

【国産水産物流通促進事業】

目詰まり解消の取組状況について

国産水産物流通促進センター



市場職員も初めてのさかな「カエルアンコウ」です。（長崎魚市場）



沖合底曳網13隻がキチジ1,200箱を水揚しました。（石巻港）



メジカ(ソウダガツオ)水揚中です。（土佐清水港）

< 目 次 >

I. 国産水産物流通促進事業について 1

II. 国産水産物流通促進センター(流促センター)とは . . . 2

III. 流促センターの活動

1. スーパー等 店頭学習会 3~4

- (1) 指導員の方々
- (2) 店頭学習会の様子
- (3) 店頭学習会等 実施箇所

2. 魚食の普及 5~20

- (1) おさかな学習会等の様子
- (2) H25年度おさかな学習会等の実施箇所 (23件)
- (3) H26年度おさかな学習会等の実施箇所 (60件)
- (4) H27年度おさかな学習会等の実施箇所 (62件)
- (5) H28年度おさかな学習会等の実施箇所 (76件)
- (6) H29年度おさかな学習会等の実施箇所 (139件)
- (7) シンポジウム・セミナーの実施
- (8) 学校給食会等と連携した魚食普及
- (9) Fish-1グランプリの実施
- (10) 地域の地魚魅力発信セミナーの実施
- (11) メディアを活用した魚食普及・PRの取組

3. 産地⇄消費地の情報共有 21~23

- (1) サイトの充実
- (2) 情報掲載件数等
- (3) 産地水揚げ情報の掲載例
- (4) サイト利用による効果の例

4. 目詰まり指導 24~30

- (1) 目詰まり指導実施状況
- (2) H25年度目詰まり指導 (169件)
- (3) H26年度目詰まり指導 (114件)
- (4) H27年度目詰まり指導 (85件)
- (5) H28年度目詰まり指導 (77件)
- (6) H29年度目詰まり指導 (68件)

5. 目詰まり解消プロジェクト及び効果促進プロジェクトへの助成 31~41

- (1) 採択状況 (新規案件数)
- (2) H25年度採択のプロジェクト概要 (32件)
- (3) H26年度採択のプロジェクト概要 (23件)
- (4) H27年度採択のプロジェクト概要 (24件)
- (5) H28年度採択のプロジェクト概要 (17件)
- (6) H29年度採択のプロジェクト概要 (39件)

IV. 目詰まり課題や取組のまとめ

1. 漁協や加工業者等 42

2. 小売業者や外食業者等 43

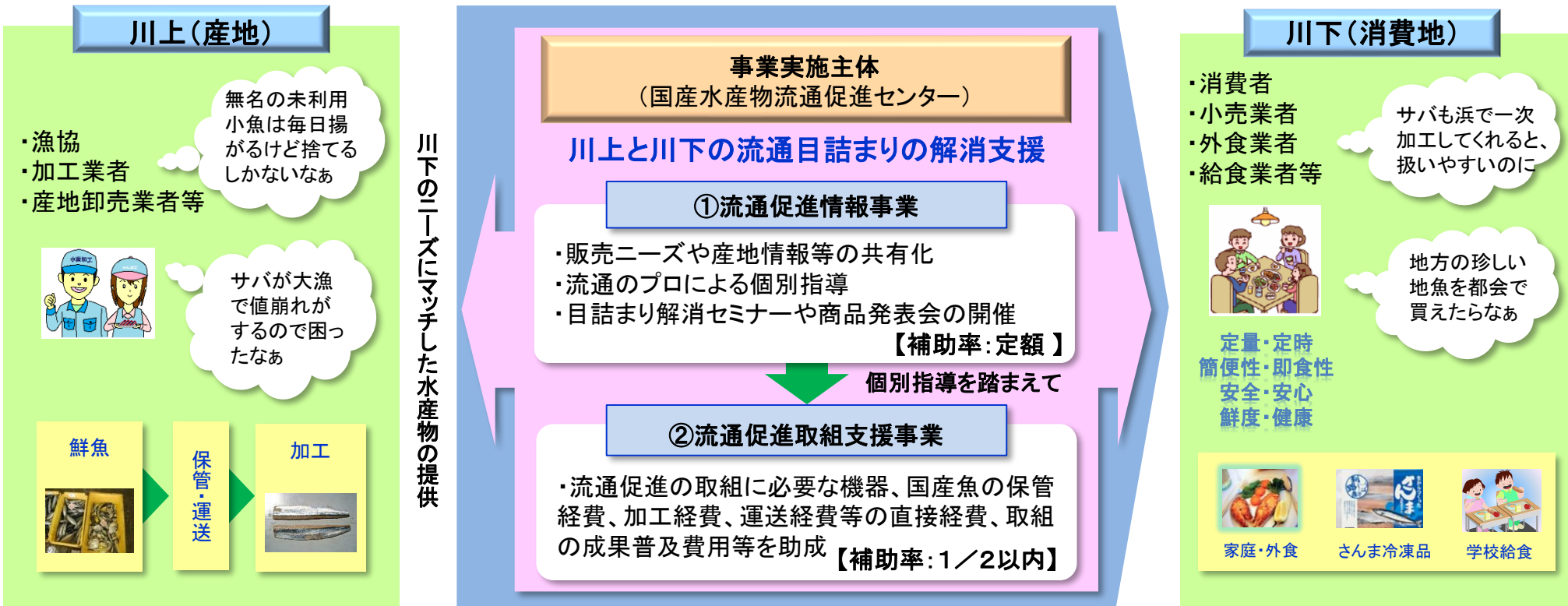
- (1) スーパー
- (2) 鮮魚店
- (3) 外食
- (4) 卸売業者

3. 給食等 44

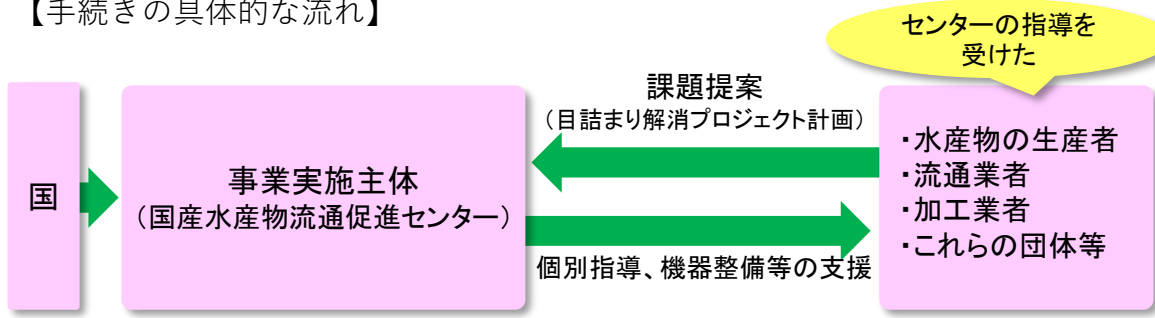
V. お問い合わせ先 45

I. 国産水産物流通促進事業について

- 水産物の消費量が急減(平成13年:40.2kg/人年⇒平成27年:25.7kg/人年)している中、水産物流通の目詰まりを解消し、国産水産物の流通を促進することが急務となっています。
- 国産水産物流通の、川上(産地)から川下(消費地)までをソフト・ハード両面で総合的に支援します。



【手続きの具体的な流れ】



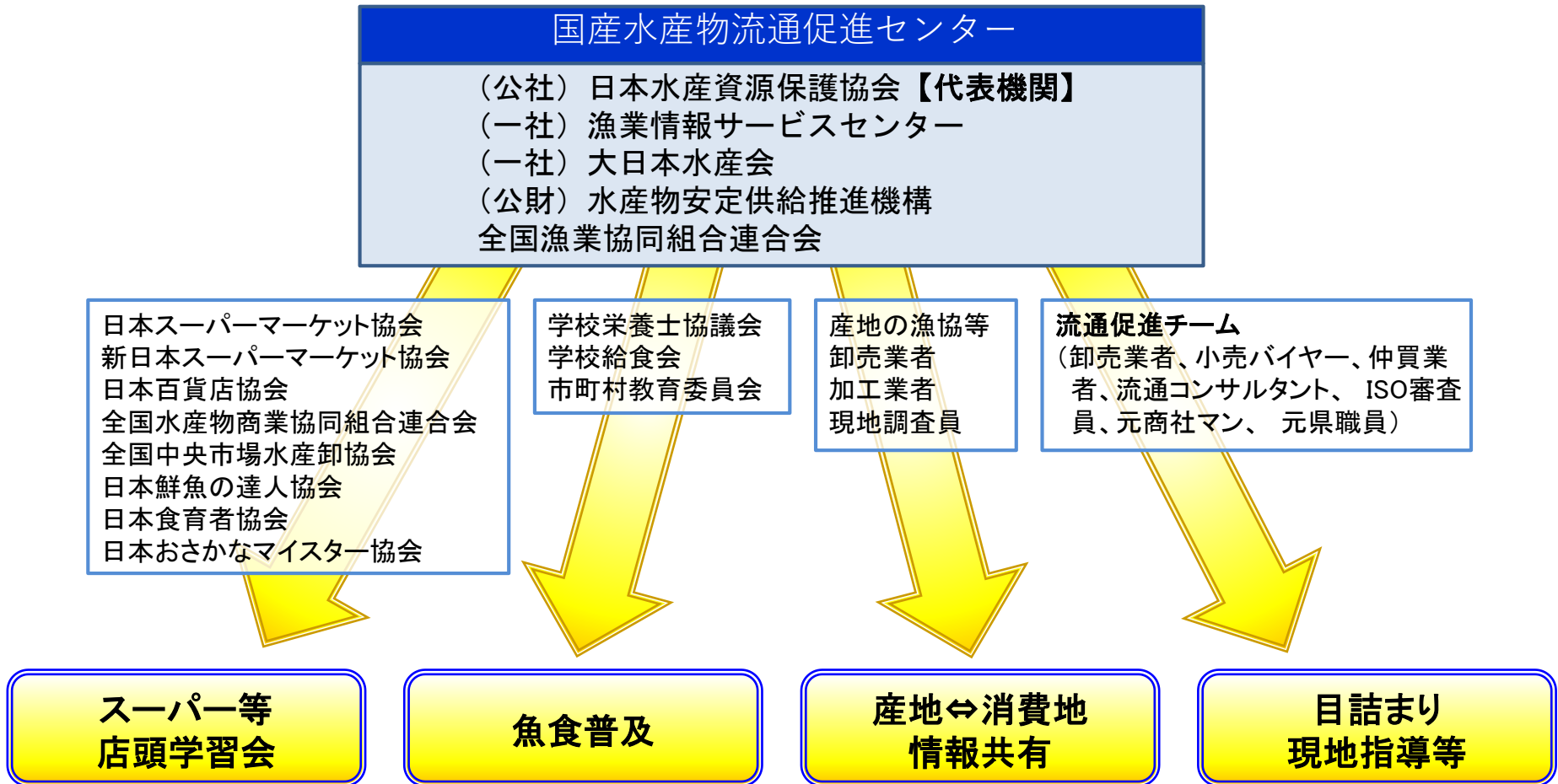
【目詰まり解消プロジェクトの要件】

- 以下の①から③の要件を全て満たす必要があります。
- ① 目詰まり解消の**実証を行う**取組であること
 - ② 原材料、製品、技術、工程、集出荷方法、販売方法等うち1つ以上において**新規性、先進性**を有していること
 - ③ 対象魚種の流通の状況、プロジェクトによる流通量の増加見込み等から**実証効果**が十分な取組であること

Ⅱ. 国産水産物流通促進センター（流促センター）とは

- 流促センターは、平成25年度から国産水産物流通促進事業を実施する目的で組織。
- 水産物流通の川上（産地）から川下（消費地）までの流通過程の目詰まりを解消するため、販売ニーズや産地情報等の共有化、流通の各段階への個別指導、加工機器整備等の支援を実施。

