

秋田県沿岸産および県外産魚介類の水銀調査について

奈 良 恵理子* 高 階 光 栄* 石 塚 英 馬*
小 沢 喬志郎* 今 野 宏* 藤 盛 義 英*

I はじめに

県民の食品安全確保を目的として、水銀による環境汚染の実態を把握するため、昭和50年度は前年度¹⁾に引続き県沿岸産魚介類並びに県内で市販されている県外産魚介類中の総水銀について調査を行ったのでその結果を報告する。

II 調査方法

県沿岸産魚介類については、地域差を知るため図1のように県内を県北(岩館地区)中央(男鹿地区)県南(象潟地区)に区分し、昭和50年5月から昭和51年2月まで採取した魚介類を対象とした。

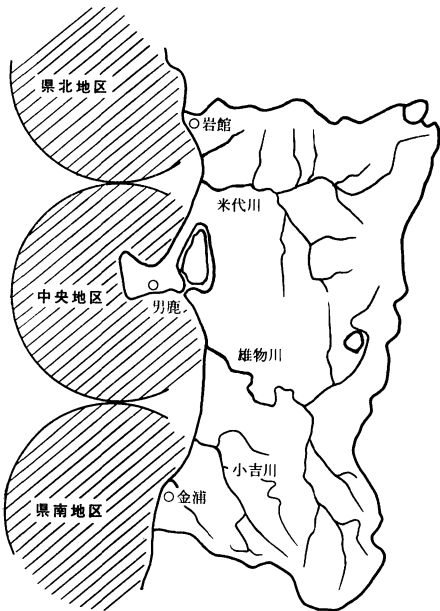


図 1. 採 取 地 域

サンプリング方法は厚生省の通知²⁾に従った。試験方法は試料5gを硫酸、過マンガン酸カリウムで分解後、還元気化原子吸光法³⁾で定量した。

III 調査結果

県沿岸産魚介類7種35件中、最高値を示したのが暫定的規制値適用除外魚種であるサメ²⁾で0.65ppm、最低値はワカサギ等の0.01ppm、平均値0.11ppmであった、暫定的規制対象魚種については、すべて暫定的規制値0.4ppm²⁾を下回っていた。地域別では県北地区平均値0.09ppm、中央地区平均値0.10ppm、県南地区平均値0.15ppmであった。

また県外産魚介類6件についてもすべて暫定的規制値0.4ppmを下回っていた。最高値キンキン等の0.10ppm、最低値イワシの0.01ppm、平均値0.06ppmであった。

表1は魚種別調査結果、図2は地区別同種同時期魚介類調査結果を示している。

表 1. 魚介類中の総水銀含量調査
(単位: ppm)

県 沿 岸 産 魚 種	地 域 別			
	県北	時期	中央	時期
サ メ	サ メ	目	—	—
タ ラ	タ ラ	目	0.34	50.11
カナガシラ	カナガシラ	目	—	—
ソ イ	ソ イ	目	0.10	50.5
メ パ ル	メ パ ル	目	0.03	50.5
カ ジ カ	カ ジ カ	目	0.17	50.11
シンジョ	シンジョ	目	0.06	50.5
キ ス	キ ス	目	0.03	50.8
ハタハタ	ハタハタ	目	0.09	50.11
ア ジ	ア ジ	目	0.01	50.8
コ ハ ダ	コ ハ ダ	目	0.01	50.2
ワカサギ	ワカサギ	目	—	—
サザエ	サザエ	目	0.01	50.8

*秋田県衛生科学研究所

県 外 産

魚	種	含 量	時 期
キンキン	カジカ目	0.10	51.2
サバ	サバ亜目	0.10	〃
ハマチ	アジ亜目	0.06	〃
イカ	イカ類	0.04	〃
サンマ	ダツ目	0.02	〃
イワシ	ニシン目	0.01	〃

IV 結 語

昭和50年度調査結果、暫定的規制値 0.4ppm を越えた

魚種サメ1件 (0.65ppm) , 近い魚種タラ3件 (0.39, 0.34, 0.33ppm) であった。

また県沿岸産魚介類の地域差は、暫定的規制値適用除外のサメ2件を除くと、県北地区平均値0.09ppm, 中央地区平均値 0.09ppm, 県南地区平均値 0.10ppmであった。

文 献

- 1) 秋田県衛生科学研究所報№19, 56-57 (1974)
- 2) 魚介類の水銀の暫定的規制値について。(昭和48年7月23日厚生省環境衛生局長通知)
- 3) 衛生試験法注解1973 (日本薬学会編)

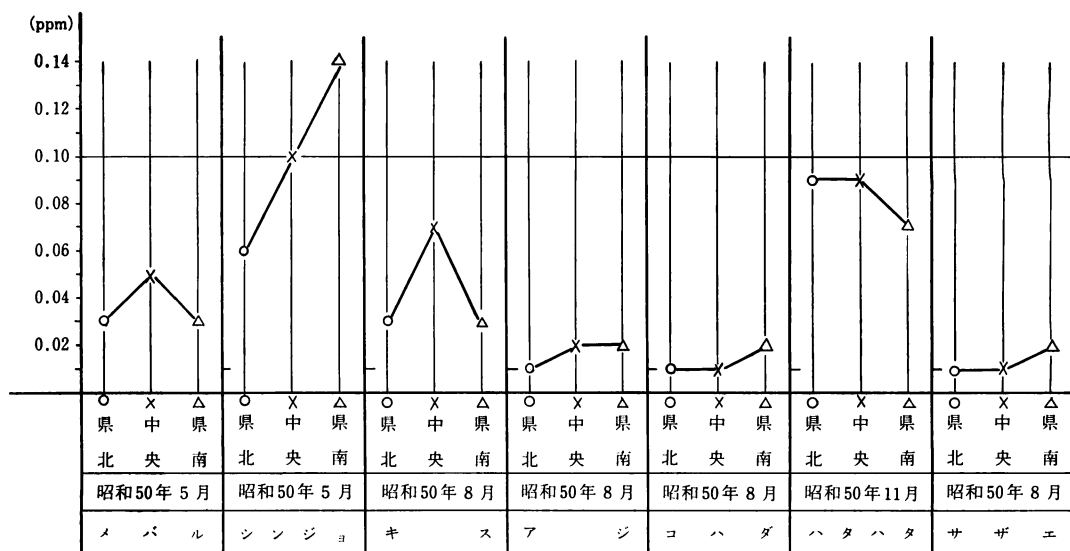


図 2. 同種同時期魚介類の地域別総水銀含量