

輸入ヒラメの水際検疫強化を！

国民の健康保護と国内生産者の損失回復は表裏一体

NPO法人アクアカルチャーネットワーク理事長 たじま たけし
田嶋 猛

内閣府の食品安全委員会が自らの判断で行う「食品健康影響評価」の一環として、ヒラメに寄生する*Kudoa septempunctata*（クドア・セブテンプンクタータ）についてのそれが実施され、2015年9月30日にその評価書（案）が同委員会ホームページに掲載されるとともに、10月29日までの1ヵ月、パブリックコメントの募集がなされた。同評価書には「*K. septempunctata*の孢子密度のヒラメ個体間のばらつき等を踏まえ、通常輸入時に行われている抜き取り検査によるリスク低減効果は限定されたものであると推定される。」との一文があり、それは「抜き取り検査をやめてもいいのではないか」という判断とも読めた。だとすれば大いに異議があるので、10月24日に意見提出を行った。この問題については、より多くの関係者に知っていただきたいので、同提出文の中身を若干アレンジして紹介する。

クドア食中毒の国内ヒラメ生産者への影響

農林水産省の「漁業・養殖業生産統計」と「漁業生産額統計」および財務省の「貿易統計」から、2013年に日本のマーケットへ供給されたヒラメは、国産天然ヒラメが7,509t、71.1億円、947円/kg。国産養殖ヒラ

メが2,501t、32.9億円、1,316円/kg。輸入活ヒラメが2,962t、38.2億円、1,291円/kg（すべて韓国から）。3者を合計すると、数量で12,972t、金額にして142.3億円、平均単価は1,097円/kgになる（表1）。

また、国産養殖ヒラメ収穫量の2004年から10年間の推移を見ると、海面魚類養殖全体の収穫量が約25～27万t、同金額が約200～210億円と比較的安定している中で、養殖ヒラメは収穫量、生産額ともに半減しており（表2）、活ヒラメの輸入増の影響が窺われる。すなわち、国産養殖ヒラメの収穫量は1997年の8,583tをピークに減少の一途であるが、韓国からの活ヒラメ輸入量は1995年に1,000tを超え、2005年頃には5,000tに達したと思われる（貿易統計で活ヒラメが単独項目になったのは2010年1月からである）。

そして、2011年に発覚したクドア・セブテンプンクタータによる食中毒問題は、国産養殖ヒラメの減産傾向を加速させた。2010年の3,977t、50.99億円を100%とすると、3年後の2013年にはそれぞれ62.9%、64.5%まで激減している。一方、輸入活ヒラメの2013年/2010年比は、数量で74.7%、金額で81.9%と、国産養殖ヒラメに比べて小さい減少率である（表1）。

クドア食中毒問題は、国産天然ヒラメにも影響を及

表1 輸入・漁獲・養殖ヒラメの数量・金額・単価

| | 輸入ヒラメ | | | 漁獲ヒラメ | | | 養殖ヒラメ | | | 合計 | | |
|-------|---------|----------|-----------|---------|----------|-----------|---------|----------|-----------|---------|----------|-----------|
| | 輸入量 (t) | 金額 (百万円) | 単価 (円/kg) | 漁獲量 (t) | 金額 (百万円) | 単価 (円/kg) | 収穫量 (t) | 金額 (百万円) | 単価 (円/kg) | 供給量 (t) | 金額 (百万円) | 単価 (円/kg) |
| 2010年 | 3,964 | 4,670 | 1,178 | 7,701 | 8,310 | 1,079 | 3,977 | 5,099 | 1,282 | 15,642 | 18,079 | 1,156 |
| 2011年 | 3,143 | 3,229 | 1,028 | 6,653 | 7,407 | 1,113 | 3,475 | 4,035 | 1,161 | 13,271 | 14,671 | 1,106 |
| 2012年 | 2,953 | 3,119 | 1,056 | 6,057 | 6,734 | 1,112 | 3,125 | 3,673 | 1,175 | 12,135 | 13,526 | 1,115 |
| 2013年 | 2,962 | 3,823 | 1,291 | 7,509 | 7,113 | 947 | 2,501 | 3,291 | 1,316 | 12,972 | 14,227 | 1,097 |

出所：農林水産省統計、財務省統計

ぼしている。一例として、放流尾数・漁獲量とも日本一の「青森ひらめ」の販売状況(青森県漁連取り扱い分)を見てみよう。その出荷形態は鮮魚と活魚に大別され、物流コストが嵩む活魚出荷は、鮮魚より高く評価されることを前提に行われてきている。ところが、2012年以降は鮮魚・活魚とも値下がりする中で、両者の価格差が縮小し、2014年8月には鮮魚1,184/kgに対し活魚1,066円/kgと逆転したこともあった。このため、活魚出荷の比率が下がり、県漁連のヒラメ取扱金額も、漁業者の手取り金額も減少している(表3)。

