

# 食卓を脅かす水銀汚染

## その実態調査と報告



© エルザ自然保護の会

2008

「食卓を脅かす水銀汚染 その実態調査と報告」 c エルザ自然保護の会 2008

執筆：辺見 栄

監修：藤原英司

協力：アラム企画・環境と安全食品部

**エルザ自然保護の会：Elsa Nature Conservancy(ENC)**

エルザ自然保護の会は、1976年に設立され、足元から天空のかなたまで、広大な分野を対象に、地球規模の自然、環境保護をめざしています。世間から忘れられている環境保護運動の盲点をつねに捉え、例えばコジュリンという小鳥などひそかに滅びつつある動物の保護を訴え、イルカやゾウを護る運動も、マスコミが注目する以前から続いています。動物の生体実験に反対する討論、サファリパークや動物園、水族館のあり方への批判も続けてきました。いっぽう、会誌、会報等、会の印刷物の類は創刊当初から再生紙を使い、少しでも森林破壊を防ぐため、裏白紙やコンピュータから排出される不用紙で会の便箋やメモ用紙を作成しています。会の基本方針は「一人一人がまず自分のできることから環境保護の実践を」です。大きな理想を掲げ、会員の一人一人が自分の住んでいる場所で地に足をつけた地道な活動を続けています。

エルザ自然保護の会：〒305-8691 茨城県つくば市筑波学園郵便局私書箱2号

**E-mail: [pah03724@nifty.com](mailto:pah03724@nifty.com)**

**URL: <http://www.elsaenc.net/>**

**<http://www.savejapandolphins.jp>(共同サイト、日本語版)**

## 目次

はじめに	・・・・・・・・・・	1
第1章：消費者への食の安全性と信頼に関する意識調査		
アンケート集計結果報告	・・・・・・・・・・	2
第2章：イルカ肉販売店への食の安全性と信頼に関する意識調査		
アンケート集計結果報告	・・・・・・・・・・	4
第3章：消費者及びイルカ肉販売店に対する意識調査結果を踏まえて、 消費者の健康を守るために水銀問題にどう対処すべきか	・・・・・・・・・・	6
第4章：水銀とは？	・・・・・・・・・・	9
第5章：イルカの追い込み猟で捕殺されたイルカ肉の水銀汚染報告(2004・2006～2008)	・・・・・・・・・・	11
まとめ	・・・・・・・・・・	14



## はじめに

本文中第5章のイルカ肉の水銀汚染報告を見れば、イルカの肉がどれほど人体に有害な水銀に汚染されているかが分かります。検査されたすべての肉が、日本政府が定めた暫定規制値を超えています。ジャパンタイムズのインタビューに対して、熊本大学の浴野成生（えきの・しげお）教授は、「イルカ肉の摂取は避けるべきだ。食べ続けるなら、脳への悪影響を受ける恐れがある」と答え、北海道医療大学の遠藤哲也准教授は、「イルカは食品ではない」と述べています。

しかし、これほど汚染されているイルカ肉は、何の規制もなく、汚染を知らせる警告のラベルを貼られることもなく市場に出され、消費され続けています。

2007年には、イルカ肉の供給地として知られる和歌山県太地町でゴンドウクジラ（イルカの種類）が、太地町の幼稚園、小学校、中学校で給食に出されました。地元の一部町議会議員が、これを問題にして強く反対したため、結局、ゴンドウクジラは、以後、太地町の学校給食で使われないことになりました。しかし、太地町では、その後もイルカの追い込み猟が続けられ、捕獲されたイルカ肉はゴンドウクジラの肉も含めて、相変わらず市場に出され、消費され続けています。

日本政府が定めた現在のイルカ類の年間捕獲枠数は、20,826頭。毎年19,000頭近いイルカ類が補殺され、食糧として販売され、消費されています。

消費者は水銀汚染の実態を知って買っているのでしょうか？

イルカ肉の販売店は、イルカ肉がこれほど水銀に汚染されているのを知って販売しているのでしょうか？

本会で調査した結果を以下に報告します。

## 第1章：

### 消費者への食の安全性と信頼に関する

#### 意識調査アンケート集計結果報告

食の安全性と信頼に関して、私たちは、今回、水銀汚染が著しいイルカ肉を取り上げ、全国の10代から70代の幅広い消費者の方々にアンケート調査を行ないました。そして、100名余りの方にご協力をいただき、その結果を集計しました。(アラム企画\*・環境と安全食品部担当) この調査結果から、次のことが明らかになりました。以下に報告します。

\*アラム企画: エルザ自然保護の会の傘下組織で、出版部、環境と安全食品部など担当部が独立して、会の活動を支えています。

#### 幅広い消費者が食の安全性に深い関心

グラフをご覧くださいと分かりますが、20歳代から60歳代にわたる幅広い消費者が、食の安全性に深い関心をもっています。消費者の80パーセント以上が食品を購入する際に重視するのは「食品の安全性」であると回答し、高品質の食品とは、「安全性が高い食品」だとしています。

#### ほとんどの消費者がイルカ肉の水銀汚染について認識していない

イルカ肉の水銀汚染については、「全く知らなかった」と答えた人が68パーセント、聞いたことはあるがよく知らない人が25パーセント、つまり、90パーセントを超える消費者が、イルカ肉の水銀汚染を認識していなかったという結果がでました。

#### 消費者の大多数が水銀汚染情報の普及と「イルカ肉の販売中止」を望んでいる

イルカ肉の水銀汚染を知った消費者の84パーセントが、「イルカ肉の販売中止」を望み、また、ほぼ同等数の人が水銀汚染についての情報を普及させてほしいと望んでいます。

#### 消費者は水銀汚染を知った上で汚染肉の販売を続ける販売店を信頼しない

当然のこととして、消費者は、水銀汚染を知った上で汚染肉の販売を続ける販売店は信頼できないと答えています。

ご存知のように、つぎつぎと明らかになる食に関する様々な事件や不正、不祥事に、消費者は食の安全に大きな不安を抱いており、食品の安全性について、ますます敏感になっ

ています。

#### 水銀汚染に関する国際情勢

水銀汚染については、日本ではまだ関心が低く、水俣病のような高濃度の汚染による害が知られているにすぎません。しかし、現在、「微量な水銀の人体への蓄積」が国際的に大きな問題になっています。国連環境計画（UNEP）管理理事会は、昨年 2 月、地球規模で深刻化している水銀問題への対応を検討し、水銀削減と水銀規制の条約化に向けての話し合いを行ないました。

