

平成 29 年度 収集情報

項 目	内 容
テーマ	食品中のアミグダリン含有量実態調査
要旨	<p>1 アミグダリンについて</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ アミグダリンは青酸配糖体の一種で、ウメ、アンズ、ビワなどのバラ科果実の種子にある仁に多く含まれ、加水分解されるとシアン化水素を発生する。シアン化水素は非常に強い毒物で、多量摂取により嘔吐、頭痛、目まい、肝障害、血圧低下、けいれん、昏睡、死亡などを引き起こすことが知られている。 ・ アミグダリンはかつてビタミン B17 とも呼ばれ、抗癌作用等について議論されてきた。しかしアミグダリンの抗癌性については、米国国立がん研究所が臨床研究に基づき否定する結論を出しており、現在米国食品医薬品局ではアミグダリン製剤の販売を禁止している。また、アミグダリンは生体の代謝に必須な栄養素ではなく、欠乏症も報告されていないことから、現在はビタミンの定義に該当しないとされている。¹⁾ ・ 欧州食品安全機関（EFSA）は 2016 年に「生の杏仁及び生の杏仁由来製品に存在する青酸配糖体に関する急性健康リスク」として、杏仁に含まれるアミグダリンには、摂取量によってはシアン化物中毒リスクがあり得るとの科学的意見を報告している²⁾。 ・ 我が国の検疫所においては、天然にシアン化合物を含有することが知られている食品（例：亜麻の実、杏の種子など）を輸入する場合は自主検査等の指導を行っているほか、検査において 10ppm を超えてシアン化水素を検出した食品は、食品衛生法第 6 条違反として措置している（国内における調理・加工等により、最終製品においてシアン化合物の摂取量が低減されることが確認された事例を除く。）。³⁾ <p>2 調査目的</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国内市場にはバラ科果実の種子を原料とし、アミグダリンによる健康増進を標榜したいわゆる健康食品がインターネット等を通じ広く流通している。 ・ しかしながら、これらの食品におけるアミグダリンやシアン化合物の含有量を調査したデータは極めて少ない。このため、当センターでは、国内に流通する食品のアミグダリン含有実態について、調査を実施した。 <p>3 調査内容及び結果</p> <p>(1) 検査対象</p> <p>杏仁加工品（製菓材料、菓子等）、ビワ種加工品（健康食品）</p>

その他アミグダリン含有食品

(2) 検査項目

アミグダリン、シアン化水素（総シアン、遊離シアン）

(3) 結果

分類	小分類	検体数	検出値 (実測値 (μg/g))		
			アミグダ リン	総シアン	遊離 シアン
杏仁 加工品	菓子	5	—	—	—
	製菓材料	12	5 (2.7～ 7.5)	5 (0.4～ 1.2)	4 (0.4～ 0.9)
ビワ種 加工品	健康食品	6	6 (0.8～ 7200)	6 (96～ 980)	6 (2.7～ 250)

4 都の対応

- ・10ppm を超えてシアン化水素を検出したビワ種加工品 6 品目について、製造所等所在地を所管する自治体あて食品衛生法第 6 条違反疑いとして通報した。⁴⁾⁵⁾

5 その他

- ・当センターの買上げ調査において、ビワ種加工品からシアン化合物が検出された事例を踏まえ、平成 29 年 11 月 6 日付厚生労働省事務連絡において、天然にシアン化合物を含有することが知られている主な食品にびわの種子が追加された。³⁾
- ・ビワ種加工品の回収事案が複数発生したことを受け、農林水産省は消費者に対してビワの種を含む食品を食べないように注意喚起を行った。⁶⁾

添付資料

- 1) 「健康食品」の安全性・有効性情報『アミグダリンについて』
(国立健康・栄養研究所) 1
- 2) 食品安全情報 (化学物質) No. 10/ 2016 (2016.05.11) (一部抜粋)
(国立医薬品食品衛生研究所) 5
- 3) シアン化合物を含有する食品の取扱いについて
(平成 29 年 11 月 6 日付厚生労働省事務連絡) 1 1
- 4) ※委員限り 1 3
- 5) ※委員限り 1 5
- 6) ビワの種子の粉末は食べないようにしましょう (平成 29 年 12 月 5 日作成)
(農林水産省ホームページ) 1 7
- 7) ※委員限り 1 9