付言すると、筆者が住んでいる福岡市内の某ホテルでは、2011年以降、ヒラメの生食メニューが無い。そのホテルに出店している老舗寿司店は、街中の本店ともどもヒラメを扱わなくなった。各地の外食店や量販店などにおいても同様のところが増え、ヒラメの消費量が縮減していると考えられる。

クドア食中毒事例の発生数と内訳

では、クドア・セブテンプンクタータによる被害はどのくらい発生しているのか?というところ、厚生労働省が有症事例を食中毒として扱うこと

にした2011年6月以降、表4、表5のような件数および患者数が報告されている。また、食中毒事例における症状については、「主な症状としては、下痢やおう吐が報告されているが、自己回復性である。」とされている。

注目すべきは、2013年と2014年の計64件についての、産地等の「遡り調査」の結果である。その内訳は、輸入

表2 国内漁獲・養殖ヒラメの数量・金額・単価の推移

| | 漁獲ヒラメ | | | 養殖ヒラメ | | |
|-------|--------|----------|----------|--------|----------|----------|
| | 漁獲量(t) | 生産額(百万円) | 単価(円/kg) | 収獲量(t) | 生産額(百万円) | 単価(円/kg) |
| 2004年 | 5,917 | 9,706 | 1,640 | 5,241 | 7,707 | 1,471 |
| 2005年 | 6,095 | 9,324 | 1,530 | 4,591 | 6,952 | 1,514 |
| 2006年 | 7,388 | 10,157 | 1,375 | 4,613 | 7,399 | 1,604 |
| 2007年 | 8,136 | 10,007 | 1,230 | 4,592 | 7,355 | 1,602 |
| 2008年 | 7,500 | 9,846 | 1,313 | 4,164 | 6,106 | 1,466 |
| 2009年 | 7,218 | 8,462 | 1,172 | 4,654 | 5,187 | 1,115 |
| 2010年 | 7,701 | 8,310 | 1,079 | 3,977 | 5,099 | 1,282 |
| 2011年 | 6,653 | 7,407 | 1,113 | 3,475 | 4,035 | 1,161 |
| 2012年 | 6,057 | 6,734 | 1,112 | 3,125 | 3,673 | 1,175 |
| 2013年 | 7,509 | 7,113 | 947 | 2,501 | 3,291 | 1,316 |

出所：農林水産省統計

表3 青森県漁連扱い漁獲ヒラメ鮮魚・活魚の数量・金額・単価

| | 鮮魚扱い | | | 活魚扱い | | | 合計 | | |
|-------|-------|---------|----------|-------|---------|----------|-------|---------|----------|
| | 数量(t) | 金額(百万円) | 単価(円/kg) | 数量(t) | 金額(百万円) | 単価(円/kg) | 数量(t) | 金額(百万円) | 単価(円/kg) |
| 2009年 | 395 | 384 | 972 | 245 | 334 | 1,365 | 639 | 718 | 1,123 |
| 2010年 | 591 | 468 | 792 | 318 | 360 | 1,134 | 909 | 829 | 912 |
| 2011年 | 449 | 418 | 932 | 247 | 333 | 1,349 | 696 | 752 | 1,080 |
| 2012年 | 348 | 326 | 936 | 205 | 278 | 1,355 | 554 | 604 | 1,092 |
| 2013年 | 507 | 364 | 718 | 226 | 208 | 917 | 734 | 572 | 779 |
| 2014年 | 503 | 376 | 747 | 243 | 238 | 982 | 746 | 614 | 824 |

出所：青森県栽培漁業振興協会 調査研究部

表4 クドア(K. septempunctata)を病因物質とする食中毒事例数

| | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 総計 |
|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|
| 2011年 | — | — | — | — | — | 2 | 1 | 5 | 14 | 6 | 4 | 1 | 33 |
| 2012年 | 1 | 3 | 2 | 4 | 5 | 11 | 7 | 3 | 0 | 1 | 2 | 2 | 41 |
| 2013年 | 1 | 1 | 0 | 2 | 3 | 0 | 1 | 3 | 4 | 5 | 1 | 0 | 21 |
| 2014年 | 4 | 3 | 1 | 5 | 1 | 3 | 2 | 6 | 8 | 5 | 3 | 2 | 43 |

出所：厚生労働省「食中毒統計」

表5 クドア(K. septempunctata)を病因物質とする食中毒事例の患者数

| | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 総計 |
|-------|----|----|----|----|----|-----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 2011年 | — | — | — | — | — | 35 | 12 | 35 | 238 | 67 | 70 | 16 | 473 |
| 2012年 | 7 | 37 | 11 | 39 | 45 | 103 | 75 | 28 | 0 | 9 | 32 | 32 | 418 |
| 2013年 | 7 | 12 | 0 | 53 | 18 | 0 | 12 | 32 | 46 | 54 | 10 | 0 | 244 |
| 2014年 | 73 | 33 | 12 | 39 | 4 | 56 | 22 | 56 | 61 | 40 | 22 | 11 | 429 |

