

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 & FAX: 03-3469-6931

URL: <http://www.dhaepa.org/>E-mail: dha_epa@par.odn.ne.jp

森永乳業株式会社 清水 隆司

いつまで続くのかと思われた猛暑と、相次ぐ台風並みの荒天に翻弄された夏も過ぎ、この協議会だよりがお手元に届く頃にはすっかり秋色に満ちていることと思います。秋といえばサンマの美味しい季節ですが、本年は夏の好天続きの猛暑が海水温を上昇させたため、日本近海にサンマの群れが南下してこないことから8月は不漁の報道が相次いでいました。しかし、9月に入ってからは漁獲も回復しているようで、店頭でも「生サンマ」の文字が見られるようになりました。まさに、DHA・EPAを美味しく摂るには最良の季節です。

ところで、8月22日に水産庁の宮原正典次長が「太平洋クロマグロの資源・養殖管理に関する全国会議」において、「クロマグロの幼魚であるメジマグロを食べるのをやめよう」として、太平洋クロマグロの資源回復のために消費者を含めた日本全体に対する協力の呼び掛けを行ったという報道があり、注目を集めました。

その後の報道によると、その真意は「メジマグロを買わないで」という意味ではなく、「クロマグロの資源回復のために産卵前の幼魚であるメジマグロを獲って流通させないようにしてほしい」ということであり、主に流通業者や漁協などの漁業関係者に対して呼びかけたもののようです。

欧米では水産資源の持続的管理に対する消費者の意識も高いといわれており、「MSC (Marine Stewardship Council)」による青色の認証マークが付いた水産物が流通しているということです。日本でもこのマークが付いた製品が徐々にではありますが増えてつあります。MSC マークは、「海洋の自然環境や水産資源を守って獲られた水産物(シーフード)に付けることができる認証エコラベル」であり、2011年には欧州39カ国のマクドナルドが、欧州内で販売される製品に「MSC 認証」を取得した魚(フィレオフィッシュの白身魚)を使用することが報道され、注目されました。日本にも、大日本水産会内に「マリンエコラベル」という認証制度が「MEL ジャパン」によって立ち上げられましたが、まだ欧米のように一般に広く浸透するまでには至っていないようです。今後、更に広く一般にまで普及することが望まれます。



一方、マグロの漁獲量の減少は、DHA・EPAの優良な供給源として考えた場合にも大きな問題です。ヒトの健康にとって重要な栄養成分として、これから益々需要が拡大すると予想されるDHA・EPAを持続的に供給していくためには、天然魚類以外からのDHA・EPAの供給が注目されるのは当然のことです。その代表と言えるのが、微細藻類とオキアミですが、当協議会では昨年5月の通常総会において「微細藻類由来のn-3系脂肪酸」についてのご講演をお願いしたのに引き続き、本年10月24日に開催する第15回公開講演会ではオキアミ由来の「クリルオイル」の生理機能についてご講演頂く予定です。

毎年この公開講演会では、DHA・EPAに関する様々な最新の研究業績の中から、その時々情勢にあわせて選定したテーマに沿って、各分野で日本を代表する研究者の方々にご講演頂いています。今回も、新規素材としての「クリルオイル」について知る機会として、皆様のお役に立てるものと考えております。是非ともお誘い合わせの上でお越しください。

《幹事会のうごき》 平成25年9月13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25年度第5回幹事会が開催された。

- ・9月5日に研修会として、(独)海洋研究開発機構を訪問した旨の報告があった。
- ・「Q&A集」の回答文について検討し、その一部をホームページに掲載することにした。