

# 協議会だより

DHA・EPA協議会

〒151-0062

東京都渋谷区元代々木町 32-7

(財)日本水産油脂協会新館内

TEL & FAX: 03-3469-6931

E-mail: dha\_epa@par.odn.ne.jp

株式会社ノーベル 川島 勝

昨年、厚労省から協議会へ各社のDHA・EPAを含む商品に関する水銀に関するデータを出すように依頼があり、協議会でまとめて提出しましたが、全く問題はありませんでした。これは魚介類に含まれる微量の水銀が胎児に悪影響を及ぼす可能性があるためだということです。かといって、妊婦さん以外の方は魚を普通に摂っていて何ら問題はないのです。

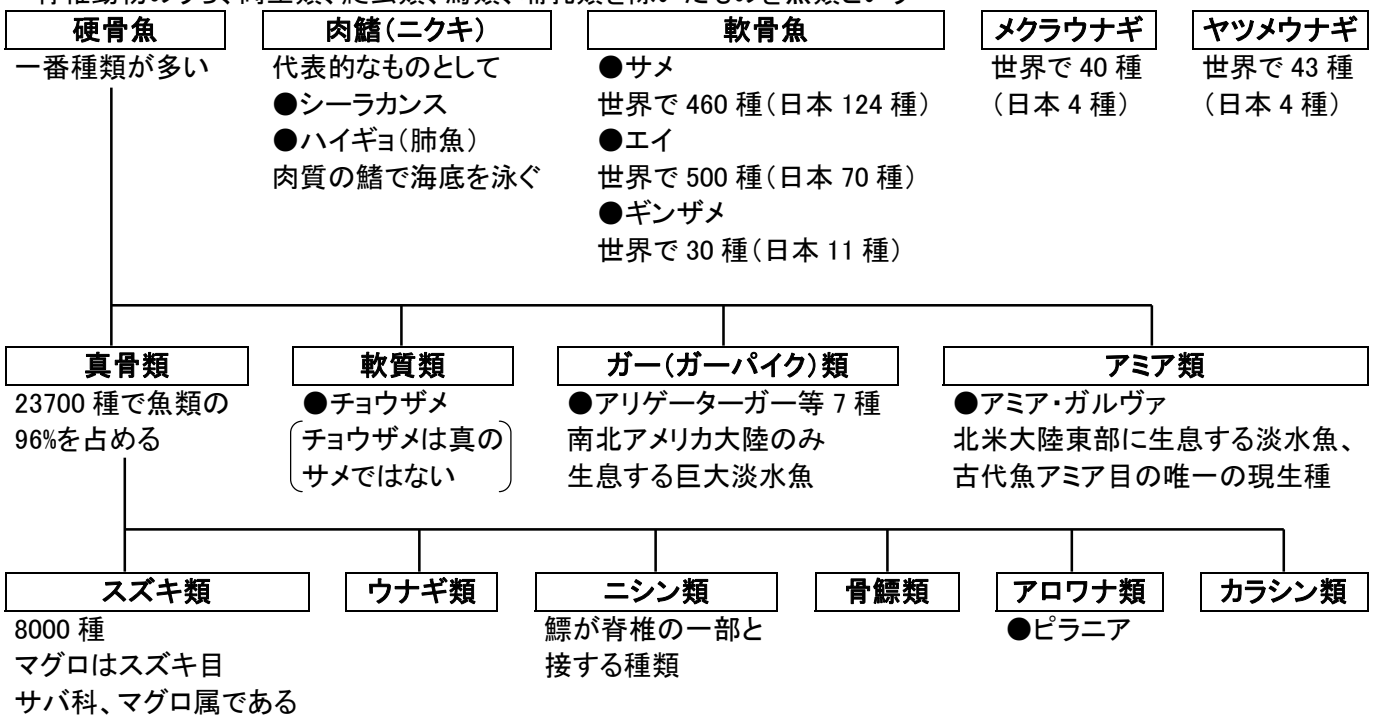
ところで、一体水銀の毒性はどんな程度なのかは、かつての水俣病の問題が記憶に残っている感じぐらいではないでしょうか。どれほどの毒性でしょうか。水銀化合物のなかでも一番毒性の強いジメチル水銀はわずか数マイクロリットル(普通の小さな注射器からの1滴は約0.03mlつまり30μLですからその何十分の1の量です。)をゴム製の手袋をしていても透過して、神経鞘(信号を伝達する軸索を保護する膜でシュワン細胞という)に影響を及ぼし、脳や肝臓に障害をきたし死亡の原因となるといわれています。大変な猛毒です。やはりきちんとしたエビデンスが必要となるわけです。

ところで、妊婦さんに摂取の注意を呼びかけた対象の魚はサメ、メカジキ、キンメダイ、クジラ類で、限定されたものです。また、魚介類のほうの規制値は0.4ppmです。

さて、いちがいに魚といっても大変な種類があるのは皆さんよくご存じですが、魚の種類とその数の概略を書物から調べてみましたので皆さまのご参考になればと存じ掲載します。

## 魚の分類と数

脊椎動物のうち、両生類、爬虫類、鳥類、哺乳類を除いたものを魚類という



「おもしろくてためになる魚の雑学辞典」 富田京一、荒俣幸男、さとう俊 著 日本実業出版社より

### 〈幹事会のうごき〉

平成23年2月10日(木)15:00~17:00に、(財)日本水産油脂協会新館において平成22年度第10回幹事会が開催された。

- ・事務局より、平成22年度事業報告及び次年度事業計画(案)が示された。併せて、2月10日までの収支計算書が報告された。
- ・協議会のホームページ作成について提案があり、了承された。