

# 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 &amp; FAX: 03-3469-6931

URL: <http://www.dhaepa.org/>E-mail: [dha\\_epa@par.odn.ne.jp](mailto:dha_epa@par.odn.ne.jp)

## 食品の新たな機能性表示と鮮魚

株式会社明治 殿内 秀和

来年度、アベノミクスの規制緩和の一つとして食品の新たな機能性表示制度が開始されます。対象となる食品には生鮮食品も含まれるため、実際に機能性表示がなされるかどうかはわかりませんが、鮮魚もその対象になると思います。そして、鮮魚に機能性表示がなされるとしたらやはりDHAやEPAの機能、中でも消費者庁による「食品の機能性評価モデル事業」で高評価を得た機能性に関する表示がなされる可能性が高いのではないかと思います。当協議会による広報普及活動と新たな機能性表示制度との相加・相乗効果によってDHAやEPAの機能に関する認知度が現在よりもさらに高まってくると、それらを魚から効率よく(价格的に)摂取したいと考える消費者が増えるかもしれません。そこで、廃棄率等の問題から単純な比較はできませんが、魚の重量当たりのDHA・EPA含量ではなく、魚種ごとに卸売価格当たりのDHA含量を表にしてみました。今回は、表に示す魚種について、インターネットの「最新築地市場卸売価格(<http://sakanadesuyo.com/main4.php>)」に示されていた卸売価格(高値)と「人の一生とDHAおよびEPA」に記載されていたDHA含量をもとに計算しました。

表. 各魚種の卸売価格とDHA含量

魚種	卸売価格 (円/kg)*	DHA含量 (mg/kg)**	DHA含量/卸売価格 (mg/円)	卸売価格 順位(高い順)	DHA含量/卸売価格 順位(多い順)
本マグロ	7560	1150	0.15	1	15
		28770	3.81	1	8
かつお	3240	3100	0.96	3	13
ひらめ	3240	1760	0.54	3	14
あなご	3024	6610	2.19	5	10
うなぎ	2916	13320	4.57	6	7
まだい	1944	2970	1.53	7	11
さば	1296	17810	13.74	8	4
さんま	1296	13980	10.79	8	5
あゆ	1296	1360	1.05	8	12
あじ	1080	7480	6.93	11	7
さけ	972	8200	8.44	12	6
かれい	864	2020	2.34	13	9
ぶり(天然)	756	17850	23.61	14	3
まいわし	432	11360	26.30	15	2
にしん	231	8620	37.32	16	1

\*2014年10月10日の築地卸売価格の高値(<http://sakanadesuyo.com/main4.php>)

\*\*人の一生とDHAおよびEPA中の表から換算

今回の出典をもとにした計算では、にしんやまいわしがDHA摂取のコストパフォーマンスが良いようです。鮮魚の場合、含有成分の変動要因がたくさんありそうで、管理が難しいことも予想されますが、もし店頭で機能性表示がなされるのであれば、どのような内容で機能性が表示されるのか個人的に楽しみです。

《幹事会のうごき》 平成26年9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26年度第5回幹事会が開催された。

- ・研修会として9月5日(金)に、一般財団法人日本食品分析センター多摩研究所を訪問したが、その状況が報告された。
- ・「機能性表示に関するシステムティックレビュー」に対して、協議会としてどのように対応するべきか検討した。
- ・9月に発信されるニュースレターについて、その原稿が示された。