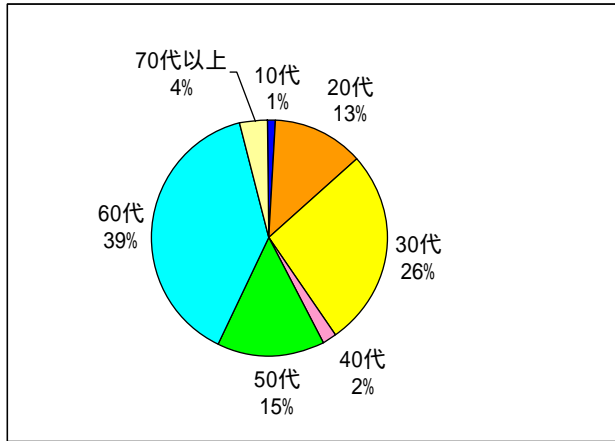
現在、地球温暖化問題が国際的に大きく取り上げられていますが、水銀問題は人類の生存にかかわる重大事であることが国際的に認識され、規制と削減への努力が続けられています。

日本では厚生労働省のホームページに水銀汚染食品の情報が掲載されていますが、今回の調査で、その情報が消費者にほとんど伝わっていないことがはっきりしました。一方、水銀問題への日本政府の対応も、著しく遅れています。やっと環境省が 2009 年度から子供を対象に、ダイオキシン類や水銀などの化学物質が、子どもの発育や健康にどのような影響を与えるかについて追跡調査に乗り出すことを決めましたが、現実には、高い水銀濃度を示すゴンドウクジラ（イルカの種類）の肉が学校給食に使用されるなど、規制の面での対応が著しく遅れています。

