

平成30年度事業報告書

自 平成30年 4月 1日
至 平成31年 3月31日

I 一般概況

1. 国内の漁獲並びに魚油・魚粉の生産状況

(一社) 漁業情報サービスセンターが発表した2018年の主要港(調査対象漁港:48漁港)水揚量によると、まいわしは35万トンで前年比93%、かたくちいわしは1万トンで前年比40%とともに減少した。その一方でさば類は50万2千トンで前年比109%、さんまの水揚量は10万2千トンで前年比145%と大幅に増加した。まいわしの水揚量は昨年よりも減少したものの、道東地区では水揚量に対して処理能力が追いつかず、前年に引き続き漁獲の調整措置がとられた。

当協会では、昨年と同様に(公社)日本フィッシュ・ミール協会に魚油・魚粉の生産実績の調査を委託した。

その結果、調査対象となったフィッシュ・ミール工場は昨年よりも1社少ない58社で、全てが稼動していた。生産された魚油は7万4千トン、このうち、燃料用に6千トンが消費され、販売用に6万9千トンが向けられた。魚粉生産量は18万1千トンであった。また、処理された原料はラウンドが17万4千トン、都市残滓・水産加工残滓が67万1千トン、合計84万5千トンであった。

2. 輸入実績及び価格の推移

財務省貿易統計によると、2018年の魚油の輸入量は1万6千トンで前年実績の86%に減少した。チリからの輸入量が8千5百トンで、続いて米国からが1千9百トンであった。タイからは1千2百トン、モーリタニアからも1千2百トン、デンマークから1千トンの魚油がそれぞれ輸入された。これら5カ国からの輸入量が全体の86%を占めた。その一方で、魚油の主要生産国であるペルーからの輸入は1千トンに満たなかった。

魚油の海外相場(CIF ヨーロッパ US\$/トン)は、オイルワールド誌によると1月に\$2,038で始まり2月には\$2,163に達した。その後は値下がりして6月に\$1,325になった。7月以降は値上がりが続き12月に\$1,500で終了した。

魚粉の輸入量は18万9千トンで前年比109%であった。ペルーからの輸入が4万4千トン、これに次いでチリからが2万3千トン、タイからが1万7千トン、ベトナムが1万3千トンでこの4カ国で全体の51%とほぼ半分を占めた。地域別では、南米とともに東南アジア諸国からの輸入が大きな割合を占めている。

魚粉の海外相場(FCA ブレーメン 64/65% US\$/トン)は、オイルワールド誌によると1月に\$1,572で始まり2月には\$1,605に達した。その後は徐々に値下がりし8月には\$1,477になった。その後は多少の上下を繰り返し、12月に\$1,479で終了した。

2018年のドルに対する円の平均為替相場は1月に112円47銭で始まり、その後は円高となり4月には106円31銭まで上昇した。5月以降は円安傾向が続き、12月には113円12銭で終了した。

財務省貿易統計によると、トン当たりの平均輸入価格は、魚油ではチリ産が15万3千円、米国産が33万5千円であり、タイ産が64万3千円、モーリタニア産が24万8千円、デンマーク産が16万9千円であった。輸入魚油全体の平均価格は25万4千円で前年比120%であった。また、魚粉ではペルー産が17万6千円、チリ産が19万9千円、タイ産が13万4千円、ベトナム産が12万2千円であり、輸入魚粉全体の平均価格は16万円で前年比105%であった。

2017年および2018年の魚油・魚粉生産実績

		2017年	2018年	前年比
1. 原料処理量				
ラウンド		156,111トン	173,922トン	111.4%
残滓		680,931トン	670,987トン	98.5%
合計		837,042トン	844,909トン	100.9%
2. 生産量				
		歩留		
魚油		77,960トン	74,476トン (8.8%)	95.5%
魚粉		181,469トン	180,988トン (21.4%)	99.7%
3. 魚油用途明細				
		比率		
燃料用		5,121トン	6,126トン (8.2%)	119.6%
販売用		71,205トン	68,827トン (91.8%)	96.7%
合計		76,326トン	74,953トン (100.0%)	98.2%

注) (公社)日本フィッシュ・ミール協会調査による。稼働工場数：2017年58社、2018年58社。
魚油用途明細合計と魚油生産量が異なるのは、在庫が繰り越されたことによる。

魚油の需給状況

		(1,000トン)					
		2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年
魚油・肝油		60.0	62.5	60.6	62.3	78.0	74.5
合計		60.0	62.5	60.6	62.3	78.0	74.5