【流促センターの体制】



Ⅲ. 流促センターの活動

1. スーパー等 店頭学習会

- スーパー等が地魚など新たな魚を取り扱う場合に、販売のプロを派遣。
- 料理方法や売り方などの商品知識を売場担当者向けにアドバイス。

(1) 指導員の方々

【山根博信氏】

- ・ 和歌山市に拠点を置く仲卸の代表。「日本鮮魚の達人協会」の理事長。
- ・ テレビ東京「ソロモン流」など、多数のメディアにも出演。



【高木仁氏】

- ・ 株式会社鮮魚たかぎ社長、一代で22店舗を出店の実力。
- ・ 滋賀県水産物商業協同組合会長。



【神谷友成氏】

- ・ 「おさかなマイスター」としてセミナー講師経験豊富。
- ・ 名古屋市中心卸売市場本場の中部水産株式会社取締役販売促進部長。



【石黒美江氏】

- ・ 「シーフードマイスター」として魚食普及活動を行っている。
- ・ 食育キッチンお料理塾 主宰。
- ・ おばんざい研究家。



(2) 店頭学習会の様子



バックルームでの販売講習



接客術の実践指導



集合研修型



料理方法の指導



捌き方指導（飲食店）



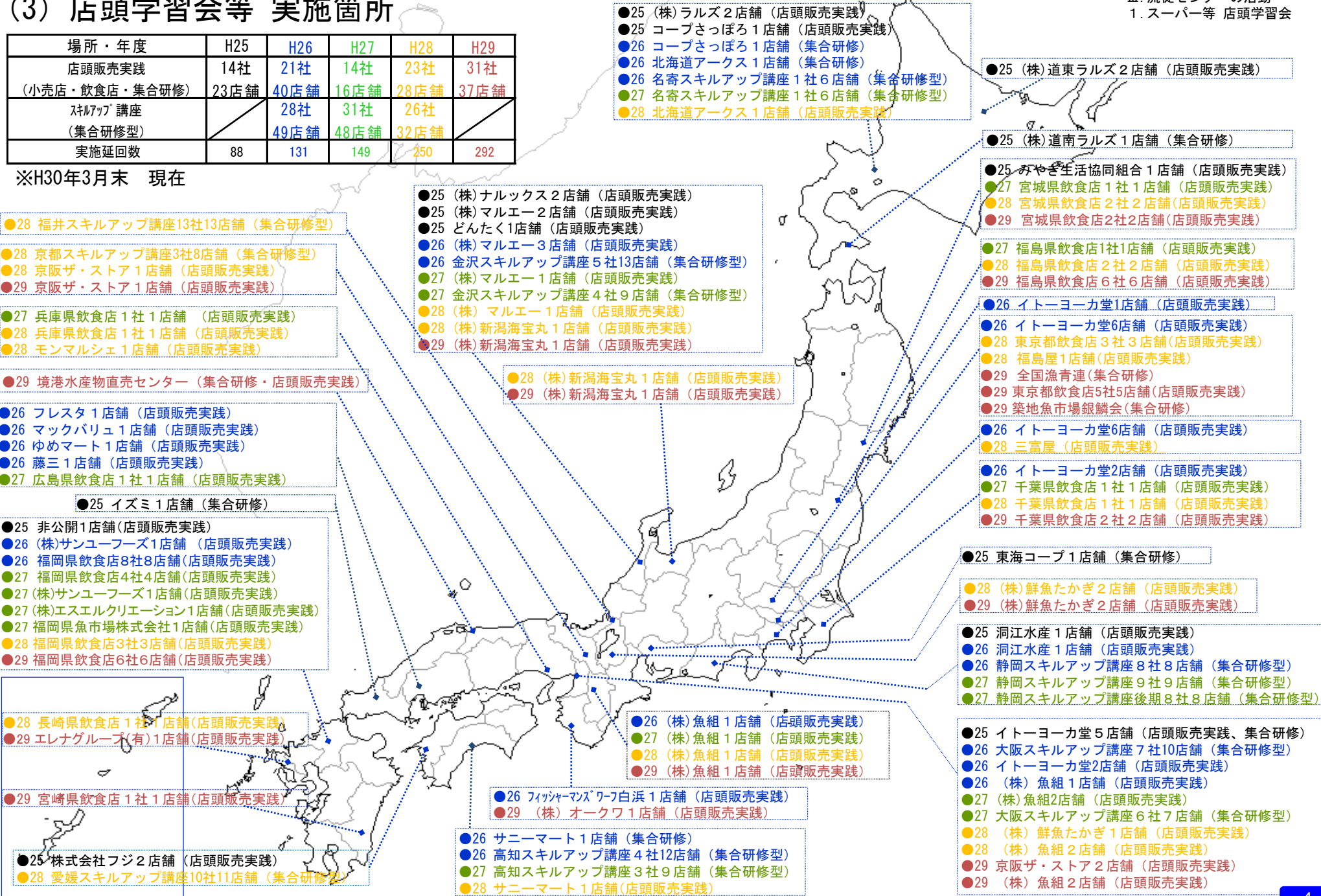
保存方法の指導（飲食店）

(3) 店頭学習会等 実施箇所

場所・年度	H25	H26	H27	H28	H29
店頭販売実践	14社	21社	14社	23社	31社
(小売店・飲食店・集合研修)	23店舗	40店舗	16店舗	28店舗	37店舗
スキルアップ講座 (集合研修型)		28社	31社	26社	
実施延回数	88	131	149	250	292

※H30年3月末 現在

Ⅲ. 流促センターの活動
1. スーパー等 店頭学習会



●28 福井スキルアップ講座13社13店舗 (集合研修型)

●28 京都スキルアップ講座3社8店舗 (集合研修型)
●28 京阪ザ・ストア1店舗 (店頭販売実践)
●29 京阪ザ・ストア1店舗 (店頭販売実践)

●27 兵庫県飲食店1社1店舗 (店頭販売実践)
●28 兵庫県飲食店1社1店舗 (店頭販売実践)
●28 モンマルシェ1店舗 (店頭販売実践)

●29 境港水産物直売センター (集合研修・店頭販売実践)

●26 フレスタ1店舗 (店頭販売実践)
●26 マックバリュ1店舗 (店頭販売実践)
●26 ゆめマート1店舗 (店頭販売実践)
●26 藤三1店舗 (店頭販売実践)
●27 広島県飲食店1社1店舗 (店頭販売実践)

●25 イズミ1店舗 (集合研修)

●25 非公開1店舗 (店頭販売実践)
●26 (株)サンユーフーズ1店舗 (店頭販売実践)
●26 福岡県飲食店8社8店舗 (店頭販売実践)
●27 福岡県飲食店4社4店舗 (店頭販売実践)
●27 (株)サンユーフーズ1店舗 (店頭販売実践)
●27 (株)エスエルクリエーション1店舗 (店頭販売実践)
●27 福岡県魚市場株式会社1店舗 (店頭販売実践)
●28 福岡県飲食店3社3店舗 (店頭販売実践)
●29 福岡県飲食店6社6店舗 (店頭販売実践)

●28 長崎県飲食店1社1店舗 (店頭販売実践)
●29 エレナグループ(有)1店舗 (店頭販売実践)

●29 宮崎県飲食店1社1店舗 (店頭販売実践)

●25 株式会社フジ2店舗 (店頭販売実践)
●28 愛媛スキルアップ講座10社11店舗 (集合研修型)

●25 (株)ナルックス2店舗 (店頭販売実践)
●25 (株)マルエー2店舗 (店頭販売実践)
●25 どんたく1店舗 (店頭販売実践)
●26 (株)マルエー3店舗 (店頭販売実践)
●26 金沢スキルアップ講座5社13店舗 (集合研修型)
●27 (株)マルエー1店舗 (店頭販売実践)
●27 金沢スキルアップ講座4社9店舗 (集合研修型)
●28 (株)マルエー1店舗 (店頭販売実践)
●28 (株)新潟海宝丸1店舗 (店頭販売実践)
●29 (株)新潟海宝丸1店舗 (店頭販売実践)

●28 (株)新潟海宝丸1店舗 (店頭販売実践)
●29 (株)新潟海宝丸1店舗 (店頭販売実践)

●26 フィッシャーマンズ'ワフ白浜1店舗 (店頭販売実践)
●29 (株)オークワ1店舗 (店頭販売実践)

●26 サニーマート1店舗 (集合研修)
●26 高知スキルアップ講座4社12店舗 (集合研修型)
●27 高知スキルアップ講座3社9店舗 (集合研修型)
●28 サニーマート1店舗 (店頭販売実践)

●25 (株)ラルズ2店舗 (店頭販売実践)
●25 コープさっぽろ1店舗 (店頭販売実践)
●26 コープさっぽろ1店舗 (集合研修)
●26 北海道アークス1店舗 (集合研修)
●26 名寄スキルアップ講座1社6店舗 (集合研修型)
●27 名寄スキルアップ講座1社6店舗 (集合研修型)
●28 北海道アークス1店舗 (店頭販売実践)

●25 (株)道東ラルズ2店舗 (店頭販売実践)

●25 (株)道南ラルズ1店舗 (集合研修)

●25 みやぎ生活協同組合1店舗 (店頭販売実践)
●27 宮城県飲食店1社1店舗 (店頭販売実践)
●28 宮城県飲食店2社2店舗 (店頭販売実践)
●29 宮城県飲食店2社2店舗 (店頭販売実践)

●27 福島県飲食店1社1店舗 (店頭販売実践)
●28 福島県飲食店2社2店舗 (店頭販売実践)
●29 福島県飲食店6社6店舗 (店頭販売実践)

●26 イトーヨーカ堂1店舗 (店頭販売実践)

●26 イトーヨーカ堂6店舗 (店頭販売実践)
●28 東京都飲食店3社3店舗 (店頭販売実践)
●28 福島屋1店舗 (店頭販売実践)
●29 全国漁青連 (集合研修)
●29 東京都飲食店5社5店舗 (店頭販売実践)
●29 築地魚市場銀鱈会 (集合研修)

●26 イトーヨーカ堂6店舗 (店頭販売実践)
●28 三富屋 (店頭販売実践)

●26 イトーヨーカ堂2店舗 (店頭販売実践)
●27 千葉県飲食店1社1店舗 (店頭販売実践)
●28 千葉県飲食店1社1店舗 (店頭販売実践)
●29 千葉県飲食店2社2店舗 (店頭販売実践)

●25 東海コープ1店舗 (集合研修)

●28 (株)鮮魚たかぎ2店舗 (店頭販売実践)
●29 (株)鮮魚たかぎ2店舗 (店頭販売実践)

●25 洞江水産1店舗 (店頭販売実践)
●26 洞江水産1店舗 (店頭販売実践)
●26 静岡スキルアップ講座8社8店舗 (集合研修型)
●27 静岡スキルアップ講座9社9店舗 (集合研修型)
●27 静岡スキルアップ講座後期8社8店舗 (集合研修型)

●25 イトーヨーカ堂5店舗 (店頭販売実践、集合研修)
●26 大阪スキルアップ講座7社10店舗 (集合研修型)
●26 イトーヨーカ堂2店舗 (店頭販売実践)
●26 (株)魚組1店舗 (店頭販売実践)
●27 (株)魚組2店舗 (店頭販売実践)
●27 大阪スキルアップ講座6社7店舗 (集合研修型)
●28 (株)鮮魚たかぎ1店舗 (店頭販売実践)
●28 (株)魚組2店舗 (店頭販売実践)
●29 京阪ザ・ストア2店舗 (店頭販売実践)
●29 (株)魚組2店舗 (店頭販売実践)

2. 魚食の普及

○ 小学校おさかな学習会等の開催

年度	H25	H26	H27	H28	H29	合計
実施件数	23	60	62	76	139	360

○ 都道府県の学校給食会等と協力し、栄養教諭など給食関係者向け水産物利用推進セミナーの開催

年度	H25	H26	H27	H28	H29	合計
実施件数	5	6	4	5	4	24

○ F i s h - 1 グランプリの開催

(1) おさかな学習会等の様子 1/2



投網体験



カツオの一本釣りの紹介



おさかな料理教室①

(1) おさかな学習会等の様子 2/2



マグロ延縄枝縄の模型による体験



魚に触れるタッチプール



おさかな料理教室②

(2) H25年度 おさかな学習会等の実施箇所 (23件)

都道府県	No	イベント・場所	内容	件数
東京都	1	シーフードショー親子おさかな学習会 江東区	イベントセミナー シーフードショー親子おさかな学習会	2
	2	NHKふるさとの食にっぽんの食全国フェスティバル 渋谷区	イベント出展 模擬漁体験・資料配布	2
	3	出前授業 足立区立六木小学校	おさかな学習会・児童向け料理教室	1
	4	出前授業 足立区立中川北小学校	おさかな学習会・児童向け料理教室	1
	5	出前授業 江戸川区立第七葛西小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	6	出前授業 新宿区立東戸山小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	7	出前授業 江戸川区立第四葛西小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
神奈川県	8	出前授業 横浜市立舞岡小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	9	出前授業 横浜市立川井小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	10	出前授業 横浜市立笹野台小学校	おさかな学習会	1
	11	出前授業 横浜市立今宿小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	12	出前授業 横浜市立馬場小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	13	出前授業 横浜市立小菅ヶ谷小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	14	出前授業 横浜市立北綱島小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
愛知県	15	名古屋魚食普及まつり 名古屋市	イベントセミナー 食育体験講座、鮮魚タッチ	1
	16	魚食普及セミナー 名古屋市	イベントセミナー 体験学習	2
大阪府	17	シーフードショー関西地区おさかな学習会 大阪市	イベントセミナー おさかな学習会	2
香川県	18	出前授業 高松市立大野小学校	おさかな学習会	1
	19	出前授業 高松市立新番丁小学校	おさかな学習会	1

