

## 食品安全委員会委員と消費者団体との情報交換会（第4回）

1. 日 時 : 平成25年10月25日(木) 9:30~11:30
2. 場 所 : 食品安全委員会 委員長室
3. 出席者 : (敬称略)

(消費者団体)

主婦連合会 会長	山根 香織
(一社)全国消費者団体連絡会 事務局長	河野 康子
全国地域婦人団体連絡協議会 事務局長	夏目 智子
日本生活協同組合連合会 組合員活動部	片野 緑

(食品安全委員会委員)

熊谷委員長、佐藤委員、山添委員、三森委員、上安平委員、村田委員

(食品安全委員会事務局)

姫田事務局長、本郷次長、磯部評価第一課長、山本評価第二課長、  
植木情報・勧告広報課長、野口リスクコミュニケーション官 他

### 4. 議 事

- (1) 開会挨拶
- (2) 話題提供「実は食べている?~自然界のメチル水銀~」  
食品安全委員会 佐藤 洋 委員
- (3) 質疑応答、意見交換会
- (4) 閉会

### 5. 意見交換の主な発言 (○:消費者団体側発言 ●:委員及び事務局側発言)

- : 大変勉強になった。妊婦さんの魚からの水銀摂取については、平成15年の「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」(厚生労働省)は、準備が十分でなく、混乱をきたしたが、その後の平成17年の食品安全委員会の健康影響評価とそれに伴う注意事項の見直しの際の情報提供は成功例と感じている。とても丁寧な情報の出し方で、自治体、医者、魚を売る立場の方も意識が一緒であったからうまくいったのではないかと思う。
- : メチル水銀は怖いものと感じていたが、説明を聞いてよく分かった。化学物質は様々なものに利用されていて、日常生活に便利だが、排水等の管理をしっかりとしていないといけなく強く思った。また、バランスよく食べることが大事であることが分かった。問題が起こったときの報道でなく、冷静に化学物質等のことについて知る機会が国民にとって必要だと思った。
- 食品安全委員会の活動に関して、連続講座に参加しているが大変勉強になる。食品安全 e-マガジンは情報が入手しやすくてよい。特に最近、読み物版ができて読みやすくなった。私どものホームページでも紹介したいと思う。

- ：私は魚が好きで毎日の食生活を考える上で大変勉強になった。食品安全委員会のホームページに掲載されているメチル水銀のリスク評価を見たが、大変分かりやすく書かれていた。水銀に関する水俣条約は国民に対してメチル水銀の情報を発信する良い機会になると思う。メチル水銀の出生コホート調査はいつ実施されたものか。また、平成17年に出されたリスク評価では、課題が挙げられていたが、その後8年間でどれだけ進んだのか。
- ：出生コホート調査は2001年に始めた。このような調査は時間がかかるので実施するのが難しい。妊婦さんを探してインタビューをしたり、出産時に臍帯血を取りに行ったり、とても手間がかかる。7年間の調査を行うのに、準備期間も含めて10年以上はかかる。心臓、血管系への影響については、今後の課題。魚の含有する水銀量についてのデータベース構築については、農林水産省や厚生労働省や地方の衛生研究所等で行っていると思う。
- ：大変勉強になった。私が一番驚いたのは、メチル水銀は公害で魚が汚染されたものという印象が強かったが、火山や地殻から出てくる水銀もあるとわかり、全体像が理解できて良かった。マグロの摂取を青魚に代えるとメチル水銀の摂取が減るということであり、マグロ資源の枯渇を考えると、そんなにマグロを食べなくてもいいかと個人的には思うが、消費者の皆さんにどのように伝えるかはとても難しい。以前、ひじきにヒ素が多いということ伝えた際、会場がざわついた。青魚よりマグロの方が栄養的にいいという情報があれば教えてほしい。
- ：不飽和脂肪酸を考えたら青魚の方がよい。日本人がマグロを食べ始めたのはつい最近のこと。切り身で、骨がないから食べやすい。栄養学的には青魚の方がよいと思う。
- ：あえて言えば、不飽和脂肪酸が多い青魚がいいが、バランスよく食べるのがよい。日本人はマグロとエビに偏りすぎている。
- ：国民栄養調査では、マグロを毎日4人に1人が食べている。ただ、量は少なく20gくらい。
- ：特殊な事例として、酒の肴として毎日マグロを食べていた男性には、注意を促したが、平均的なマグロの摂取量程度であれば、大人であればあまり心配しなくてよい。自然界の汚染は、メチル水銀以外にもヒ素、カドミウムなどがあるが、自然界に拡散してしまったものを集めて除去するのは難しい。リスク評価を確実にし、食べ方を考えるのがよい。水俣の海やインドネシアのジャカルタの海などは汚染されたが、石炭を燃やしても、火山活動でも水銀は出てくる。メチル水銀はハイリスクグループが分かっているので、そこを注意すればよい。汚染物質とつきあっていくということは必要なのだろう

