

# 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)

事務局 南部 章

## 商業捕鯨再開から1年

昨年の7月1日に、鯨肉の販売を目的とした「商業捕鯨」が31年ぶりに再開されました。日本の国際捕鯨委員会(IWC)からの脱退については国際的な非難もあり、商業捕鯨再開を考える上で、立場や視点の捉え方によって様々なご意見もあることと思います。

ただ、栄養の視点から見ればクジラは優れた食品と言えるかも知れません。既にご承知のように、EPAが一躍注目を浴びるようになったのは、グリーンランドに居住するイヌイットを対象としたデンマークのダイエルベルグ博士の疫学調査に端を発しています。また、最近では鯨の筋肉中に含まれる「バレニン」が注目を集めています。この物質には筋肉疲労の発生を予防し、回復を早める作用を有する可能性があり、大海原を泳ぎ続ける鯨のスタミナは、体内に大量に含まれているアミノ酸物質「バレニン」に秘密があると考えられています。

日本では戦後、鯨の肉は貴重な動物性タンパク質で年間の国内消費量が20万トンを超えた年もあり、「肉」と言えば鯨の肉を意味していました。農林水産省の「食糧需給表」の「食肉の1人当たり年間供給量の推移(kg)」によりますと、1960年の肉類については、牛肉1.1kg、豚肉1.1kg、鶏肉0.8kg、鯨肉1.6kg、その他0.4kgの合計5.0kgになっています。これが2014年になりますと牛肉5.9kg、豚肉11.9kg、鶏肉12.2kg、その他0.2kgの合計30.2kgです。今日から考えますと、鯨肉を食べることはDHA、EPAやバレニンが含まれる肉を食していたことになり、健康的であり贅沢な食事と言えるかも知れません。

学校給食では鯨の竜田揚げが出され、缶詰売り場では鯨の大和煮缶詰が定番でした。鯨の肉の味を知っている人が、今の日本にどれくらい居るでしょうか？昭和60年代以降に生まれた人にとっては、馴染みが無いかも知れません。むしろホエールウォッチングの対象で、日本の食文化とは関係なく欧米人のような感覚を持っている方が多いと感じています。

スーパーマーケットでたまに「鯨の刺身」を見かけることがありますが、売れ行きは今一つで、むしろハマチやタイ、ブリといった養殖魚の人気の高いようです。食習慣も時代の変化と共に変わってくるのは致し方無い事かも知れません。

皆さんは鯨に対してどのようなイメージをお持ちでしょうか。

《幹事会のうごき》 令和2年5月15日(金)に開催が予定されていた本年度第2回幹事会は前月に引き続き、新型コロナウイルス感染予防対策の観点から、メールによる審議となった。5月22日(金)までに、幹事全員より意見が寄せられた。

・例年9月に実施している「研修会」について検討した。現時点では見通しを立てることは難しいが、新型コロナウイルスの影響により本年度の開催は困難であるとする意見が述べられた。

### 《2020年4月の魚油の輸入》

出典:財務省貿易統計

2020年4月			2020年1月~4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)
1,731	342,659	198.0	4,758	1,117,692	234.9

### 《魚油の国際価格》 (単位:US\$/トン)

出典:OIL WORLD

	2020年4月	2020年3月	2019年4月
Fish oil, any orig, cif N.W. Eur	2,220	2,163	1,719

### 《情報》チリ・ペルーの漁獲量 (単位:トン)

出典:iffo

	2020年第22週	2020年第21週	2020年計(第22週まで)	2019年計(第22週まで)
チリ	42,082	57,989	1,013,633	979,096
ペルー	280,846	216,664	567,807	1,609,727