注) (公社)日本フィッシュ・ミール協会調査による。

		(1,000トン)					
		2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年
魚油		17.6	17.5	21.4	20.2	18.6	16.1
魚肝油		0.9	1.0	1.3	2.2	1.4	1.0
合計		18.5	18.5	22.7	22.4	20.0	17.1

注) 財務省貿易統計による。

		(1,000トン)					
		2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年
魚油		1.5	5.1	3.5	3.4	5.3	34.1
魚肝油		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
合計		1.5	5.2	3.5	3.4	5.3	34.1

注) 財務省貿易統計による。

		(1,000トン)					
		2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年
国内消費食用加工油脂向		8.0	7.0	7.0	7.0	6.0	5.0
その他		69.7	71.5	73.7	70.7	72.5	69.0
合計		77.7	78.5	80.7	77.7	78.5	74.0

注) 日本水産油脂協会による推算。その他には、水産養殖用魚油およびミール工場における自家燃料消費が含まれる。

II 事業の概要

道東沖におけるマイワシの漁獲量が増え、2016年にはラウンド原料の処理量は前年を約1万トン上回り、10トン弱となった。その後も毎年ラウンドものも処理は増加し2018年は17万トン強に達した。これまで5千トン程度と低迷が続いていた魚油の輸出は2018年に3万4千トンに急増した。このうち2万3千トンはチリ向けである。1980年代に最盛期であった日本の魚油の輸出の復活につながることを期待したい。千葉県・水産総合研究センターの3月末の広報によると、卓越年級群（2015年）の4歳魚は健在で、3歳魚はこれより少ないものの、2歳魚は3歳魚を上回る来遊量を見込まれるとのことである。また、昨年生まれの1歳魚は各種の調査から高い加入量が見込まれ、今年生まれの0歳魚については関東近海で産卵する親魚が沢山集まっているのが観察されており、マイワシ資源は総じて堅調と言えそうである。

当協会では魚油及び魚粉の生産状況を迅速に把握するため、(公社)日本フィッシュ・ミール協会の協力を得て、各魚粉工場から提供される生産データをまとめる方式で平成30年も調査を行った(調査は平成7年より継続している)。この他、魚油等油脂に関連するデータとして、国内・国外における漁獲量、各国の魚油・魚粉の生産量、輸出入量及び価格、植物油等消費量、養殖魚及び養魚飼料の生産量等の収集を行った。また、国内で生産される魚油、魚粉並びに主要港で水揚げされたマイワシ、マサバの栄養成分を中心とした化学分析を(一財)日本食品分析センターに依頼し調査を行った。これらの調査データについては取りまとめを行い『2018年 水産油脂統計年鑑』として2019年5月に刊行を予定している。

講演会は「水産油脂資源講演会」と「水産油脂技術懇話会」を開催し、これらは『水産油脂資源講演会記録』と『水産油脂技術懇話会記録』として刊行した。またDHA・EPA協議会と共催で「公開講演会」を開催した。定期刊行物としては『2017年 水産油脂統計年鑑』と最近の話題などをテーマに取り上げた『JMOAレポート』を刊行した。ホームページには魚粉・魚油の輸入量等を毎月更新し掲載するとともに『小型浮魚の脂肪酸組成』の解説を新たに載せた。

1. 国内外の水産油脂及び関連する物資の資源・生産・流通・消費等についての調査

- ① (公社)日本フィッシュ・ミール協会に平成30年における国内の原料処理量、魚油・魚粉の生産量・用途について調査を依頼した。
- ② 国内外の資料を収集し魚油・魚粉の生産量、輸出入量、価格並びに消費等のデータを取りまとめた。

2. 水産油脂及び関連物資の機能・性状及び加工利用等に関する調査研究

- ① 銚子港(千葉県)に水揚げされたマイワシ、マサバ並びに釧路港(北海道)に水揚げされたマイワシについて一般成分、脂肪酸組成等の脂質成分を分析した。
- ② 国産・輸入魚油の性状及び脂肪酸組成等について分析した。また、国産・輸入魚粉についても基礎成分をはじめアミノ酸組成等を分析した。

