

水産物からのカドミウム摂取量の試算

水産庁の調査結果		国民栄養調査結果(H10~12)				カドミウム摂取量(μg)		
品目	平均値 (ppm)	食品名	摂取 者数 (人)	全体 平均 (g)	摂取者 平均 (g)	摂取者 90%tile (g)	全体 平均	摂取者 平均
1. 魚類								
アユ	0.0	あゆ	46	0.1	71.5	140.0	0.0	1.4
イシガレイ	<0.01	かれい(生)	831	1.7	81.5	130.0	0.0	0.8
		かれい(干し)	325	0.6	69.5	120.0	0.0	0.7
マコガレイ	<0.01							
イシモチ	<0.01	ぐち(生)	30	0.1	95.9	180.0	0.0	1.0
コイチ	<0.01							
ウグイ	<0.01							
ウナギ	<0.01	うなぎ(生)	203	0.3	59.1	101.3	0.0	0.6
		うなぎ(きも)	17	0.0	32.6	100.0	0.0	0.3
		うなぎ(かば焼き)	348	0.6	69.9	100.0	0.0	0.7
カツオ	0.0	かつお(生)	497	1.0	80.1	150.0	0.0	0.8
		かつお(なまり節)	60	0.0	25.7	70.0	0.0	0.3
		かつお(かつお節)	5818	0.3	1.7	3.5	0.0	0.0
		かつお(角煮)	43	0.0	23.5	60.0	0.0	0.2
		かつお(削り節つくだ煮)	35	0.0	8.3	20.0	0.0	0.1
		かつお(塩辛)	17	0.0	12.2	22.5	0.0	0.1
		かつお(水煮缶詰)	15	0.0	19.3	34.0	0.0	0.2
		かつお(味付け缶詰)	9	0.0	38.9	60.0	0.0	0.4
		かつお(フレーク味付け)	43	0.0	28.2	55.0	0.0	0.3
		かつお(油漬)	228	0.1	24.9	45.0	0.0	0.2
ミナミマグロ	0.0	まぐろ(赤身)	10203	5.4	20.4	57.1	0.2	0.6
		まぐろ(脂身)	177	0.3	67.6	112.5	0.0	2.0
		まぐろ(フレーク水煮缶詰)	219	0.2	28.8	56.3	0.0	0.9
		まぐろ(フレーク味付け缶詰)	182	0.1	26.1	49.5	0.0	0.8
		まぐろ(油漬)	1297	0.8	24.1	42.5	0.0	0.7
メバチ	0.0							
ピンナガ	0.0							
キハダ	<0.01							
クロマグロ	<0.01							
ハシロウカジキ	0.1	かじき(生)	210	0.4	65.3	100.0	0.0	9.1
クロカジキ	0.0							
メカジキ	0.0							
クロダイ	<0.01	たい(生)	6833	2.5	14.2	30.0	0.0	0.1
		たい(焼き)	57	0.1	82.3	180.0	0.0	0.8
マダイ	<0.01							
コイ	<0.01	こい(生)	20	0.0	67.9	152.5	0.0	0.7
コノシロ	<0.01	このしろ(生)	38	0.0	46.2	90.0	0.0	0.5
		このしろ(甘酢漬)	30	0.0	61.7	93.4	0.0	0.6
シロサケ	<0.01	さけ(生)	1690	2.9	67.7	107.4	0.0	0.7
		さけ(新巻)	705	1.1	58.8	100.0	0.0	0.6
		さけ(塩さけ)	4153	4.8	45.3	80.0	0.0	0.5
		さけ(くん製)	77	0.1	35.3	75.0	0.0	0.4
		さけ(すじこ)	1030	0.4	16.9	40.0	0.0	0.2
		さけ(水煮缶詰)	122	0.1	34.2	75.0	0.0	0.3
スケソウダラ	<0.01							
スズキ	<0.01	すずき(生)	98	0.2	81.1	155.0	0.0	0.8
タチウオ	<0.01	たちうお(生)	337	0.6	72.6	133.0	0.0	0.7
ニジマス	<0.01							
ハタハタ	0.0	はたはた(生)	47	0.1	87.9	150.0	0.0	1.8
		はたはた(塩干し)	38	0.1	54.2	88.0	0.0	1.1
ヒラメ	<0.01	ひらめ(生)	139	0.2	55.5	113.5	0.0	0.6
フナ	0.0	ふな(生)	22	0.0	62.4	120.0	0.0	0.6
		ふな(甘露煮)	11	0.0	54.5	100.0	0.0	0.5
ブリ	<0.01	ぶり(生)	942	1.8	75.6	120.0	0.0	0.8
マアジ	<0.01	あじ(生)	2015	3.2	62.2	110.0	0.0	0.6
		あじ(開き干し)	1422	1.9	52.4	97.5	0.0	0.5
		あじ(くさや)	7	0.0	30.0	50.0	0.0	0.3
		あじ(味付け缶詰)	9	0.0	39.8	105.0	0.0	0.4
マアナゴ	0.0	あなご	730	0.4	20.5	30.0	0.0	0.4
マイワシ	0.0	いわし(まいわし生)	401	0.7	66.3	120.0	0.0	0.7
		いわし(まいわし丸干し)	134	0.2	52.2	120.0	0.0	0.5
		いわし(まいわし生干し)	70	0.1	46.6	81.3	0.0	0.5
		いわし(めざし)	2524	0.6	8.6	12.0	0.0	0.1

