

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

世界遺産

タマ生化学株式会社 渡辺 剛

7月5日に「明治日本の産業革命遺産 製鉄・製鋼、造船、石炭産業」が世界文化遺産に決定され、2013年の「富士山-信仰の対象と芸術の源泉」、2014年の「富岡製糸場と絹産業遺産群」に続き15番目となりました。さらに、2013年には、自然を尊ぶという日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」が「和食;日本人の伝統的な食文化」と題して、世界無形文化遺産に登録されました。これは以下の4つを特徴としています。

- ①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- ②健康的な食生活を支える栄養バランス
- ③自然の美しさや季節の移ろいの表現
- ④正月などの年中行事との密接な関わり

この和食の食材の中で、やはり「魚」は、重要な位置付けにあるのではないかと考えています。和食では単に「魚」と表示するのではなく大抵魚種を明記します。その代表例として寿司では、当然ながら「ネタ=魚種」ですし、さらに湯呑によく書かれている魚偏の漢字を見ただけでも、日本人の魚文化に対する拘りが感じられます。また、ブリは出世魚と呼ばれ、関東ではモジャコ(稚魚)→ワカシ(35cm以下)→イナダ(35-60cm)→ワラサ(60-80cm)→ブリ(80cm以上)と成長とともに名前を変えますが、これは関西、東北あるいは北陸など、地域によって独特な呼び名で変化し、同じ料理で味を比較したり、あるいはそれぞれの味に合った料理で楽しんだりもしています。外国の人たちには、この日本人の「魚」への拘りが理解し難いかもしれませんが、逆に英語圏では、「牛」に対しては、日本人より言葉が豊かであり拘りがあるように感じられます。

ところで今年、北陸新幹線が部分開業したことで、日本海の旬の魚を地元で食べやすくなりました。先日、東京と金沢の小学4年生に寿司のネタの数を競わせた番組(目がテン!)がありました。東京13種類に対し、さすが金沢は25種類。

この夏は、日本の世界遺産を訪ねながら、各地で様々な地魚を堪能してみたいはいかがでしょう？

《幹事会のうごき》 平成27年6月5日(金)15:00~17:00に、一般財団法人日本水産油脂協会新館において平成27年度第3回幹事会が開催された。

- ・第18回通常総会について、出席者数、経費等の報告が事務局よりあった。
- ・幹事各位の役割分担について検討した。幹事長は引き続きマルハニチロ(株)の今村英雄氏にお願いすることにした。また、副幹事長には森永乳業(株)の清水隆司氏が就任した。
- ・DHA、EPAのエチルエステルについて「医薬品として使用される成分本質(原材料)」に該当するかどうか、厚生労働省に確認することとし、この件に関しては予め会員各位より意見を頂戴することにした。