

2014

家庭最新資料

第12号

2014年6月13日現在

INDEX

●表紙	目次..... p. 1
●特集	クロマグロの利用と課題 p. 2
●用語解説	私たちの生活を振り返るためのキーワード..... p. 3 麻しん, ASCマーク
●Recipe	30分でできる食物アレルギー対応食..... p. 4 ・肉まん ・杏仁豆腐風



● 陸上水槽でクロマグロの産卵成功 ●

2014年5月23日、独立行政法人水産総合研究センターが、陸上水槽でのクロマグロの産卵と受精卵の確保に成功したと発表した。人工的に養成したクロマグロの親魚からの採卵は、2002年の近畿大学での完全養殖の成功を皮切りに、現在は国内の数か所において行われている。それらは、海面のいけすで行われるため、水温など自然環境条件が変動し、親魚の成熟状況や採卵成績が不安定であった。今回は、環境条件の制御が可能な陸上水槽での成功であり、人工種苗の生産のための安定的な卵の確保が期待されている。



図1 水槽内で採取された受精卵
産卵1時間後（平均の直径：約1mm）

写真提供：(独)水産総合研究センター(FRA)

● クロマグロとは ●

クロマグロは、本マグロ、メジ・ヨコワ（幼魚）ともよばれ、地中海を含む大西洋と太平洋に、近縁な2種が分布している。大西洋のクロマグロ（標準和名タイセイヨウクロマグロ）と太平洋のクロマグロ（標準和名クロマグロ）の2種は、区別されずに流通することが多い。日本で利用される主要な6種のマグロ



図2 釣り上げられたクロマグロ（青森県大間町）

のうち、タイセイヨウクロマグロはその最大種で、成長すると体長3m、重さ400kgに達するといわれる（図2、3）。

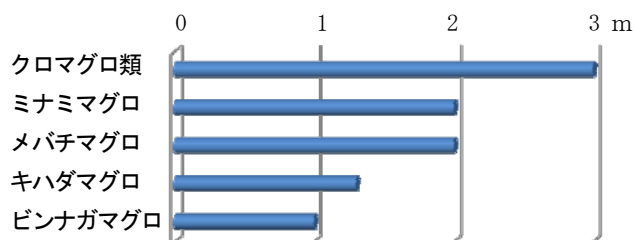


図3 主なマグロのなかまの体長（めやす）

● クロマグロの資源量と漁獲規制 ●

2010年、タイセイヨウクロマグロがワシントン条約の対象として提議され、あわや取引禁止かと報道されたが、その後の厳しい資源管理により、その資源量は回復傾向を示している。一方で、太平洋のクロマグロにおいては、その資源量の低下が危惧されている（表1、図4、5）。特に、未成魚の漁獲は、産卵親魚数の減少に直接影響するため、国際的な枠組みのもとでわが国が中心となってその抑制に取り組んでいる。

