

2015年6月8日

お得意先様各位

〒515-0509 三重県伊勢市東大淀町 288

大忠食品株式会社

TEL:0596-37-2121

FAX:0596-37-2131



ひじき加工品”に含まれる無機ヒ素の台湾での報道について

謹啓 時下益々ご清栄の事とお慶び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、この度「台湾政府が基準値を超える無機ヒ素が検出された為回収」との報道を受けまして、弊社の見解を下記の通りご報告申し上げます。

敬白

記

1. ひじきは日本では古来より何千年にも亘って食されてきたものであり、これまでにひじきが原因となるヒ素中毒等の事例は全く報告されておられません。
2. 台湾政府が問題にしているひじきの無機ヒ素含有については日本では既に広く知られている事実であり、農林水産省も把握致しております。
3. ヒ素には、比較的人体に無害な有機ヒ素と有害な無機ヒ素があり、致死量は無機ヒ素で100-300mgと言われております。
4. これまでにひじきのヒ素による健康被害等は報告されておられません。
ヒ素については未だ充分解明されていない事も多いですが、その理由と致しましては、
 - 1) ひじきを食べてもヒ素は体外に排出されてしまい、人体には蓄積されない
 - 2) ひじきを食べても通常の摂取の範囲内では、人間の体内には有害な無機ヒ素でも無害な有機ヒ素化合物に変えてしまう作用がある。
 - 3) ひじきの摂取許容量を超えるには一度に約 20kg(水戻し状態)以上の量を摂取しなければならず非現実的な量と言える。
 - 4) ひじきは水戻し、加熱処理する事で約 90%が溶出する。
(別紙研究結果表をご参照ください)
5. 農林水産省の見解と致しましても、日本国内での規制等は特に行わない方針との事です。
(ひじきにヒ素が含まれている事は、周知の事実であり、また、そのためにこれまでに健康被害等が発生した事も無いため)

以上の事より弊社の見解と致しまして、通常の摂取におきましてはひじきが直ちに健康に悪い影響を及ぼす事は無いものと考えております。

以上取り急ぎご報告申し上げます。

2015年6月8日

大忠食品株式会社

ひじきに含まれるヒ素について

乾燥状態のひじきと、水戻し後のひじきに残留しているヒ素量について計測した結果です。

大変ご心配をお掛けして申し訳ございませんが、下記の通り検査結果ができましたのでご報告申し上げます。

東京薬科大学
生命科学部 環境動態化学研究室 調べ

単位:【μg/g】 マイクログラム 100万分の1g	乾燥ひじきに 含まれる 総ヒ素量 (有機ヒ素と 無機ヒ素合計)	ひじきを水に戻した 時に、戻し水に溶け 出したヒ素の量	ひじきを水に戻した後 ひじきに残った ヒ素の量	健康に影響を 及ぼすのに 必要な 乾燥ひじきの量	
国内産長ひじきA	45.8	18.3	27.5	1,818	g
国内産長ひじきB	46.7	27.7	19.0	2,632	g
国内産芽ひじきA	41.7	16.5	25.2	1,984	g
国内産芽ひじきB	44.4	24.5	19.9	2,513	g
国内産ひじき平均	44.7	21.8	22.9	2,237	g
韓国産長ひじきA	79.5	26.1	53.4	936	g
韓国産長ひじきB	79.8	32.9	46.9	1,066	g
韓国産芽ひじきA	71.5	37.2	34.3	1,458	g
韓国産芽ひじきB	65.6	35.8	29.8	1,678	g
韓国産ひじき平均	74.1	33.0	41.1	1,285	g
中国産長ひじきA	37.5	27.8	9.7	5,155	g
中国産長ひじきB	42.4	15.6	26.8	1,866	g
中国産芽ひじきA	48.6	21.5	27.1	1,845	g
中国産芽ひじきB	36.0	11.9	24.1	2,075	g
中国産ひじき平均	41.1	19.2	21.9	2,735	g

まとめ:

今回の検査結果で、ひじき12検体に含まれるヒ素の量の測定をお願いしましたところ、ひじきには1g当たり平均で、41.1から74.1マイクログラム(マイクログラムは100万分の1g)のヒ素が含まれています。

(ひじきにこの位のヒ素が含まれているのは周知の事実で古来から変わっておりません)
通常ひじきは水に戻してから使用しますので、水戻し時に流失するヒ素の量を測定した結果、半分近くのヒ素が水に溶け出してしまう事が判りました。

よって、水戻し後、ひじきに残留しているヒ素が、全て有害な無機ヒ素と致しましても、ヒ素の人体の健康に影響を及ぼす程食べるには、ひじきを乾燥状態で、約1Kgから5Kgも必要で、とても食べきれぬ量ではありません。(一般的に、ヒ素が人体の健康に影響を及ぼす量は50mg【50,000マイクログラム】とされています)

また、これまでの実験結果から、海藻のヒ素は人体に蓄積されずに比較的早く排出されてしまう事、さらに、人間の体には、有害な無機ヒ素でも比較的無害な有機ヒ素に変換してしまう作用がある事等が報告されており、ひじきを食べてヒ素中毒になる事は考えにくいと思われまます。

以上取り急ぎご報告申し上げます。