(3) H26年度 おさかな学習会等の実施箇所（60件）

都道府県	No	イベント・場所	内容	件数
北海道	1	出前授業 札幌市	魚食講座・料理教室	12
山形県	2	調理師研修会 酒田市教育委員会管理課 酒田市	学校給食関係者に調理研修会を実施	1
埼玉県	3	出前授業 埼玉県立坂戸ろう学園	魚食講座・料理教室	1
	4	出前授業 埼玉県立毛呂山支援学校	おさかな学習会	1
千葉県	5	学習会 一般社団法人水産物市場改善協会(千葉県船橋市立金杉台小学校)	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
東京都	6	出前授業 中央区	魚食講座・料理教室	1
	7	出前授業 江東区	魚食講座・料理教室	1
	8	出前授業 文京区立駕籠町小学校	魚食講座・料理教室	4
	9	出前授業 中央区立銀座中学校	魚食講座・料理教室	1
	10	シーフードショー親子おさかな学習会 江東区	イベントセミナー シーフードショー親子おさかな学習会	2
	11	NHKふるさとの食にっぼんの食全国フェスティバル 渋谷区	イベント出展 体験学習・資料配布	2
	12	栄養士志望者向け料理教室 大妻女子短期大学	料理教室	1
	13	調理教室 一般社団法人 全国海水養魚協会	調理師を対象に調理教室を実施	1
神奈川県	14	出前授業 横浜市立西が丘小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	15	出前授業 横浜市立浦島小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
石川県	16	出前授業 七尾市	魚食講座・料理教室	6
山梨県	17	出前授業 笛吹市	魚食講座・料理教室	1
	18	出前授業 甲府市	魚食講座・料理教室	1
愛知県	19	出前授業 名古屋市	魚食講座・料理教室	4
	20	栄養士志望者向け料理教室 名古屋文理短期大学	料理教室	2
	21	出前授業 名古屋市立大宝小学校	おさかな学習会	1
大阪府	22	シーフードショー関西地区おさかな学習会 大阪市	イベントセミナー おさかな学習会	2
	23	栄養士志望者向け料理教室 相愛大学	料理教室	2
	24	6サポWEST 大阪市	6次産業化中央プランナーを対象に相談会・セミナーを実施	1
兵庫県	25	学習会 兵庫県漁業協同組合連合会 私立たちえ幼稚園	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	26	学習会 兵庫県漁業協同組合連合会 甲子園二葉幼稚園	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	27	学習会 兵庫県漁業協同組合連合会 馬見労務保育園	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	28	学習会 兵庫県漁業協同組合連合会 天使保育園	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	29	学習会 但馬漁業協同組合 田鶴野小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
広島県	30	学習会 地魚を次代に継承しようプロジェクト実行委員会 呉市	販売員を対象に学習会を実施	1
高知県	31	学習会 南国市立十市小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	32	学習会 須崎市立多ノ郷小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
徳島県	33	出前授業 阿南市立橋小学校	おさかな学習会	1

(4) H27年度 おさかな学習会等の実施箇所 (62件)

都道府県	No	イベント・場所	内容	件数
北海道	1	出前授業 札幌市	魚食講座・料理教室	3
宮城県	2	学習会 宮城教育大学付属小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施 (納入業者も同行し関係強化を図った)	1
福島県	3	学習会 福島大学付属小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施 (納入業者も同行し関係強化を図った)	1
	4	学習会 福島市川俣町学校給食センター (川俣町立富田小学校)	教諭、児童を対象に学習会を実施 (納入業者も同行し関係強化を図った)	1
	5	学習会 福島市東部学校給食センター (南向台小学校)	教諭、児童を対象に学習会を実施 (納入業者も同行し関係強化を図った)	1
	6	学習会 福島市西部学校給食センター (福島市立荒井学校)	教諭、児童を対象に学習会を実施 (納入業者も同行し関係強化を図った)	1
埼玉県	7	出前授業 伊那町立小針中学校	料理教室	1
千葉県	8	出前授業 船橋市	魚食講座・料理教室	2
	9	学習会 一般社団法人水産物市場改善協会 (船橋市立金杉台小学校)	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
東京都	10	出前授業 新宿区	魚食講座・料理教室	1
	11	出前授業 品川区	魚食講座・料理教室	1
	12	出前授業 三鷹第一小学校	魚食講座・料理教室	1
	13	シーフードショー親子おさかな学習会 江東区	イベントセミナー シーフードショー親子おさかな学習会	2
	14	出前授業 江戸川区立鹿骨小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	15	出前授業 江戸川区立上一色小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	16	出前授業 江戸川区立平井東小学校	おさかな学習会	1
	17	出前授業 江戸川区立中小岩小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	18	調理教室 学校教諭向け 大田区立南六郷中学校	教諭を対象に調理教室を実施	1
神奈川県	19	出前授業 横浜市立斎藤分小学校	おさかな学習会	1
	20	出前授業 横浜市立白根小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	21	出前授業 横浜市立羽沢小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	22	出前授業 横浜市立二谷小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	2
	23	出前授業 横浜市立万騎が原小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	24	学習会 一般社団法人水産物市場改善協会 (藤沢市立小糸小学校)	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
新潟県	25	学校栄養士協議会員向け学習会・料理教室 湯沢町立湯沢小学校	料理教室	1
石川県	26	出前授業 七尾市	魚食講座・料理教室	2
福井県	27	出前授業 名田庄小学校	魚食講座・料理教室	1
山梨県	28	出前授業 甲府市	魚食講座・料理教室	2
愛知県	29	出前授業 名古屋市	魚食講座・料理教室	4
	30	名古屋文理大学短期大学部	魚食講座・料理教室	2
	31	名古屋市立野立小学校	魚食講座・料理教室	1
京都府	32	一般社団法人日本食育者協会 京都市	学校関係者、学生 (教職課程) を対象に調理教室を実施	3
大阪府	33	シーフードショー関西地区おさかな学習会 大阪市	イベントセミナー おさかな学習会	2
	34	出前授業 大阪市	魚食講座・料理教室	2
兵庫県	35	出前授業 神戸市	魚食講座・料理教室	4
	36	学習会 兵庫県漁業協同組合連合会 (舞子幼稚園)	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
広島県	37	学校栄養士協議会員向け学習会・料理教室 呉市	料理教室	1
徳島県	38	出前授業 阿南市立横見小学校	魚食講座・料理教室	1
高知県	39	学校栄養士協議会員向け学習会 南国市立十市小学校	魚食講座	1
	40	学校栄養士協議会員向け学料理教室 南国市立十市小学校	料理教室	1
福岡県	41	学習会 社会福祉法人 聖会 笹岡コスモス保育園	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
長崎県	42	出前授業 西彼杵郡	魚食講座・料理教室	2
鹿児島県	43	出前授業 鹿屋市	魚食講座・料理教室	1

(5) H28年度 おさかな学習会等の実施箇所（76件）

都道府県	No	イベント・場所	内容	件数
北海道	1	出前授業 札幌市	魚食講座・料理教室	2
宮城県	2	学習会 宮城教育大学付属小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
福島県	3	学習会 福島市西部学校給食センター 福島市立大森小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
	4	学習会 福島市南部学校給食センター 福島私立松川小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
	5	学習会 福島大学付属小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
	6	学習会 福島県福島市立吉井田小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
	7	第11回食育推進全国大会inふくしま 郡山市	イベント出展	1
埼玉県	8	学校栄養士協議会員向け学習会・料理教室 川口市立南鳩ヶ谷小学校	料理教室	1
	9	学習会 一般社団法人水産物市場改善協会 春日部市立東中学校	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
千葉県	10	出前授業 船橋市	魚食講座・料理教室	2
	11	出前授業 成田市	魚食講座・料理教室	1
	12	出前授業 柏市立光ヶ丘小学校	おさかな学習会	1
	13	出前授業 千葉市立小中台南小学校	おさかな学習会	1
	14	出前授業 千葉市立大宮小学校	おさかな学習会	1
	15	出前授業 千葉市立泉谷小学校	おさかな学習会	1
	16	出前授業 市川市立菅野小学校	おさかな学習会	1
	17	出前授業 千葉市立花島小学校	おさかな学習会	1
	18	出前授業 千葉市立千城台東小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	19	出前授業 千葉市立夏見台小学校	おさかな学習会	1
	20	出前授業 千葉市立真砂東小学校	おさかな学習会	1
	21	出前授業 千葉市立作新小学校	おさかな学習会	1
	22	出前授業 千葉市立生浜小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	23	学習会 かもめ保育園 船橋市	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	24	学習会 流山市立おおたかの森中学校	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	25	学習会 一般社団法人水産物市場改善協会 千城小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	26	学習会 一般社団法人水産物市場改善協会 検見川小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	27	学習会 一般社団法人水産物市場改善協会 我孫子市立我孫子第二小学	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	28	学習会 一般社団法人水産物市場改善協会 我孫子市立湖北小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	29	学習会 一般社団法人水産物市場改善協会 船橋市立三山東小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施	1

次の頁に続く

(5) H28年度 おさかな学習会等の実施箇所（前項の続き）

都道府県	No	イベント・場所	内容	件数
東京都	30	出前授業 品川区	魚食講座・料理教室	2
	31	出前授業 中央区	魚食講座・料理教室	1
	32	出前授業 新宿区	魚食講座・料理教室	1
	33	出前授業 江戸川区立下鎌田東小学校	おさかな学習会	1
	34	出前授業 小平市立小平第四小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	35	シーフードショー親子おさかな学習会 江東区	イベントセミナー シーフードショー親子おさかな学習会	2
	36	第4回Fish-1グランプリ 千代田区	イベント出展 高校生PRステージ	1
	37	栄養士志望者向け料理教室 日本女子大学	料理教室	1
	38	学校栄養士協議会員向け学習会・料理教室 江戸川区立平井東小学校	料理教室	1
	39	学習会 大田区立田園調布小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
	40	学習会 東京都大田区立志茂田小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
神奈川県	41	第7回全調協食育フェスタ 東京都	イベント出展	1
	42	学校栄養士協議会員向け学習会・料理教室 横浜市立舞岡中学校	料理教室	1
	43	出前授業 神奈川県横浜市	魚食講座・料理教室	1
	44	出前授業 横浜市立南高等学校附属中学校	魚食講座・料理教室	1
	45	出前授業 横浜市立並木第一小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	46	出前授業 横浜市立飯島小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	47	出前授業 横浜市立西寺尾小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	48	出前授業 横浜市立西寺尾第二小学校	おさかな学習会	1
	49	出前授業 横浜市立南神大寺小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	50	出前授業 横浜市立子安小学校	おさかな学習会	1
	51	出前授業 横浜市立南本宿小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	52	出前授業 川崎市立久地小学校	おさかな学習会	1
	53	出前授業 川崎市立玉川小学校	おさかな学習会	1
	54	学習会 一般社団法人水産物市場改善協会 藤沢市立小糸小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
石川県	55	出前授業 七尾市	魚食講座・料理教室	1
山梨県	56	出前授業 甲府市	魚食講座・料理教室	1
愛知県	57	出前授業 名古屋市	魚食講座・料理教室	3
	58	出前授業 名古屋文理大学	魚食講座・料理教室	3
	59	出前授業 名古屋学芸大学	魚食講座・料理教室	1
	60	出前授業 八熊小学校	魚食講座・料理教室	1
大阪府	61	シーフードショー関西地区おさかな学習会 大阪市	イベントセミナー シーフードショー関西地区おさかな学習会	2
	62	栄養士志望者向け料理教室 相愛大学	料理教室	2
	63	学習会 YMCAこども園 神戸市	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	64	学習会 一麦保育園 西宮市	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
兵庫県	65	出前授業 兵庫県神戸市	魚食講座・料理教室	1
長崎県	66	出前授業 西彼杵郡	魚食講座・料理教室	1

