

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

2024年もあと数週間を残すばかりとなりました。年末年始の楽しみの一つがご馳走の数々ですが、新年を迎える年取り膳のご馳走として供される魚を年取り魚と呼ぶそうです。株式会社紀文食品の調査によれば、この年取り魚に用いられる魚の種類にも、東と西で傾向が異なるらしく、東はサケ、西はブリが多いそうです。さらに、めでたい魚介類として、お正月に食べる魚介類についても、東ではタコ、西ではタイが多い傾向があるとのことでした。

さて、先日の研修会、そしてオンラインセミナーの話題ともなっていた未利用魚ですが、これは規格外であるとか、知名度が低い、加工が大変など何らかの理由で利用されていない魚を指します。しかし、未利用魚は現在、広く利用されている魚と同様に、大切な資源であり、貴重な食糧です。こうした未利用魚の利用を産官学連携で推進するため、国立研究開発法人水産研究・教育機構は「低・未利用資源有効利用研究連絡会」を開催しています。また、すでに大手小売がシリーズ品として未利用魚の加工品を商品化していたり、各地の水産加工会社などが缶詰やフィッシュハムとして販売しているようで、未利用魚というより低利用魚になっているものが増えてはいるようです。私も未利用魚を解凍するだけ、もしくは焼くだけの状態に加工した商品のサブスクを利用し、毎月どんな魚が送られてくるか楽しみにしています。

マグロは縄文時代から食されていたと考えられているようですが、人気になったのは江戸時代以降、さらにトロは戦後以降だったという話を聞いたことがある方も多いかと思います。人気を得るようになったのは保存・輸送に関する技術革新によるものだったと考えられています。

現在の未利用魚も、今後の技術革新などにより、より簡便に広く利用されるようになれば、一気に人気の高級魚に出世するかもしれません。ブリのように成長とともに名前を変えて出世しているように見える魚とは違うかもしれませんが、時代の潮流に乗り出世する、未来の出世魚を自分なりに予想して、その低・未利用魚を年取り魚として楽しむのも一興かと思えます。

ともあれ、普段口にする魚も、未利用魚も、海の恵みを余すことなく、頂き、残り僅かな2024年、そして来年2025年もそれ以降も、末永く我々人間と地球が健康に過ごせることを願っています。

《幹事会のうごき》 令和6年11月15日(金)に本年度第7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。

- ・公開講演会の出席状況や経費等について事務局より報告があった。経費については本協議会と日本水産油脂協会の間で、それぞれの出席者数に応じて按分された金額が示され了承された。
- ・食品開発展の展示に関わる経費が報告され、了承された。
- ・オンラインセミナーについて検討し、研修会で訪問した(一社)大日本水産会での講演ビデオをYouTubeで配信することにした。
- ・引き続きDHA・EPAの広報普及パンフレットについて作成を継続した。

《2024年10月の魚油の輸入》

出典:財務省貿易統計

2024年10月			2024年1月~10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)
2,475	824,252	333.1	13,319	5,448,679	409.1

《魚油の国際価格》 (単位:US\$/トン)

出典:OIL WORLD

	2024年10月	2024年9月	2023年10月
Fish oil, any orig, cif N.W. Eur	3,080	3,850	5,300

《情報》チリ・ペルーの漁獲量 (単位:トン)

出典:iffo

	2024年第47週	2024年第46週	2024年第47週までの累計	2023年第47週までの累計
チリ	30,834	30,449	1,390,432	1,538,401
ペルー	280,469	241,060	3,510,623	1,728,569