

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

日油株式会社 宮崎 洋祐

10月21日の日経産業新聞一面に興味深い記事が掲載されておりました。DHA・EPA協議会のメンバーでもあるマルハニチロ株式会社を始め、水産会社大手が注力してきた「クロマグロの完全養殖」がほぼ完了し、年間数万尾の安定供給に目処がついたため、来年にも家庭の食卓にのぼる可能性が出てきたとの概要でした。クロマグロの資源量が減少し続け、国際自然保護連合(IUCN)が絶滅危惧種に指定し、その漁獲規制の強化が進むことが背景にはあります。以下、簡単にその内容を紹介します。

「従来のマグロの養殖が天然の稚魚を捕まえていけずで大きくするのに対し、完全養殖は1世代を除き、採卵、受精・ふ化、育成までを人間の手で自己完結させる」ため、膨大な時間と人の手がかかります。具体的な課題として以下が挙げられます。

①ビジネスを軌道に乗せるまでの時間がかかる：

天然魚の採卵から完全養殖のサイクルを回すまでに4年ほどかかり、その後出荷できるまでにさらに3年ほどかかる

②成育場所の選定が困難：

マグロの成育に適した水温は20～30℃であり、それ以下であると冬が越せず、それ以上であると出荷に適したサイズまで成長できない

③生育そのものが困難：

産まれた卵から海上のいけすに移すまでの生存率は最も高いもので3%程度

(稚魚に対して生き餌(栄養価の高いイシダイの稚魚)を与えることにより、0.07%だった生存率が3%まで上昇した)

「マルハニチロが完全養殖に向けた取り組みを始めたのは1987年。2010年に民間企業として始めて完全養殖に成功し、15年から『ブルークレスト』というブランド名で出荷を始めた」とのことで、検討開始から出荷まで28年の歳月がかかったことから、その困難さが推察されます。そして、これを機に水産会社は、ビジネスモデルを、従来の魚介を「捕る」「加工する」業態から「育てる」業態へ進化させていくとのことです。

この記事から、月並みな表現にはなりませんが、大きな社会の変化に対応するにはいち早くその変化に気付き、検討が長期間に及んでも工夫を続け、諦めずに継続していくことが重要であると改めて確認されました。このような教訓は気付いたときには強烈に印象に残るものの、時間と共に徐々に忘れられがちです。しかし今回は、「完全養殖のクロマグロ」を食べるときに必ず思い出すことができそうです。そして、その際には併せて、長期に渡り開発に携わった多くの方々の努力に思いを巡らせ、大事においしくいただきたいと思えます。

《幹事会のうごき》 平成28年11月25日(金)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28年度第7回幹事会が開催された。

- ・ 過日実施された研修会、食品開発展のパネル展示、公開講演会について事務局より経費等の報告があり了承された。また、これらについて感想、意見等が述べられた。
- ・ 10月末日までの会計報告がなされ、了承された。
- ・ 学術文献リストの作成について、意見が交わされた。