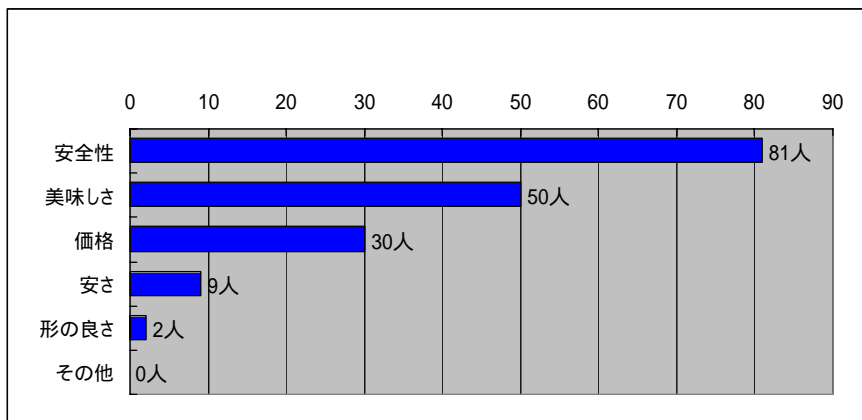
# 食品の安全性と信頼に関する意識調査アンケート 集計結果 ～イルカ肉編～

アラム企画・環境と安全食品部：堀川

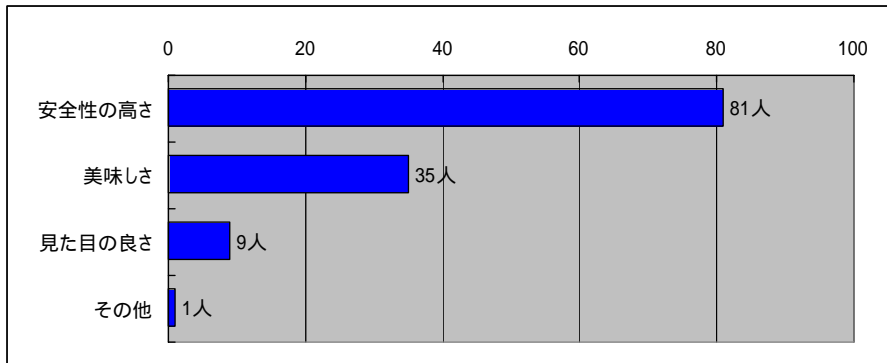
回答者の年代分布



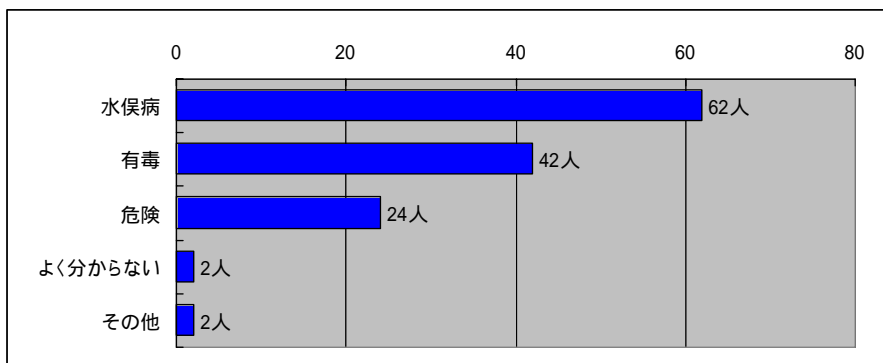
Q1、あなたが食材を選ぶときに最も重視している基準は？（複数可）



Q2、あなたが高品質な食材と言われて思い浮かべるイメージは？

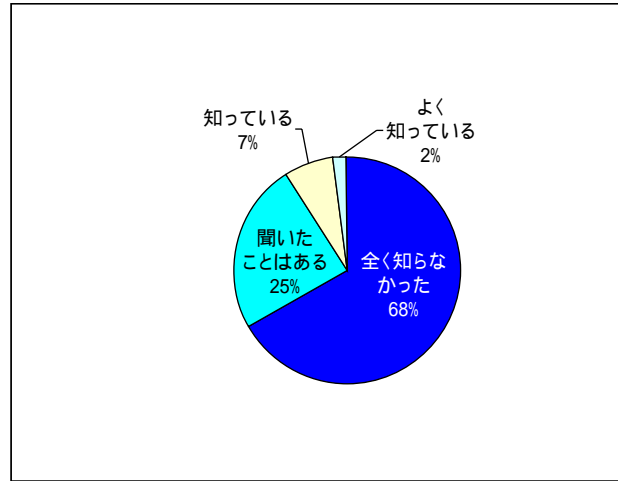


Q3、「水銀汚染」と聞いて思い浮かべることは？



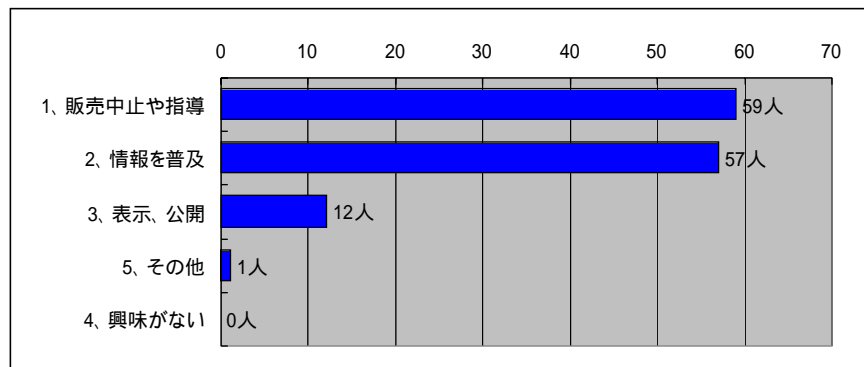


Q4、イルカ肉の水銀汚染についてご存知ですか？



Q5、イルカ肉は現在も全国に広く販売されていますが、高濃度の水銀が検出されているイルカ肉（スジイルカ肉で暫定規制値の87倍のメチル水銀が検出されたものもあります）について国やスーパーはどのように対応すべきだと思いますか？

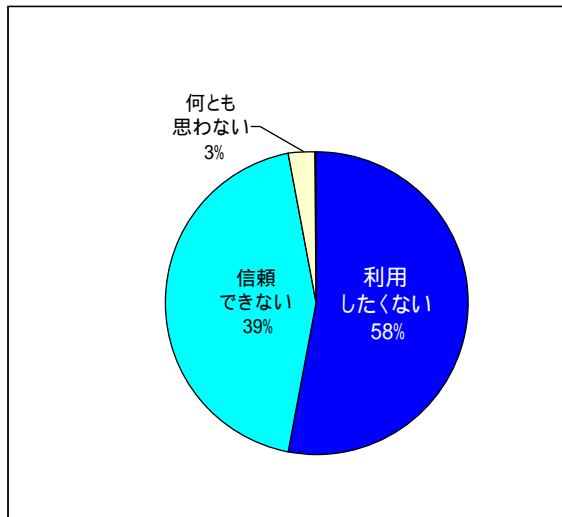
- 1、人体への有害性が高いものなのだから、販売を中止したり、そのように指導したりするべき
- 2、情報をもっと広く普及させるべき
- 3、イルカ肉を置くコーナーに水銀汚染についての表示をして情報を公開した上で消費者の判断に任せるべき
- 4、興味がない
- 5、その他



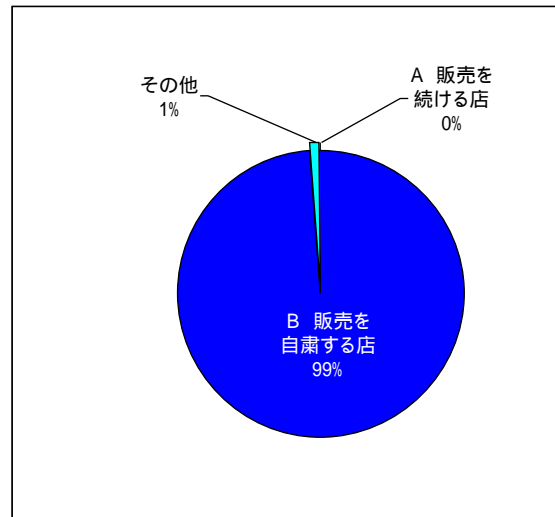
Q6、高濃度に汚染された食品を、その事実を知った上で販売しているスーパーなどをどう思いますか？

Q7、イルカ肉の水銀汚染の深刻さを知り、イルカ肉の販売自粛を決断した大手チェーンスーパーも出てきています。日本政府も妊婦に対しては、一部のイルカやクジラ(バンドウイルカ、コビレゴンドウ、イシイルカ、ツチクジラ、マッコウクジラ)の肉について食べる量や頻度を示して、イルカやクジラの肉を食べすぎないように特別勧告を出しました。もし、あなたの家の近くに

- A:汚染イルカ肉を販売し続けるお店 と  
 B:消費者の健康を第一に考え、販売を自粛したお店  
 があったとしたら、AとBどちらのお店を利用したいと思いますか？



Q6



Q7

## 第 2 章：

### イルカ肉販売店への食の安全性と信頼に関する

#### 意識調査アンケート集計結果報告

私たちはイルカ肉の水銀汚染を取り上げて、幅広い年齢層の消費者を対象に、食の安全性と信頼に関する意識調査を行ない、第 1 章のような結果を得ました。そこで、イルカ肉を販売している約 50 店舗にその結果を郵送し、イルカ肉販売店として、消費者へどのように対応するのかを問う「イルカ肉販売店へのアンケート意識調査」を行ないました。（アラム企画・環境と安全食品部担当）この調査結果から、以下のことが明らかになりました。また、この調査に対する販売店の反応は次のようなものでした。