従来のクロマグロ養殖は、未成魚を捕獲して育てるため、養殖といいながら天然資源に依存していた。冒頭の人工種苗の研究は、そうした背景のなかで期待が高まっている。

表1 日本のクロマグロ海域別供給量(2012年) 単位：t

	太平洋	大西洋
国内生産量（漁獲）	約 6,300	約 1,400
国内養殖生産量	約 9,500(推計)	
輸入量	約 2,700	約 9,800

水産庁による

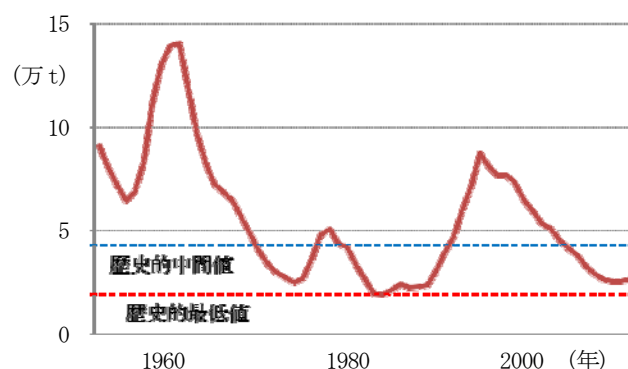


図4 太平洋のクロマグロの親魚資源量（推計） 水産庁

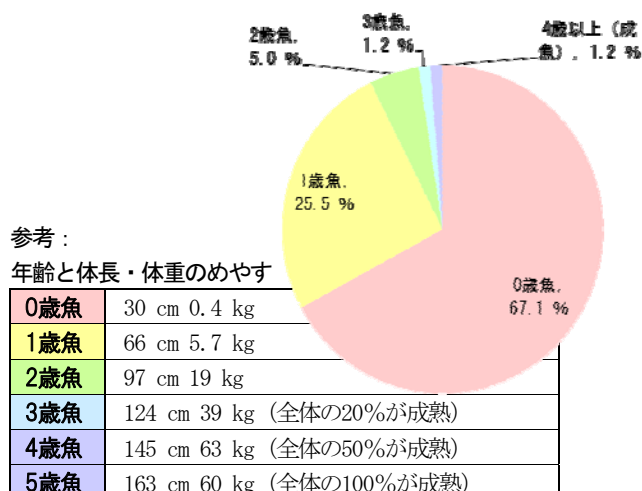


図5 太平洋のクロマグロの年齢別漁獲尾数割合

(2001～2010年の平均)

水産庁の資料をもとに作成

●麻しん

麻しん（麻疹）は、麻しんウイルスによって引き起こされる感染症で、別名を”はしか”という。感染力が強く、感染経路は空気感染、飛沫感染、接触感染と幅広い。免疫をもっていない人が感染すると、ほぼ確実に発症し、一度感染すると一生免疫が持続すると言われている。

症状は、感染後10～12日間の潜伏期間ののち、38℃程度の発熱や咳などの風邪のような症状が2～4日続き、その後39℃以上の高熱とともに発しんが出現する。肺炎、脳炎といった重い合併症を発症することがあり注意を要するが、合併症がなければ主な症状は7～10日程で回復する。

予防方法としては、麻しんワクチンを接種して、免疫をあらかじめ獲得しておくことが有効である。現在、麻しんの定期予防接種は、乳幼児を対象に、麻しん・風しんの混合ワクチン（MRワクチン）の接種が行われている。

第1期	生後12か月以上24か月未満
第2期	5歳以上7歳未満、小学校入学前の1年間

（注）2007年に10代の年齢層を中心とした流行があったため、平成20～24年度の5年間（2008～2012）の時限措置として、中学1年生（第3期）と高校3年生（第4期）を対象とした2回目の接種が行われた。

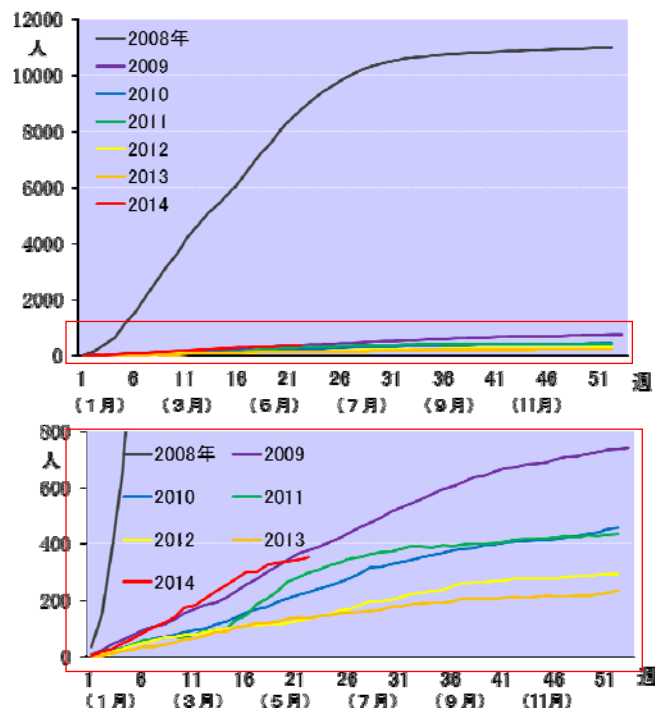


図1 日本国内の麻しん年間累積報告数

2007, 2008年の流行やワクチン接種による免疫の獲得増によって、2009年以降は報告が激減した（上）。下は、その部分拡大。

●ASCマーク

2014年3月1日、ASCマークをつけたタイセイヨウサケが販売された。これが、「ASC認証」を取得した水産物の、日本国内における流通の始まりである。

「ASC認証」は、環境に大きな負担をかけず、地域社会や人権にも配慮して操業している養殖場を認証し、その養殖場で育てられた水産物であることが一目でわかるよう、規定のラベルを貼付して消費者に届ける制度である（Aquaculture Stewardship Council：水産養殖管理協議会）。先行事例としては、持続可能で適切に管理された漁業を認証する「MSC認証」があり、「ASC認証」は、その養殖版といえる（Marine Stewardship Council：海洋管理協議会）。

