

# 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](mailto:dha_epa@par.odn.ne.jp)

株式会社テルヴィス 小林 裕昌

今年も残り2カ月を切りました。気候変動も含めた自然災害が印象に残った1年だったように思います。

季節外れの台風が2週連続で日本列島に上陸もしくは接近しました。気温が15℃前後の肌寒さの中例年にな  
い珍事と言えます。異常気象は、この数年加速度的に悪化の一途を辿っているように感じます。

一方、水産物の漁獲高は減少し続けています。特に今年は顕著で、日刊水産経済新聞(2017年9月28日)で  
も「北海道の主要魚種の秋漁が軒並み不漁だ。秋サケ、サンマ、スルメイカとも低調だった昨年をさらに4割方下  
回る。原料争奪により魚価は高騰し、加工業者や流通関係者からはコスト高や取り扱い減を嘆く声が上がってい  
る。秋サケは26日現在、前年同期比40%減の約1万7000トン。サンマも前年同期比53%減の1万5592トン。  
スルメイカは特に不漁で前年同期比46%減の約96トン。スルメイカ漁で全国有数の水揚げを誇る北海道函館市  
は、6月1日の漁解禁から1カ月間の生鮮スルメイカ取扱量が、記録が残る過去12年で最低だった。」と報じてい  
ます。食材の値上げにも大きな影響を与えて食生活を大きく脅かす状況です。すべてが気候変動の影響とは言え  
ないと思いますが、原因の一端ではあると思います。

防災にはもちろんですが、食卓を支える強い味方として缶詰をお薦めします。特にサバ、イワシなど青魚を原料  
としたものは骨まで軟らかく食べられます。さらに、EPAやDHAも多く含まれていて加熱による酸化もほとんど受け  
ていません。

今年のサンマは、小ぶり。缶詰サイズと言われる大きさが多く水揚げされているようです。「やっぱりサンマは缶  
詰めに限る」、お後がよろしい様で。

《幹事会のうごき》 平成29年10月11日(水)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29年度第6回幹事会が開催された。

- ・10月4日~6日に東京ビッグサイトで開催された「食品開発展2017」のパネル展示について報告があった。
- ・10月25日(水)に開催される公開講演会について、最終的な打合せが行われた。
- ・協議会のホームページについて、訂正箇所が確認された。