水産庁の調査結果		国民栄養調査結果(H10~12)					カドミウム摂取量(μg)	
品目	平均値 (ppm)	食品名	摂取 者数 (人)	全体 平均 (g)	摂取者 平均 (g)	摂取者 90%tile (g)	全体 平均	摂取者 平均
		いわし(煮干し)	1972	0.3	6.1	12.5	0.0	0.1
		いわし(しらす干し)	3218	0.9	11.2	25.0	0.0	0.1
		いわし(田作り)	160	0.1	16.3	30.0	0.0	0.2
		いわし(みりん干し)	128	0.1	36.5	70.0	0.0	0.4
		いわし(水煮缶詰)	8	0.0	39.2	53.3	0.0	0.4
		いわし(味付け缶詰)	109	0.2	56.6	100.0	0.0	0.6
		いわし(油漬缶詰)	11	0.0	20.5	45.0	0.0	0.2
マサバ	<0.01	さば(生)	8262	4.3	20.1	70.0	0.0	0.2
		さば(塩蔵)	683	1.3	71.8	110.0	0.0	0.7
		さば(塩干し)	478	1.0	78.6	125.0	0.0	0.8
		さば(しめさば)	120	0.2	49.7	100.0	0.0	0.5
		さば(さば節)	21	0.0	12.3	26.9	0.0	0.1
		さば(水煮缶詰)	63	0.1	60.2	100.0	0.0	0.6
		さば(みそ煮)	93	0.2	68.5	123.8	0.0	0.7
		さば(トマト漬)	0	0.0			0.0	
		さば(油漬)	5	0.0	50.0	50.0	0.0	0.5
マハゼ	<0.01	はぜ(生)	13	0.0	54.8	100.0	0.0	0.5
		はぜ(つくだ煮)	28	0.0	17.4	30.0	0.0	0.2
		はぜ(甘露煮)	8	0.0	18.8	50.0	0.0	0.2
メカジキ	0.0	かじき(生)	210	0.4	65.3	100.0	0.0	2.0
メバル	<0.01	めばる(生)	124	0.3	84.2	160.0	0.0	0.8
ヤツメウナギ	0.1	やつめうなぎ(生)	0	0.0			0.0	
ヨシキリザメ	0.0	さめ(生)	18	0.0	60.1	140.0	0.0	1.8
ワカサギ	<0.01	わかさぎ(生)	68	0.1	36.9	66.7	0.0	0.4
		わかさぎ(つくだ煮)	81	0.0	15.6	30.0	0.0	0.2
		わかさぎ(あめ煮)	14	0.0	25.1	50.0	0.0	0.3
2. 甲殻類								
ガザミ	0.1	かに(かざみ)	81	0.1	51.3	120.0	0.0	3.6
クルマエビ	0.0	えび(くるまえび生)	4538	3.1	26.8	50.0	0.1	1.1
ケガニ	0.1	かに(毛がに)	20	0.0	88.8	153.0	0.0	7.1
スジエビ	0.1							
テナガエビ	<0.01							
ベニズワイガニ	0.2	かに(ずわいがに生)	136	0.2	49.8	100.0	0.0	8.0
		かに(ずわいがにゆで)	238	0.3	51.0	100.0	0.1	8.2
		かに(水煮缶詰)	408	0.2	17.8	45.0	0.0	2.8
ホッコクアカエビ	0.1							
3. 甲殻類								
アカガイ	0.6	あかがい(生)	33	0.0	37.8	60.0	0.0	24.2
		あかがい(味付け缶詰)	14	0.0	56.9	100.0	0.0	36.4
アサリ	0.1	あさり(生)	3336	0.9	11.0	34.3	0.1	0.7
		あさり(つくだ煮)	143	0.1	14.0	30.0	0.0	0.8
		あさり(水煮缶詰)	38	0.0	22.0	37.5	0.0	1.3
		あさり(味付け缶詰)	8	0.0	35.0	100.0	0.0	2.1
アワビ	0.0	あわび(生)	14	0.0	66.5	150.0	0.0	2.7
		あわび(干し)	1	0.0	6.0	6.0	0.0	0.2
		あわび(水煮缶詰)	0	0.0			0.0	
		あわび(味付け缶詰)	7	0.0	22.2	60.0	0.0	0.9
イダコ	0.0	たこ(いいだこ生)	41	0.1	74.0	130.0	0.0	3.0
スルメイカ	0.3	いか(生)	11749	5.9	19.5	53.8	1.7	5.6
		いか(するめ)	273	0.2	22.3	50.0	0.0	6.5
		いか(さきいか)	71	0.0	15.9	30.0	0.0	4.6
		いか(くん製)	42	0.0	29.9	50.0	0.0	8.7
		いか(切りいかあめ煮)	24	0.0	16.4	40.0	0.0	4.8
		いか(いかあられ)	19	0.0	24.0	54.0	0.0	7.0
		いか(塩辛)	343	0.2	18.8	37.5	0.0	5.5
コウイカ	<0.01							
サザエ	0.1	さざえ(生)	17	0.0	57.1	100.0	0.0	2.9
		さざえ(味付け缶詰)	5	0.0	40.2	160.0	0.0	2.0
シジミ	0.4	しじみ(生)	659	0.3	19.0	37.5	0.1	7.0
ハマグリ	0.1	はまぐり(生)	159	0.1	36.1	70.2	0.0	2.5
		はまぐり(つくだ煮)	10	0.0	28.5	67.5	0.0	2.0
		はまぐり(味付け缶詰)	0	0.0			0.0	
ホタテ貝柱	0.1	ほたてがい(生)	490	0.7	51.7	114.6	0.1	6.2
		ほたてがい(貝柱生)	303	0.4	56.5	120.0	0.1	6.8
		ほたてがい(貝柱煮干し)	29	0.0	8.4	20.0	0.0	1.0
		ほたてがい(水煮缶詰)	98	0.1	27.6	50.0	0.0	3.3
		ほたてがい(味付け缶詰)	21	0.0	44.9	66.7	0.0	5.4