(6) H29年度 おさかな学習会等の実施箇所（139件）

都道府県	No	イベント・場所	内容	件数
北海道	1	出前授業 北海道札幌市	魚食講座・料理教室	8
宮城県	2	出前授業 本吉郡	魚食講座・料理教室	1
	3	出前授業 仙台市立立川前小学校	魚食講座・料理教室	1
新潟県	4	出前授業 新潟市立笹口小学校	魚食講座・料理教室	1
	5	出前授業 新潟市立岡方第二小学校	魚食講座・料理教室	1
	6	出前授業 新潟市立曾野木小学校	魚食講座・料理教室	1
福島県	7	出前授業 福島県会津若松市	魚食講座・料理教室	1
	8	学習会 福島市西部学校給食センター福島市立吉井田小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
	9	学習会 福島市西部学校給食センター 福島市立土湯小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
	10	学習会 福島市立野田小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
埼玉県	11	出前授業 川口市立木曾呂小学校	おさかな学習会・児童向け料理教室	1
	12	出前授業 埼玉県立特別支援学校大宮ろう学園	おさかな学習会	1
	13	出前授業 埼玉県越谷市	魚食講座・料理教室	1
	14	出前授業 埼玉県羽生市立新郷第二小学校	おさかな学習会	1
	15	出前授業 坂戸市立城山小学校	おさかな学習会・児童向け料理教室	1
千葉県	16	出前授業 千葉市立都小学校	おさかな学習会	1
	17	出前授業 野田市立南部小学校	おさかな学習会	1
	18	出前授業 野田市立柳沢小学校	おさかな学習会・児童向け料理教室	1
	19	出前授業 野田市立閑宿小学校	おさかな学習会・児童向け料理教室	1
	20	学習会 千葉県船橋中央公民館	おさかな学習会	1
	21	学習会 かもめ保育園 船橋市	教諭、児童を対象に学習会を実施	6
	22	学習会 一般社団法人水産物市場改善協会（高洲第三小学校）	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	23	学習会 一般社団法人水産物市場改善協会（我孫子市立我孫子第二小学校）	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	24	学習会 一般社団法人水産物市場改善協会（検見川小学校）	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	25	学習会 一般社団法人水産物市場改善協会（我孫子市立湖北小学校）	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
	26	一般社団法人水産物市場改善協会（行徳小学校）	教諭、児童を対象に学習会を実施	1
東京都	27	出前授業 小平市立小平第十二小学校	おさかな学習会・児童向け料理教室	1
	28	出前授業 小平市立小平第七小学校	おさかな学習会・保護者向け料理教室	1
	29	シーフードショー親子おさかな学習会 江東区	イベントセミナー 親子おさかな学習会	2
	30	流通促進事業 セミナー	セミナー	2
	31	出前授業 杉並区	魚食講座・料理教室	3
	32	出前授業 中央区	魚食講座・料理教室	1
	33	出前授業 品川区	魚食講座・料理教室	2
	34	出前授業 江戸川区	魚食講座・料理教室	1
	35	出前授業 渋谷区	魚食講座・料理教室	3
	36	出前授業 千代田区	魚食講座・料理教室	1
	37	出前授業 豊島区	魚食講座・料理教室	1
	38	栄養士志望者向け料理教室 日本女子大学	料理教室	1
	39	第5回Fish-1グランプリ 千代田区	高校生PRステージ	1
	40	学習会 千代田区立富士見小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
	41	学習会 千代田区立麴町小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
	42	学習会 大田区立清水窪小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
	43	大田区立梅田小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
	44	大田区立入新井第一小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
	45	大田区立東糞谷小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
	46	大田区立池上小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1

(6) H29年度 おさかな学習会等の実施箇所（前項の続き）

都道府県	No	イベント・場所	内容	件数
神奈川県	47	出前授業 横浜市	魚食講座・料理教室	8
	48	出前授業 相模原市	魚食講座・料理教室	1
	49	出前授業 藤沢市	魚食講座・料理教室	1
	50	出前授業 鶴見区	魚食講座・料理教室	1
	51	横浜市立荏田南小学校	教諭、児童を対象に学習会を実施（納入業者も同行し関係強化を図った）	1
	52	東京湾大感謝祭2017 横浜市	イベント出展	1
石川県	53	出前授業 七尾市	魚食講座・料理教室	14
	54	出前授業 金沢市	魚食講座・料理教室	1
新潟県	55	新潟市立 岡方第二小学校	魚食講座・料理教室	1
	56	糸魚川市	魚食講座・料理教室	1
静岡県	57	出前授業 静岡市	魚食講座・料理教室	1
	58	出前授業 名古屋市	魚食講座・料理教室	3
愛知県	59	出前授業 知多郡	魚食講座・料理教室	1
	60	栄養士志望者向け料理教室 名古屋学芸大学	料理教室	2
	61	出前授業 常滑市	魚食講座・料理教室	1
	62	出前授業 名古屋市立八熊小学校	魚食講座・料理教室	1
	63	出前授業 愛知県立三谷水産高校	魚食講座・料理教室	1
	64	出前授業 名古屋市立東海小学校	魚食講座・料理教室	1
	65	出前授業 名古屋市立旗屋小学校	魚食講座・料理教室	1
	66	出前授業 岩倉市立五条川小学校	魚食講座・料理教室	1
三重県	67	出前授業 尾鷲市	魚食講座・料理教室	1
	68	出前授業 桑名市	魚食講座・料理教室	1
大阪府	69	出前授業 大阪市立吉野小学校	魚食講座・料理教室	1
	70	栄養士志望者向け料理教室 相愛大学	栄養士志望者向け料理教室	1
	71	出前授業 大阪市	魚食講座・料理教室	2
	72	シーフードショー大阪 おさかな学習会	魚食講座	2
兵庫県	73	出前授業 神戸市	魚食講座・料理教室	1
岡山県	74	第12回食育推進全国大会inおかやま 岡山市	イベント出展	1
鳥取県	75	出前授業 鳥取県立境港総合技術高等学校	魚食講座・料理教室	2
	76	出前授業 鳥取市	魚食講座・料理教室	1
広島県	77	出前授業 広島市	魚食講座・料理教室	2
	78	出前授業 呉市立南小学校	魚食講座・料理教室	1
	79	出前授業 呉市立波多見小学校	魚食講座・料理教室	1
高知県	80	出前授業 南国市立十市小学校	魚食講座・料理教室	1
山口県	81	出前授業 山口県光市立室積小学校	魚食講座・料理教室	1
福岡県	82	出前授業 福岡市	魚食講座・料理教室	2
	83	学習会 寺塚コスモス保育園 福岡市	教諭、児童を対象に学習会を実施	2
長崎県	84	出前授業 西彼杵郡	魚食講座・料理教室	1
鹿児島県	85	出前授業 阿久根市立大川中学校	魚食講座・料理教室	1
	86	出前授業 阿久根市立鶴川内中学校	魚食講座・料理教室	1
	87	出前授業 鶴翔高校	魚食講座・料理教室	1
	88	出前授業 阿久根市	魚食講座・料理教室	1
	89	出前授業 鹿児島県阿久根市立阿久根小学校	魚食講座・料理教室	1
	90	出前授業 鹿児島県阿久根市立下水流小学校	魚食講座・料理教室	1
	91	出前授業 阿久根市立西目小学校	魚食講座・料理教室	1

(7) 国産水産物流通促進事業シンポジウム・セミナーの実施 1/3

年度	日時・場所	テーマ・名称	内容
25	8月8日 石垣記念ホール (東京都港区)	第1回国産水産物流通促進事業シンポジウム 「成長期の食育と国産水産物の活用 ～学校給食への水産製品の課題～」	国産水産物を学校給食に活用するうえで、供給側、利用側、双方の立場より現状と課題について講演及びパネルディスカッションを実施
	8月22日 東京ビッグサイト (東京都江東区)	水産物消費拡大セミナー第一部 栄養士を目指す学生・若者の学術調理教室 ～国産水産物消費拡大への栄養士の役割～	関東近県の栄養士を目指す学生を対象に、国産水産物の消費拡大に向けて栄養士が果たす役割について講演を実施
	8月22日 東京ビッグサイト (東京都江東区)	水産物消費拡大セミナー第二部 水産物消費拡大の取組について ～魚の国のしあわせ大賞【実証事業部門】をモデルとして～	「魚の国のしあわせプロジェクト」において「魚の国のしあわせ大賞」を受賞した事業者より、水産物の消費拡大に向けた取組について紹介及びパネルディスカッションを実施
	12月13日 石垣記念ホール (東京都港区)	第2回国産水産物流通促進事業シンポジウム 「若者は魚食をどう考えるか」	大学生を交えて、魚食の実態についての講演及びパネルディスカッションを実施
	3月14日 石垣記念ホール (東京都港区)	第3回国産水産物流通促進事業シンポジウム 「女性に聞きたい、成熟食時代の食・魚食への思い」	消費者としての女性の目線、ニーズについて、女性の立場からそれぞれの食の選択、魚食への思いについて講演及びパネルディスカッションを実施
26	8月19日 公益財団法人 栃木県学校給食会 (栃木県栃木市)	国産水産物流通促進事業セミナー	国産水産物の消費量推移、現状や課題について講演を実施
	8月21日 東京ビッグサイト (東京都江東区)	栄養士を目指す学生・食育に関心のある 若者の学術セミナー	関東近県の栄養士を目指す学生を対象に、将来の職場において国産水産物を活用することを目的に、和食の文化、魚の魅力等について講演を実施
	11月7日 東京海洋大学 白鷹館多目的ホール	第1回国産水産物流通促進事業シンポジウム 地産地消と学校給食 ～地場(国産)水産物を学校給食へ～	地場水産物を学校給食へ普及している事業者、利用者の立場から、現状と課題について講演及びパネルディスカッションを実施
	12月10日 公益財団法人 千葉県学校給食会 (千葉県千葉市)	国産水産物の利用促進に関するセミナー	栄養士60名の方に「地魚を食べよう」という演題で講演を実施
	3月4日 公益財団法人 岡山県学校給食会 (岡山県岡山市)	国産水産物流通促進事業セミナー	栄養士40名の方に「水産物を使用した和食献立の調理と食べ方」(調理実習) 「学校給食で使用しやすい水産物の紹介」(セミナー)を実施
	3月16日 都市センターホテル (東京都千代田区)	第2回国産水産物流通促進事業セミナー 消費者目線の「おさかなマーケティング」 ～変化に応えるマーケティング事例～	国内と海外の水産会社による、消費者ニーズに応えるマーケティング、商品開発の現状及び課題について講演を実施

(7) 国産水産物流通促進事業シンポジウム・セミナーの実施 2/3

年度	日時・場所	テーマ・名称	内容
27	7月29日 和歌山県田辺市城山台学 校給食センター (和歌山県田辺市)	国産水産物流通促進事業セミナー	栄養士90名の方に「日本の海と魚：日本の魚はうまい！！」 「魚を使ったレシピ提案」についての講演を実施
	9月11日 大日本水産会 (東京都港区)	第1回国産水産物流通促進事業シンポジウム パパ料理で家族も幸せ、みんな健康に！ ～魚屋さんに買い物に行こう！～	家族のためにお父さんがつくる魚を使った家庭料理「パパ料理」についての講演及びパネルディスカッションを実施
	12月9日 公益財団法人 千葉県学校給食会 (千葉県千葉市)	国産水産物の利用促進に関するセミナー	栄養士60名の方に「地産地消 東京湾の海の幸！」という演題で講演を実施
	3月2日 大日本水産会 (東京都港区)	第2回国産水産物流通促進事業セミナー まだある魚食のベネフィット ～新たな視点から見た水産物タンパク質・脂質の利点～	DHAやEPA以外の水産物の健康機能性について、非食用や残滓の水産物資源から生み出される健康食品や医薬・医療関連品、美容品などの素材について講演を実施
28	8月18日 東京ビッグサイト (東京都江東区)	第1回国産水産物流通促進事業セミナー 学校給食を魚食普及の教材にしよう！ ～魚から学ぶ食育～	学校給食での食育（魚食教育）、水産物流通・消費、地域の食文化や日常の食生活など「食」に係る学びについて講演を実施
	12月7日 公益財団法人 千葉県学校給食会 (千葉県千葉市)	国産水産物の利用促進に関するセミナー	栄養士60名の方に「身近な海、東京湾と魚食普及」という演題で講演を実施
	2月3日 大日本水産会 (東京都港区)	登録講師交流会	全国各地でおさかな学習会・料理教室等で講師として活動している方と、今後、講師として活動を希望する方との、活動内容の報告及び意見交換会を実施
	2月9日 公益財団法人 島根県学校給食会 (島根県松江市)	国産水産物流通促進事業セミナー	栄養士100名の方に「お魚四方山話」という演題で講演を実施
	3月8日 大日本水産会 (東京都港区)	第2回国産水産物流通促進事業セミナー 機能性表示食品と水産関連企業・団体の動き	2015年4月から始まった「機能性表示食品」制度について、制度を水産物の消費拡大にどのように活用できるのか、事業者による取り組み事例について講演を実施

