

農水知財：技術いろいろ（２）

弁護士知財ネット専務理事

弁護士 伊原 友己¹

１ はじめに

本誌2025年9月号では、農林水産物や食品等によくみられる赤色系の色素成分(カロテノイド)について、その道の第一人者である眞岡孝至先生(薬学博士)にご解説を頂きました。単なる色の素ぐらいのことかと思っていたら大間違いで、植物、藻類、水産生物等において、カロテノイドはそれぞれに重要な機能を担っていることを初めて知りました。もしかしたら生物の形質・特性等で何の意味も持たないものはないのかもしれないと思っている今日この頃です。

２ 水産庁の「さかなの日」の取組について

(1) ここでは今回の技術解説の「魚」繋がり、水産庁の「さかなの日」の取組を少しご紹介させていただきます。

水産庁が令和7年9月に公表した『「さかなの日」の取組について』と題する資料²(以下「水産庁資料」といいます。)の4ページの説明によりますと、世界では食用魚介類の消費がどんどん拡大している一方³、わが国の食用魚介類の消費量は右肩下がり、約50年前の水準を下回るまでに低下してきているとのこと。食卓の欧米化で肉料理が好まれていることもありますが、魚を丸ごと、あるいは頭や内臓が切除された状態の生魚や切り身を買ってきて、煮たり焼いたりして調理するのは面倒だとか、魚には骨があったりして子供にとっては食べにくいということもあるのかもしれない(スーパーマーケットでお刺身のパックを買ってくるのは手間いらずで楽なのですが。)

魚介類の消費が減少傾向ということは、わが国の人口が減少傾向にあるということに伴うものであれば、ある意味自然というか仕方のないことなのですが、現状は必ずしもそうではなく、国民一人当たりの魚介類の年間消費量が、平成13年度が40.2kgであったところ、令和5年度では21.4kgに半減しているのだそうです⁴。

すなわち人口減少によるマーケット縮小以上に、そもそも国民が魚介類を食べなくなっている(魚離れ⁵)、人口減少に輪をかけて消費量が減ってきているということのようです。

1 日弁連知的財産センター平成26年度委員長、現農水法務支援PT座長

2 水産庁ウェブサイト <https://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/sakananohil137.html#application> <https://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/attach/pdf/sakananohil137-633.pdf>

3 水産庁資料4ページ掲載されている次ページで引用のグラフでは、特に韓国、ノルウェー、中国、インドネシアといった国々の魚介類の需要が拡大しています。

4 本稿では引用していませんが、水産庁資料4ページの別のグラフでは、令和5年度の肉類の一人当たりの年間消費量は、35kg弱となっています。

5 魚離れは、日本各地で獲れるさまざまな水産物を用いた特色のある料理や加工品などの魚食文化の衰退ももたらします。