

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: <https://www.dhaepa.org/>
E-mail: dha_epa@par.odn.ne.jp

森永乳業株式会社 北村 洋平

去る5月22日にDHA・EPA協議会の第27回通常総会が開催されました。

本年の総会講演会では、講演1として、東京海洋大学 名誉教授／(一社)食品冷凍技術推進機構 代表理事 鈴木徹先生から「冷凍解凍による魚油、脂質の状態変化について」と題してご講演いただきました。ブリの切り身を液体窒素にて急速に極低温凍結して解凍した場合では、-30℃で凍結・解凍した場合に比べて、油脂のドリップ量が増大することの知見や、この際の凍結温度と脂肪結晶化構造との関係性、マヨネーズや乳化物の凍結における油脂状態についての推察など、食品製造業においては示唆に富んだ内容であり、食品工学の奥深さ・面白さを再認識することができました。

また講演2として、近畿大学水産研究所 所長 特任教授 升間主計先生から「近大マグロの歴史と現状および課題について」と題してご講演いただきました。世界初となったクロマグロ完全養殖の話にとどまらず、これまでに近畿大学水産研究所が取り組んできたさまざまな海産魚類の養殖、種苗生産、育種研究の歴史や今後の課題などについて、非常に多くの写真や逸話とともに語られることで、水産養殖の時代による変遷や、養殖事業の大きさ・大変さなどを感じることができました。

いずれのご講演もスケールが大きく、また日常ではなかなか耳にする機会のない貴重な内容であり、大変興味深く拝聴いたしました。

最後になりますが、総会にてご連絡いたしました通り、本協議会は昨年度の日本脂質栄養学会学術集会にて、学会賞である「ランズ栄養功労賞」を受賞しました。長年にわたりDHA・EPAの栄養学的有用性の普及に努め、関連事業の発展に貢献した功績が評価されてのことです。引き続き当協議会活動を通じて、DHA・EPAのさまざまな情報発信や栄養学的有用性の普及に努めていきたいと思っております。

《幹事会のうごき》 令和6年5月10日(金)に、本年度第2回幹事会を(一財)日本水産油脂協会 会議室においてZoomを併用して開催した。

- ・第27回通常総会・講演会・懇親会について、出席者数や経費等に関わる説明が事務局よりあった。併せて、総会当日の作業分担等が決められた。
- ・本年度事業として、研修会の内容について検討した。

《2024年4月の魚油の輸入》

出典:財務省貿易統計

2024年4月			2024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)
1,223	548,686	448.6	4,509	1,857,107	411.9

《魚油の国際価格》 (単位:US\$/トン)

出典:OIL WORLD

	2024年4月	2024年3月	2023年4月
Fish oil, any orig, cif N.W. Eur	5,000	5,000	4,350

<情報>チリ・ペルーの漁獲量 (単位:トン)

出典:iffo

	2024年第21週	2024年第20週	2024年第21週までの累計	2023年第21週までの累計
チリ	24,340	34,386	916,543	1,045,542
ペルー	262,841	323,154	2,177,993	584,049