出所：厚生労働省「食中毒統計」

養殖ヒラメが44件、国産天然ヒラメが10件、国産養殖ヒラメが1件、非公表が2件、産地不明が7件だった。すなわち、産地が判明した57件のうちの実に77%が輸入養殖ヒラメで、国産養殖ヒラメは2%弱だった。このため、件の評価書には、「2013年以降、国内産養殖ヒラメを原因とする食中毒の件数は極めて少ないことから、国内の

養殖場等における*K. septempunctata*の食中毒防止対策は有効であると推察された。」と記されている。

輸入時検疫の“抑止効果”

にもかかわらず、上述のように、流通量の落ち込みは国産養殖ヒラメのほうが大きく、輸入時検査をすり抜けた韓国産による食中毒事例が繰り返されている。ゆえに、冒頭の「輸入時に行われている抜き取り検査によるリスク低減効果は限定されたものである」、さらに「輸入養殖ヒラメについても、輸入時の検査に依存するのではなく、生産段階における食中毒予防対策が、効果が高いと考えられる。」といった判断も出てくるのだろうが、現状の抜き取り検査でも韓国の養殖業者等に対して一定の“抑止力”はある。万一、検査で引っかかると、当該業者は対日輸出ができなくなり、急遽その分を韓国国内で売りさばかねばならず、平均売価を押し下げることになりかねないからだ。

他方、2015年10月上旬に都内の回転寿司店で発生したクダア食中毒事例も、韓国産養殖ヒラメが原因だったと報じられているが、その納入業者のホームページに掲載された「お詫びとご報告」を見ると、「韓国産養殖ヒラメについては、基準に沿った厳しい検査が行われており、安全性に相当の配慮がなされた上で輸入されている。他方、日本の国産ヒラメ生産者には、全国一律のクダア検査は義務付けられておらず、生産者が自主的に行っているケースが多い」「本件食中毒の原因と疑われているヒラメと同じロットのヒラメからサンプリングしてクダア検査を実施したが、顕微鏡検査でも遺伝子検査でも陰性だった」などの記載がある。有力な流通業者が甚だしい事実誤認をしているわけで、由々しきことである。

「同じロットのヒラメで調べたが陰性だった」については、評価書で指摘されている「*K. septempunctata*の孢子密度のヒラメ個体間のばらつき」にも通じると思われるので、これに係る筆者が得ている情報を紹介しておく、①韓国のヒラメ養殖場における育成途中のサイズ選別は、種苗由来の異なる魚群を一緒に行われる場合が多い、②日本の活魚業者が、韓国内の複数の養殖場から集荷した魚をその中の1社の検査証で

出荷している場合がある、③例えば、A養殖場から3tのヒラメを集荷予定だった韓国の輸出業者が、そこには商品サイズが2tしかなかったので、B養殖場の1tを足して“A養殖場の3t”として輸出する場合がある…など。つまり、「同じロット」であっても由来は様々なため、陰性魚と陽性魚が混在しやすいのだと考えられる。

輸入ヒラメは全数検査に移行すべき！

正直者（食中毒防止のための取り組みを真面目に行っている国内養殖業者）が損をしている現状を是正するためにも、輸入時検疫はむしろ強化すべきである。実際、その必要性を認識している顧客向けには、専用の試薬を用いるイムノクロマト法というやり方で、韓国産ヒラメの全個体についてクダア孢子の有無を確認している日本の活魚販売会社も存在しており、現在、その試薬メーカーが、より迅速・簡易・安価に行える全数検査法の開発にも取り組んでいる。

韓国のヒラメ養殖場等において日本国内と同等のクダア食中毒防止策を実施すること、ならびにそれが徹底されているか否かの確認が困難であるならば（現状はそうである）、韓国から輸入されるヒラメに対しては全数検査を義務付けることが、国民の健康被害を防ぎ、国内ヒラメ養殖業者等の努力にも報いる、一挙両得の方策と考える。漁獲されるまでのリスク軽減が困難な天然ヒラメについても全数検査がなされるべきで、そのためには、迅速・簡易・低コスト、なおかつ商品価値を低下させる傷などが生じない方法が必要とされよう。また、「低コスト」であっても検査費用は発生するので、それは消費者が負担する仕組みにすべきである。安全なヒラメであることを胸を張って訴求してくれるレストラン等が登場すれば、多少高くても歓迎する消費者は少なくないはずだ。そしてその評判が広まれば、量販店なども全数検査のヒラメを求めるようになっていくと思う。

なお、件の評価書の全容やパブリック・コメントの結果は、食品安全委員会のホームページ（下記URL）で見ることができる。

<https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/iken-kekka/kekka.html>

A