#### 販売店の反応

##### 低い回収率：販売店の戸惑いと抗議の声

イルカ肉販売店からのアンケート調査の回収率は、消費者からの高い回収率とは対照的に、かなり低いものでした。今回のアンケート調査は、まず、アンケート調査用紙と趣旨、それに資料（消費者への意識調査の結果をまとめたもの）を各イルカ肉販売店へ郵送したのち、ころ合いをみて、全店舗に電話でアンケートに回答いただきたい旨をお願いする方法をとりました（一部は電話不通）。しかし、それでも、「得体のしれない、つまり名の知れていない企画には協力できない」、または、「強制力のないものにまで協力できない」という回答があり、また、「回答したくない」という回答及び「店長、あるいは、担当者が不在」という回答回避が相当数（全体の約 62 パーセント）ありました。

一方、「60 年以上イルカ肉を食べているが、害を受けていない」、「イルカは魚を食い荒らす害獣」、「イルカ肉で生活しているので、死活問題だ」、「汚染については魚でも言われている。アンケートの内容が一方的だ」、「この辺はみんなイルカ肉を売ったり食ったりしているので、回答は避ける」という抗議の声が販売店から寄せられました。

電話ではなく、回答用紙に記入してアンケートに答えていただいた店舗は、9 店舗、（全体の 15 パーセント）でした。

##### イルカ肉の販売を中止するという回答

いっぽう、6 店舗（全体の 10 パーセント）から、消費者の意向を入れて「イルカ肉の入荷及び販売を中止するという」回答をいただきました。（販売を中止したかどうか確認調

査中) また、「今はイルカ肉の販売をしていない」という回答が5店からありました。(販売を中止した理由を問い合わせ中)

## **イルカ肉販売店からのアンケート調査への回答の内容**

### 安全な食品の販売をめざす

回答をいただいた販売店のうち、約90パーセントの店舗が、自店が食品について心がけていることとして「安全な食品を売ること」と回答し、高品質な食材とは「安全性の高いもの」と回答しました。これは、消費者の認識と一致しています。つまり、消費者の意識が反映されているものと考えられます。客の要望に対しては、50パーセントの店舗が、すぐに対策を立てて要望に応えると回答しています。時間はかかるが要望に応えるという回答は、40パーセント。つまり、90パーセントの販売店が消費者の意向を重く見ていることがわかります。

### イルカ肉販売店の多くが、イルカ肉の水銀汚染を知らない

水銀汚染については、60パーセントの販売店が、水俣病のような高濃度の汚染についての知識はありましたが、それを危険、あるいは有害として認識しているのは、わずか30パーセントの店舗にすぎませんでした。さらに、イルカ肉が水銀やPCBに汚染されている食材だと知っていた店舗はわずか22パーセントに過ぎず、実に4分の3以上の販売店が、イルカ肉に高度の水銀汚染があることを知らないでイルカ肉を販売していました。

### イルカ肉販売店の多くが、厚生労働省の水銀汚染食品への警告を知らない

また、イルカ肉などについて、日本政府(厚生労働省)が暫定規制値を超える水銀に汚染されていることを公表し、特に妊産婦にイルカ肉などの食材の食べすぎを警告していることを知っていたのは、販売店のわずか11パーセントにすぎず、89パーセントもの販売店が知らないと回答しました。

### イルカ肉販売店は消費者の声を無視できない

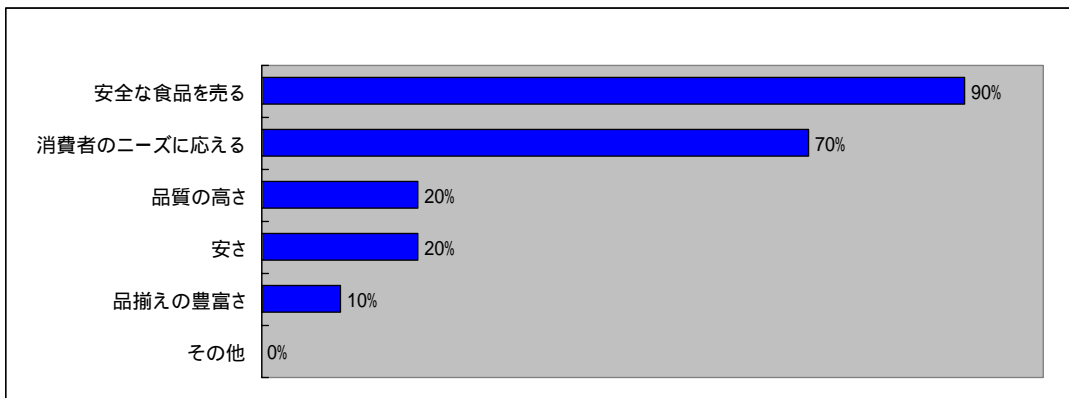
「危険な食品は販売しないでほしい」という消費者の声に対しては、56パーセントの販売店が「イルカ肉の入荷、販売を中止する」と回答し、また、「情報だけ提供して、消費者の選択に任せる」という回答は、44パーセントでした。「消費者の要望に対して、特に何もする予定はない」という回答はありませんでした。販売店は、消費者の声を無視して商売を続けることはできないということでしょう。いずれにしても、汚染の事実と消費者の声に対して、真摯に対応する販売店があったことは注目に値するものです。

しかし、一方で、販売店の4分の1は、水銀汚染を知らずながらイルカ肉を販売していました。消費者の健康より商売を優先する店があるという事実を、消費者は知っておく必要があります。

