

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

サバからマグロ

株式会社テルヴィス 小林 裕昌

2011年12月付の協議会だよりで今村幹事(株式会社マルハニチロ食品)より日本経済新聞 11月19日朝刊に掲載された記事の紹介がありました。

『国連食糧農業機関(FAO)は、世界で消費される水産物の半分以上が2012年までに養殖水産物になるとの見通しをまとめた。天然資源が乱獲で減る一方、世界人口の増加で水産物の需要は膨らみつつあり、養殖水産物の生産はさらに伸びるといふ。(中略)乱獲のためまぐろなど天然資源の枯渇は鮮明となっている。各国は漁獲量や漁期を規制して漁業者らに資源を守るよう指導するが、十分に順守されていないのが実情だ。』

ヘルシー志向から世界中で日本食が持て囃されるようになっていきます。特に寿司や刺身は一般化しており、マグロを中心にした水産物が消費されています。脂ののった魚を食べる国には自殺をする人が少ないという統計データもあり更に拍車がかかることも考えられます。限られた資源である天然資源は乱獲され枯渇への道を進んでいます。

そんな中、東京海洋大学では「サバにマグロを産ませる」研究が進んでいます。この技術は淡水では成功しています。ヤマメにニジマスの卵を産ませたり、精子を作ったりすることが100%可能になっています。サバもマグロも同じサバ科というところから成功する日も近いのではないのでしょうか。DHAとEPAが豊富にバランス良く含まれた新種が生まれるというのは素人の虫のいい妄想ですね。

多くの人に魚を食べてもらい心身の健康を維持してもらいたいと願っています。そのためにも養殖の管理の強化、低コスト化と併せてこの技術が広く世界で利用できるようになる日を個人的に望んでいます。

〈幹事会のうごき〉 平成25年4月12日(金)15:00~17:00、一般財団法人日本水産油脂協会新館において平成25年度第1回幹事会が開催された。

- ・ ホームページの「Q & A 集」の対応について検討した。
- ・ アメリカに本部のあるGOED(Global Organization for EPA and DHA Omega-3)が日本で講演会を6月20日に開催する旨の報告があった。詳細については、決まり次第会員各位へお知らせいたします。