

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: <https://www.dhaepa.org/>E-mail: dha_epa@par.odn.ne.jp

株式会社明治 中村 健太郎

食品の安全性について大きく報じられた一か月でした。紅麹サプリメントによる健康被害の問題が深刻さを増しており、腎疾患などの健康被害を訴える人が増え続けています。今回、健康被害にあわれた皆さまには、心よりお見舞い申し上げますと共に、亡くなられた方やそのご家族には、心よりお悔やみ申し上げます。また、この問題はこれだけにとどまらず、広範囲の経済活動に影響が及んでいます。紅麹原料が着色料などの用途として多くの国内外の食品メーカーに供給されていたことから、原料に紅麹を使う食品や飲料の自主回収が進んでいます。今回の問題について、一日も早い原因究明が待たれます。

このニュースをメディアで拝見したときに、昨年当 DHA・EPA 協議会総会を思い出しました。1 年前の総会講演会では、食の安全と安心を科学する会 (SFSS) 理事長の山崎毅先生に食の安全、機能性食品のリスクとベネフィットに関して講演していただきました。食品の安全を守る仕組みは、「リスク評価」、「リスク管理」、「リスクコミュニケーション」の 3 要素から構成されています。リスク評価は、ある食品に含まれるハザード(危害要因)を摂取することで、「どれくらいなら食べても安全か」を科学的に評価すること、リスク管理は、リスク評価の結果を踏まえて、技術的な実行可能性等の様々なことを考慮した上で、リスクを低減するために適切な政策・措置を決定、実施すること、リスクコミュニケーションは、リスクやリスクに関連する要因等について、ステークホルダーがそれぞれの立場から情報の共有や意見交換をすることです。講演の中で先生からは、食品に関わる事業者は安全第一を基本として、消費者に安心を届けるために、機能性成分に関するリスク評価やリスク管理を行い、信頼性を担保しながらその情報を市民の方々に開示すべきとのご意見を伺いました。

この講演内容を改めて振り返ると、リスク分析を進め、コミュニケーションをしっかりと行う重要性を感じます。「DHA・EPA 協議会」では DHA・EPA に関する健康機能や安全性等、様々な情報発信を続けております。今後も継続した情報発信を行い、市民の皆様が安心して DHA・EPA を摂っていただく環境づくりで貢献したいと思っております。

《幹事会のうごき》 令和6年3月15日(金)に本年度第11回幹事会を(一財)日本水産油脂協会1階会議室において Zoom を併用して開催した。

- ・ 第27回通常総会資料の原案が提示され了承された。
- ・ 秋に開催される公開講演会の講師について検討した。
- ・ (株)TATS コーポレーションより、賛助会員としての入会申請があり了承された。

《2024年2月の魚油の輸入》

出典:財務省貿易統計

2024年2月			2024年1月~2月		
輸入量(トン)	金額(千円)	単価(千円/トン)	輸入量(トン)	金額(千円)	単価(千円/トン)
592	288,964	488.4	1,745	737,331	422.5

《魚油の国際価格》 (単位:US\$/トン)

出典:OIL WORLD

	2024年2月	2024年1月	2023年2月
Fish oil, any orig, cif N.W. Eur	5,020	5,088	3,788

<情報>チリ・ペルーの漁獲量 (単位:トン)

出典:iffo

	2024年第12週	2024年第11週	2024年第12週までの累計	2023年第12週までの累計
チリ	74,553	61,140	558,741	563,812
ペルー	0	0	119,963	569,696