



警告



バイオハザード



クジラとイルカの肉の一部は、高濃度の水銀で汚染されていることを知っていますか？

日本全域の店頭で販売されているクジラとイルカ肉の一部は、日本政府が定めた汚染限度を超える水銀を含んでいます。日本政府が定めた総水銀の規制値は0.4ppmですが、日本全域の店頭で入手できるクジラ肉製品の平均水銀濃度は4.17ppm だということを科学者たちが発見しました。これは、国が定めた規制値を10倍以上も超過しています！(*)一部のクジラとイルカ製品は、食用として定められたこの規制値の200倍以上の水銀を含んでいます。(**)

次のことがわかっているのに、なぜ日本政府は、クジラとイルカ肉を給食で子供たちに与えることを学校に奨励しているのでしょうか？

- 子供たちは特に水銀中毒になりやすい。
- 少量の水銀でも子供の脳の発達を妨げる恐れがある。
- 少量の水銀でも言語障害、記憶障害または異常行動を引き起こす恐れがある。

(*) 全サンプルに含まれる汚染物質の平均濃度(範囲): 総水銀 4.17 (0.01-204); SPCB 1.14 (0-8.94); SDDT 0.98 (0-7.46); デイルドリン0.07 (0-0.35); HCB 0.06 (0-0.22); 及び SHCH 0.07 (0-0.19) $\mu\text{g/g}$ (湿重量). <http://palumbi.stanford.edu/manuscripts/Simmonds%20et%20al%202002.pdf>

(**) 「全クジラの赤肉に含まれるT-Hg(総水銀)濃度(0.52-81.0 g/wet g , n=137)は、日本政府が定めた海産物含有のT-Hgの暫定的許容量(0.4 g/wet g)を超過した。赤肉に含まれる T-Hg 最高濃度と2番目に高い濃度はそれぞれオキゴンドフ(81.0 g/wet g)とスニルカ(63.4 g/wet g)から検出された。これらのT-Hg濃度は、T-Hgの許容量をそれぞれ約200倍と160倍も超過し、ハクジラの赤肉の頻繁な摂取によるメチル水銀慢性中毒の可能性を示唆する。」
<http://pubs.acs.org/cgi-bin/abstract.cgi/esthag/2003/37/112/abs/es034053n.html>

右端の写真はアルフィー・グッドリッチのご好意による。クレジット: www.alfiegoodrich.com. 無断複写・複製・転載を禁ず。

高濃度の水銀に汚染された肉を食べると、重症の腎臓障害や神経障害、視覚障害、言語障害、聴覚障害、生殖障害、麻痺、脳性麻痺が生じる恐れがあります。大量摂取の場合には死を引き起こすこともあります。さらに、妊娠中の女性が汚染された肉を食べると、発育中の胎児に深刻な悪影響が出る恐れがあります。

水銀中毒の症状は、見落とされたり、他の病気と間違えられたりする場合があります。水銀に冒されたクジラやイルカの肉を摂取した後、何ヶ月も悪影響が出ない場合もあります。

肉が検査されない限り、あなたが購入した肉や給食で子供たちが食べている肉が水銀で汚染されていないことを保証するのは不可能です！あなたとあなたの子供の安全を保証するために、販売前に全てのクジラやイルカ肉を検査するよう政府に求めましょう。あなたやあなたの子供の健康を危険にさらすのはやめましょう。

友人に忠告しましょう。クジラやイルカ肉を食べるのをやめて、命の危険を避けましょう。

詳しい情報は、今日 www.bluevoice.org にアクセスを！