(7) 国産水産物流通促進事業シンポジウム・セミナーの実施 3/3

年度	日時・場所	テーマ・名称	内容
29	12月6日 千葉県学校給食会 (千葉県千葉市)	国産水産物の利用促進に関するセミナー	栄養士60名の方に「千葉産の煮干しを給食へ」という演題で講演を実施
	12月8日 大日本水産会 (東京都港区)	第1回国産水産物流通促進事業セミナー 日々の健康と健康長寿の為に ～肉と魚のかしこい食べ方～	参加者41名に対して肉類と魚介類の食べ方、人生の様々なステージにおける健康長寿に向けた栄養の摂り方や、最近の魚離れの要因、そして魚の消費量を増やす動機づけについての講演を実施
	12月15日 市川市学校給食会 (千葉県市川市)	国産水産物流通促進事業セミナー	栄養士42名の方に「魚には骨がある」という演題で講演を実施
	3月2日 大日本水産会 (東京都港区)	第2回国産水産物流通促進事業セミナー 魚食普及活動交流会 様々な分野で行われる魚食普及活動の実際	参加者39名。全国各地の魚食普及活動について、官民を含めて発表を行った

開催風景



公益財団法人 千葉県学校給食会 (千葉県千葉市)



公益財団法人 島根県学校給食会 (島根県松江市)



和歌山県田辺市城山台学校給食センター
(和歌山県田辺市)

(8) 学校給食会等と連携した魚食普及

【レプリカ】

骨付き魚を食べられるようにする取組の一環として、魚のレプリカを作成し、学校給食会を通じて小中学校等に貸与。



レプリカ概要

- サケ 全身1体 半身1体 (全長60cm)
- サバ 全身1体 半身1体 (全長30cm)
- サバ 表全身、裏半身タイプ19体 (全長30cm)
- 魚人形 6体 (全長30cm)

貸出実績

(学校給食会 (19機関) に常時貸出しています)

年度	H26	H27	H28	H29
件数	4	15	15	17

【ポスター】

子どもたちに魚に関心を持ってもらうため、ポスターを作成しました。学校給食会等を通じて希望する小中学校に配布しました。また、さかな屋の店頭や資料館など子どもが立ち寄る場所にも配布しています。



(H26年)

「魚譜431選」
B1 (縦728×横1030mm)
※現在、配布は行っておりません。

「海の生き物クイズ」
B2 (縦728×横515mm)



(H28年)

「漢字でわかる魚のかんじ」
B1 (縦728×横1030mm)

「知っておきたい魚のはなし」
B2 (縦728×横515mm)



(H29年)

「新鮮でおいしい魚のひみつ」
B2 (縦728×横515mm)

「日本でとれる魚の種類/お魚のお仕事の達人にインタビュー」
B4両面 (縦257×横364mm)

(9) Fish-1グランプリの実施 1/2

○一般の消費者に対して今まで食べたことのなかった、知らなかった国産水産物を使用した料理、商品の美味しさを知らせることを目的に、プライドフィッシュ料理コンテスト、手軽に食べることのできる国産魚ファストフィッシュ商品コンテストを主軸とするFish-1グランプリを開催。

①H28年度 of 取組

第4回 Fish-1グランプリ (2016年度)

○日 時：2016年11月20日 (日)

○開催場所：日比谷公園 にれの木広場

○来場者数：約5万人 (同時開催された「ジャパン・フィッシャーメンズフェスティバル 2016秋と合わせた来場者数。同フェスティバル実行委員会公表)

②H29年度 of 取組

第5回 Fish-1グランプリ (2017年度)

○日 時：2017年11月19日 (日)

○開催場所：日比谷公園 にれの木広場

○来場者数：約6万人 (同時開催された「ジャパン・フィッシャーメンズフェスティバル2017と合わせた来場者数。同フェスティバル実行委員会公表)

○実施内容

ア. コンテスト結果

受賞名	漁師自慢の魚 プライドフィッシュ料理コンテスト		地域を元気にする 国産魚ファストフィッシュ商品コンテスト		
	料理名 (プライドフィッシュ名)	団体名	商品名	団体名	
グランプリ	 いか様丼 (仁科の真イカ)	静岡県漁業協同組合連合会 (伊豆漁業協同組合仁科支所)	 剣先イカレモンオイル漬	佐賀玄海漁業協同組合	
準グランプリ	 庄内おぼこサワラ炙り丼 (庄内おぼこサワラ)	山形県漁業協同組合	 三陸産秋刀魚つみれさんまコロコロ-つみれ汁-	小豆嶋漁業株式会社	
全国水産卸協会 会長賞	 ゲンゲの唐揚げ (富山湾のゲンゲ)	富山県漁業協同組合連合会	 くじらカレー	マル幸商事株式会社	
大日本水産会 会長賞	 きらすまめし (かほすぶり)	大分県漁業協同組合	 塩こうじ漬 骨抜きさば 【千葉県産寒鯖】	有限会社カネタ水産	
全国漁業協同組合 連合会会長賞	 丸ごとほたてのかんたんアヒージョ (日本海・噴火湾のほたて)	北海道漁業協同組合連合会	 じんだ煮 (イワシ)	株式会社山一物産	
審査員特別賞	 晴れの国から岡山の海カレー (ほんに良い味岡山海苔・岡山かき)	岡山県漁業協同組合連合会	 骨まで食べるあじ開き	株式会社ウエハラ	
	 ほたるいか炊き込みおこわ (浜坂産ホタルイカ「浜ほたる」)	兵庫県漁業協同組合連合会			

(9) Fish-1グランプリの実施 2/2

イ. その他出展ブース

ブース名	出展者	出展内容
水産庁PRブース	水産庁	「魚の国のしあわせ」プロジェクトPR、マリン・エコラベル・ジャパンPR、知って応援しよう！福島の漁業PR、漁村に行って漁村に泊まろう！渚泊PR
水産・海洋高等学校ブース	北海道厚岸翔洋高等学校 神奈川県立海洋科学高等学校 富山県立氷見高等学校 沖縄県立宮古総合実業高等学校	<ul style="list-style-type: none"> ・地元特産の厚岸のカキを使った商品開発の紹介 ・地元生産者と連携した地ダコを使った商品開発の紹介 ・地元漁協と連携したサクラマスを使った加工食品開発の紹介 ・伝統漁法の紹介とグルクンを使った商品開発の紹介
復興応援ブース	福島県漁業協同組合連合会	福島県漁業協同組合連合会による「ひらめの唐揚げ」の販売
地魚PRブース	銚子市漁業協同組合 全国いか釣漁業協議会	銚子市漁業協同組合による「銚子のつりきんめ煮魚」「銚子つりきんめあら汁」、全国いか釣漁業協議会による「ヤリイカ7秒揚げ」「ヤリイカ焼き」の販売
タッチプール	構成員 全国漁業協同組合連合会 (江戸前漁師を元気にする会)	普段食べている魚から珍しい魚まで、いろいろな魚を見て、触れることができるコーナー

ウ. ステージイベント

ステージ名	出演者	出演内容
さかなクンステージ	さかなクン	さかなクンによる子供向けのおさかなトーク&クイズ
水産・海洋高校生による取り組み発表	北海道厚岸翔洋高等学校 神奈川県立海洋科学高等学校 富山県立氷見高等学校 沖縄県立宮古総合実業高等学校	地元水産物普及に向けた活動を行っている水産・海洋高校生による、それぞれの取り組みの発表
「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証事業団体PR	一般財団法人水産物市場改善協会 (日本おさかなマイスター協会)	水産物消費に貢献した団体に与えられる2016年度プロジェクト最優秀賞を受賞した水産物市場改善協会による魚食育PR
マリン・エコラベル・ジャパン認証の取得事業者による取組紹介	垣添 直也 (一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会会長) 十三漁業協同組合	マリン・エコラベル・ジャパンの紹介と認証を取得した十三漁業協同組合の取組紹介
知ってトクする！お魚食育講座	浜田 峰子 (食育専門家)	家族で楽しめて、知ってトクする食育参加型のステージ



(10) 地域の地魚魅力発信セミナーの実施

①H28年度の取組

ア. 株式会社三越伊勢丹6店舗（新宿本店・府中店・立川店・浦和店・松戸店・相模原店）

○日 時：2017年3月11日（土）～12日（日）

- 実施内容：・千葉県漁業協同組合連合会、富山県漁業協同組合連合会、京都府漁業協同組合の産地生産者や職員によるプライドフィッシュ・地魚の魅力等を試食PR。
- ・店舗専属シェフ（新宿本店）によるプライドフィッシュを使った料理提案。
（鯖と新じゃがのホットサラダ、鯖の木の芽焼、あさりと春キャベツのゆずこしょう蒸し）

②H29年度の取組

ア. 株式会社三越伊勢丹2店舗（浦和店・相模原店）

○日 時：2017年7月8日（土）～9日（日）

- 実施内容：・徳島県漁業協同組合連合会、大分県漁業協同組合の産地生産者や職員によるプライドフィッシュ・地魚の魅力等を試食PR。

イ. 株式会社阪急阪神百貨店1店舗（阪神梅田本店）

○日 時：2017年10月6日（金）

- 実施内容：・京都府漁業協同組合、兵庫県漁業協同組合連合会の産地生産者や職員によるプライドフィッシュ・地魚の魅力等を試食PR。

ウ. 株式会社平和堂1店舗（ビバシティ平和堂）

○日 時：2018年2月10日（土）～11日（日）

- 実施内容：・高知県漁業協同組合清水統括支所の産地生産者や職員、土佐清水市長らによる高知のプライドフィッシュ・地魚の魅力等を試食PR。



店舗専属シェフによる料理提案（H28年度）



セミナーの準備をする生産者と職員（H29年度）



セミナーで紹介された地魚等を購入する消費者（H29年度）

(11) メディア等を活用した魚食普及・PRの取組

○新聞等のメディアや映像教材を活用した、魚食普及や水産物の消費拡大に資する取組のPR。

①H28年度の取組

ア. 国産水産物普及のための映像教材「さかなクンのお魚講座」(DVD)の制作

○制作部数：1,000枚

○内 容：一般消費者からの認知度が高く、水産物に対する造詣が深い農林水産省おさかな大使の「さかなクン」を起用し、日本の漁業や国産水産物の生態、おすすめ料理のレシピ等をわかりやすく伝える、子供達を含む一般消費者に向けた国産水産物の普及のための映像教材。店頭によく並ぶ8魚種(タイ、カツオ、サワラ、ブリ・ハマチ、ヒラメ・カレイ、キンメダイ、イカ、マダコ)を収録。収録内容はWEBサイト(<http://www.pride-fish.jp/sakanakun/>)でも公開されており、閲覧可能。

○実 績：約400枚配布し、量販店等の店頭や展示会、子供向けセミナーの場で放映。

②H29年度の取組

ア. 朝日おかあさん新聞連載企画

○発行部数：約11万部

○内 容：読者リポーター(子育て世代の主婦)に対し、上田勝彦氏がスーパーでの購入頻度が高い「切り身」等を使った料理方法・下処理法をレクチャーする様子や大和田潔医師による魚の栄養面の良さを紹介する記事を掲載

○掲 載 号：2017年 6月20日号「湯煮で魚料理革命」
2017年 8月20日号「酵素たっぷり！朝こそ刺身と生野菜」
2017年10月20日号「魚の油が脳にも美容にもイイって本当ですか？」
2018年 1月20日号「魚がもっとおいしくなる！ウエカツ流 目からウロコの鍋料理」



DVDの内容



放映の様子



朝日おかあさん新聞
2018年1月20日号



3. 産地⇔消費地の情報共有

国産水産物の流通促進を目的に、水揚げ情報、商品情報、販売ニーズ等を公開する
水産流通ポータルサイト・センター公式SNSを運営

(<http://suisan-portal.jp/>)

(1) サイトの充実



- **産地水揚げ・商品情報**
 掲載事業者数前年比117%。
 情報量の拡充を図ったことでビジネス
 マッチングにもつながった。
 掲載者への定期的なフィードバック
 により、更新頻度の向上も見られた。
- **水産物ニーズ情報**
 東日本大震災からの復興、回復状況や
 水産業・魚食文化における学校教育の
 現状等を公開し、周知した。
- **流通促進取組事例**
 実施プロジェクトの成功事例や取材レ
 ポートを公開し、周知した。

(3) 産地水揚げ情報の掲載例



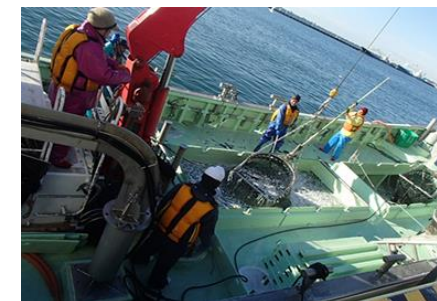
今期カツオの初水揚げ6トンです。
 (御前崎港 1月15日)



巻網船7隻がサバ1,700 tを水揚げしました。
 (石巻港 1月17日)



