

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

日油株式会社 伊東 利博

東京では9月下旬の雨が暑さを和らげてくれたかのように、平均気温が25℃を下回る日が多くなり、半袖では肌寒く感じる日もちらほら出てきました。季節の変わり目、体調にはくれぐれもお気を付けください。

さて、北海道の秋の味覚といえば、鮭は欠かせないもののひとつですが、今年は不漁が深刻で、漁獲量が過去最低の水準に落ち込むのではと危惧されています。北海道といってもオホーツク地方、根室地方、日高地方といくつかのエリアがありますが、最大の漁獲量を誇ってきたオホーツク地域が特にひどく、北海道庁水産林務部水産局漁業管理課の9月20日の速報によれば、昨年の72.8%の漁獲量に留まっているとのこと。一方で日高地方、特にえりも以西は昨年比566.8%の豊漁とのことですが、ベースの漁獲量が少なく、北海道全体でみれば、昨年比81.9%の漁獲量にしか達していません。

鮭の不漁によって、秋の味覚が失われることは心情的にも悲しいことですが、DHA・EPAの摂取という点でも重大な損失です。鮭は身だけではなく、その卵、つまり筋子やいくらか多くの人に好まれている食材であり、それらにもDHA・EPAが含まれているからです。

直接的・間接的な地球温暖化の影響が一因ともいわれておりますが、観光資源の一つとなっているゴマフアザラシの被害も深刻との報道もありました。獣害の軽減は農産物だけではなく、水産物においても重要な問題です。クマによる人的被害とその駆除の是非をめぐる議論も最近の話題となっておりますが、どのように他の生物と共存・共生していくのかというのはSDGsの実現を目指すうえでも避けられない問題です。

海の幸も山の幸も一緒に蒸し焼く、北海道の郷土料理ちゃんちゃん焼きのように、すべての生物にとって快適な環境を一気に作り上げる豪快で簡単な方法があればよいのですが。考え至らず…。まだまだ、DHA・EPAの摂取が足りないようなので、秋鮭を着に、秋の夜長を楽しみながら考えてみようと思います。

《幹事会のうごき》 令和7年9月12日(金)に本年度第5回幹事会を(一財)日本水産油脂協会2階会議室においてZoomを併用して開催した。

- ・7月18日(金)に東京海洋大学において開催された研修会について、参加者や経費に関する報告があった。
なお、研修会における講演内容はZoomにより配信を実施しており、これを以って本年度のオンラインセミナーとします。
- ・10月に開催される食品開発展について、本年度も協議会のポスターを掲示する事とし、その内容について検討した。

《2025年8月の魚油の輸入》

出典:財務省貿易統計

2025年8月			2025年1月～8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)
1,050	305,398	290.7	10,385	3,535,162	340.4

《魚油の国際価格》 (単位:US\$/トン)

出典:OIL WORLD

	2025年8月	2025年7月	2024年8月
Fish oil, any orig, cif N.W. Eur	2,538	2,500	4,380

《情報》チリ・ペルーの漁獲量 (単位:トン)

出典:iffo

	2025年第38週	2025年第37週	2025年第38週までの累計	2024年第38週までの累計
チリ	5,827	10,815	1,516,601	1,198,651
ペルー	0	3,777	3,189,778	2,618,948