と思う。

- ：先ほどケラチンにメチル水銀が吸着するという話があったが、これを活用する技術はないのか。
- ：メチル水銀は体内に入ると腸肝循環し、体から排出されにくい。胆汁とともに一旦腸管内に排出され、再吸収されるので、髪の毛を細かく切って食べると腸内でメチル水銀を吸着して便として体外に排出されるが、髪の毛はとても食べられたものではない。また、SH基があるレジンで吸着すればよいが、治療法としては成り立っていない。
- ：イラクの事例で、メチル水銀濃度が高いところで胎児への発達毒性の影響が出ているが、出していない胎児もいる。その理由は何が考えられるか。
- ：個体差についてはよくは分かっていない。生体内の半減期が異なることが分かっているが、それだけでは説明できない。分解に個体差があるのではないかと考えている。実は、低濃度で影響が出ている4人の方が例外的な事例ではないかと疑う人もいる。また、メチル水銀ではなく、分解した水銀が毒性の本体では、という話もある。
- ：メチル水銀と無機水銀の毒性の差はどのくらいか。
- ：細胞の中に入れば無機水銀の方が影響は大きい。
- ：無機水銀の場合は腎障害を起こすのでは。
- ：無機水銀は腸管から体内には吸収されにくい。腎臓では糸球体から一旦出て、また再吸収されて尿細管にたまり込み、細胞内に入り込むので腎臓への毒性が高い。
- ：末梢神経障害は無機水銀では起こらないと思うが。
- ：起こらないとされている。
- ：メチル水銀はイオンとして存在しているのか。
- ：体内に入るとメチル水銀システインコンプレックスを形成する。それが別のアミノ酸に構造が似ているため、アミノ酸の輸送経路でいろいろな細胞へ運ばれる。単独では存在しないと思う。あるいはアルブミンなどに結合しているということもあるかと思う。
- ：日本人は1年間に56.6 kgの魚を食べているというが多くないか。

- ：我々が調査した結果だと、だいたい 20 kg くらい。56.6 kg には多分魚だけではなく、甲殻類等も入っていると思う。
- ：FAO の計算方法を確認してみないといけないが、骨などの非可食部分を含めた魚全体で計算していると思う。ヒトが摂取した量かどうかは分からない。
- ：国民栄養調査では摂取カロリーが 2,000kcal ちょっとだが、農林水産省の食料自給表では 2,500kcal になる。食べ残しや調理残さだったり、食べたのに申告し忘れていたりすることにより誤差が出る。
- ：メチル水銀は一般的な汚染物質なので、農薬や食品添加物と違って影響があっても摂取してしまうところがあるが、行政としては ALARA の原則で対応するしかないが、できるだけ摂らないようにした方がよい。
- ：中国で PM2.5 が問題となっているが、私たちにも影響があると考えた方がいいのか。
- ：PM2.5 だけではなく、色々なサイズの粒子の大気汚染が起こっていて、大気汚染全体としてとらえるべきである。ただし、粒子サイズが小さいので、肺への影響は大きい。原因は多分、石炭の燃焼と自動車の排ガス。
- ：先ほどメチル水銀についてリスコミがうまくいったという話があったが、当時はマグロの水揚げ量の多い地区の漁業組合にサポートしていただいた。そのように、ステークホルダーをいろいろと巻き込んで丁寧に説明していけばよい。公表資料に説明が付いていたが、それだけではうまく伝わらなかった。
- ：その当時から比べれば今は大分進歩したと思う。
- ：メッセージを出す側も進歩したと思うが、受け止める側もレベルが上がった。普段から様々なものの安全性について、少しずつ積み重ねていく必要がある。
- ：連続講座もその試みの一つであるが、食品関係の人が多いような気がする。
- ：リスコミの一環として今年から取り組んでいる連続講座は食品関係の人が多いが、これはそれらの方々が消費者の方に広げて伝えてもらえればよいと思っている。消費者の方々に説明する機会としては規模が小さいので、画像なりを作ってホームページに載せたり、出版したりすることによって広めればよいと考えている。むしろ自治体の方が来てもらえたらと思う。

○：私たちに寄せられた情報では、ゴマ油をマッサージに使うというのが流行っている。赤ちゃん用ベビーオイルの商品も売られている。心配なのはゴマアレルギー。100%ゴマ油で、添加物もなく安全、助産師のお墨付きをもらったと言って売っているものもあるので確認中。茶のしずく石けんの問題もあったので心配である。

●：既存のアレルギーを持っている方にはアレルギーを起こす可能性はある。

●：精製度が低いとタンパク質が残るため、アレルギーが起こる可能性はある。圧搾しただけの、いわゆる良い（高い）製品がそうかもしれない。

(以 上)