

# 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

一般財団法人日本水産油脂協会内

TEL &amp; FAX: 03-3469-6931

URL: <http://www.dhaepa.org/>E-mail: [dha\\_epa@par.odn.ne.jp](mailto:dha_epa@par.odn.ne.jp)

一般社団法人国際栄養食品協会 末木 一夫

あけましておめでとうございます。

新春恒例の関東大学箱根駅伝は、年々人気が高まり、11月に開催される予選会もテレビ放映される。各大学も大学運営に影響することあって(受験生の増加が半端ではなく、大学法人の重要な収入源である受験料収入の大きな増加に結び付く)、選手強化に力をいれている。予選会開催日の直前に、偶然会場の昭和の森公園が近くにある立川駅で下車したが、駅構内に多くの大学の幟りが、はためいていた。

箱根駅伝といえば、復路の山下りも、往路の山登りと共に、箱根駅伝が多々ある他の駅伝と異なる大きな特徴であり、この区間で予想を覆すドラマが展開されることは、これまでの多くの大会をご覧になった方なら、ご承知であろう。

さて、この山下り(通称6区)の7区へのタスキを引き継ぐ小田原中継所がある神奈川県最西部に位置する小田原市に1865年(慶応元年)創業の老舗かまぼこ店がある。12月初旬の“NIKKEI何でもランキング”の「魚の練り物」版で、この老舗かまぼこ店の数ある商品のなかの手作り商品の1銘柄が1位になった。10位までが、紹介されていたが、大阪・京都の各1品を除いては、やはり海に面した海産物が有名な都市の商品であった(大阪も瀬戸内海に面しているが、海産物が有名という地域ではない)。

これらの人気商品に利用されている魚を列挙すると、オキギス、グチ、サメ(半ぺん)、ハモ、タイ、ホタルジャコ、タラ、キンキ、エソそしてトッピングとしてズワイガニ、ウニ、サケ切り身である。知らない魚の方が多いかもしれない。さすがに世界でも多種類の魚を食べる国であると思わせる。このような魚の練り製品が食された記録が、平安時代の文献にみられるとのことで、主なタンパク質源として身近にある水産物を利用してきたことがわかる。これらの練りものを、蒸す、焼く、揚げる、ゆでる等の料理法で種々の練り製品を創りだし、貴重な栄養源として利用していたのであろう。

最近、魚の摂取量が若者の間で低下しているとの調査結果がでていいる。これからの冬季には、これらの練り製品を“おでん”の具材として利用し、お酒をたしなむヒトなら、一献傾けるのも良いのではないだろうか。魚の健康維持増進効果も多様な生理作用分野で国際的に評価されている。今年は、昨年設定された“DHAの日”をさらに盛り上げて、健康長寿社会の構築を目指したいものである。

(翔)

《幹事会のうごき》 平成24年12月7日(金)15:00~17:00、一般財団法人日本水産油脂協会新館において平成24年度第8回幹事会が開催された。

- ・次年度事業計画の一つとして、DHA、EPAに関わるパンフレットの作成について検討した。
- ・総会講演会について概要を検討した。