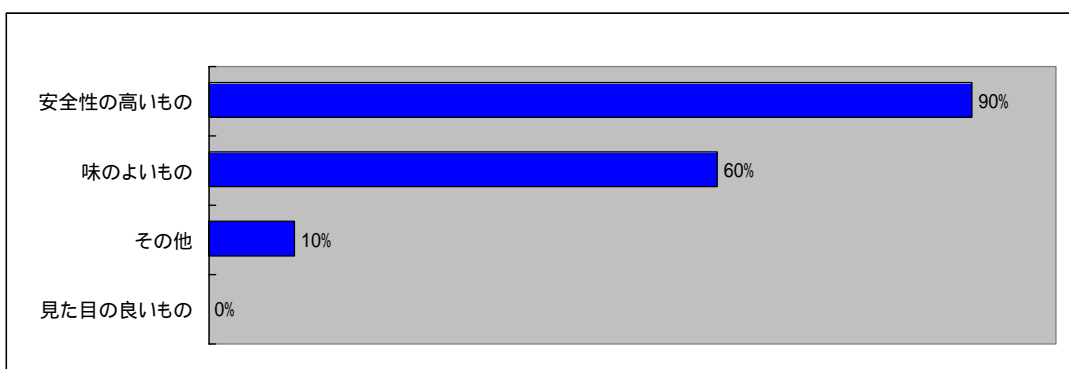
# 食品の安全性と信頼に関する意識調査アンケート 集計結果

～ イルカ肉販売店 編 ～ アラム企画・環境と安全食品部：堀川

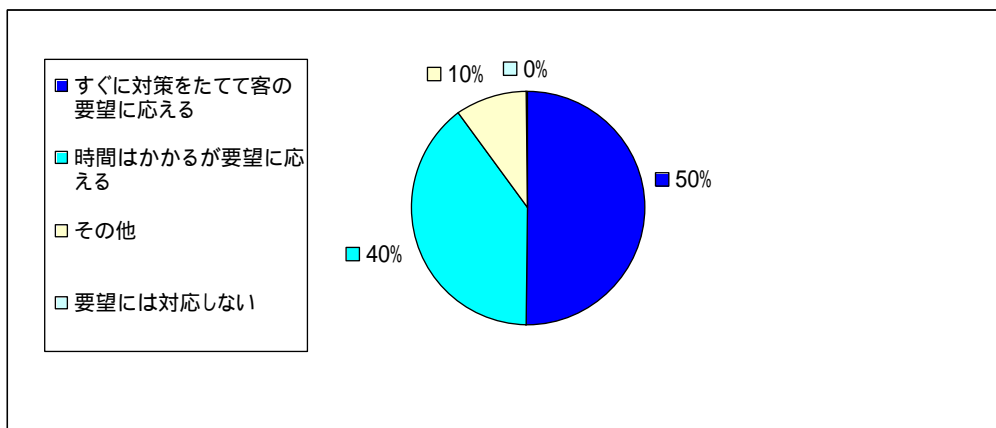
Q1.貴社で販売している食品について一番心がけていることは何ですか？(複数回答可)



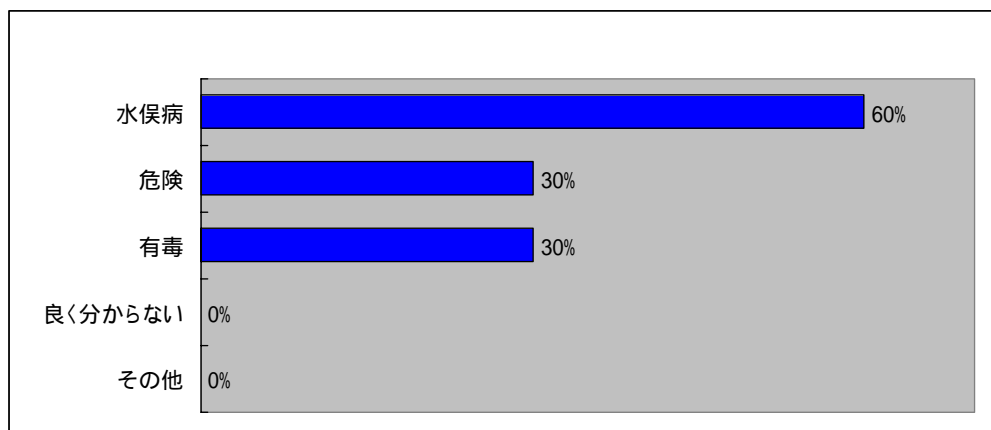
Q2.高品質な食材とはどのようなものだと考えていますか？(複数回答可)



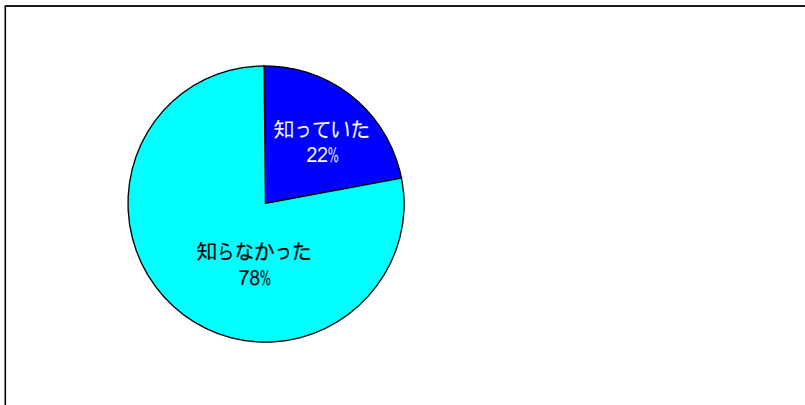
Q3.貴社ではお客様からの要望にどのように対応していますか？



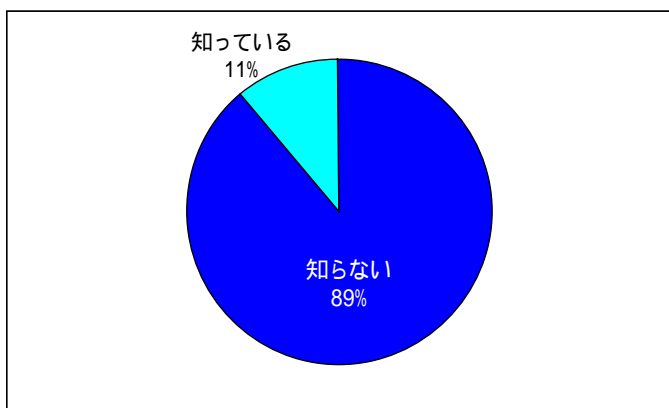
Q4.水銀汚染でイメージするものは何ですか？



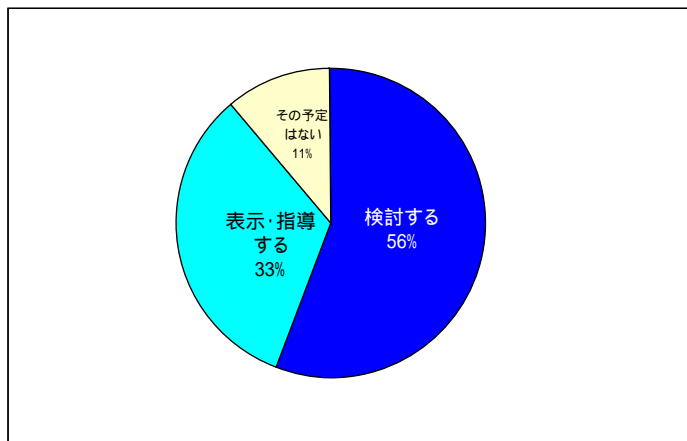
Q5.イルカ肉が水銀やPCBなどに汚染されている食材だということをご存知でしたか？



