

九州地域

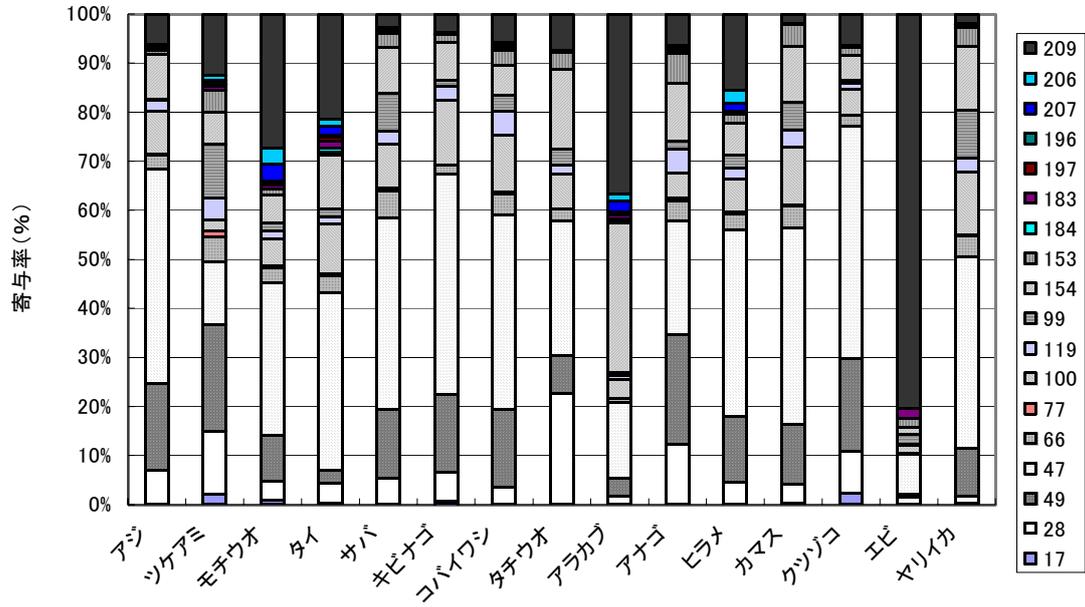
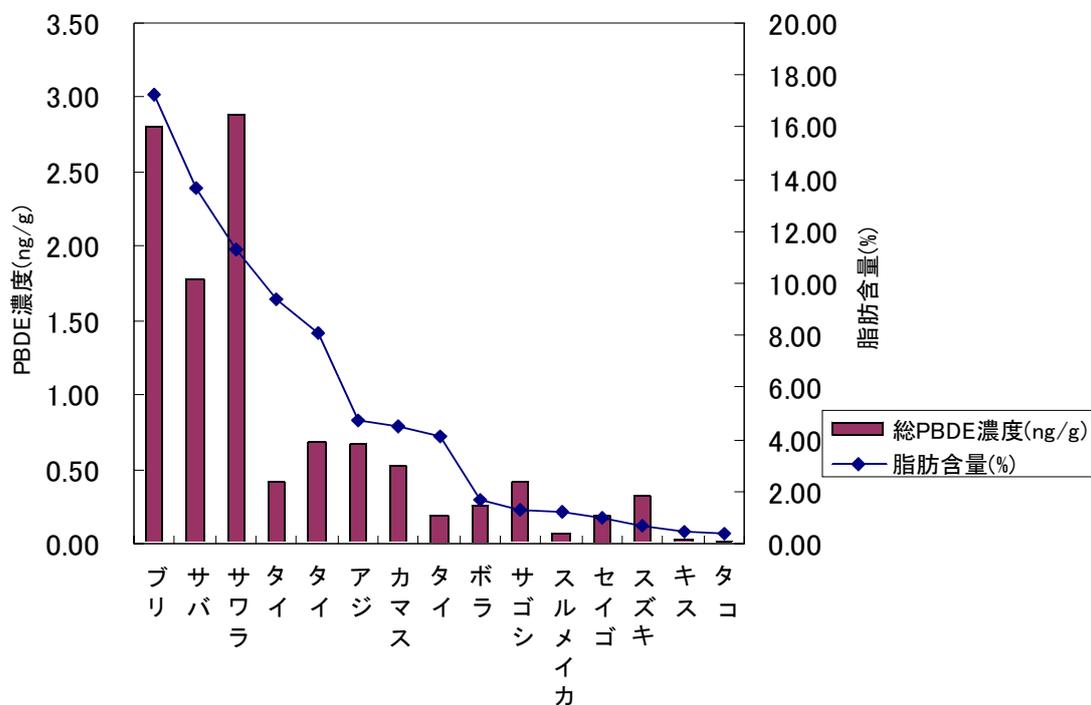


