



有害物質から子どもを守るネットワーク（秋田・宮城）

会報 No. 13 2019/7/10

「鯨肉の有機水銀汚染」

<鯨肉は食べて安全か？>

以下は河北新報「声の交差点」に7月9日、投稿したものです。（多分、ボツ）

日本が国際捕鯨委員会を脱退し、商業捕鯨が復活した。近海で捕獲した鯨の肉が早速販売され、それを歓迎する報道が多い。しかし、鯨肉は食べて安全だろうか。近海でとれるサメ、マグロ、キンメダイやメカジキなどの大型魚や鯨、イルカなどは有機水銀やPCBで汚染されている。平成15年1月の厚労省の発表によれば、南極海のミンククジラなどは汚染が少ないというが、店にならぶ鯨肉に捕獲地の表示はない。内海ではないので、海洋汚染は東北の近海では起こらないと考えるのは油断である。ホタテの貝毒は有毒プランクトンの発生によるもので、海底のヘドロ化が大きな原因だし、かつての白い砂浜も今は灰色で、アサリは消えてしまった。8年前の津波はヘドロが混じって黒かった。子供の精神発達障害が増えているが、その原因は複数であろう。しかし有機水銀が胎児性水俣病を起こし、近海でとれる小型鯨類の筋肉には有機水銀が暫定基準値をはるかに超えるものがあることは事実なのである。精神発達障害を避けるために、鯨肉は少なくとも妊婦や乳幼児は食べない方がいいし、海洋汚染を放置してはならないと思う。

<クジラの種類と特徴>



分類学：哺乳類のクジラ目、あるいは鯨偶蹄目の水生動物の総称であり、その形態からハクジラとヒゲクジラに大別される。ハクジラの中でも比較的小型（成体の体長が約4m以下）の種類をイルカと呼ぶことが多い。

哺乳類としての特徴：陸生哺乳類と同じく鼻孔（噴気孔）を有し、肺で空気呼吸をする。

体温は外海の温度に左右されることなく一定で温血である（35～36度）。普通は一子が母体子宮内で成長し、出生後は一定期間母乳で保育される。

進化：クジラの祖先は、新生代の始新世初期、南アジアで陸上生活をしていた肉食性哺乳類の仲間とされている。近年では、現在のカバと共通の祖先を有するウシ目（偶蹄類）に起源を求める見解が有力である。当時はインド亜大陸がアジア大陸に衝突しつつあって、両者の間には後にヒマラヤ山脈として隆起する浅い海が広がっており、クジラ類の陸から海中へ

の進出は、その環境に適応したものとされる。

鯨と生態系：鯨は小魚やオキアミなどの餌を大量に食べ、同時に大量に排泄する糞は動物プランクトンや小魚の餌となり、植物プランクトンに必要な栄養となって光合成を促進する。植物プランクトンの増加は動物プランクトンやイワシなどの魚類に栄養豊富な餌を与えて生育を促す。主にヒゲクジラの仲間には魚類が付き、特にカツオクジラやニタリクジラにカツオがつくのは共生であると考えられる。

<鯨と魚の肉と妊婦>

ドイツで開かれていた国際捕鯨委員会で、2003年6月16日、鯨類の持続的利用から保護強化へ重点を移すことが決議された。日本は同委員会からの脱退を示唆したという。一方で、日本の厚生労働省は、6月3日、妊婦が食べる場合、バンドウイルカの肉は1回当たり60～80gとして2月に1回以下、ツチ鯨、コビレバンドウ、マッコウ鯨、サメの肉は同量で週1回以下、メカジキ、キンメダイは週2回以下にすることが望ましいと発表した。理由はこれら肉類の有機水銀汚染のためである。(以上、読売新聞、H15年6月4日)

近海の汚染水銀はまずプランクトンに吸収され、食物連鎖によって、小魚に移行し、それが食肉魚・大型魚にいわゆる「生物濃縮」によって蓄積される。特に妊婦に摂取の制限をするのは、胎児性水俣病のような障害を防ぐためである。デンマークでは5年前(=1998年)から、ゴンドウ鯨を食べる住民に対し、頻度の制限と共に、「将来子供を生む可能性のある女性は、少女も含め、鯨の油身を食べないこと、妊娠3ヶ月前、妊娠中、授乳期間中は鯨肉を食べないこと」を勧告している。英国、米国も同様の勧告を行っている。魚類の有機水銀汚染はかなり前から指摘されていたが、捕鯨再開の声に押されてあまり知られていなかった。しかしその汚染の程度はもう無視できない程度、つまり魚の種類によっては暫定基準値(1g当たり0.4μg)の数百から数千倍まで大きく超えていることが報告されている。(2002年3月、米国毒性学会における北海道医療大グループの発表など)。近海の汚染対策と自己防衛とが必要である。

<北海道医療大グループの発表内容について>

<https://kaken.nii.ac.jp/ja/file/KAKENHI-PROJECT-18602002/18602002seika.pdf>

毎日新聞、2002年3月18日：「イルカから基準の5000倍の水銀」

(ワシントン共同)和歌山県と東京都でクジラと称して市販されているイルカ内蔵肉に、最高で厚生労働省の暫定基準値の約5000倍という高濃度の水銀を含むものがあることが、北海道医療大と第一薬科大の研究グループの分析で16日までに分かった。グループの遠藤哲也・北海道医療大講師は「食べた人への健康影響が心配される濃度」と指摘。17日から米国テネシー州で開く米国毒性学会で発表する。分析対象は99年から01年に、2都県で購入したイルカ内臓肉の加工食品計26点。すべてが同省の暫定基準値の1グラム当たり0.4マイクログラム(1マイクロは100万分の1)を大きく超過した。和歌山県の商品には基準値の5000倍近くになるものが2点確認された。

<感想>

小生が薬害オンブズパースン会議にいたころ、インフルエンザワクチンの中にチメロサルという水銀系防腐剤が添加されていることが問題になりました。このことが報道されると多くのワクチンメーカーはチメロサル無添加の製品に切り替えたのですが、この3年ばかり前からほとぼりが冷めてもとに戻り、昨年(2018年)冬にはたった1社だけがチメロサル無添加でした。

鯨肉の有機水銀汚染については、宮城県の地場産業復興の声に隠れ、発言しにくい状況にあると思います。
(文責：加藤純二)