

以下の投稿文はみやぎ保険医新聞に投稿したものです。

「鯨肉は安全か？」

加藤純二 75

(公害環境対策部会・会員、内科)

日本が国際捕鯨委員会を脱退し、商業捕鯨が復活した。近海で捕獲した鯨の肉が早速販売され、それを歓迎する報道が多い。しかし、鯨肉は食べて安全だろうか。近海でとれるサメ、マグロ、メカジキ、キンメダイなどの大型魚や鯨、イルカなどは有機水銀やPCBで汚染されている。平成15年1月の厚労省の発表によれば、南極海のミンククジラなどは汚染が少ないというが、店で売られている鯨肉に捕獲地の表示はない。東北の近海は内海ではないので、海洋汚染は起こらないと考えるのは油断である。時々、報道されるホタテの貝毒は有毒プランクトンの発生によるもので、海底のヘドロ化が大きな原因である。閉上、深沼のかつての白い砂浜は灰色で、アサリは消えてしまった。8年前の津波はヘドロが混じって黒かった。有機水銀で汚染された魚を食べた母親が胎児性水俣病の子どもたちを生んだこと、近海でとれる小型鯨類の筋肉には有機水銀が暫定基準値をはるかに超えるものがあることは事実なのである。現在子供の精神発達障害が増えているが、その原因は複数であろう。しかし子どもの精神発達障害を避けるために、鯨肉は少なくとも妊婦や乳幼児は食べない方がいい。そして海洋汚染をこのまま放置してはならないと思う。

(2019-8-1)