図 3-2 個別食品における PBDE 異性体構成 九州

表10 魚介類中臭素化ジフェニルエーテル総括表

購入場所	No.	魚名	天然・養殖の別	脂肪含量 (%)	Σ PBDE	
					ng/g、W.B.	ng/g、F.B.
九州	1	マアジ	天然	5.67	0.28	4.87
	2	アナゴ	天然	7.52	0.11	1.46
	3	アラカブ	天然	0.37	0.05	12.45
	4	ヤリイカ	天然	0.38	0.17	44.46
	5	コバイワシ	天然	0.74	0.13	17.60
	6	エビ足赤	天然	0.19	0.01	2.82
	7	カマス	天然	9.88	0.70	7.11
	8	キビナゴ	天然	1.82	0.09	5.04
	9	クツゾコ	天然	1.42	0.08	5.34
	10	マサバ	天然	20.45	0.30	1.46
	11	タイ	天然	1.01	0.05	4.95
	12	タチウオ	天然	0.33	0.11	32.56
	13	ツケアミ	加工食品	1.02	0.05	4.95
	14	ヒラメ	天然	0.30	0.04	12.88
	15	モチ魚	天然	3.93	0.06	1.65
			平均値	3.67	0.15	10.64
中国・四国	1	地アジ	天然	2.28	0.12	5.07
	2	アナゴ	天然	12.65	0.31	2.48
	3	エビ	天然	0.49	0.01	1.94
	4	カキ	養殖	2.26	0.05	2.18
	5	カレイ	天然	0.35	0.03	9.29
	6	ゲタ	天然	0.35	0.02	4.81
	7	サゴシ	天然	1.91	0.41	21.34
	8	サヨリ	天然	0.92	0.11	11.83
	9	マダイ	天然	1.10	0.05	4.54
	10	マダイ	養殖	7.11	0.30	4.25
	11	イイダコ	天然	0.26	0.02	6.15
	12	ハモ	天然	3.40	0.31	9.20
	13	マグロ	天然	0.51	0.04	8.55
	14	ママカリ	天然	4.53	0.53	11.61
	15	メバル	天然	0.50	0.12	23.52
		平均値	2.58	0.16	8.45	
中部	1	アジ	天然	4.72	0.66	14.04
	2	スルメイカ	天然	1.19	0.06	5.45
	3	カマス	天然	4.50	0.53	11.70
	4	キス	天然	0.46	0.03	5.82
	5	サゴシ	天然	1.30	0.41	31.78
	6	サバ	天然	13.65	1.77	12.99
	7	サワラ	天然	11.27	2.88	25.56
	8	スズキ	天然	0.72	0.33	45.68
	9	セイゴ	天然	0.98	0.18	18.50
	10	タイ	養殖	8.12	0.68	8.39
	11	タイ	養殖	9.36	0.42	4.49
	12	タイ	養殖	4.10	0.19	4.57
	13	タコ	天然	0.35	0.02	4.81
	14	ブリ	養殖	17.28	2.81	16.24
	15	ボラ	天然	1.69	0.25	14.94
		平均値	5.31	0.75	15.00	
最大値				20.45	2.88	45.68
最小値				0.19	0.01	1.46
平均値				3.85	0.35	11.36

