厚生労働省は、2005 年 11 月 10 日に公表された、魚介類を通じてのメチル水銀摂取に関する「妊婦向け注意事項」の見直し内容についてのパンフレットを作成し、2006 年 5 月 29 日までに、同省ホームページにも掲載しました。

これは、2005 年 11 月に FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）が水銀に関する暫定的耐容週間摂取量（生涯にわたり摂取し続けても健康影響が現れない 1 週間あたりの摂取量）が引き下げたことに伴い、2005 年 8 月の内閣府食品安全委員会の食品健康影響評価結果で胎児のメチル水銀耐容週間摂取量を週、体重 1 キログラムあたり 2.0 マイクログラムと結論したことを踏まえて、バンドウイルカなど水銀含有量が比較的高い大型魚介類の摂取量、摂食頻度などを改めてアドバイスしたものです。

パンフレットでは、比較的水銀含有量が多い魚を食べ続けると、母親の体から取り込んだ水銀を排出できない胎児の発育に影響をあたえる可能性があることをわかりやすく説明するとともに、魚介類の種類ごとの摂食量の目安が図入りで紹介されています。

水銀は、その形態によって生体への吸収や毒性は異なります。金属水銀は脳内に蓄積しやすく、体内で酸化反応を受ける前に脳に移行した水銀によって中枢神経障害を起こす場合があります。また、無機水銀は 1 価と 2 価があり、生体内では 1 価の無機水銀は容易に 2 価に酸化され、2 価の無機水銀は腎臓に蓄積して、腎障害を起こします。無機水銀は脳への蓄積性は低く、中枢神経障害はほとんど見られません。また、メチル水銀などの有機水銀は強い中枢神経障害を引き起こします。なお、農林水産省によれば、日本人は一人一日あたり約 100 グラムの魚介類を食べ、食事から摂取する総たんぱく質の 2 割を魚介類から得ています。その一方で体内に摂取した水銀の約 88％は魚介類を通して摂取しています。

当社でも、魚介類のみならず、食品中の水銀（全水銀、アルキル水銀共に対応可能）分析を承っております。ぜひお気軽に御相談下さい。

資料　2003 年 9 月 12 日、2005 年 11 月 10 日、2006 年 5 月 29 日付　EICネット
　　2005 年 3 月発行　関東農政局　茂原統計　情報センターだより

機器分析箇所　有賀久枝

The Knights of Environmental Science
内藤環境管理株式会社
〒336 -0015 埼玉県さいたま市南区大字太田窪 2051 番地 2
TEL.048-887-2590　FAX.048-886-2817
ＵＲＬ：www.knights.co.jp

今すぐ、結果が知りたい！っと思った事ありませんか？　業界初新サービス、しかも無料！
「あなたの分析室Webシステム」過去データから最新の分析結果、分析の進捗状況まで
あなたのパソコンからいつでも好きなときにご確認いただけます。
まずは、お問合せください。