

令和7年度事業報告書

自 令和 7年 4月 1日
至 令和 8年 3月31日

事業の概要

近年のマイワシ資源量は増大傾向にあったものの、2025年の釧路沖まき網漁獲量は2024年よりも減少した。水揚げされたマイワシは餌不足による成長悪化が指摘されており、今後、マイワシの資源量とともに棲息に適した海洋環境が形成されるかどうか気がかりなところである。

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、2025年の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調査を行った。データの詳細は後述の『2025年 水産油脂統計年鑑』に収載するが、魚油・魚粉の生産実績の概要は下表のとおりである。

	2024年	2025年	前年比	
1. 原料処理量				
ラウンド	255,377トン	213,296トン	83.5%	
残滓	556,780トン	555,235トン	99.7%	
合計	812,157トン	768,531トン	94.6%	
2. 生産量				
			歩留	
魚油	64,058トン	61,925トン	(8.1%)	96.7%
魚粉	177,388トン	166,554トン	(21.7%)	93.9%

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、主要港で水揚げされたマイワシ、カタクチイワシ、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『2025年 水産油脂統計年鑑』として2026年5月に刊行を予定している。

講演会のうち「水産油脂資源講演会」は例年通り8月に開催した。「水産油脂技術懇話会」は6月と11月に本協会新館会議室において実施した。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』としてそれぞれ刊行した。また、これまでDHA・EPA協議会と共催で実施していた「公開講演会」は、会場での開催と共にオンラインでも同時配信した。定期刊行物としては『2024年 水産油脂統計年鑑』と関心の高いテーマなどを取り上げた『JMOAレポート』および『魚粉の脂質組成調査Ⅱ』を刊行した。ホームページは重要な情報発信のツールとして随時更新した。

1. 調査研究

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2025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漁獲量、魚油・魚粉の生産量、輸出入量及び価格を調査した。また、魚油・魚粉の消費と関わりのある配合飼料生産量や水産養殖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、カタクチイワシ、マサバ並びに釧路港(北海道)および境港(鳥取県)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 魚粉のリン脂質等に重点をおき2024年度に引き続き脂質組成調査を実施した。

2. 広報出版

1) 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
2025年8月20日、「令和7年度水産油脂資源講演会」を渋谷区文化総合センター大和田伝承ホールにて開催した。

【演題及び講師】

「生鮮魚介類の国内流通事情および海外輸出の現状と課題」
ジャパンシーフードトレーディング株式会社

代表取締役 清水 義弘 氏

「ロシア漁業の高次加工化戦略とフィッシュミールの増産」
北海道機船漁業協同組合連合会

常務理事 原口 聖二 氏

「NPFCにおけるマサバ資源評価」
国立研究開発法人水産研究・教育機構 水産資源研究所
水産資源研究センター 浮魚資源部

部長 大島 和浩 氏

【情報交換会】

資源講演会終了後、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」を当協会新館会議室において、令和7年6月13日と令和7年11月7日の2回開催した。

【演題及び講師】

「第 44 回水産油脂技術懇話会」

「未利用水産資源の有効活用を目指したグリセロリン脂質の構造改変および食品機能の評価」

関西大学 化学生命工学部 食品栄養化学研究室

教授 細見 亮太 氏

「第 45 回水産油脂技術懇話会」

「プロアントシアニジン類の合成と生物活性」

信州大学大学院 総合理工学研究科 農学専攻 食品生命科学分野

教授 真壁 秀文 氏

③ DHA・EPA協議会と公開講演会の共催

令和 7 年 10 月 23 日に第 26 回公開講演会を『DHA・EPA の筋肉組織への作用と効果』と題して主婦会館プラザエフにて開催し、Web によるライブ配信を併用して行った。

【演題及び講師】

「多価不飽和脂肪酸が担う平滑筋収縮の即時的な調節機構」

東邦大学 薬学部 薬理学教室

准教授 小原 圭将 氏

「多価不飽和脂肪酸の心筋保護作用と心房細動予防に及ぼす影響の解析」

近畿大学 農学部 食品栄養学科

准教授 森島 真幸 氏

「リン脂質に結合するアシル基分子種と骨格筋機能」

静岡県立大学 食品栄養科学部 栄養化学研究室

教授 三浦 進司 氏

2) 出版

① 『2024 年 水産油脂統計年鑑』を 5 月に刊行した。

② 『JMOA レポート No.29 食品産業における膜分離技術の利用』を 7 月に刊行した。

[筆者: 食品膜・分離技術研究会 会長/東京農工大学 参与研究員 農学博士 渡辺 敦夫 氏]

③ 『第 44 回水産油脂技術懇話会記録 未利用水産資源の有効活用を目指したグリセロリン脂質の構造改変および食品機能の評価』を 8 月に刊行した。

④ 『令和 7 年度水産油脂資源講演会記録』を 2 月に刊行した。

⑤ 『第 45 回水産油脂技術懇話会記録 プロアントシアニジン類の合成と生物活性』を 2 月に刊行した。

⑥ 前頁 1. 調査研究の 2) ③に記載した魚粉の脂質組成調査を『魚粉の脂質組成調査 II』として 3 月に刊行した。

[一般財団法人日本水産油脂協会 編]

3) ホームページ

- ① 講演会の開催及び出版物の発刊の案内を随時掲載した。
- ② 「魚油・魚粉の貿易統計」は魚油・魚粉の輸入量・価格などを毎月更新した。
- ③ 定期的にアクセス数をモニターした。堅調に推移してきた「総数」および「知っておきたい基礎知識」は前年度より減少した。

	2025年度	2024年度	2023年度	2022年度
総アクセス	80,942	106,245	73,994	57,552
知っておきたい基礎知識	18,305	29,422	17,300	13,698

3. 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 耐用年数を過ぎた本館消火栓ホースの交換を実施した。
- ③ 経年劣化していた本館受電用 UGS 等の更新を実施した。
- ④ 本館の空調更新に向けた調査を行った。
- ⑤ 本館の中長期的な修繕計画に向けた調査を行った。

4. その他、本会の目的を達成するために必要な事業

- 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アドバイザーとして派遣した。
- ③ 令和7年4月10日(木)、韓国国立水産研究所(KMI)白銀栄氏、李南垂氏を迎え、水産物副産物処理の実態について意見交換を行った。
- ④ 資金運用規程及び資金運用指針に従い資金運用を行い、利金総額利回り等は目標値を上回った。

5. 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

<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 20名

以上