節分の縁起物「カナガシラ」、高値です。
 (長崎魚市場 2月2日)



定置網ではマイワシを中心に水揚げしました。
 (石巻港 2月8日)



能登とき海老、本日発送します。
 (JFいしかわ西海支所 2月26日)

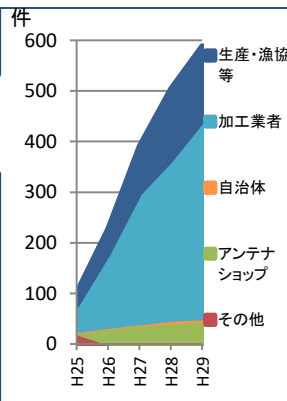


コウナゴ(イカナゴシラス)を23隻が308箱(20kg/
 箱)計6.6 tを水揚げしました。
 (石巻港 3月26日)

(2) 情報掲載件数等

① 掲載件数 (H30年3月31日現在)

区分	H25年度	H26年度	H27年度	H28年度	H29年度	
掲載総数	101件	228件	391件	504件	589件	
内訳	生産・漁協等	25	49	93	140	148
	加工業者	50	144	256	315	389
	自治体	2	2	2	4	5
	アンテナショップ	0	30	37	42	44
	その他	24	3	3	3	3



区分	H25年度	H26年度	H27年度	H28年度	H29年度	累計
訪問者数	10,395人	78,660人	156,703人	192,823人	212,110人	650,691人

※平均687/日 (平日:平成29年度)

ユーザー数	5,005人	35,345人	71,765人	80,833人	84,520人	277,468人
-------	--------	---------	---------	---------	---------	----------

※重複除く訪問者数

(4) サイト利用による効果の例

産地水揚げ・商品情報の登録事業者への個別聞き取り調査やWEBアンケート等を実施。



★加工業者（関東地方）

近畿地方の飲食店は、鯨を新メニューとして取り扱いたいとの商談をした。新メニューの材料として持続的な取引となった。（H26.11）



★生産者・加工業者(北海道・東北・中国地方)

関東の商社は、輸出用のカキを取り扱っている事業者を検索し、掲載している全国の生産者・加工業者へ問い合わせた。1事業者が海外へのアイテムを紹介し商談した。（H27.3）



★生産者（中部地方）

都内の飲食店は、新メニューを開発するため、新たな仕入れ先を探し、鮮魚を仕入れた。その後、仕入れ先の生産者は都内に新店舗を出店し、取引が継続している。（H27.7）



★加工業者（関東地方）

サイト掲載により問い合わせが増え、干物の売上が増大した。さらに同社飲食店における干物メニューの注文数が伸びている。（H28.1）



★加工業者（九州地方）

リンク効果により自社サイトの訪問数が増え、商品（あなご）の閲覧数が増えている。認知度も高くなってきており売上が増加した。また、直営飲食店（あなご料理）の客数も伸びている。（H28.9）

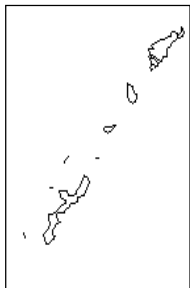


★仲卸業者（近畿地方）

リンクの効果により自社サイト閲覧数が増え、日を追うごとに商談数が増加している。知名度の拡がりも、取引の成立につながっている。（H29.4）

サイト利用による効果の例（つづき）

※産地水揚げ・商品情報の登録事業者・サイト利用者への個別聞き取り調査やWEBアンケート等を実施。



- Ⅲ. 流促センターの活動
- 3.産地⇄消費地の情報共有
- H25年度事例
 - H26年度事例
 - H27年度事例
 - H28年度事例
 - H29年度事例



4. 目詰まり指導

- 流促センターの目詰まり指導を受けた漁業者、加工業者、流通業者等が、「目詰まり解消プロジェクト」を作成し、流通促進取組支援事業に応募。
- 原材料、製品、技術、集出荷、販売方法等に新規性や先進性があり、波及効果が期待できるプロジェクトを採択。
- プロジェクトの実施に必要な加工機器等の導入費、販促資材等の購入費及び加工・運送経費について1/2を上限に助成。

(1) 目詰まり指導の実施状況

○ 25年度：169件 ○ 26年度：114件 ○ 27年度：85件 ○ 28年度：77件 ○ 29年度：68件

場所・年度	H25	H26	H27	H28	H29	計(回数)
北海道	21(24)	10(12)	9(10)	8(11)	5(5)	53(62)
青森県	9(9)	6(6)	2(2)	5(5)	4(6)	26(28)
岩手県	4(4)	3(3)	1(1)	3(3)	1(1)	12(12)
宮城県	9(11)	9(9)	6(6)	3(3)	4(4)	31(33)
秋田県	1(1)			1(1)	1(1)	3(3)
山形県			1(1)		1(1)	2(2)
茨城県	9(9)	5(5)	1(1)	1(1)	3(3)	19(19)
群馬県				1(1)		1(1)
千葉県	9(9)	6(6)	2(2)	5(6)	4(4)	26(27)
東京都	9(11)	8(9)	6(6)	5(6)	3(4)	31(36)
神奈川県	5(5)	2(2)	1(2)	1(1)	2(2)	11(12)
新潟県	7(7)				1(1)	8(8)
富山県	3(4)	2(2)	2(2)			7(8)
石川県	1(1)	1(1)	4(4)			6(6)
福井県	2(3)	1(1)	2(3)	1(1)		6(8)
静岡県	5(5)	4(4)	2(2)	5(5)	4(4)	20(20)
愛知県	2(2)	1(1)	2(2)	4(4)	1(1)	10(10)
三重県	3(3)	2(2)	1(1)	2(2)	1(1)	9(9)
滋賀県		1(1)				1(1)
京都府				1(1)		1(1)

場所・年度	H25	H26	H27	H28	H29	計(回数)
大阪府	4(4)	8(9)	3(7)	4(5)	2(2)	21(27)
兵庫県	6(6)	3(3)	4(4)	1(1)	5(6)	19(20)
和歌山県		2(2)	1(1)	1(2)	1(1)	5(6)
鳥取県	5(6)	1(1)				6(7)
島根県	2(2)	2(2)		1(1)	3(3)	8(8)
岡山県	1(1)	2(2)			1(1)	4(4)
広島県	4(5)	2(2)	5(6)	1(1)	3(3)	15(17)
山口県	2(2)	1(1)	2(2)	1(1)	1(1)	7(7)
徳島県	1(1)		2(3)	2(2)	1(1)	6(7)
香川県	3(4)	3(3)	3(3)			9(10)
愛媛県	2(2)	3(3)	2(3)	10(10)	2(2)	19(20)
高知県	1(1)			1(1)	1(1)	3(3)
福岡県	3(3)	3(3)	5(7)	3(4)	2(2)	16(19)
佐賀県	1(1)	2(2)	1(1)		2(2)	6(6)
長崎県	8(11)	6(7)	4(5)	1(1)	1(1)	20(25)
熊本県	2(2)	1(1)				3(3)
大分県	1(1)	1(1)	2(2)	1(1)		5(5)
宮崎県	2(2)	2(2)	1(1)	1(1)	1(2)	7(8)
鹿児島県	20(22)	9(9)	7(8)	3(4)	7(8)	46(51)
沖縄県	2(2)	2(2)	1(1)			5(5)
計	169(186)	114(119)	85(99)	77(86)	68(74)	513(564)

(2) H25年度目詰まり指導 (169件)

北海道	1	北海道漁業協同組合連合会(加工食品部)	青森	22	青森県漁業協同組合連合会	秋田	44	男鹿冷凍株式会社	東京	63	全水加工連販売株式会社
	2	釧路東水冷凍株式会社		23	十三漁業協同組合		茨城	45		株式会社鴨安商店	64
	3	いぶり中央漁業協同組合		24	有限会社マルゲン水産	46		株式会社あ印		65	株式会社日本包装リース
	4	株式会社キタシヨク		25	ぜんぎょれん八戸食品株式会社	47		日本水産株式会社(茨城県神栖市)		66	株式会社太新
	5	株式会社杉山水産		26	武輪水産株式会社	48		株式会社ソウマ		67	食のぐるり株式会社
	6	株式会社マルナマ 古清商店		27	株式会社ハケタ水産	49		株式会社みうらや		68	株式会社フーディソン
	7	海王食品株式会社		28	マルヨ水産株式会社	50		株式会社ニチロシーフーズ		69	株式会社喜代村
	8	株式会社マルシエ北海道		29	五戸水産株式会社	51		株式会社出羽屋		70	株式会社スーパーソニック. ロジスティックサポート
	9	太洋産業株式会社		30	十和田湖増殖漁業協同組合	52		茨城水産株式会社		71	ミツイワ株式会社
	10	八雲町漁業協同組合		岩手	31	有限会社近藤商店		53		株式会社ヤマイチ	神奈川
	11	株式会社オホーツク活魚	32		及川冷蔵株式会社	54		株式会社利左工門	73	有限会社山上蒲鉾店	
	12	株式会社山安 釧路工場	33		株式会社阿部長商店 大船渡食品	55	株式会社カネジョウ大崎	74	長井水産株式会社		
	13	株式会社マルトク 阿部水産	34		日本海洋資源開発株式会社	56	一松水産株式会社	75	株式会社三崎恵水産		
	14	羅臼漁業協同組合	宮城	35	株式会社エムケーコーポレーション	千葉	57	松岡水産株式会社	76	神奈川県漁業士会	
	15	広洋水産株式会社		36	塩釜蒲鉾連合商工業協同組合		58	有限会社スズ市水産	新潟	77	株式会社丸尚
	16	株式会社道水		37	ぜんぎょれん食品株式会社		59	株式会社マリノス		78	山津水産株式会社
	17	中標津地方漁業株式会社		38	カネヨ山野辺水産株式会社		60	金正水産有限会社		79	有限会社石原商店
	18	南かやべ漁業協同組合		39	有限会社マルキチ阿部商店		61	一政水産株式会社		80	株式会社ツガイ久菅原商店
	19	北海道漁業協同組合連合会(営業第二部)		40	塩釜水産加工業協同組合		62	株式会社大一奈村魚問屋		81	大栄魚類株式会社
	20	株式会社釧之助		41	株式会社足利本店					82	竹徳かまぼこ株式会社
	21	伏見蒲鉾株式会社		42	株式会社高浜					83	株式会社新堀
		43		塩釜地区水産物輸送協議会 塩釜蒲鉾連合商工業協同組合							

次の頁に続く

(2) H25年度目詰まり指導（前頁の続き）

富山	84	魚津漁業協同組合	兵庫	104	社会福祉法人さいか	香川	125	伊吹漁業協同組合	宮崎	146	株式会社宮崎活魚センター
	85	株式会社梅かま		105	東二見漁業協同組合		126	株式会社キョーフ		147	有限会社原口水産
	86	有限会社松本魚問屋		106	明石浦漁業協同組合		127	株式会社キングフーズ	148	串木野市漁業協同組合	
石川	87	石川県漁業協同組合		107	ヤマサ蒲鉾株式会社	愛媛	128	八水蒲鉾株式会社	149	有限会社畑野水産	
福井	88	福井県漁業協同組合連合会		108	江井ヶ島漁業協同組合		129	愛媛県漁業協同組合連合会	150	枕崎水産加工業協同組合(枕崎地区水産物品質・衛生管理水準向上協議会)	
	89	小浜海産物株式会社		109	カネテツデリカフーズ株式会社	高知	130	株式会社アユカワ	151	有限会社やまた水産食品	
静岡	90	株式会社カネヨ		鳥取	110	株式会社中村商店	福岡	131	株式会社博水	152	松野下崇鯉節店
	91	焼津水産加工業協同組合			111	日本水産株式会社(鳥取県境港市)		132	博多まるきた水産株式会社	153	株式会社松野下蒲鉾
	92	株式会社南食品			112	日本海かにかご漁業協会		133	北九州中央海産市場株式会社	154	有限会社大石商店
	93	瑞穂水産株式会社	113		株式会社かねまさ浜下商店	佐賀	134	株式会社新地	155	阿久根市役所(市内の加工業者を対象)	
	94	有限会社静岡洞江水産	114		株式会社マルワフーズ渡辺水産		長崎	135	長崎蒲鉾水産加工業者協同組合	156	有限会社マルチョウ
愛知	95	ヤマサちくわ株式会社	島根	115	有限会社別所かまぼこ店	136		株式会社浜口水産	157	北さつま漁業協同組合	
	96	株式会社山太		116	株式会社出雲国大社食品	137		長崎漁港水産加工団地協同組合	158	又間水産有限会社	
三重	97	三重県漁業協同組合連合会	岡山	117	寄島町漁業協同組合	138		長崎県漁業協同組合連合会(長崎市京泊)	159	有限会社水口松夫水産	
	98	株式会社ダイエンフーズ	広島	118	広島県漁業協同組合連合会	139		長崎県漁業協同組合連合会(長崎市五島町)	160	近藤水産株式会社	
	99	株式会社TA西村		119	有限会社北吉水産	140		西日本魚市株式会社	161	カネモ鯉節店	
大阪	100	大寅食品工業株式会社		120	タカノブ食品株式会社	141		有限会社藤翔	162	株式会社全栄フーズ	
	101	モリエコロジー株式会社		121	クニヒロ株式会社	142	橘湾いわし巾着網天洋丸船団	163	株式会社脇田総合		
	102	有限会社魚竹蒲鉾店	山口	122	山口県漁業協同組合	熊本	143	芦北漁業協同組合	164	鹿児島県漁業士会	
	103	アベックエート株式会社		123	株式会社岡虎		144	天草地区漁業士会	165	川内市漁業協同組合(薩摩川内市)	
徳島	104	株式会社ヒロ・コーポレーション	大分	145	株式会社ヤマジン	鹿児島	146	株式会社宮崎活魚センター	鹿児島	147	有限会社原口水産
149	有限会社畑野水産										
150	枕崎水産加工業協同組合(枕崎地区水産物品質・衛生管理水準向上協議会)										
151	有限会社やまた水産食品										
152	松野下崇鯉節店										
153	株式会社松野下蒲鉾										
154	有限会社大石商店										
155	阿久根市役所(市内の加工業者を対象)										
156	有限会社マルチョウ										
157	北さつま漁業協同組合										
158	又間水産有限会社										
159	有限会社水口松夫水産										
160	近藤水産株式会社										
161	カネモ鯉節店										
162	株式会社全栄フーズ										
163	株式会社脇田総合										
164	鹿児島県漁業士会										
165	川内市漁業協同組合(薩摩川内市)										
166	株式会社染川産業										
167	立秋水産株式会社										
沖縄	168	与那原・西原町漁業協同組合	169	糸満漁業協同組合							
					169	糸満漁業協同組合					

