

養殖サーモンに潜む危険

最近の回転ずしの人気ネタはサーモンだそうで、特に若い人がサーモンを注文しているのをよく見かけます。しかし、それらはたいがい海外産の養殖サーモンです。多くの食品研究家はその危険性について指摘していますので、以下にその問題点をまとめました。

遺伝子組み換え魚

2000年にアメリカの企業が遺伝子組み換え技術を使ってサケとマスを巨大化することに成功していて、大西洋産の養殖サーモンにはこの遺伝子組み換えのものが混ざっている可能性があります。「遺伝子組み換え魚」が人体にどんな影響を与えるのかまだ解明されていませんが、魚以外の遺伝子組み換え食品が、アレルギーの原因となる可能性があることなどが指摘されていることから、魚だけが問題がないとは思えません。

日本人好みに着色

普通サケの肉は淡いピンク色ですが、安いものだと赤に近い色のものがあります。これは輸入先のチリ、ノルウェーの養殖現場で日本人向けに着色料カンタキサンチンを餌と一緒に与えているため。2004年にEUは人の網膜で結晶化したカンタキサンチンの成分が視野狭窄(視野が狭くなる症状)を引き起こすとして、使用禁止リストに入れていました。ノルウエーはEUの決定後、使用基準量を三分の一に減らしていますが、チリはEUに加盟していないので、従来通り使用している可能性があります。

高濃度のダイオキシン

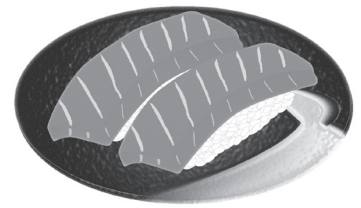
コーネル大学など米国の名門大学の研究者による2005年に発表されたレポート『養殖鮭と天然鮭を消費する際のメリットおよび危険性に関する定量分析』という5ページに及ぶレポートで「米・メイン州、ワシントン州の養殖サーモンを食べるのは年に3回から6回に留めるべきだ」と結論づけています。

これほど極端な制限が必要とされる理由とは、「養殖サーモンは天然サーモンよりも、ダイオキシンなど有害物質の濃度がはるかに高い。また、養殖サーモンを食べ続けると、幼児にIQ低下や発育障害をもたらす恐

れがあり、食べない場合より300倍近くも死の危険性を高める」というものです。

つまり、身の安全を考えれば、養殖サーモンを食べるにしても2ヶ月に1度が限界というわけです。

実際、その危険性は日本に輸入される魚の中でも際だっています。アメリカの健康雑誌の編集者がネット上に寄稿したコラム『専門医が食べない7つの食品』でも「養殖サーモンを食べる際は、同時に薬品と化学製品を口にしていると考えよ」と指摘しているくらいなのです。



国産の養殖サケ

「食政策センタービジョン21」の主宰の安田節子氏も、「天然の鮭は大海を泳ぎ回り、産卵時だけ川に帰ってきます。一方、養殖の鮭は沿岸部の狭い養殖場で飼育され、そして、常に大量のエサを与えて短期間のうちに脂肪をつけ、身を太らせるのです」「養殖の鮭で何より危ないのが脂身です。畑などに撒かれた農薬や殺虫剤は、川の流れてに乗って沿岸部に行き着き、養殖場の鮭の体内に取り込まれる。この時、化学物質を最も吸収しやすいのが脂肪分なのです。実際、養殖の鮭は発がん性のあるPCBの値が天然の鮭の10倍になったという調査結果もあるほど」と養殖のサケについて警鐘を鳴らしています。

それでもあなたは養殖サーモンを食べますか。

(文責：田村 和子)

参考：郡司和夫著『こどもにこれをたべさせてはいけない』、週刊新潮 2013年5月23日号