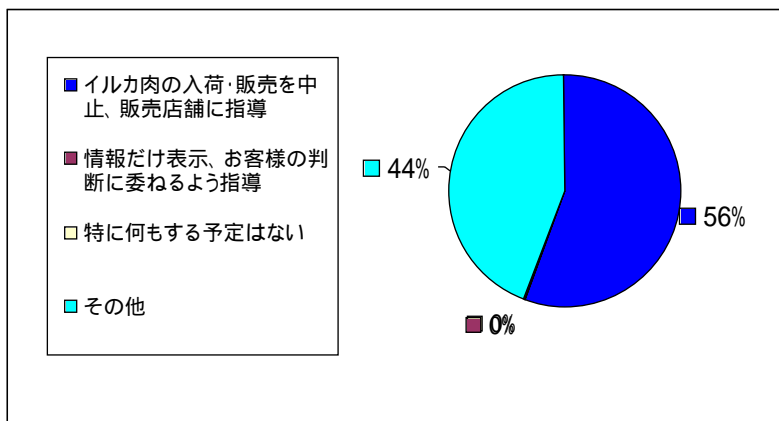
Q6.スジイルカの肉には厚生労働省が定めた暫定規制値の87倍のメチル水銀が検出されたものもあり、政府が妊婦に対し、一部のイルカや鯨の肉に対して食べ過ぎないようにとの特別勧告を出したことをご存知ですか？



Q7.消費者はQ6のような食品に対する情報の公開、表示を販売店に対して望んでいます。今後、イルカ肉コーナーにこのような情報を表示する、または貴社のイルカ肉を販売している店舗に指導することを考えますか？



Q8.同封の資料をご覧くださいとお解かり頂ける様に、汚染されているものと知っていてイルカ肉を販売し続けるお店についてほぼ全員の消費者が「信頼できない、利用したくない」と回答し、危険な食材は売らないで欲しいとイルカ肉の販売店に望んでいますが、貴社は本社としてこの要望に対し、今後、どのように対応するお考えですか？



その他(内訳)

- ・このような質問の仕方であれば必ず結果はそうなると思います。イルカの保護であれば別の観点からアンケートを取った方が良いでしょう。又、地球上のイルカ全てがそうなのかの情報が良かった方が良いでしょう。個人的には保護し、販売しない方が良いでしょう。
- ・チェーンストアなので個人では判断出来ない。
- ・本社の判断指示に従う。

### 第3章：

## 消費者及びイルカ肉販売店に対する意識調査結果を踏まえて、 消費者の健康を護るために水銀問題にどう対処すべきか

今回は、特に水銀汚染度が高いイルカ肉を取り上げて意識調査をしましたが、水銀はイルカ肉だけでなく、魚にも蓄積されており、そのほか、土壌、大気にも含まれています。いっぽう、中国が石炭火力発電所から排出する水銀量は約100トンにものぼり(2003年)、黄砂に含まれて日本へ到達する水銀が日本人の健康に悪影響を与えていることがわかっています。水銀体温計をはじめ、日本で日常的に使用されている機器にも水銀が使われています。海に囲まれ、魚介類を常食にしている日本の消費者は、イルカ肉を食べる食べないは別として、自らの健康を護るために、少なくとも食品への水銀汚染の実態を知ることが必要です。

このたび、アンケート調査によって、多くのイルカ肉販売店及び消費者の双方が、イルカ肉の深刻な水銀汚染を知らないという事実がはっきりしました。また、水銀が人の健康に深刻な害をもたらすことについて、一般の認識が薄いこともわかりました。つまり、厚生労働省がネットで発表するだけでは、水銀汚染の実態や警告を広く消費者に伝えることができないということです。

こうした中で、消費者の健康を水銀の害から護るには、まず、政府によって定められた暫定規制値を超える水銀汚染食品の販売を禁止することが必要です。あるいは、各販売店に、汚染の事実を表示することを義務化して、汚染情報を間違いなく消費者に提供し、消費者の選択にまかせることが必要です。こうした対処なしに、消費者の健康を護ることは出来ません。

たばこに関して言えば、現在、日本では、たばこが消費者の健康に害を与える可能性があることを、パッケージに表示しています。また、農薬に関しては、「ポジティブリスト制度」の導入によって規制値を超える残留農薬を含む食品の販売を禁止しています。たばこの害、農薬の害に匹敵する水銀の健康被害についても、同様の措置を取ることが必要です。

本会では、水銀禍から消費者の健康を護るために、水銀についてもたばこや農薬と同様な措置をとることを厚生労働省医薬食品局食品安全企画情報課に要望しました。(参照：添付要望書 P-8) 今や水銀問題は、世界各国で重要課題として取り上げられ、国際的に削減、

規制に向けての努力が続けられています。大気と海を介して広がる水銀による汚染には、国境がありません。地球ぐるみの対応が必要です。その意味で、本会の要望書は国際的な関心を呼び、世界各国の市民団体、環境保護団体が本会の活動を支援して日本政府に要望書を送り始めています。

**本会が提出した厚生労働省への要望書（参照：P-6）**

**厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課担当者様：**

E-mail: [syokucommunication@mhlw.go.jp](mailto:syokucommunication@mhlw.go.jp)