ASC認証制度は、養殖場の認証だけでなく、その養殖場で育てられた水産物が加工流通の過程で、ほかの製品と混ざらないよう管理されていることも認証している点もMSCと同様である（COO認証）。

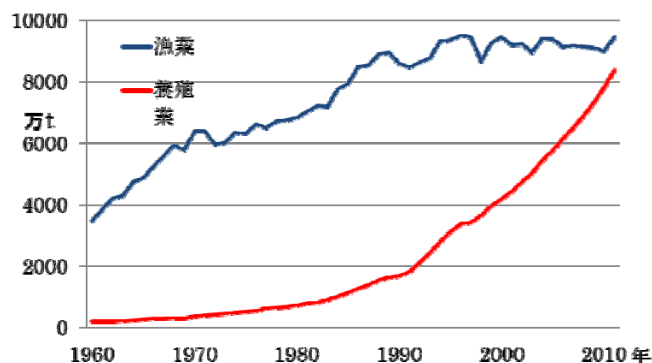


図1 世界の水産物生産量 『平成24年度 水産白書』による



図2 ASCマーク(左)とMSCマーク(右)

肉まん 杏仁豆腐風

肉まん

特定原材料7品目：しょうゆ（小麦）

特定原材料に準ずる 20 品目：しょうゆ（大豆），豆乳（大豆），豚肉

代替原材料：小麦粉→米粉，片栗粉

皮の部分，小麦粉のかわりに，豆乳をまぜた米粉とかたくり粉を用いる。

● 肉まん



材料		(4個分)	
皮		具	
米粉	80g	豚ひき肉	130g
かたくり粉	70g	白ねぎ	1/4 本
ベーキングパウダー	小さじ 1/2	たまねぎ	50g
豆乳	1/2 カップ	しょうゆ	大さじ 1
砂糖	大さじ 1/2	砂糖	小さじ 2
塩	少々	塩	少々
打ち粉（米粉）	適量	こしょう	少々

❖ つくり方 ❖

- ① 具をつくる。白ねぎとたまねぎはみじん切りにする。ボウルに具の材料をすべて入れ，よくまぜあわせて 4 等分し，丸める。
- ② 皮をつくる。ボウルに米粉，かたくり粉，ベーキングパウダー，砂糖，塩を入れてまぜあわせる。豆乳を加えてしっかりとこねる。
- ③ 台に打ち粉をし，生地を 4 等分にして，めん棒などで直径約 13cm の円形に伸ばす。中央に具をのせて包み，肉まんの形にととのえる。
- ④ オープンシートにのせ，蒸気の上った蒸し器で約 15 分蒸す。

杏仁豆腐風

特定原材料7品目：使用なし

特定原材料に準じる 20 品目：豆乳（大豆）

代替原材料：牛乳→豆乳，ココナッツミルク

牛乳のかわりに，ココナッツミルクと豆乳を用いてつくる。

● 杏仁豆腐風



材料	(2 人前)
豆乳	90g
水	60g
ココナッツミルク	20g
砂糖	大さじ 1・1/3 (12g)
粉かんてん	1g
水	60g
砂糖	大さじ 1 強 (10g)
さくらんぼ (生)	2 個
ミントの葉	2 枚

❖ つくり方 ❖

- ① なべに水，粉かんてんを入れ火にかけ沸騰させる。砂糖，豆乳を加え，まぜながら加熱する。砂糖がとけたら火を止めココナッツミルクを入れる。
- ② ①の粗熱をとり，器に入れ，冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ シロップをつくる。なべに水と砂糖を入れ，煮立たせ冷ます。
- ④ ②が固まったらひし形に切りこみを入れ，シロップをかける。さくらんぼとミントを飾る。

(出典：日本ハム(株) 食物アレルギーねっと
<http://www.food-allergy.jp/index.html>)
他メニューのレシピや動画も掲載しております。