(3) H26年度目詰まり指導 (114件)

北海道	1	常呂漁業協同組合	茨城	29	有限会社津久文	愛知	58	八角株式会社	愛媛	86	辻水産株式会社
	2	株式会社古清商店		30	小浜史久		三重	59		有限会社若松屋	87
	3	釧路市漁業協同組合		31	大洗町漁業協同組合	60		株式会社紀伊長島		88	八水蒲鉾株式会社
	4	北海道漁業協同組合連合会		32	有限会社丸大水産	滋賀	61	共和養殖漁業生産組合	福岡	89	合同会社煙家工房
	5	小川水産株式会社		33	川畑水産		62	株式会社東海屋		90	門司はぎの垂紀丸
	6	株式会社ヤマサ宮原	千葉	34	金正水産有限会社		63	大阪府鰯巾着網漁業協同組合		91	株式会社藍島ぶらんど倶楽部
	7	札幌製氷		35	株式会社イリヤマサ加瀬商店		64	丸大産業株式会社	佐賀	92	金子産業株式会社
	8	株式会社カネシン		36	有限会社アンドーフーズ		65	有限会社裕太郎水産		93	唐津水産加工団地協同組合
	9	株式会社山下水産		37	株式会社上総屋		66	アペックエート株式会社	長崎	94	長崎県漁業協同組合連合会
	10	歯舞漁業協同組合		38	株式会社やまきち水産		67	ケーシー食品株式会社		95	一般社団法人マリノアクティブ
青森	11	株式会社デイメール		39	有限会社山平商店		68	株式会社コモリ		96	西日本魚市株式会社
	12	有限会社八戸十全物産		東京	40	株式会社新東京フード	69	全大阪魚蛋白事業協同組合		97	平戸魚市株式会社
	13	武輪水産株式会社			41	八面六臂株式会社	兵庫	70		伊保漁業協同組合	98
	14	株式会社山神	42		株式会社ムツミグローバルフーズネット ワーク	71		但馬漁業協同組合	99	株式会社天洋丸	
	15	佐井村漁業協同組合	43		株式会社プランニングマーケット	72	津田宇水産株式会社	熊本	100	熊本県海水養殖漁業協同組合	
	16	北彩漁業生産組合	44		食のぐるり株式会社	和歌山	73		西山蒲鉾店	大分	101
岩手	17	森下水産株式会社	45		ミツイワ株式会社		74	コーワプラス株式会社	宮崎		102
	18	株式会社あんしん生活	46		和歌山共和水産株式会社	鳥取	75	赤碓町漁業協同組合		103	ミツイ水産株式会社
	19	株式会社ひょうたん島苫屋	47		日本通運株式会社		島根	76		知夫村役場(村内の加工業者を対象)	鹿児島
宮城	20	塩釜水産加工業協同組合	神奈川	48	株式会社西松	77		有限会社青山商店	105	株式会社カネゼン	
	21	ヨシエイ加工株式会社		49	株式会社鈴廣蒲鉾本店	岡山	78	岡山県漁業協同組合連合会	106	株式会社ヒサマル	
	22	マルトヨ食品株式会社		富山	50		魚津漁業協同組合	79	株式会社丸福魚市場	107	
	23	株式会社かねせん	51		氷見水産加工業協同組合	広島	80	株式会社ビジョナリー・オーシャン	108	枕崎水産加工業協同組合	
	24	有限会社まるきた商店	石川	52	紡ぎ組		81	有限会社坂井屋	109	マルテ水産株式会社	
	25	桃浦かき生産者合同会社		福井	53	小浜海産物株式会社	山口	82	山口県漁業協同組合 はぎ統括支店	110	
	26	末永海産株式会社	静岡		54	沼津海産物協同組合		83	大協建工株式会社	111	
	27	有限会社みやぎ保健企画セントラルキッチン		55	まるせい	84		株式会社木村海産	112	有限会社ヤマチヨウ	
	28	一般社団法人フィッシャー・マン・ジャパン		56	橘水産株式会社	香川	85	株式会社安岐水産	沖縄	113	坂下水産株式会社
		57		沼津我入道漁業協同組合				114		伊是名漁業協同組合	

(4) H27年度目詰まり指導 (85件)

北海道	1	株式会社北海道ニーズ	東京	23	株式会社喜代村	兵庫	46	株式会社魚利大東商店	福岡	65	株式会社翔進産業	
	2	株式会社オホーツク活魚		24	株式会社SAKAMA		47	一般社団法人全国海水養魚協会		66	株式会社ジャパンシーフーズ	
	3	株式会社オードリージャパン		25	マリンフーズ株式会社		48	やぶ水産有限会社		67	株式会社藍島ぶらんど倶楽部	
	4	北海道漁業協同組合連合会		26	株式会社釣八		49	大漁丸水産有限会社		68	福岡ネクストソサエティ株式会社	
	5	株式会社西條		27	株式会社フーディソン		和歌山	50		くしもと両濱株式会社	69	堀公認会計士事務所
	6	一般社団法人宗谷管内さけ・ます増殖事業協会		28	株式会社丸善	広島		51	有限会社桂馬商店	佐賀	70	株式会社吉村商店
	7	沙留漁業協同組合		神奈川	29		株式会社城ヶ島水産	52	尾道市水産振興協議会 おのみち地魚販売部会		長崎	71
	8	久二野村水産株式会社			富山		30	魚津漁業協同組合	53	広島魚市場株式会社		72
	9	砂原漁業協同組合	31	株式会社酒井水産			54	白地水産株式会社	73	三興フーズ		
青森	10	佐井村漁業協同組合	石川	32	七尾市役所 (市内の加工業者を対象)	55	広島県漁業協同組合連合会	大分	74	五島水産株式会社		
	11	三厩漁業協同組合		33	株式会社コシノ・七尾工場	山口	56		通地区 青壮年部 橋会	75	大分県漁業協同組合	
岩手	12	有限会社三陸とれたて市場		34	石川中央魚市株式会社		57	須佐一本釣船団	宮崎	76	株式会社ヤマジン	
	13	株式会社極洋		35	ヤマカ水産株式会社	徳島	58	有限会社うずしお食品		77	ミツイ水産株式会社	
宮城	14	合同会社ミツワ		福井	36		小浜海産物株式会社	59	株式会社ヒロ・コーポレーション	鹿児島	78	有限会社やまた水産食品
	15	株式会社高德海産	37		福井県漁業協同組合連合会	香川	60	東かがわ・つばさキャビアセンター	79		山崎鯉節商店	
	16	株式会社青木や	静岡	38	有限会社静岡洞江水産		61	有限会社倉本水産	80		鹿児島県北薩地域振興局 (地域の加工業者を対象)	
	17	株式会社宮戸水産		39	株式会社由比岳詰所		62	香川県漁業協同組合連合会	81		株式会社夢ながしま	
	18	株式会社塩釜魚市場	愛知	40	師崎商工会(会員 カネセイ海産)	愛媛	63	愛媛県漁業協同組合連合会	82		有限会社一丸水産	
19	株式会社山形飛鳥	41		八角株式会社	64		エヒメフードテクノロジー協同組合	83	有限会社水口松夫水産			
茨城	20	株式会社出羽屋	三重	42	株式会社TA西村	鹿児島	84	日高水産加工有限会社				
千葉	21	三倉水産加工販売株式会社		大阪	43		有限会社裕太朗水産	沖縄	85	沖縄フレッシュ株式会社		
	22	株式会社大國屋	44		株式会社あご匠松井商店							
			45		株式会社ウイングス							

(5) H28年度目詰まり指導 (77件)

北海道	1	上磯郡漁業協同組合	秋田	20	男鹿冷凍株式会社	愛知	40	ヤマサちくわ株式会社	愛媛	58	八水蒲鉾株式会社
	2	丸本 本間水産株式会社	茨城	21	株式会社津久勝		41	有限会社まんてん.		59	愛南漁業協同組合
	3	株式会社丸きふたみ産業	群馬	22	赤城水産株式会社		42	カネ成海産		60	宝水産有限会社
	4	エスエス冷蔵株式会社	千葉	23	株式会社大一奈村魚問屋		43	有限会社まると水産		61	株式会社ヨンキュウ
	5	平冷プロマリン株式会社		24	有限会社鈴木安太郎商店	三重	44	有限会社丸久水産		62	壬生川漁業協同組合
	6	松前さくら漁業協同組合		25	株式会社SeaBank		45	株式会社飯田商店		63	愛南町水産課(町内の加工業者を対象)
	7	三印 三浦水産株式会社	26	千葉県漁業協同組合連合会	京都	46	舞鶴かまぼこ協同組合	64		三崎漁業協同組合	
	8	ひやま漁業協同組合 奥尻支所	27	有限会社スズ市水産	大阪	47	株式会社和	65	有限会社エスペランス		
青森	9	青森県漁業協同組合連合会	東京	28		株式会社喜代村	48	横田水産	66	遊子漁業協同組合	
	10	ぜんぎょれん八戸食品株式会社		29		共同水産株式会社	49	大阪府漁業協同組合連合会	67	今治市役所(市内の加工業者を対象)	
	11	株式会社山神		30		全水加工連販売株式会社	50	株式会社アプロジャパン	高知	68	村上海産(㈱カワクボ製作所水産事業部)
	12	株式会社ヤマイン		31	MSC(海洋管理協議会)	兵庫	51	兵庫県漁業協同組合連合会		福岡	69
	13	株式会社マルヌシ		32	一般社団法人日本ビジネス政策総合研究所		和歌山	52	株式会社財文水産		70
岩手	14	岩手県漁業協同組合連合会	神奈川	33	有限会社三富屋	島根	53	株式会社シーライフ	71		株式会社翔進産業
	15	鎌田水産株式会社	福井	34	小浜海産物株式会社	広島	54	有限会社桂馬商店	長崎	72	株式会社天洋丸
	16	釜石ヒカリフーズ株式会社		35	株式会社丸賢商店		山口	55	はねうお食品株式会社	大分	73
宮城	17	株式会社鮮冷	静岡	36	株式会社御前崎フーズ	徳島	56	徳島市漁業協同組合	宮崎	74	ミツイ水産株式会社
	18	株式会社塩釜魚市場		37	有限会社浅角		57	株式会社ヒロ・コーポレーション	鹿児島	75	風人丸
	19	宮城県漁業協同組合 石巻地区支所		38	静岡市水産物商業協同組合	76	有限会社水口松夫水産				
39	宇都宮水産株式会社	77		特定非営利法人エコ・リンク・アソシエーション							

(6) H29年度目詰まり指導 (68件)

