

ダイオキシンの食品からの摂取量について

ダイオキシン類は、意図して製造する物質ではなく、焼却の過程や化学物質の合成時に二次的に生成してしまう物質です。そのため、量は少ないですが環境中に広く分布しています。また有害性についてはマスコミでも様々に報道され、その毒性や排出量、摂取量について高い関心が持たれています。

ダイオキシン類の排出量は、国全体での取組みにより、平成17年には、平成9年と比べて9割以上削減されています(図1)。環境の汚染についても濃度が低下し、環境基準がほとんど達成されている状況です。

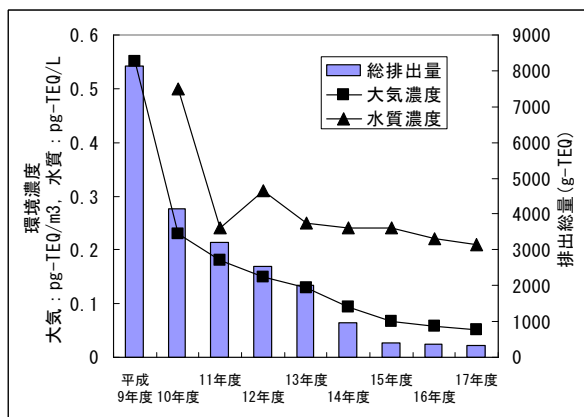


図1 日本全国のダイオキシン類の総排出量と環境中の濃度の経年変化

体内汚染は主に食品によって生じるため、食品の汚染状況を国立医薬品食品衛生研究所が中心となって調査しています。調査にあたっては、飲料水を含めた全食品を14群に分け、国民栄養調査による食品摂取量に基づく地域性が考慮されています。

平成17年度における食品からのダイオキシン類の一日あたりの摂取量は、体重1kgあたり(1.20±0.66)pgTEQ*と推定されています(図2)。これは、長期的に有害な影響が現れないとされる体重1kgあたりの耐容一日摂取量(TDI)の4pgTEQ(体重50kgの人であれば200pgTEQ)より低くなっています。

ダイオキシン類の特徴としては脂肪組織に

残留しやすいことや、食物連鎖を通じて濃縮されることがあげられます。摂取量への寄与が大きい食品群は、第10群の魚介類が8割強であるのを筆頭に、第11群の肉類・卵類が1割程度、第12群の乳・乳製品が2%強などとなっています。

水産庁の調査によると、魚介類中の平均濃度は0.69pgTEQ/gであり、そのうち魚類は0.92pgTEQ/g、貝類は0.15pgTEQ/g、甲殻類は0.22pgTEQ/gです。これらの濃度は種類や産地、個体や部位によっても異なります。このため、一部の食品を過度に摂取するのではなく、バランスのとれた食生活が重要といえます。

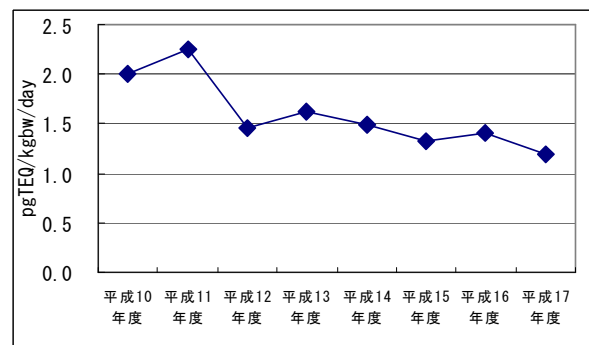


図2 ダイオキシン類の食品からの一日摂取量(体重1kgあたり)の経年変化

*TEQ: 一般にダイオキシンと言われているものは、ポリ塩化ジベンゾーパラダイオキシン(PCDD)とポリ塩化ジベンゾフラン(PCDF)及びコプラナーポリ塩化ジフェニル(コプラナーPCB)のことです。これらは塩素の付く位置や数によって、多くの異性体があり毒性の強さが異なります。毒性の評価にあたっては一番毒性が強い2,3,7,8-四塩化ジベンゾーパラダイオキシンに換算した等量(TEQ)が用いられます。

図1及び図2は環境省及び厚生労働省発表資料から作成