

令和元年度事業報告書

自 平成31年 4月 1日
至 令和 2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2019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42万9千トンで前年比121%、かたくちいわしは2万1千トンで前年比180%とともに増加した。その一方でさば類は39万5千トンで前年比78%、さんまの水揚量は3万6千トンで前年比35%と大幅に減少した。まいわしの水揚量は昨年よりも増加し、道東地区では水揚量に対して処理能力が追い付かず、前年に引き続き漁獲の調整措置がとられた。かたくちいわしは増加したものの、資源量は低水準のままであった。

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2社少ない56社で、55社が稼動していた。生産された魚油は7万4千トン、このうち、燃料用に5千トンが消費され、販売用に6万9千トンが向けられた。魚粉生産量は18万9千トンであった。また、処理された原料はラウンドが22万5千トン、都市残滓・水産加工残滓が66万5千トン、合計89万トンであった。

2. 輸入実績及び価格の推移

財務省貿易統計によると、2019年の魚油の輸入量は2万3千トンで前年実績の145%に増加した。チリからの輸入量が1万9百トンで、続いてペルーからが6千3百トンであった。米国からは1千9百トン、中国から1千1百トン、タイからも1千1百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92%を占めた。その一方で、2万3千トンと輸入とほぼ同量の魚油が輸出されており、そのうち1万4千トンがチリ向けであった。

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\$1,590で始まりその後価格が徐々に上昇し5月には\$1,785に達した。その後は値下がり傾向が続き、12月には\$1,683で終了した。

魚粉の輸入量は21万3千トンで前年比113%であった。ペルーからの輸入が7万6千トン、これに次いでチリからが2万1千トン、タイからが2万1千トン、米国が1万5千トン、ベトナムが1万3千トンでこの5カ国で全体の68%とほぼ3分の2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\$1,484で始まり3月には\$1,470に下落した。その後は上昇に転じ7月には\$1,496になった。その後は減少傾向が続き、12月に\$1,362で終了した。

2019年のドルに対する円の平均為替相場は1月に108円95銭で始まり、その後は円安となり4月には111円66銭まで値下がりした。それ以降は円高傾向が続き、8月には106円32銭となり、その後は円安となり12月には109円18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12万7千円、ペルー産が27万5千円であり、米国産が40万2千円、中国産が34万7千円、タイ産が67万9千円であった。輸入魚油全体の平均価格は23万9千円で前年比94%であった。また、魚粉ではペルー産が16万6千円、チリ産が18万6千円、タイ産が11万7千円、米国産が13万9千円、ベトナム産が11万6千円であり、輸入魚粉全体の平均価格は14万9千円で前年比93%であった。

2018年および2019年の魚油・魚粉生産実績

		2018年	2019年	前年比
1. 原料処理量				
ラウンド		173,922トン	225,450トン	129.6%
残滓		670,987トン	664,843トン	99.1%
合計		844,909トン	890,293トン	105.4%
2. 生産量				
		歩留		
魚油		74,476トン	74,025トン (8.3%)	99.4%
魚粉		180,988トン	188,524トン (21.2%)	104.2%
3. 魚油用途明細				
		比率		
燃料用		6,126トン	5,065トン (6.9%)	82.7%
販売用		68,827トン	68,823トン (93.1%)	100.0%
合計		74,953トン	73,888トン (100.0%)	98.6%

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：2018年58社，2019年55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)					
		2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年
魚油・肝油		62.5	60.6	62.3	78.0	74.5	74.0
合計		62.5	60.6	62.3	78.0	74.5	74.0

注) (公社)日本フィッシュ・ミール協会調査による。

		(1,000トン)					
		2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年
魚油		17.5	21.4	20.2	18.6	16.1	23.3
魚肝油		1.0	1.3	2.2	1.4	1.0	1.0
合計		18.5	22.7	22.4	20.0	17.1	24.3

注) 財務省貿易統計による。

		(1,000トン)					
		2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年
魚油		5.1	3.5	3.4	5.3	34.1	22.9
魚肝油		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
合計		5.2	3.5	3.4	5.3	34.1	22.9

注) 財務省貿易統計による。

		(1,000トン)					
		2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年
国内消費食用加工油脂向		7.0	7.0	7.0	6.0	5.0	4.0
その他		71.5	73.7	70.7	72.5	69.0	76.4
合計		78.5	80.7	77.7	78.5	74.0	80.4

