

# 魚介類のダイオキシン汚染

## —その3—

### ※ ダイオキシン類に高濃度汚染されやすい魚介類の特徴

- 沿岸の河口周辺にいて、コノシロ、イワシ、クロダイなどのように脂質含有率が高い魚。
- 同じ魚種でも年齢が高い(大きい)魚。
- タチウオ、サバ、アカカマスなどのように、汚染された魚などを食べる食物連鎖の上位にいる魚。
- 脂質含有率が高くなる旬の魚。