Fax: 03-3503-7965

拝啓

日頃、国民の健康推進に向けてご尽力くださりありがとうございます。

早速ですが、和歌山県太地町及び静岡県富戸で行なわれているイルカの追い込み猟で捕獲されたイルカ肉（ゴンドウクジラ、ハナゴンドウ、バンドウイルカなど）に厚生労働省が定めた暫定規制値を大幅に上回る水銀が次つぎと検出されています。ご存知のように、水銀の人体への蓄積は市民の健康を著しく損なうものであり、特に妊産婦家や児童への影響が世界的に指摘され、また、危惧されています。水銀汚染の深刻さを考えると、厚生労働省等のネットで注意を促すだけでは到底不十分であり、水銀の害から市民の健康を守ることは不可能です。

国民の健康を考え、食品の安全をめざす貴機関に次のことをお願い致します。

1) 政府が定めた暫定規制値を超える水銀が含まれているイルカ肉の販売を早急に禁止してください。（環乳第99号を勧告だけでなく、強制力のあるものにしてください。）2006年に施行された「ポジティブリスト制度」によって規制値を超える残留農薬を含む食品は原則として販売禁止になりましたが、水銀は有毒な農薬と同様に人体に悪影響を与える極めて危険な有害物質ですので、「ポジティブリスト制度」と同等の措置をお願いします。

2) 上記1)が達成されるまで、イルカ肉を市場に出す条件として、各パッケージに、「この食品は暫定規制値を超える水銀が含まれている可能性があります。水銀は人体に蓄積されて健康を蝕む恐れがあります」と表示ラベルをつけることをすべてのイルカ肉の販売店に義務付けてください。これは、すでにタバコで試みられている措置です。

以上、よろしく願いいたします。

敬具

住所・氏名

---



## 第4章：水銀とは？

水銀は、大きく「金属水銀」、「無機水銀」、「有機水銀」に分けられます。

体温計や蛍光灯に使われている「金属水銀」は、脳内に蓄積されると、中枢神経障害を起こす場合がありますが、皮膚や消化器から吸収されにくく、毒性は弱いとされています。しかし、室温で水銀蒸気となって大気中に放出されます。水銀の蒸気には毒性があり、高濃度の水銀蒸気は、呼吸器や消化器に害を及ぼします。なお、金属水銀を使った歯科用のアマルガムは、口中で気化して、健康被害を起こします。

水銀は、他の金属と同様に地殻（地球の外表部分）に存在するため、地殻変動や火山の活動によって、自然界へ放出されます。そのほとんどが「無機水銀」です。放出された大気中の蒸気水銀は、やがて雨に溶けて、地表、海、川に落ちてきます。そして、一部が再び水銀蒸気になったり、金属水銀に変化したり、「有機水銀」（水俣病の原因であるメチル水銀など）に変わったりします。

「有機水銀」の1種であるメチル水銀は、ある種の微生物によって「無機水銀」から常に作られています。そのため、魚介類には、メチル水銀が蓄積しています。食物連鎖の関係で、小さな魚より大型魚に、また、深海魚にメチル水銀が濃縮され、メチル水銀を蓄積した魚を食べるイルカやクジラには、更にメチル水銀の濃縮が起こります。

水銀値の高い魚やイルカやクジラの肉を持続的に食べると、メチル水銀が人体に蓄積することになります。メチル水銀中毒を避けるために、水銀値が高い魚やイルカ肉を食べ過ぎない注意が必要です。

日本では、水銀の暫定規制値を定めています。総水銀値は0.4ppm、メチル水銀は0.3ppmです。一部魚介類をはじめ、多くのイルカやクジラの肉には、この規制値を大幅に超えるものがあり、健康への悪影響が心配されています。水俣病は、メチル水銀が蓄積した魚を食べたことによって起きましたが、熊本大学の浴野成生（えきの・しげお）教授によれば、和歌山県太地町で捕獲されたイルカ肉の水銀値のいくつかは、水俣病の原因となった魚の水銀値よりも高い数値を示しているということです。（2007年8月5日付ジャパントイムズ紙）

### メチル水銀が人体に蓄積して起きる中毒症状

主に神経症状です。発症には個人差があるようですが、成人の場合は感覚障害（しびれたり、触られても感じにくいなど）、視野障害、聴覚障害、まっすぐに歩けなくなる、滑らかな

動作ができなくなるといった症状が出ます。胎児期にメチル水銀中毒になると、脳性まひ症状や知能障害が起こります。メチル水銀は胎盤を通して胎児に蓄積されますから、妊産婦はメチル水銀を体に取り込まないようにする注意が必要です。なお、妊産婦の水銀濃度は、毛髪の水銀値を調べることで分かります。妊産婦の毛髪水銀値が10~20ppmを示すと、胎児に障害が現れる可能性が5パーセントになるとされています(1999年のWHOの報告)。

低濃度のメチル水銀が胎児に及ぼす影響については、現在、研究が続けられていますが、水銀と自閉症の間には重要な関係がある、つまり、自閉症の原因として、水銀が疑われるという研究発表もされています。また、水俣病患者の脳の研究で著名な浴野成生博士は、たとえ少量のメチル水銀でもニューロンを害して破壊することを研究によってあきらかにしています。(2007年8月5日付ジャパントイムズ紙)

参照：国立水俣病総合研究センターのホームページ、

「Minamata に学ぶ海外 水銀削減」井芹道一著 成文堂 2008年

第5章：

イルカの追い込み猟で捕殺されたイルカ肉の水銀汚染報告

(2004・2006～2008)

出典： The Japan Times  
山下順一郎太地町議会議員  
エルザ自然保護の会  
ブルーボイス

## イルカの追いつみ猟で捕殺されたイルカ肉の水銀汚染報告

(2004・2006～2008)

以下は、イルカの追いつみ猟を行なっている和歌山県太地町で捕獲されたイルカ肉の水銀濃度を  
公的機関で調べて表に表したものです。  
(2004年のみ静岡県富戸の追いつみ猟。以後富戸ではイルカ猟を実施していません。)