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

マイワシが道東沖に姿を現したのは2011年である。その後資源量は徐々に増加し、昨年11月の新聞報道では、28年ぶりに道東沖での漁獲量が20万トンを超え、漁獲枠の約9割が消化されたとあり、資源の有効利用が進んでいることがうかがえる。これを裏付けるようにミール製造プラントの増設のあった釧路港の水揚量は最終的に約13万トンまで伸び前年比約8割増である。資源量は安定的に増加してきており、2020年のマイワシ太平洋系群のTACは前年比の20%増の140万トン強となった。マイワシは日本にとって唯一と言って良い今後も期待できるまとまった水産資源である。有効利用と資源保護の長期にわたる両立を期待したい。

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2019年も調査を行った(調査は1995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、植物油等の消費量、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『2019年 水産油脂統計年鑑』として2020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『2018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・価格を毎月更新し掲載した。また2月から魚油の輸出についても同様に掲載した。

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2019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
令和元年8月23日(金)、「令和元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・マサバの資源変動の仕組み

～生き残りに重要な仔稚魚の時期」

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 上村 泰洋 先生

「人工知能が切り拓く次世代社会

～食品水産業界における人工知能の取り組みと可能性～」

Y o u工房

代表 I Tイノベーションクリエイター 林 雄代 先生

「70年ぶりの水産改革は漁業のイノベーションにつながるのか」

東京大学大学院 農学生命科学研究科 農学国際専攻 国際水産開発学研究室

教授 八木 信行 先生

【情報交換会】

資源講演会終了後、本年度は創立70周年にあたるため講師の先生の他、これまでご講演いただいた方々などにもご出席いただき、創立記念行事を兼ねた参加者との情報交換会を実施した。

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」を令和元年6月27日（木）及び11月26日（火）の2回、当協会新館会議室にて開催した。

【演題及び講師】

「第33回水産油脂技術懇話会」

「成長発達期に必要な脂肪酸」

麻布大学 生命・環境科学部 食品生命科学科

教授 守口 徹 先生

「第34回水産油脂技術懇話会」

「脂質摂取による睡眠への影響」

仙台白百合女子大学 人間学部 健康栄養学科

准教授 大久保 剛 先生

③ DHA・EPA協議会と公開講演会の共催

令和元年10月23日（水）に第21回公開講演会を『オメガ3脂肪酸の疾患への応用』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】

「お腹の調子を整える新規ω3脂肪酸の発見」

東京大学大学院 農学生命科学研究科 応用動物科学専攻 放射線動物科学教室

准教授 村田 幸久 先生

「脂質代謝異常を伴う血管疾患に対する魚油の効果とその作用機序」

近畿大学 農学部 応用生命化学科 応用細胞生物学研究室

准教授 財満 信宏 先生

「魚油研究の温故知新～熱産生亢進と食後高脂血症改善」

東京農業大学 応用生物科学部 食品安全健康学科 生理機能学研究室

教授 高橋 信之 先生

<出版>

- ① 『2018年 水産油脂統計年鑑』を5月に刊行した。
- ② 『JMOAレポートNo.18 魚類増養殖ならびに漁獲物の衛生管理に資する海水殺菌法の確立について』を6月に刊行した。
[筆者:北海道大学大学院 水産科学研究院 海洋応用生命科学部門 准教授 笠井 久会 氏]
- ③ 『第33回水産油脂技術懇話会記録 成長発達期に必要な脂肪酸』を9月に刊行した。
- ④ 『令和元年度水産油脂資源講演会記録』を11月に刊行した。
- ⑤ 『JMOAレポートNo.19 環境 DNA などの生体分子を用いた水中生物の情報取得の試み』を2月に刊行した。
[筆者:神戸大学大学院 人間発達環境学研究科 准教授 源 利文 氏]
- ⑥ 『第34回水産油脂技術懇話会記録 脂質摂取による睡眠への影響』を3月に刊行した。

<ホームページ>

- ① 『魚油・魚粉の輸入速報』を『魚油・魚粉の貿易統計』に名称変更し魚油の輸出データを追加した。
- ② 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 新館1階事務室及び2階第3会議室の断熱工事を5月に実施した。

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 臨時理事会 | 1回 |
| ③ 定時評議員会 | 1回 |
| ④ 評議員選定委員会 | 1回 |

<その他>

- ① 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。
- ② 賛助員 22名

以上