

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

株式会社サンライズ 21 山根 耕治

「目には青葉 山ほととぎす 初鯉」初夏の味覚の代表とも言えるカツオに、今年は異変が起きています。高知も和歌山もカツオの水揚げが激減しています。例年、3月から5月にかけて、黒潮に乗って南の海から北上して来るカツオが今年は少なく、一本釣りもできないほどです。今年3月のカツオの水揚げは、高知県の主な7漁港合計で10.6トンと昨年の約7分の1で、和歌山県の田辺、すさみ、串本漁港の合計でも5.6トンと昨年の何と20分の1以下でした。和歌山の3漁港の最高の水揚げは95年に558.2トンで、昨年でも122.4トンもあったことを考えると、漁業関係者の嘆きが聞こえます。

カツオの水揚げが激減した原因は、黒潮源流域のフィリピン沖での巻き網漁などによる乱獲と、日本周辺の海水温が1℃ほど低く、温かい海水を好むカツオが日本近海に泳いで来ないためとも言われています。さらに、日本海は他の海域に比べて海水温がもともと低いのですが、今冬は寒気団の影響もあって例年より2℃ほど低く、さらに強い季節風により深海層まで海水がかき回されたようです。そのためか、深海に生息するダイオウイカが冷たい海水を避けて表層に近づき、日本海側を中心に多数の個体が捕獲されたことは驚きを持ってマスコミでも報道されました。

これと前後して、見慣れないリュウグウノツカイやサケガシラなどの深海生物も次々に水揚げされました。これらの珍しい現象は、海水温の異常低下と季節風説やら巨大地震の前触れ(地球物理学者説)などと諸説紛々ですがよく分かりません。

ダイオウイカを食べた人もいます。浮力を保つために体内にアンモニア水を保有しており、捕獲時にアンモニアが全身に回るため悪臭を放ちます。刺身ではまずいですが、アンモニアを抜く下処理をしてソテーにすると食べられるそうです。食は見た目が大事だという人には、深海生物はお勧めできませんが。

水産庁が最近公表した2013年度の資源評価では、日本周辺の主要な漁業対象種の4割超で資源量が少ないことが指摘されました。特に、マアジ(太平洋系群)、ホッケ、トラフグ、スケソウダラ(日本海北部系群)、イカナゴ類(宗谷海峡)など15種類は、資源量が低レベルな上に減少傾向で、漁獲量の削減が必要との指摘でした。少なくともカツオは、黒潮に乗って戻ってくることを期待したいものです。

《幹事会のうごき》 平成26年5月9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26年度第2回幹事会が開催された。

- ・5月21日(水)に開催される第17回通常総会について、打ち合わせが行われた。
- ・未定となっていた公開講演会の講師について検討した。公開講演会のご案内は、改めて期日が近づきましたら会員各位へ送付させていただきます。
- ・6月に発信されるニュースレターについて「5月病」をテーマに精神面に対するDHA、EPAの効果を取り上げる旨報告があった。

《事務局からのお知らせ》

○広報普及活動の第2回ニュースレター発信について

「幹事会のうごき」にもある「ニュースレター」が5月30日に発信されました。詳細は以下のサイトをご覧ください。

共同通信 PRワイヤー 「五月病・六月病」に代表されるメンタルヘルスの問題に対するDHA・EPAの可能性

<http://prw.kyodonews.jp/opn/release/201406021017/>

○平成26年度会員名簿作成に関するお願い

近日中に「名簿記載内容確認のお願い」をお送りいたします。お手数ですが、ご協力のほどお願い申し上げます。