中部



中国・四国

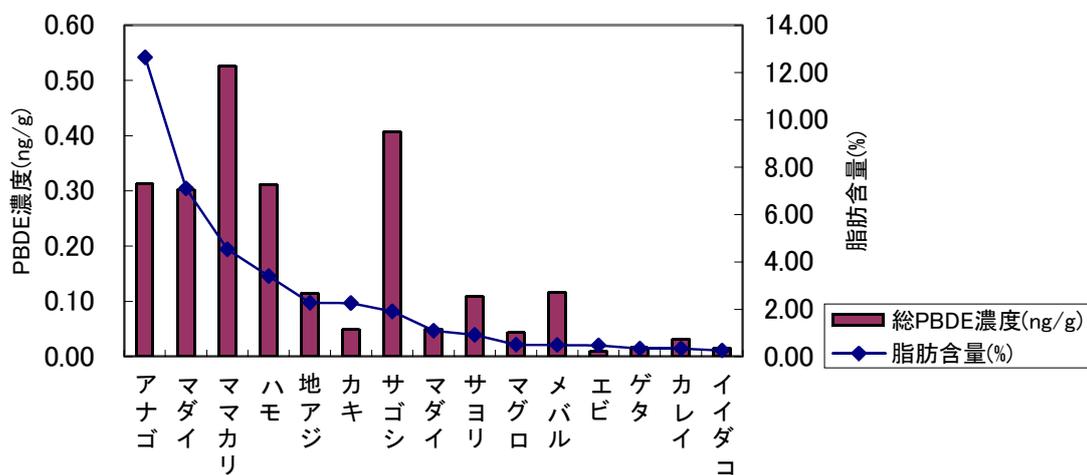


図 4-1 個別食品の脂肪含量と PBDE 濃度の関係 上段：中部 下段：中国・四国

九州

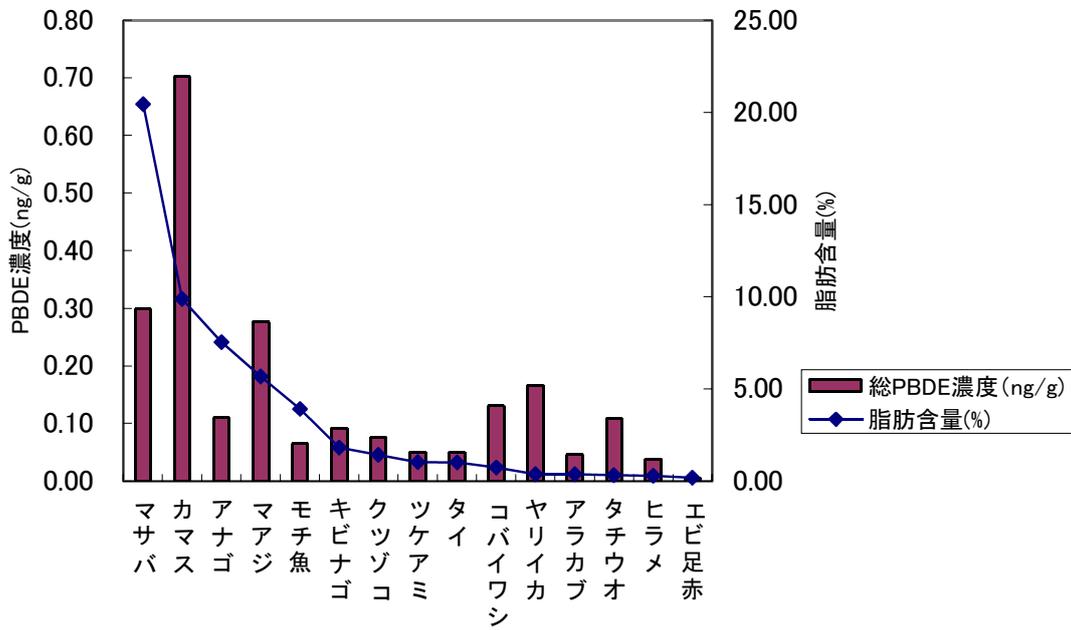


図 4-2 個別食品の脂肪含量と PBDE 濃度の関係 九州