

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

森永乳業株式会社 清水 隆司

早いもので2019年も3か月が過ぎ、この協議会だよりが皆様のお手元に届く頃には、桜前線はかなり北上していることでしょう。幸い今年は、関東地域では平年並みの気候が続いたことで満開の桜が入学式のシーズンに一致したようです。きっと初々しい新入生たちにとって最高の晴舞台となったことでしょう。

ところで、皆様にとってこの春の楽しみは何でしょうか？小生にとって春は、大好きな食材が出回り始めてワクワクさせられる季節です。一般的には野山の幸では筍や菜の花、フルーツではイチゴや夏蜜柑、キウイなどですが、やはり海の幸として しらすや鱈、そして少し気が早いですが初鰹が待ち遠しくてなりません。

この鰹(カツオ)ですが、血合いが多くて味にやや癖があるためか、日本人が最も好むマグロの影に隠れて人気少し落ちてしまうようですが、マグロに比べて店頭で並んだ時の価格は手頃なので気兼ねなく食べられます。また、栄養価はマグロに勝るとも劣らないと思います。DHA の含量は一般庶民の食する部位当たりではマグロを上回ります。また、旨味の宝庫である血合いの部分が多いためか鉄分も多く、女性だけでなく運動愛好者にも嬉しい食材だと思います。

カツオの調理法としては、ネギや生ニンニクなどと一緒にする所謂「たたき」が圧倒的に有名ですし、最もカツオの良さが味わえる調理法だと思います。しかし、それ以外にも、漬けやカルパッチョなどの生食以外に、角煮や塩煮、照り焼き、竜田揚げ、豆板醤炒め、炊き込みご飯など、和風、洋風、中華風にと、おいしく食することができるので、料理好き(腕前は別として…)としてとても重宝する食材です。

本年2月に国立研究開発法人 水産研究・教育機構が国際漁業資源評価調査・情報提供事業(水産庁)の下で公表した資料によると、『平成31年度の春季に高知県から三重県に至る海域へのカツオ来遊量は、昨年及び過去5年平均を上回る』という予想になっていますので、取り敢えず今年も初カツオを例年通りに手頃に楽しめそうで、少し安心しているところです。

冷凍されて通年で店頭に出回るマグロとは違い、春と秋の旬の時期に流通が増えるカツオは、季節感が楽しめるおいしく健康的な食材です。インターネット上にもレシピが豊富にありますので、今年は皆さんも是非「たたき」以外の食べ方にもチャレンジしてみてください。

《幹事会のうごき》 平成31年3月20日(水)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30年度第11回幹事会が開催された。

- ・本年度(平成30年度)収支計算書の見込み額が、事務局より報告された。
- ・公開講演会講師について、予定していた先生と日程の都合がつかず、改めて講師を選定することにした。
- ・研修会の訪問先について、再度検討した。

《2019年2月の魚油の輸入》

出典:財務省貿易統計

2019年2月			2019年1月~2月		
輸入量(トン)	金額(千円)	単価(千円/トン)	輸入量(トン)	金額(千円)	単価(千円/トン)
628	184,325	293.5	1,770	430,588	243.3

《魚油の国際価格》 (単位:US\$/トン)

出典:OIL WORLD

	2019年2月	2019年1月	2018年2月
Fish oil, any orig, cif N.W. Eur	1,650	1,590	2,163