

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

タマ生化学株式会社 渡辺 剛

秋を迎え鯖、秋刀魚あるいは鮭などが旬の季節となりました。今年は、春先からシラスやイカなどの不漁のニュースが列島を駆け巡り、夏過ぎからは東北・北海道で秋刀魚の水揚げが激減していることから毎年恒例の岩手県宮古市から届けられる「目黒のさんま祭り」は、今年は北海道産を購入し開催されました。さらに、気仙沼の「気仙沼『海の市』サンマまつり」に関しては中止されました。黒潮の蛇行などが不漁の一因ともいわれています。

ところで、秋から初春にかけて季節性感情障害、主に鬱の発症が多く認められてくることが知られています。本協議会が主催した講演会でもご発表いただいた松岡教授の研究グループからは、魚油に気分障害の緩和や予防効果が見られるとの報告があります。そのため、冬に向けて油を溜めこんだ青魚をこの季節に食べるのは何か大きな意味があるのではないかと考えてしまいます。ちなみに、秋刀魚が不漁で魚油の摂取が懸念される方は、安心して下さい昨年からイワシの豊漁が続いているため、これを食べてください。安くて油がのっておいしいですよ！

イワシのレシピをネットで検索してみてください、結構おしゃれな料理が並んでおりインスタ映えもしますよ！！

ところで、個人的には今年の春、相模湾～駿河湾の金目鯛が不漁で高騰したため、いつも行っているある漁港の食堂でも食べられず残念な思いをしましたが、他方、毎年恒例の船釣りの季節がやってきましたが、今年は9月ごろから相模湾ではキハダマグロやカツオが大当たり。さらに10月になりイナダ・ブリやアマダイも混じるようになってきました。今は、10月末までこの状況が続くように祈っている毎日です。

《幹事会のうごき》 平成29年9月8日(金)16:00～17:00に一般財団法人日本水産油脂協会新館において平成29年度第5回幹事会が開催された。

- ・研修会の参加者と研修内容が確認された。
- ・協議会のホームページについて、内容の見直しを検討した。

《食品開発展 2017》

平成29年10月4日(金)～6日(金)に東京ビッグサイトにおいて開催された食品開発展 2017で、ポスター展示を行い、協議会パンフレットと公開講演会の案内を配布いたしました。