日本政府が定めた暫定規制値：総水銀：0.4ppm、メチル水銀：0.3ppm、P C B：0.5ppm

検査日	検体	A:総水銀(ppm)	B:メチル水銀(ppm)	C:PCB(ppm)	汚染の程度	検査機関	出典	備考
2004/11/11	バンドウイルカ	19.2	-	-	暫定規制値の48倍	北海道医療大学薬学部遠藤哲也准教授	エルザ自然保護の会	2004年の静岡県富戸の追いつみ猟で捕獲
2006/2/23	バンドウイルカ	1.7	-	-	暫定規制値の4倍	日本食品衛生協会	The Japan Times	
2006/12/22	スジイルカ	5.4	-	-	暫定規制値の13.5倍	日本食品分析センター	The Japan Times	
2007/2/6	ゴンドウ(腹肉)	3.82	-	-	暫定規制値の9.55倍	茨城県薬剤師会公衆衛生検査センター	エルザ自然保護の会	
2007/2/6	ゴンドウ	1.31	-	-	暫定規制値の3.275倍	茨城県薬剤師会公衆衛生検査センター	エルザ自然保護の会	
2007/3/2	マイルカ	1.66	-	-	暫定規制値の4倍	日本食品分析センター	The Japan Times	
2007/3/2	ハナゴンドウ	14.3	-	-	暫定規制値の35.75倍	日本食品分析センター	The Japan Times	
2007/6/5	マゴンドウ	4	3.1	0.27	A: 暫定規制値の10倍 B: 暫定規制値の10.3倍	日本エコロジー研究所	山下順一郎太地町議会議員	小型捕鯨船「正和丸」が捕獲
2007/6/22	ゴンドウ(腹肉)	6.39	3.6	0.66	A: 暫定規制値の15.97倍 B: 暫定規制値の12倍 C: 暫定規制値の1.32倍	日本食品分析センター	山下順一郎太地町議会議員	

イルカの追い込み猟で捕殺されたイルカ肉の水銀汚染（続き）

(2004・2006～2008)

日本政府の定めた暫定規制値：総水銀：0.4ppm,メチル水銀：0.3ppm, P C B: 0.5ppm

検査日	検体	A: 総水銀 (ppm)	B: メチル水銀 (ppm)	C: PCB (ppm)	汚染の程度	検査機関	出典	備考
2007/7/17	ゴンドウ(尾身)	11.9	4.8	2.6	A: 暫定規制値の29.75倍 B: 暫定規制値の16倍 C: 暫定規制値の5.2倍	日本食品分析センター	山下順一郎太地町議会議員	
2007/8/2	ゴンドウ	3.84	-	-	暫定規制値の9.6倍	日本食品分析センター	The Japan Times	
2007/8/8	ゴンドウ(皮脂)	2.42	0.34	0.13	A: 暫定規制値の6.05倍 B: 暫定規制値の1.13倍	日本食品分析センター	山下順一郎太地町議会議員	
2007/9/21	マイルカ(腹肉)	2.98	2.18	-	A: 暫定規制値の7.45倍 B: 暫定規制値の7.26倍	北海道医療大学薬学部遠藤哲也准教授	山下順一郎太地町議会議員	マイルカ = スジイルカ
2007/9/21	マゴンドウ(腹肉)	11	6.63	-	A: 暫定規制値の27.5倍 B: 暫定規制値の22.1倍	北海道医療大学薬学部遠藤哲也准教授	山下順一郎太地町議会議員	
2007/9/21	マゴンドウ(尾身)	15.5	8.53	-	A: 暫定規制値の38.75倍 B: 暫定規制値の28.43倍	北海道医療大学薬学部遠藤哲也准教授	山下順一郎太地町議会議員	
2007/10/12	ゴンドウ	10.4	-	-	暫定規制値の26倍	日本食品分析センター	The Japan Times	
2007/10/12	ゴンドウ	11.8	-	-	暫定規制値の29.5倍	日本食品分析センター	The Japan Times	
2007/10/12	ゴンドウ	6.94	-	-	暫定規制値の17.35倍	日本食品分析センター	The Japan Times	
2008/3/14	バンドウイルカ	7.2	1.6 0.05(赤身) 1.4(皮脂)	-	A: 暫定規制値の29.5倍 B: 暫定規制値の5倍 C(皮脂): 暫定規制値の2.8倍	日本食品分析センター	フルーボイス	

## まとめ

厚生労働省のホームページには、イルカ・クジラ肉及び魚介類に含まれる水銀値や摂食上の注意が掲載されています。しかし、こうした厚生労働省の情報は、消費者にもイルカ肉の販売店にも、ほとんど伝わっていないことが、このたびの本会の調査で分かりました。イルカ肉の販売店は水銀汚染の実態を知らないまま汚染されたイルカ肉を販売し、消費者も汚染を知らないでイルカ肉を買って食べているのです。つまり、現在、厚生労働省が行っている消極的な対処方法では、消費者の健康を護れないといえます。

どのような事情があるにしても、国が定めた規制値を大幅に超える有害化学物質（水銀）を含む食品が、野放しで、何の警告もなく販売されていることは、大きな問題です。本来、規制値を超える有害化学物質を含む食品は、市場に出すべきではなく、販売禁止にすべきものです。そして、販売禁止の措置がとられるまでの移行期間中は、有害化学物質による汚染の警告ラベルを貼ることを販売店に義務付け、すべての消費者に情報を提供したうえで、購入するかどうかを消費者の選択に任せるべきだと考えます。

日本では、2006年に、規制値を超える残留農薬を含む食品が販売禁止になりました。また、たばこの外箱には、喫煙が健康被害を招く恐れがあるという警告が表示されています。暫定規制値を超える高度の水銀汚染が判明したイルカ・クジラ肉及び魚介類についても、同様な措置をとるべきです。

魚介類を多く消費する日本では、魚も食べ、イルカ肉も食べる人々にかなりの水銀が蓄積されています。水銀の蓄積は、毛髪検査によって知ることができます。本会の手元には、イルカを食べている人々の毛髪中の水銀値が異常に高いか、または、平均値を大きく上回ることを示す資料が届いています。今後、毛髪検査が続けられることによって、微量な水銀の蓄積による健康被害が明らかにされると思います。しかし、水銀禍が、次の世代を担う胎児、幼児、児童や若者などに及ぶのを防ぐためには、手遅れにならないうちに、現時点での行政措置が必要です。

本会では、ホームページ上から、この問題に関して厚生労働省へ要望書を送る仲介をしています。