

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

株式会社テルヴィス 小林 裕昌

秋の味覚「サンマ」。8月31日付の日刊水産経済新聞によれば、「昨年から一転、順調な滑り出しをみせた今年のサンマ漁。漁場から離れた三陸の主要港にも連日、入船が相次ぎ、沸き立たせている。宮城県の女川港では30日、大型棒受網船1隻が約80トンの水揚げ。「脂乗りもケタ違いによい」と声を弾ませ、「さんまの町」の復活に活気づいている。」と今年の漁は好調のようです。大手牛丼チェーンでもメニューにサンマの塩焼きが加わっています。

また、本マグロ(太平洋クロマグロ)については、9月4日付の同紙で「太平洋北部水域のカツオマグロ資源の保存・管理について話し合う中西部太平洋まぐろ類委員会(WCPFC)北小委員会が4日から、福岡で始まる。並行開催される全米熱帯まぐろ類委員会(IATTC)との合同作業部会では、資源回復に向けた漁獲半減措置が行われている太平洋クロマグロの資源管理措置が議論される。日本は資源の回復傾向を踏まえた「増枠」を提案しており、注目が集まる。」と報じています。

近年、温暖化や黒潮の蛇行などの影響で日本近海の水温が高いことで多くの魚種で不漁が伝えられる中で食卓にはうれしいニュースです。

記録的な高温が続き、豪雨や台風などの自然災害の多い年だからこそ、「食欲の秋」を楽しみたいと思います。炊きたてのごはんに味噌汁と漬物、メインはやはり秋刀魚の塩焼き。

垂涎の献立ですね。

《公開講演会のご案内》 第20回公開講演会『DHA・EPAとその代謝産物の機能研究の進展』

日時:2018年10月24日(水) 13:20~17:00 (開場 13:00)

場所:アイビーホール青学会館 3階 ナルド(東京都渋谷区渋谷4丁目4番25号)

演題および講師:

「メンタルヘルスにおけるDHA・EPAの役割」 富山大学 准教授 浜崎 景 先生

「腸内細菌の脂質代謝と不飽和脂肪酸代謝産物に関する生理機能について」

京都大学大学院 助教 岸野 重信 先生

「ω3脂肪酸による炎症・アレルギーの制御~最新のトピックス」 お茶の水女子大学 教授 小林 哲幸 先生

※会員各位はお送りしたご案内に従って、お申し込み願います。

《幹事会のうごき》 平成30年7月13日(金)16:00~17:00に、一般財団法人日本水産油脂協会新館において平成30年度第4回幹事会が開催された。

・9月18日(火)に玉川大学で実施される研修会のプログラムが示され了承された。

・10月24日(水)に開催される公開講演会について、各講師の演題および講演順が示され、講演会の主題が決められた。

会員各位へは公開講演会のご案内を8月中旬に送付しました。

・幹事会社である株式会社明治の担当者が、岡部正明氏から中村健太郎氏に代わりました。