

海藻中のヒ素についての質疑応答

ウェブ上での質疑応答

1. ヒジキとはどんなものですか？

ヒジキは、主に、日本、朝鮮半島の沖合いで採れる海藻の一種です。この種の海藻が食品に使用されることはまれで、黒くて、小片からなるという特色ある外見のために、他種の海藻とは、明瞭に見分けがつかず。

2. ヒジキの用途にはどんなものがありますか？

ヒジキは、主として、伝統的な日本料理を供するレストランで、突き出しや前菜として使われていますが、寿司には使われません。また、中国料理店でも使用されていません。ヒジキは、スープ、サラダ、野菜料理用に市販もされています。

3. ヒジキは、どこで販売されていますか？

日本料理店で少量使われている他、アジアからの食料品の専門販売店、並びに、スーパーやデパートの特殊食品売り場で販売もされています。市販のヒジキ製品は、12g から 100g までの重さに包装されています。包装パックに料理法が表示されていることもあります。

4. 食品規格庁はどのような施策をとっていますか？

食品規格庁 (Food Standards Agency) は、カナダにおいてヒジキ食品に懸念がもたれていることに鑑みて、調査を実施し、その結果、無機ヒ素が多量に含まれていることを明らかにし、人々にヒジキを食べないように行政指導しています。

無機ヒ素は、ある種の食品に自然発生し、発ガンリスクを高めることで知られています。世界各国の専門家がこの種のヒ素の摂取は、できるかぎり低いレベルに抑えるべきだとしています。また、当庁の諮問専門機関である毒性委員会 (Committee on Toxicity) によれば、ヒジキの無機ヒ素含有量は、人体に摂取される無機ヒ素を著しく増加させるほど多量です。

5. ヒジキをすでに食べてきている場合、発ガンするリスクは高いですか？

これまで、時折、ひじきを食べたことがあっても、発ガンするリスクが著しく高まっているとは思われませんが、当庁は、ひじきを食べるのをやめるよう勧めています。

6. ヒジキの摂取による乳幼児の発ガンリスクは大人より高いですか？

いいえ、発ガンリスクは、どんな年齢層の人々にも同程度の高さです。

7. 他の種類の海藻はどうですか？

食品規格庁の調査では、他の4種の海藻、アラメ、昆布、海苔、ワカメ、についても無機ヒ素の含有量を調べました。その結果、ヒジキ製品のすべてに無機ヒ素が含まれていたのに対し、他のいずれの海藻にも無機ヒ素は含まれていませんでした。