

令和元年 11 月 20 日
国産水産物流通促進センター
構成員 一般社団法人大日本水産会
魚食普及推進センター

令和元年度第 1 回 水産庁補助事業 国産水産物流通促進事業セミナー

令和元年 12 月 18 日

マイクロプラスチックと魚介類

～正しい知識でリスクを確認し、魚食文化を守る～

日頃より、本会魚食普及活動にご協力賜りお礼申し上げます。

以前よりビニール袋が海生物に誤食される事例は知られておりましたが、SDGs（国連持続的開発目標）の重点課題である事や、海亀の鼻に刺さったストローの動画の拡散、発展途上国でのプラゴミ類の受け入れ禁止措置により、マイクロプラスチックに関する情報が各種メディアで頻繁に取り上げられるようになりました。

一方で、小学校の出前授業等では「マイクロプラスチックで魚を食べる事が不安になった」という児童の声や、消費者から「魚は食べない方がよいのか」という質問が出ており、マイクロプラスチック問題が消費者に正確に伝わっていない可能性があります。

マイクロプラスチックの定義は 5 mm 以下であり、繊維状の微細なサイズも含まれるため、混入を防ぐ事は非常に難しく、今後加工食品メーカーにとっては異物混入クレームにつながる可能性があります、この問題は魚に限らず、海水を原料とする塩業界や、陸上の食材でも同様の事が危惧されます。

マイクロプラスチックの由来は陸上が大半ですので、消費者として我々が行える事は、これ以上プラスチック類を不法投棄しない事、削減するための行動を考える事です。

食品・水産業界としては、安全な魚介類等をこれからも消費者に提供し続けていくために、事実に基づいたデータを元に、正しい情報で安心を提供する必要があります。

水産業界は浜の清掃などのボランティア活動を行っています。今後、海中のプラスチックゴミ類を回収できるのは、船を持つ水産業界関係者に限られます。船の維持のためには魚食文化の維持も重要ですので、水産業界関係者は特に正しい知識を得て積極的にこの問題に関わる必要があると思われれます。

本セミナーにより、マイクロプラスチックが体内に入った場合にどのような事が生じるのかなどの、現段階での最新の研究成果を知り、正しい情報を得る事で、魚食文化をこれまで通り楽しむ一助となりましたら幸いです。

マイクロプラスチックと魚介類

～正しい知識でリスクを確認し、魚食文化を守る～

1. 開催日：2019年12月18日（水） 13:00-16:30
 2. 会場：石垣記念ホール（東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル9階）
 3. 主催：国産水産物流通促進センター（構成員：一般社団法人大日本水産）
 4. 後援：一般社団法人大日本水産会 おさかな普及協議会
（マルハニチロ株式会社、日本水産株式会社、株式会社ニチレイフレッシュ、株式会社極洋、一般社団法人全国水産卸協会、全国水産物卸組合連合会、全国漁業協同組合連合会、
全国水産物商業協同組合連合会、全国水産加工業協同組合連合会）
 5. プログラム {案}
 - 13:00-13:15
開会：主催者挨拶
 - 13:15-14:15
東京農工大学 環境資源科学科 高田秀重教授
「マイクロプラスチックとはなにか」
 - 14:15-15:00
質疑応答（事前に受けた質問や要望事項等の質問）
休憩
 - 15:15-15:45
女子栄養大学 基礎栄養学研究室 庄司久美子助教
「魚を食べるメリット リスクの考え方 ～メチル水銀の例から～」
 - 15:45-16:00
水産庁 増殖推進部漁場資源課 生態保全室海洋保全班 山本隆久課長補佐
「環境省、水産庁によるマイクロプラスチックへの取り組み」
- 申し込み方法：下記アドレスより登録ください。



<https://business.form-mailer.jp/fms/d73262f0112277>

担当：早武、川越 03-3585-6684