

食品規格庁がヒジキを食べないよう勧告

食品規格庁 (Food Standards Agency) は、海藻の一種ヒジキを食べないよう国民に勧告することとなった。これは、調査の結果、発ガンリスクを高めるとして知られるタイプのヒ素の含有量が高いことが判明したからである。この調査は、カナダ当局による同様の調査結果と対応措置にならって、英国内市販の海藻に問題があるかどうかを究明するため、当庁が行ったものである。

当庁は、人々に、ヒジキを食べずに、代わりに他の種類の海藻を選ぶよう勧告することとした。また、これまで、時折、ヒジキを食べたことがあっても、発ガンリスクが著しく高まることは恐らくないが、ヒジキの摂取はやめた方が得策であるとしている。調査の対象となったヒジキ製品内に発見されたタイプのヒ素は、他の海藻4種のいずれからも検出されなかった。ヒジキは、他の海藻と比べて、一つ一つが千切られたように小さく、色がほとんど黒といえるほどの暗色なので、明瞭に見分けられる。

世界各国の専門家は、食品中に自然に発生するこの種のヒ素（無機ヒ素）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る。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、この化学成分に対する人体の暴露量を著しく増加させるほど多い。

当庁は、ヒジキの販売規制に向けてヨーロッパ委員会 (European Commission) と話し合うことにした。カナダ当局は、すでに、ヒジキの摂取を避けるよう行政指導を行っている。

ヒジキは、日本、朝鮮半島の沖合いで主に採れる海藻の一種である。日本料理店で、主に、突き出しや前菜として使われるが、寿司には使われない。中国料理店では、この種の海藻は使用されない。

ヒジキは、海藻を材料とするスープ、サラダ、野菜料理用に市販されている。スーパーやデパートの特殊食品売り場、並びに、健康食品店やアジアからの食料品を扱う店で販売されている。ヒジキが他の食品に含まれている懸念がある場合は、原材料の表示ラベルで確認すべきである。

編集担当者への補注

調査の詳細／インフォメーションシートなどへのリンク