

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

備前化成株式会社 三澤 嘉久

国産の魚はどこへ消えたか？

新年あけましておめでとうございます。今年も何卒よろしくお願い申し上げます。

年明け恒例の、豊洲市場で行われた新年初競りで、大間産クロマグロが史上最高額である5億1,030万円で落札されています。また、1月7日の日本経済新聞では、2025年のサンマ漁獲量が昨年比67%増の6万4737tと台湾の漁獲高6万2千tを上回ったと報道されており、国産魚に勢いを感じております。

このような中、衝撃的なタイトルの「[国産の魚はどこへ消えたか？](#)」という本が目に入り、購入してしまいました。今回この本について、紹介します。

2025年12月1日に発刊された新書で、章のタイトル「減り続ける日本の魚」、「獲っても食べない国産魚」、「日本一の魚を食べない理由」、「消費の主役は外国魚」、「大衆魚の利用が水産業復権のカギ」、「魚師の減少を食い止めよう」のように、いかにして国産魚をもっと食べていくためにはどうするかを提案しています。

2024年の日本での魚水揚げ量は、ピークとなった1984年から3分の1以下の水準に落ち込んでおり、魚がいなくなることで、漁師が減り、魚の流通業が減り、魚価は上昇、消費は鈍化し、魚離れは一層進むとの悪循環に陥っています。著者は、国産魚の中で、年間66万7千トンと最も水揚げされている「イワシ」を食べていくようにすることが、国産魚復権となり、特に今まで食用に使用していなかった50g以下の「小羽イワシ」を食べていくことを提案していますが、魚師、流通、加工、小売店、消費者にそれぞれ課題があり、解決のための行動が必要となることです。新鮮な小羽イワシは、塩を振って焼いても美味しいとのことですので、まず、一消費者である私にできることとして、新鮮な小羽イワシを見かけたら買って、塩振りし焼いて食べることで、国産魚の復権につながればと思います。その他、サバ、マグロ等国産魚について記載がありますので、ぜひとも一読のほど、お願いします。

ちなみに、DHA、EPAに関することは、52ページ目に記載されていますことを報告します。

《幹事会のうごき》 令和7年12月3日(水)に本年度第8回幹事会を(一財)日本水産油脂協会1階会議室においてZoomを併用して開催した。

- ・次年度総会を5月20日(水)に開催することを決定し、総会講演会講師についても検討した。総会が近づきましたら、改めてご案内を差し上げます。
- ・公開講演会の有り方について引き続き検討した。

《2025年11月の魚油の輸入》			出典:財務省貿易統計		
2025年11月			2025年1月～11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)
2,680	734,072	273.9	15,950	5,176,685	324.5

《魚油の国際価格》 (単位:US\$/トン)	出典:OIL WORLD		
	2025年11月	2025年10月	2024年11月
Fish oil, any orig, cif N.W. Eur	2,850	2,600	2,950

《情報》チリ・ペルーの漁獲量 (単位:トン)	出典:iffo			
	2025年第52週	2025年第51週	2025年第52週までの累計	2024年第52週までの累計
チリ	47,194	60,250	2,008,038	1,590,463
ペルー	71,149	151,503	4,617,270	4,572,685