

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
一般財団法人日本水産油脂協会内
TEL & FAX: 03-3469-6931
URL: <http://www.dhaepa.org/>
E-mail: dha_epa@par.odn.ne.jp

リスクコミュニケーション

備前化成株式会社 三澤 嘉久

2015年11月29日、日本経済新聞に、以下内容の記事が掲載されていました。

「世界保健機関(WHO)傘下の国際がん研究機関(IARC)が、赤肉やハムなどの加工肉は発癌性が認められ、大腸がんになるリスクがあるとの報告がされ、社会的に混乱となった。原因としてこの発表における健康に関するリスクの認識に専門家と社会の間にずれがあることが鮮明になった。専門家は科学的に言いたいことを、社会は結論を単純化して受けとめ、極論に一人歩きする。専門家からのわかりやすい情報提供と、受け手の社会にも冷静に判断する姿勢が求められる。このような課題が「リスクコミュニケーション」と呼ばれ、双方が協力して解決していくしかない」と結んでいました。

DHA・EPA協議会に関連することとして「ダイオキシン類」があります。平成27年10月5日に厚生労働省ホームページに「平成26年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査結果について」(<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000099619.html>)が掲載されています。平成26年度の食品からのダイオキシン類の一日摂取量は、0.69(範囲:0.26~2.02)pg TEQ/kg bw/日(日本人の平均体重を50kgと仮定し換算)と推定され、日本における耐容一日摂取量(TDI)4pg TEQ/kg bw/日より低く、この内、魚介類からの摂取量は0.637pg TEQ/kg bw/日と推定されていると報告されています。

その中でDHA・EPA協議会に関連する食品として、魚介類、魚油を使用した健康食品のデータが掲載されています。

食品	試料数	ダイオキシン類濃度(pg TEQ/g)			
		平均値	中央値	最小値~最大値	
魚介類	アジ	5	0.39	0.29	0.25~0.83
	イカ	5	0.053	0.041	0.00016~0.11
	カレイ	5	0.35	0.24	0.091~0.74
	サケ	5	0.35	0.38	0.035~0.70
	サンマ	5	0.17	0.18	0.13~0.19
	マグロ	5	6.1	1.2	0.025~26
魚油を使用した健康食品		10	0.72	0.00024	0~5.6

魚介類は、毎日同じ魚種を食べ続けることはないと仮定できますが、健康食品は毎日摂取が想定されます。健康食品の中でもダイオキシン類濃度が最も高かった魚油加工食品で、製品に表示されている最大の食品摂取量(6粒、約2.9g)をもとに、ダイオキシン摂取量を計算すると、体重(50kgと仮定)あたりでは、0.32pg TEQ/kg bw/日となり、国民平均のダイオキシン摂取量は0.69pg TEQ/kg bw/日であることより、この値を加味した場合でも、耐容一日摂取量4pg TEQ/kg bw/日を超えることはないとしています。

結論としては、ダイオキシン摂取量は、日本における耐容一日摂取量より低く、一部の食品を過度に摂取するのではなく、バランスの取れた食生活が重要であることが示唆されたとしています。

ただし、この報告も報道の仕方によっては、内容が独り歩きしていく可能性があります。そうならないためにも、魚介類並びにDHA・EPA摂取による利点並びにリスクについてよく議論し、社会に分かり易く伝える必要があります。今後更に、専門家と社会のリスクコミュニケーションの懸け橋になっていく役割が、DHA・EPA協議会には求められていくのではないのでしょうか。

〈幹事会のうごき〉 平成27年11月6日(金)15:00~17:00に一般財団法人日本水産油脂協会新館において平成27年度第7回幹事会が開催された。

- ・上半期の会計について事務局より報告があり、了承された。
- ・10月23日(金)に開催された公開講演会について、参加者数、経費等が事務局より報告された。
- ・次年度総会講演会の講師について検討した。