

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

鮭の季節

株式会社明治 岡部 正明

秋鮭やイクラがおいしい季節になりました。鮭はるか昔から日本人にとっては欠かすことのできない食材です。縄文時代の遺跡から鮭の骨が発掘されており、当時すでに鮭は日本人の重要な栄養源だったという説もあります。奈良時代には各地の風土記に鮭に関する記述が残されています。平安時代には鮭の加工品が日本各地からの献上品として都に収められていたようです。江戸時代には塩鮭が庶民でも食べることができたようです。現在の朝食の焼き鮭は家庭でもホテルのバイキングでも定番です。また、イクラは軍艦巻きには欠かせませんし、最近ではサーモンが寿司の定番ネタとしては子供から大人まで人気のようです。他にも鍋、ちゃんちゃん焼き、ホイル焼き、お茶漬、缶詰などなど、ここでは書ききれないほど様々な食べ方で楽しめます。

ところが、今年は鮭やイクラの値段が例年より高く、特にイクラの価格が例年と比べ6割ほど値上がりしているとのこと。その原因は、9月、10月に連続して来襲した台風や爆弾低気圧のために、特に北海道は大変な被害を受けましたが、秋鮭を捕る定置網なども壊滅的な被害を受けたためです。報道によると、サケの定置網関連が流されたり、破けたりするなどして、釧路管内で56件17億9200万円、根室管内で100件14億1600万円の被害を受けたそうです。秋鮭漁の最盛期に台風などが直撃したため被害が大きくなったようです。行政による復旧支援などが行われつつありますが、例年でしたら11月末まで行われる秋鮭漁を、今年は10月中に漁を終了せざるを得ない漁師さんもおられるようです。鮭は、安い上に、骨離れがいいですからお年寄りや小さい子供でも食べやすく、しかもDHA・EPAを豊富に含む素晴らしい食品です。被災地の早急な復旧を願うとともに、今後もおいしい鮭が食べられるよう願っています。

ところで、皆様は鮭の皮は食べる派でしょうか？私は鮭に限らず、魚の皮や皮の下の脂身が大好きなのですが、どうも家族には理解されず気持ち悪がられています。魚の皮の見た目の悪さで食べず嫌いをしているようです。その昔、金沢のお殿様が「一尺の皮のある鮭がいたら100万石と換えても良い」と言ったという有名な話がありますが、そのくらい鮭の皮は(好きな人にとっては)おいしいものです。DHA、EPAもたくさん摂ることができますから、毛嫌いされている方も勇気を出して食べてみてはいかがでしょうか。アイヌ民族は鮭をカムイチェブ(神の魚)と呼ぶそうです。我々もおいしくて栄養満点な鮭に感謝して、余すところなく食べるようにしたいものです。

《幹事会のうごき》 平成27年10月16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6回幹事会が開催された。

- ・9月16日(水)に実施した研修会について、概要が報告された。日本大学生物資源科学部を訪問し、7社9人の参加者があった。
- ・公開講演会について、幹事の役割分担が了承された。また参加予定人数が事務局より報告され、来年以降の参加者を増やすための意見交換がなされた。
- ・(一財)日本水産油脂協会が年2回主催している「水産油脂技術懇話会」について、協議会の会員へも案内状を送付したい旨の提案が事務局よりなされ、承認された。11月に開催される「水産油脂技術懇話会」から案内状が送付される予定です。