3. 水産油脂及び関連物資の調査研究並びに啓蒙普及等に係る広報出版

<講演会等の開催>

- ① 水産油脂の資源及び流通に関する講演会
平成30年8月24日(金)、「平成30年度水産油脂資源講演会」をアイビーホール青学会館にて開催した。

【演題及び講師】

「マイワシとマサバ資源の動向と今後の見通し」

国立研究開発法人水産研究・教育機構 中央水産研究所
資源研究センター 資源評価グループ

研究員 古市 生 先生

「ノルウェーにおける水産養殖の現状と日本の課題」

国立研究開発法人水産研究・教育機構 開発調査センター
資源管理開発調査グループ

グループリーダー 廣田 将仁 先生

「マサバの完全養殖とブランド化」

国立大学法人九州大学 副理事 大学院農学研究院

教授 松山 倫也 先生

【情報交換会】

資源講演会終了後に講師の先生にも出席していただき参加者との情報交換会を昨年度に引き続き実施した。

② 水産油脂及び関連物質等の研究・開発に関するセミナー

「水産油脂技術懇話会」を平成 30 年 6 月 22 日（金）及び 11 月 15 日（木）の 2 回、当協会新館会議室にて開催した。

【演題及び講師】

「第 31 回水産油脂技術懇話会」

「食品セラミド素材の消化・吸収と機能性」

国立大学法人京都大学大学院 農学研究科 海洋生物生産利用学分野

教授 菅原 達也 先生

「第 32 回水産油脂技術懇話会」

「魚油の酸化と抗酸化」

国立大学法人北海道大学大学院 水産科学研究院 生物資源化学分野

教授 宮下 和夫 先生

③ DHA・EPA協議会と公開講演会の共催

平成 30 年 10 月 24 日（水）に『DHA・EPA とその代謝産物の機能研究の進展』と題して、アイビーホール青学会館にて開催した。

【演題及び講師】

「メンタルヘルスにおける DHA・EPA の役割」

国立大学法人富山大学 医学部 公衆衛生学講座

准教授 浜崎 景 先生

「腸内細菌の脂質代謝と不飽和脂肪酸代謝産物に関する生理機能について」

国立大学法人京都大学大学院農学研究科 応用生命科学専攻 応用微生物学講座

准教授 岸野 重信 先生

<出版>

- ① 『2017 年 水産油脂統計年鑑』を 5 月に刊行した。
- ② 『第 31 回水産油脂技術懇話会記録 食品セラミド素材の消化・吸収と機能性』を 9 月に刊行した。
- ③ 『平成 30 年度水産油脂資源講演会記録』を 11 月に刊行した。
- ④ 『JMOA レポート No.16 食品の安全とヒューマンエラー』を 9 月に刊行した。
[筆者：湯川食品科学技術士事務所 所長 湯川 剛一郎 氏]
- ⑤ 『第 32 回水産油脂技術懇話会記録 魚油の酸化と抗酸化』を 1 月に刊行した。
- ⑥ 『JMOA レポート No.17 生食と食品衛生』を 2 月に刊行した。
[筆者：国立大学法人北海道大学 名誉教授・
一般財団法人日本食品分析センター 学術顧問 一色 賢司 氏]

<ホームページ>

- ① 『小型浮魚の脂肪酸組成データ集』にカタクチイワシ 84 試料及びサンマ 86 試料のデータを 4 月に追加掲載した。また、これらを含む各魚種の脂質及び脂肪酸組成の解説を 2 月に掲載した。
- ② 『魚油・魚粉の輸入速報』を毎月更新し掲載した。
- ③ 講演会の開催及び出版物の発刊は案内を随時掲載した。

4. 土地・建物施設等の賃貸及びその維持・管理

- ① 本館及び新館を公益法人に賃貸し管理・運営を行った。
- ② 本館の高架水槽更新工事を 5 月に実施した。
- ③ 本館地階機械室に設置されている揚水ポンプを 12 月に交換した。

5. その他、本会の目的を達成するために必要な事業

<外部団体への協力>

- ① DHA・EPA 協議会の事務局を当会館内に置き、同協議会の活動の支援、協力を行った。
- ② (公社)日本油化学会・規格試験法委員会へ基準油脂分析試験法の見直し等のため委員を派遣した。

6. 庶務事項その他

<会 議>

- | | |
|------------|-----|
| ① 定時理事会 | 3 回 |
| ② 定時評議員会 | 1 回 |
| ③ 評議員選定委員会 | 1 回 |

<その他>

- ① データベース管理ソフトを 9 月に導入した。これは中小企業向けの IT 導入支援事業制度を利用したものである。
- ② PCA (会計ソフト)・FortiGate (PC セキュリティー) を 3 月に導入した。
- ③ 内閣府に公益目的支出計画実施報告書を 6 月に提出した。
- ④ 賛助員 21 名

以 上