

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

DHA の由来原料について

株式会社ノーベル 立木 裕介

昨今、魚介類は世界の漁獲量の増大から資源が減少傾向にあり、国際的に漁獲水域・漁獲量が制限されるに至っており、1990年代から世界の漁獲量は9,000万トン弱で安定状態である。魚種別にみると、ニシン・イワシ類が22%、タラ類が9%、マグロ・カツオ・カジキ類が7%を占めている。しかし、中国以外の世界の国では減少傾向にある(図1)。

日本における漁獲量も1980年代後半の1,200万トンをピークに減少し、魚種の変化、遠洋・近海漁場の変化、養殖の発展などで漁獲量を確保している状態である。資源確保のためにはDHA・EPAを単にマグロ、イワシなどの魚類由来一辺倒であることは、エネルギー問題と同様にリスクを負うこととなる。米国では既に海藻由来のDHAを含む食品の市場があるが、日本でも産業技術研究所などが海洋性の藻類であるラビリンチュラ菌からDHAを生産する研究をしている。ラビリンチュラ菌がDHAを生産する仕組みは図2のとおりである。

ラビリンチュラ菌の分離と培養、特に培養についてはいかに増殖効率、

つまり培地の体積当たりの菌数を増やすかが重要で、DHAの価格に跳ね返ってくることになる。産業技術総合研究所では培地に油脂を添加することで飛躍的に増殖活性を上げ、DHA生産性を上げているが、価格的には魚類由来のDHAに比べて、まだ、はるかに高く、今後更に生産効率を上げる必要があるのが現状である。食品に限らず医療業界を含めバイオテクノロジー関係の研究者は盛んにこれらの研究を行っており、地産の産業の活性化を模索している。6月20日に開かれた第1回GOED(米国のEPA・DHAオメガ3のグローバル業界団体でGlobal Organization for EPA and DHA Omega-3sの略)日本セミナーで、各国の魚介類、機能性食品、サプリを合わせて換算したオメガ3の利用率はロシア77%、ドイツ63%、英国55%、米国51%、日本は30%であると発表された。かつて日本人は魚を食べるから頭が良いと言われた時代は完全に終わってしまったということで、逆に言えば、もう一度DHA、EPAの良さが問い直される状況になってきたと言える。

当社も何十年も前からDHAに取り組んできたが、やっとDHA・EPAの一大ブームがやってくるのかと思うと、感慨ひとしおである。

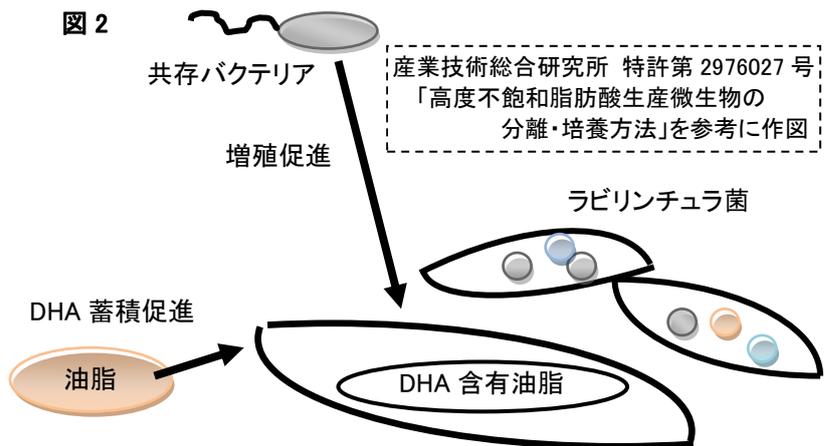
図 1. 世界の総漁獲量



JAICAF(社)国際農林業協働協会

『世界漁業・養殖業白書2010年(日本語要約版)』(平成23年)

図 2



《幹事会のうごき》 平成 25 年 6 月 7 日(金)15:00~17:00、一般財団法人日本水産油脂協会新館において平成 25 年度第 3 回幹事会が開催された。

- ・ 通常総会・講演会の出席者数、経費等が報告された。
- ・ 「Q & A 集」について、各幹事が作成した解答を幹事同士で改めて検討することとした。
- ・ 通常総会における役員改選をうけて、改めて幹事長、副幹事長を選出した。幹事長には(株)マルハニチロ食品の今村氏、副幹事長には日油(株)の岩並氏が選出された。