水産庁の調査結果		国民栄養調査結果(H10~12)					カドミウム摂取量(μg)	
品目	平均値 (ppm)	食品名	摂取 者数 (人)	全体 平均 (g)	摂取者 平均 (g)	摂取者 90%tile (g)	全体 平均	摂取者 平均
マカキ	0.3	かき(貝・生)	2110	2.0	36.9	100.0	0.6	11.1
		かき(貝・水煮缶詰)	4	0.0	33.4	66.7	0.0	10.0
		かき(貝・くん製油漬け)	0	0.0			0.0	
マダコ	0.0	たこ(まだこ生)	153	0.2	57.7	100.0	0.0	0.6
		たこ(まだこゆで)	2636	1.9	27.6	50.0	0.0	0.3
4. 棘皮類								
ウニ	0.2	うに(生)	42	0.0	18.4	33.3	0.0	3.1
		うに(粒)	11	0.0	9.9	17.5	0.0	1.7
		うに(練り)	34	0.0	10.2	20.0	0.0	1.7
ナマコ	<0.01	なまこ(生)	13	0.0	101.2	200.0	0.0	1.0
		なまこ(このわた)	0	0.0			0.0	
5. 魚介類内臓								
アカニシ(内臓含む)	2.5							
アワビ(内臓)	3.1							
カザミみそ	0.7							
ケガニみそ	2.0							
サザエ内臓	4.7							
スルメイカ肝臓	33.9							
ベニズワイガニ内臓	11.7							
ホタテうろ	5.8							
ホタテ卵・生殖腺	1.8							
6. 塩辛類								
イカ塩辛	2.6	いか(塩辛)	343	0.2	18.8	37.5	0.4	49.4
イカ塩辛(黒づくり)	3.3	いか(塩辛)					(0.5)	(61.3)
ウニ塩辛	0.1	うに(練り)	34	0.0	10.2	20.0	0.0	0.9
カツオ塩辛	0.6	かつお(塩辛)	17	0.0	12.2	22.5	0.0	7.8

- 注1) 国民栄養調査の結果に対応する魚類が複数存在する場合には、平均値が一番高いものを用いた。
注2) 一日摂取量調査におけるカドミウム摂取量(約30g)と合計し、仮に毎日摂取すると仮定した場合、JECFAが定めた週間耐容摂取量(7μg/kg/週)を超過
注3) 水産庁の調査結果の平均値が<0.01ppmのものは0.01ppmとして試算した。