

## 해조에 들어 있는 비소에 대한 질문응답

### WEB Q AND AS

#### 1. 히지키란 무엇인가?

히지키는 한국과 일본 근해에서 주로 수확하는 해조류입니다. 이러한 종류의 해조는 음식에 사용되는 경우가 드물며, 색깔이 진한 검정색이며 줄줄이 갈라진 것처럼 보여서 다른 해조와 쉽게 구별할 수 있습니다.

#### 2. 히지키는 어디에 사용하는가?

이것은 주로 전통적인 일본 식당에서 전채로 쓰일 뿐 스시에는 사용되지 않습니다. 이것은 중국 식당에서도 사용하지 않습니다. 히지키는 상점에서 일부 수프, 샐러드, 채소 요리에 사용하도록 팝니다.

#### 3. 히지키는 어디서 파는가?

일본 식당에서 소량으로 사용하는 것 이외에 아시아와 극동 식품을 전문으로 취급하는 상점에서 볼 수 있으며, 가끔 슈퍼나 백화점의 전문음식 코너에서도 찾아볼 수 있습니다. 이 해조는 12그램에서 100그램까지의 중량으로 포장되어 파는데, 일부 포장에는 요리법이 있는 경우도 있습니다.

#### 4. FSA 에서는 어떤 조치를 취하고 있는가?

FSA 에서는 히지키를 먹지 말라고 권고하는데 그 이유는 캐나다에서 여기에 대량의 무기 비소가 들어 있다는 우려에 따라 검사를 실시한데 따른 조치입니다.

무기 비소는 일부 식품에 자연스럽게 발생하는 것으로서 인체에게 암을 일으킬 위험을 덧붙이는 것으로 알려져 있습니다. 국제 전문가들의 말을 빌리면 이러한 형태의 비소 섭취는 할 수 있는 한 줄이는 게 좋습니다. 식품표준청의 전문 조언단인 독성위원회에서는 히지키에 담긴 무기 비소량 섭취로 사람들이 자신들의 몸에 들어 보내는 무기 비소가 크게 증가하는 것으로 말하고 있습니다.

#### 5. 히지키를 먹었으면 위험한가?

히지키를 어쩌다가 먹은 경우에는 암유발 위험성이 크게 증가되지 않은 것으로 보겠습니다. 하지만 식품표준청에서는 이 해조를 더 이상 먹지 말라고 권고합니다.

6. 히지키는 어린이와 유아에게 더 위험한가?

아닙니다. 위험 정도는 모든 사람에게 비슷합니다.

7. 다른 해조는 어떤가?

FSA 검사에서는 다른 4 종류의 해조, 즉 아라메, 곶부, 노리, 와가메의 무기 비소의 함량을 검사해 보았습니다. 이 가운데 어느 것에도 무기 비소가 전혀 들어 있지 않고 단지 히지키에만 들어 있는 것으로 판명되었습니다.