

科学的知見をしっかりと発信して、国民に安心を。



岡崎トミ子
内閣府特命担当大臣
(消費者及び食品安全担当)



末松義規
内閣府副大臣
(消費者及び食品安全担当)

2010年9月30日(木)、食品安全委員会の第349回会合に、9月の内閣改造で食品安全担当として就任された岡崎トミ子内閣府特命担当大臣と末松義規内閣府副大臣が出席され、冒頭に御挨拶をいただきました。その内容を御紹介いたします。

(注) 誌面の都合上、一部を要約・抜粋させていただいています。全文は会合議事録に掲載しています。

詳しくは <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/meetingMaterial/show/kai20100930sfc>

岡崎大臣御挨拶

食品安全委員会は設立以来、我が国唯一の食品のリスク評価機関として、これまで950件を超えるリスク評価を終えられたと伺っております。小泉委員長を始め、委員の皆様方の御努力に心から敬意を表したいと思います。

近年、国民の皆様の食生活を取り巻く環境が大きく変化し、こうした中で、食の安全に対する国民の信頼を確保していくには、食品安全委員会が引き続き中立公正な立場から科学の

視点で消費者を守るという役割を十全に発揮することが必要不可欠であり、大きな期待をしております。安全に関する科学的知見をしっかりとおまとめいただき、国民の皆様にとしっかりと発信していくことによって、安心につなげていくことができればすばらしいことと考えております。そのためにも、私も全力で取り組んでまいります。

末松副大臣御挨拶

食品安全委員会は、設立以来大體毎週審議をされており、これほどま

じめに取り組んでいる委員会はほとんどなく、これまで出してこられた評価書は信頼に足るということで、日本のみならず世界的にも評価をされていると聞いております。委員の皆様が大変御努力されていることに対して、敬意と感謝を申し上げたいと思っております。また、審議された成果について、引き続き、とても分かりやすい季刊誌などを通じて国民に還元されることを心から望みたいと思っております。そのため、副大臣としてできることは何でも取り組んでまいります。

皆さまからの疑問にお答えします

食の安全Q&A

今回のテーマは **メチル水銀** です。

魚肉にメチル水銀が含まれているって、ほんとうですか？

水銀(無機水銀)は海水にも含まれ、これが海中のプランクトンによってメチル水銀に変換されます。このため、魚介類の体内には自然界の食物連鎖を通じて微量のメチル水銀が蓄積されています。一般の魚介類ではその含有量は少ないため、健康に害を及ぼすことはありません。

ただし、クジラやマグロなどの一部の魚介類には、メチル水銀濃度が比較的に高いものも見受けられます。もちろん、これらも食べ過ぎなければ問題はありません。

妊婦が魚を食べて胎児に影響が出ることはないのですか？

妊婦の場合、体内に入ったメチル水銀の一部が胎盤を通じて胎児に移り、その機能的発育に影響を及ぼす可能性があります。食品安全委員会のリスク評価では、妊婦が一週間に摂取しても胎児に影響を及ぼさない量(耐容週間摂取量)を妊婦の体重1kgあたり水銀として2μgと設定しました。ホームページでは魚好きの妊婦の方でもこの量の範囲に摂取量を抑えられる一週間のメニュー例も紹介していますので、ぜひご参照ください。

▶ <http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-gunma210526/risk-gunma210526-lecture.pdf>

魚は、安全に食べられますか？

魚介類は良質なタンパク質や、生活習慣病の予防や脳の発育に効果があるとされるEPA、DHAなどの不飽和脂肪酸を多く含んでいます。また、カルシウムを始めとする各種の微量栄養素を摂取できるなど、健康的な食生活に不可欠な食品です。マグロ類(クロマグロ、メバチマグロなど)、サメ類、深海魚類(キンメダイなど)、クジラ類(クジラ、イルカ)などのメチル水銀濃度が高い食品ばかりを多量に食べることを避けて、バランスの良い食事で魚食のメリットを活かしましょう。

【参考情報】 ●お母さんになるあなたに
●DVD「気になるメチル水銀」(貸出のご案内)

<http://www.fsc.go.jp/sonota/maternity/maternity.pdf>
<http://www.fsc.go.jp/osirase/2010dvd-kashidashi.pdf>