

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
(財)日本水産油脂協会新館内
TEL & FAX: 03-3469-6931
E-mail: dha_epa@par.odn.ne.jp

オメガ-3 台風かも

顧問 末木 一夫

9月の頭にアルゼンチンのブエノスアイレスに1週間ほど滞在した。まだ、初冬といった陽気で、かなり寒い南米であった。

アルゼンチンといえば、タンゴに牛肉といったイメージであるが、まさしくそのとおりでレストランのメニューをみても魚のメニューがないところが大半である、その牛肉たるや1人前が350gである。想像されただけで、あー！無理だと思われるように全部食べるのは至難である。ようやく魚のメニューが見つかったのは高級イタリアンレストランで、パタゴニアバス(スズキ)が牛肉メニューの2倍以上した。

価格といえば、物価が比較的安く地下鉄が1回の乗車につき25円程度であったが、意外とマクドナルドが高くておいしくない。牛肉の国であるのに。また、牛肉メニューのなかにコウベビーフがあったのには驚いた。当然、一番高い。

大西洋側のアルゼンチンに比べて、昨年訪問した太平洋側のチリは、確かに牧畜に適した草原が少ないとは言っても、魚のメニューが豊富であり、ウニが安く食される。日本人とわかると“ウニ”と言ってくるのには驚いた。

さて、さしさわりのない話で文字数をかせがせていただいたが、オメガ-3 油ビジネスをめぐるのは、魚油のビジネスに関連する動きが急である。

まず、国内的には、当初の予定より2カ月遅れで今年の6月から活動が始まっている消費者庁モデル事業の検討成分としてオメガ-3成分が候補成分として消費者庁から提案されたということで、実際にはDHA、EPAおよび α -リノレン酸が専門チームの基に検討されている。本件については過去に当協議会の幹事が厚生労働省、消費者庁に訪問して説明をしたことがよかったのではないかと考えている。

一方、海外に目を向けると、CODEXの油脂部会で魚油の国際的共通規格策定の提案等が提出され、本格的な動きが始まっている。

また、その他のオメガ-3成分供給源に目を転じると、藻類由来原材料成分の進出が活発になっており、海外市場ではかなりのマーケットシェアを占めており、日本での販促活動も活発になるとと思われる。

最後に、遺伝子組み換え大豆によるステアリン酸が豊富な(すなわちEPAが豊富になる)オメガ-3原材料成分の動きが活発になっており、遠くない近未来に市場に登場してくると思われる。上記2原材料成分については魚油に対して供給の安定を最大の強みにしている。

《幹事会のうごき》

平成23年9月16日(水)15:00~17:00に、(財)日本水産油脂協会新館において平成23年度第5回幹事会が開催された。

- ・本年度より顧問に就任された富山大学の浜崎先生が出席され、9月に開催された脂質栄養学会についての感想を述べられた。
- ・「食品の機能性評価モデル事業」について、機能性評価専門チームのDHA、EPAグループに所属しているタマ生化学(株)の渡辺幹事長が経過報告をした。
- ・10月5日から7日まで、東京ビッグサイトで開催される「食品開発展」について検討した。