

連絡先：ハーディ・ジョーンズ - hardyjones@bluevoice.org

またはデボラ・カティング - debcutting@bluevoice.org

IWC 期間中： Sheraton Hotel, Santiago

米国の電話番号： 904 819-5509

FOR IMMEDIATE RELEASE June 23, 2008

日本の太地でイルカを食べる人々の 極度の水銀濃度が検査で立証されました

2008年の春、エルザ自然保護の会と協力の上、BlueVoice.orgが、和歌山県太地の住民に対して実施した検査では、イルカ肉を食べる人々が非常に高濃度の水銀と他の重金属を含有していることが明らかになりました。発見された最高濃度は、18.9 ppmの水銀濃度で、イルカ肉を今でも食べている男性から検出されました。水銀毒性を専門とする医師は、この男性に直ちに入院するよう忠告しました。

いくつかの日本の基準は、2.18 – 6.9 ppmを「基準値」と提示していますが、米国環境保護庁は、1.0 ppmの水銀を最高安全値として定めています。一部の専門家によれば、このレベルでさえ安全ではないかもしれません。

2番目のイルカ肉を食べる人は、13.74 ppmの水銀濃度を示しました。サンプルの中に、太地の住民3人が1年またはそれ以上にイルカ肉を食べるのをやめていましたが、彼らはいまだに7.2 から 7.9 ppmの範囲の水銀濃度がありました。

イルカ肉を食べない人々の比較検査は、1.09 から 3.99 ppmまでのかなり低い水銀濃度を示しました。

18.9 ppmの水銀濃度を示した人は、高濃度の鉛- 5.6 ppmも含有していました。これは基準値の高い限度の5倍です。イルカ肉を食べる人々の何人かは、高濃度のアルミニウムと砒素も検出されました。

イルカ肉は、水銀、他の重金属、およびPCBsなどの残留性有機汚染物質の含有量が多いことが繰り返し証明されています。

エグゼクティブ・ディレクター、ハーディー・ジョーンズは、「BlueVoiceは、日本厚生労働省に、イルカ肉の正確なラベル付けおよびイルカ肉に含有される水銀と他の汚染物質の危険性を消費者に警告するラベル付けのシステムを策定

するよう要請しています。現在、イルカ肉の消費者は、この事実を知らずに危険レベルの汚染にさらされています」と述べました。

MeHg は、神経系に大きな影響を与えます（特に発育中の胎児と幼児）最も軽い汚染は、倦怠感、視力障害、チクチクする痛みを起こします。もっと重度の汚染は、失明、聴力低下、言語障害、震え、歩行不安定を引き起こします。非常に重度の汚染は、精神錯乱と死に至る昏睡状態を引き起こします。

-胎児／幼児期は、急速に脳が発達する時期なので、メチル水銀中毒の損傷をもっとも受けやすい時期です。

妊娠中の女性の軽いメチル水銀汚染は、胎児の発育段階を危うくし、神経的異常を引き起こします。

水銀は、微生物によって水銀から作られるメチル水銀の形で人体に吸収されます。メチル水銀 (MeHg) は、魚から摂取され、水中食物連鎖をとおして生物濃縮し、捕食動物の頂点で非常に拡大した濃度に達します。イルカとクジラを含む海洋哺乳類は、捕食動物の頂点であり、高濃度の MeHg と他の汚染物質を含有します。

BlueVoice.org の使命は、海洋の生命力を破滅的な衰退から逆転させ、野生動物の繁栄および人間の健康で持続可能な食料源を支えることができる豊かな本来の状態に回復させることです。

私たちのクジラに対する懸念は、彼らの海洋生物として存在する権利および海洋状態の指標と象徴としての両方です。

私たちが現在重要視しているのは、減少する魚の集団のほとんどを汚染した生物濃縮性の毒素によって、多くの大型の海洋生物が、人間が食べるには有毒であると宣言されるほどまでに汚染された海洋生態系の汚染レベルを調査し公表することです。現在の私たちのもっとも重要なキャンペーンは、人間のホルモンの崩壊および癌の塊と汚染された魚との関連性を調査し公表することです。

私たちの最新映画 “The Dolphin Defender” [イルカの擁護者] は、PBSで初演され、国際配給されています。

BlueVoice.org は、ビデオと文書での追加情報があります: <http://www.bluevoice.org>