

協議会だより

DHA・EPA協議会
〒151-0062
東京都渋谷区元代々木町 32-7
(財)日本水産油脂協会新館内
TEL & FAX: 03-3469-6931
E-mail: dha_epa@par.odn.ne.jp

株式会社マルハニチロ食品 今村 英雄

日本経済新聞11月19日朝刊に下記内容の記事がありましたので、ご紹介いたします。

『国連食糧農業機関(FAO)は、世界で消費される水産物の半分以上が2012年までに養殖水産物になるとの見通しをまとめた。天然資源が乱獲で減る一方、世界人口の増加で水産物の需要は膨らみつつあり、養殖水産物の生産はさらに伸びるといふ。

FAOがまとめた「世界養殖業報告」では、世界の養殖水産物は2000年の3240万トンから2010年に5720万トンへ増えたと推計。消費全体に占める割合は34%から48%に伸びた。

2012年の予想量は示していないが、これまでの伸び率を勘案した上で「世界の漁獲の停滞と人口増の中で、2012年までに養殖水産物は水産物消費全体の50%以上を占めるようになる」と予測した。

養殖水産物の最大供給国の中国は3274万トン(08年)で、シェアは62%に達する。インド、ベトナム、インドネシアと続き、上位6カ国はアジア勢。日本は73万トンで10位だった。

乱獲のためまぐろなど天然資源の枯渇は鮮明となっている。各国は漁獲量や漁期を規制して漁業者らに資源を守るよう指導するが、十分に順守されていないのが実情だ。』

年々、世界中で水産物が消費されるようになってきています。魚を食べる事が健康維持に繋がるというヘルシー志向の影響でしょうか。上記記事にもあるように、天然資源は限られた資源であるにもかかわらず、乱獲され枯渇への道を突き進んでいます。

オメガ3関連、特にDHAに関しては、その天然のかつおやまぐろが主な原料となっています。

統計によるとここ10年、世界中で漁獲されるかつお・まぐろ類は400万トン台で安定しており、楽観的な見方も出来るようですが、これを魚種別にみると、かつおの漁獲量が増えていて、逆にまぐろの漁獲量が急激に減ってきています。また、漁獲地別でも、主な漁獲地である中西部太平洋は数量が減っていないのですが、東部太平洋、インド洋などでは確実に数量が減ってきており、特にまぐろの資源保護への取り組みが急務となっています。

まぐろの場合、クロマグロが養殖(厳密には蓄養ですが)されています。一般的に冒頭のレポートにあるような養殖水産物からはDHAは取れません。クロマグロもDHAの供給源としては残念ながら、十分な供給元とは言えません。

やはりDHAを考えた場合、天然資源に頼らざるを得ず、養殖水産物が増えるからと言って、安心は出来ません。

水産物資源の保護が世界中で叫ばれるようになって久しいですが、引き続き、注意深く見守る必要がありそうです。

《TV放映について》

平成23年11月22日(火)、NHK総合テレビ「あさイチ」で「スゴ技Q 決定版! DHA活用術」として、1時間近くにわたりDHAが紹介されました。

番組内では、女子栄養大学 鈴木平光教授、水産庁 上田勝彦情報技術企画官、順天堂大学 清水俊明教授、島根大学 橋本道男准教授がDHAについて解説されていました。

番組の詳細については右記のサイトをご覧ください。

<http://www.nhk.or.jp/asaichi/2011/11/22/01.html>

《幹事会のうごき》

平成23年11月11日(金)15:00~17:00に(財)日本水産油脂協会新館において平成23年度第7回幹事会が開催された。

- ・事務局より、公開講演会について出席者、収支等が報告された。
- ・上半期の収支計算書が、事務局より報告され了承された。