

養殖魚、日本産でも違法薬物まみれ？中国産は異常な高濃度、人体に悪影響

この夏、友人のカメラマンと取材の帰り、食事をした。荒川上流のアユやマス料理を目玉にしている食事処だった。

その店で筆者はアユの塩焼きを着に冷酒を飲んだのだが、大の魚好きだったはずのカメラマンがアユに手を付けようとはしない。「アユは嫌い？」と聞くと、「大好きですが、養殖アユはどうしても手が出なくなってしまうんです」と言う。確かに、天然アユを一匹500円という安い値段で食べられるわけがなく、私も養殖アユだと思っていたが、「以前のような薬漬け養殖は行っていないだろうから大丈夫」と考えて注文したのだった。

それで、「まだ養殖アユは危ないの？」と再度聞くと、彼はこう答えた。

「去年の夏に、関東圏のアユ養殖場へ撮影に行ったのですが、異様に養殖池の水が青く、これは何か飼料に入れているかと直感したんです。それで、この6月の岐阜県の養殖アユの問題ですからね。とても食べる気にはなりません」

筆者も、それからアユに箸をつけることはできなかった。

●養殖アユに使用された違法抗菌剤

6月27日、岐阜県池田町のアユ養殖場「池田養鱒場岐阜分場」の冷凍アユ、それを原料にしたレトルト食品「鮎雑炊」から、違法合成抗菌剤のエンロフロキサシンとフラゾリドンが検出された。そこで岐阜県は池田養鱒場ならびに販売業者に対し、出荷されたアユおよび鮎雑炊の回収・廃棄を命じた。

岐阜県西濃保健所の調査によると、池田養鱒場ではアユのシュードモナス病発生防止のため、2014年7月からこれらの違法合成抗菌剤を使用していたという。

養殖アユは池田養鱒場から岐阜県大垣市の卸業者に出荷。ここから同県養老町の「第一物産」と長野県飯田市の「信南サービス」に卸され、ここで鮎雑炊を製造して岐阜、愛知、三重3県の高速道路のサービスエリアやスーパーマーケットなどで販売されていた。

エンロフロキサシンは、牛、豚、鶏の細菌性呼吸器感染症や消化管感染症の治療に用いられる動物用医薬品だが、「飼料に含んではならない」と飼料安全法で定められている。食肉などにはエンロフロキサシンの残留基準値があり、牛、豚、鶏の食用部分で0.1ppm、乳で0.05ppm、肝臓や腎臓で0.1ppm、脂肪や筋肉で0.05ppmとなっている。他の食品から検出されれば、食品衛生法違反となる。もちろん、養殖魚への使用も禁止されている。

フラゾリドンはニトロフラン系の合成抗菌剤で、1974年に発がん性、遺伝毒性を有するため使用禁止になった食品添加物である殺菌剤フリールブラマイド(AF2)の仲間。動物用医薬品として細菌性感染症の治療に用いられるが、世界的に食用動物への使用は禁止されている。当然、食品から検出されれば食品衛生法違反になる。10年ほど前に、輸入粉卵からフラゾリドンの代謝物であるセミカルバジド(SEM)が検出されて大きな問題になったが、国内で食品中からフラゾリドンが検出されたのは、それ以来のことである。

●高濃度で使用されている中国産の水産物

エンロフロキサシンは耐性菌を生じることが確認されており、05年に米国は鶏への使用を禁止にしたほか、EUでは養殖水産動物への使用は認められていない。人が大量に摂取すると、悪心、嘔吐、下痢症状が出るほか、中枢神経にも影響を及ぼすとされている。

これまで、中国産養殖うなぎ、中国産鮮魚のイシモチ、ベトナム産エビなどから検出された経緯があるが、数年前から中国産水産物から異常な高濃度で検出され始めた。

たとえば、12年に横浜港の輸入検疫で、中国から輸入された鮮魚のイシモチからエンロフロキサシンが1.44ppmという高濃度で検出された。それまでは、検出されても0.1ppm以下であった。検出されればそれだけで食品衛生法違反になることに変わりはないが、濃度があまりにも違いすぎるのだ。中国の水産物製造現場で何か大きな変化が起こっている。

水質汚染のさらなる悪化によって魚の病気が深刻化し、抗菌剤を大量に使わないと出荷まで魚が生存できないため、世界中で使用禁止になっている合成抗菌剤を中国では広範囲に使っているのだろう。

こうしたことから、私は中国産の水産物は食わず、国産のものを食べるよう胆に銘じていた。

ところが、岐阜県の違法抗菌剤使用の養殖アユの出現で、日本の養殖魚も中国産と大差ないことになりとしてしまった。ある関西方面の養殖現場では、相変わらず生殖機能に悪影響を与えるとして世界的に使用が禁止されている有機スズ（TBTO）が、生簀網の汚れ防止剤として使用されているという情報もある。

（文＝郡司和夫／食品ジャーナリスト）