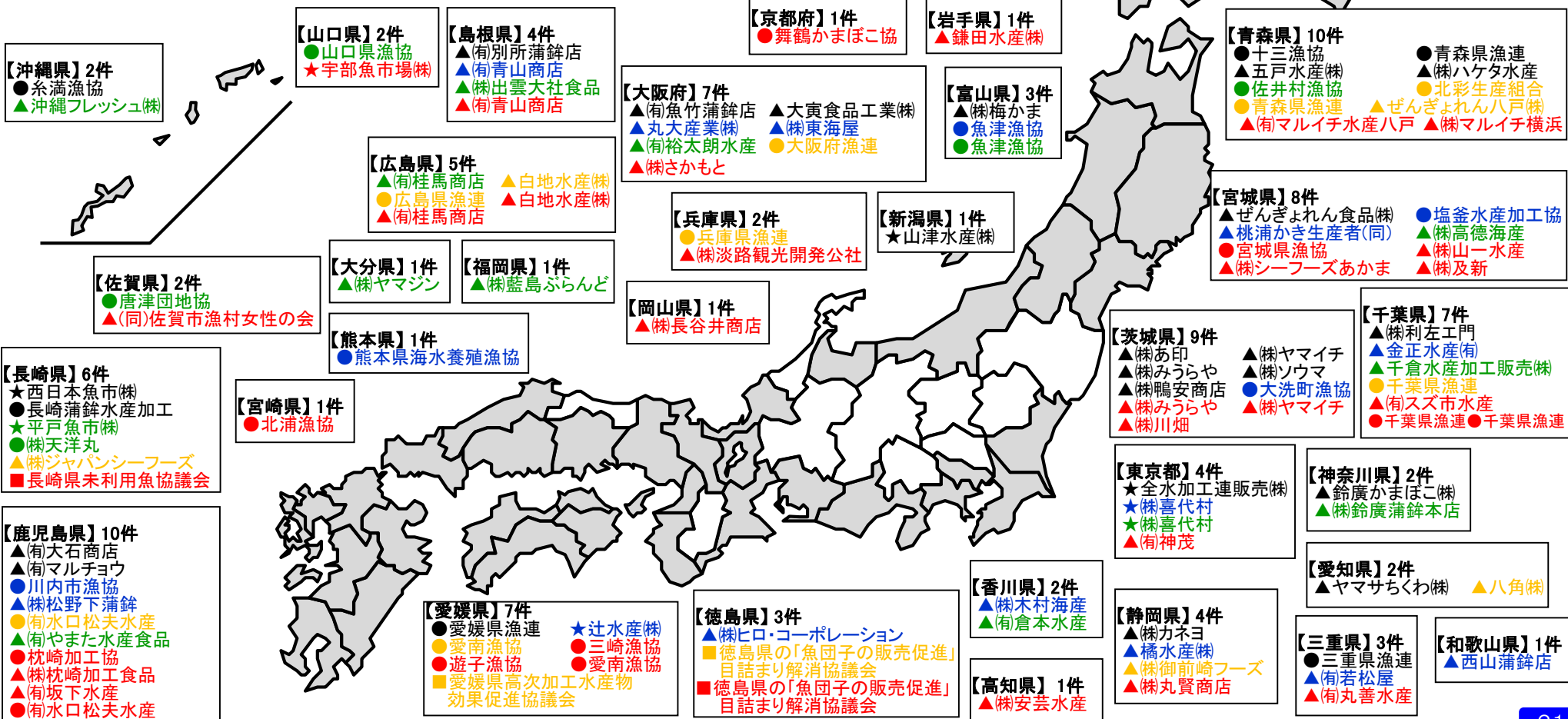
北海道	1	株式会社イチヤママル長谷川水産	茨城	17	株式会社みうらや	三重	35	有限会社丸善水産	徳島	52	有限会社榎本兵
	2	株式会社丸イ佐藤海産		18	小一商店		大阪	36		株式会社さかもと	愛媛
	3	株式会社スイコウ		19	株式会社ヤマイチ	37		利州株式会社	54	愛南漁業協同組合	
	4	松田漁業部	千葉	20	株式会社菊竹	兵庫	38	淡路水産株式会社	高知	55	株式会社安芸水産
	5	ニコー食品株式会社		21	金正水産有限会社		39	若男水産株式会社		福岡	56
青森	6	株式会社白神フードサービス		22	千葉県漁業協同組合連合会		40	有限会社今西食品	57		株式会社アクシュワン
	7	株式会社マルイチ横浜		23	有限会社スズ市水産		41	株式会社淡路観光開発公社	佐賀	58	株式会社唐津魚市場
	8	有限会社マルイチ水産八戸	東京	24	有限会社神茂		42	但馬漁業協同組合		59	合同会社佐賀市漁村女性の会
	9	有限会社渡辺水産		25	株式会社フーディソン	和歌山	43	有限会社西出水産	長崎	60	株式会社吉永
岩手	10	サンコー食品株式会社		26	株式会社喜代村		島根	44		有限会社青山商店	宮崎
宮城	11	株式会社山一水産	神奈川	27	長井水産株式会社	45		松江市産業観光部まつえ産業支援センター	鹿児島	62	
	12	株式会社シーフーズあかま		28	株式会社ハケタ水産 横浜営業所	46		有限会社かみや		63	枕崎水産加工業協同組合
	13	株式会社及新	新潟	29	株式会社シンレイ	岡山	47	株式会社長谷井商店		64	有限会社水口松夫水産
	14	株式会社阿部亀商店		静岡	30		株式会社丸賢商店	広島		48	株式会社山石
秋田	15	男鹿冷凍株式会社	31		石原水産株式会社	49	白地水産株式会社			66	石元淳平醸造
	山形	16	株式会社山形飛鳥		32	株式会社カネシンJKS	50	有限会社桂馬商店		67	有限会社坂下水産
愛知					33	株式会社はの字食品	山口	51	宇部魚市場株式会社	68	有限会社やまた水産食品
				34	株式会社カネク水産						

5. 目詰まり解消プロジェクト及び 効果促進プロジェクトへの助成

(1) 採択状況（新規案件数）

単位：件

実施者・年度	H25	H26	H27	H28	H29	計
★流通業者	3	2	3	0	1	9
●生産者団体等	9	7	7	8	10	41
▲加工業者	20	14	14	7	25	80
■効果促進プロジェクト	-	-	-	2	2	4
計	32	23	24	17	38	134



(2) H25年度採択のプロジェクト概要 (32件)

H25年度プロジェクト1/2

No.	事業者名	場所	プロジェクト概要
1	伏見蒲鉾株式会社	北海道 小樽市	食用に利用され難い北海道の雑魚・小魚について、練り製品加工技術を応用し、他の地産食材を副材料とした末端商品の製造、販売に取り組み、学校給食等への販路の構築を図る。
2	北海道漁業協同組合連合会	北海道 札幌市	単位ロットが揃わない、急激な水揚げ増等により価格が極端に安くなるなど問題を抱える北海道各地の地魚について、全道から集荷し、ロットを揃え、一次加工処理を含めた総合対策を講じることにより、販売先の確保、価値の向上を図る。
3	北海道漁業協同組合連合会	北海道 札幌市	水揚げ急増するブリ類及び国外消費の減退したスケトウダラについて、これらに対処するための加工機器の導入等により、新たな販路の開拓、消費拡大に取り組む。
4	株式会社山安	北海道 釧路市	食用に利用され難い小型サンマについて、新たな加工工程を加えて骨まで食べられる干物を開発し、その製造、販売を通じて消費拡大を図る。
5	八雲町漁業協同組合	北海道 八雲町	地元で養殖されているホタテガイについて、鮮度・品質管理を向上するための資材を導入し、国内外における販路の拡大、安定的な販売網の構築に取り組む。
6	十三漁業協同組合	青森県 五所川原市	5~10月にかけて安値となる十三湖産ヤマトシジミについて、組合自ら買い取り、浜値の安定を図るとともに、保存の効く商品の製造販売を通じて、消費拡大を図る。
7	株式会社ハクタ水産	青森県 平内町	品質保持等の面から出荷範囲の限定される活シジミについて、生産者団体の協力を得ながら保存・流通に利便のある商品の製造、販売に取り組み、安定した供給体制の構築、新たな販路の確保を図る。
8	青森県漁業協同組合連合会	青森県 青森市	水揚げ数量の大幅変動により、販売量や販売先が減少している青森産ホタテガイについて、新たな生産技術や包装技術の導入により、製品歩留まりの向上や長期供給体制の強化を図り、産地一体となって学校給食等への販売体制の構築を図る。
9	五戸水産株式会社	青森県 八戸市	混獲や大量漁獲により食用として利用され難い地元水産物について、新たな加工技術の導入による高次加工を施し、おさかな惣菜等として地元量販店等へ販売し、消費拡大を図る。
10	ぜんぎょれん食品株式会社	宮城県 塩竈市	身質などにより低級に格付されるアキサケ・サンマ等の水産物について、各地のJFとの連携のもと、調理提案とともに素材型商品の加工販売に取り組むことにより、様々な用途への利用拡大、消費拡大を図る。
11	株式会社ヤマイチ	茨城県 ひたちなか市	相場低迷が顕著な前浜のシラスについて、近年消費増加傾向にある釜揚げシラス製造ラインを増設し、東日本広域での消費拡大に取り組む。
12	株式会社あ印	茨城県 ひたちなか市	漁獲されるものの地場消費にとどまっているキズやスレ等規格外のタコ類について、国産タコ本来の味を追求した末端商品を開発し、消費拡大を図る。
13	株式会社みうらや	茨城県 神栖市	食用として利用されにくい小型のサバ等について、新たな鮮度管理・加工手段により、骨まで食べられる個食化対応の商品を開発し、消費拡大を図る。
14	株式会社ソウマ	茨城県 神栖市	魚体サイズ等により用途が限定されやすいサバ等の多獲性大衆魚について、必要な量だけ手軽に調理できるスティック状商品の製造、販売に取り組み、消費拡大を図る。
15	株式会社鴨安商店	茨城県 神栖市	全国的に資源増加傾向にあるマイワシについて、消費者ニーズに応じたパッケージ商品の加工に取り組み、中小量販店グループ等において商品情報・産地情報を発信しつつチルド・冷凍販売を行うことで、消費の拡大を図る。
16	株式会社利左工門	千葉県 南房総市	近年漁獲が増大するものの、流通されないギマについて、地元で培われた珍珠加工技術を応用した特産品を開発し、地元土産店等への販路を構築する。



「重量選別機」
によるニーズに
応じた選別。

2 (北海道漁業協同組合連合会)



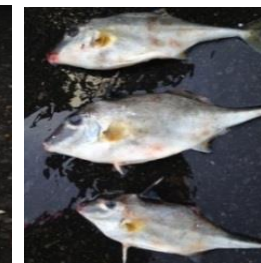
「横型スチー
マー」への原料
投入。加圧と蒸
気によって骨ま
で食べられる魚
を製造。

4 (株式会社 山安)



食べやすく、
手軽に調理で
きるサバス
ティック干物
(骨とり)

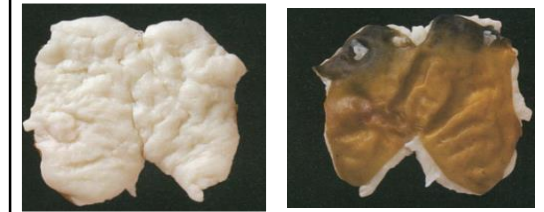
14 (株式会社 ソウマ)



ヌルヌルとした粘液を出し
トゲがある「ギマ」
未利用資源の活用
16 (株式会社 利左工門)

H25年度プロジェクト2/2

No.	事業者名	場所	プロジェクト概要
17	全水加工連販売株式会社	東京都中央区	ゴマサバのうち脂質・品質に優れたものについて、最適な冷凍フィレ加工ノウハウを構築し、量販店の協力を得た集中販売の実践により、消費拡大を図る。
18	鈴廣かまぼこ株式会社	神奈川県小田原市	大量水揚げされるものの流通にのらない地魚について、地元の魚市場、かまぼこ組合、森林組合との連携による共通ブランド商品を製造し、消費の拡大を図る。
19	山津水産株式会社	新潟県新潟市	大量水揚げ時等に安価に取引されるサバ等について、卸売業者である同社自ら加工機器等を導入し、輸入水産物が席巻していた地元学校給食等への安定供給体制の構築と、食用化の推進を図る。
20	株式会社梅かま	富山県富山市	有効利用されていないフグ等の魚皮について、失われた伝統食加工技術を掘り起し、観光・文化的価値を付加した特産品の開発、販路構築に取り組む。
21	株式会社カネヨ	静岡県焼津市	全国的に水揚げ増加が顕著な小型ブリについて、地元加工協との連携により、カツオの生利節加工技術を応用した末端商品を製造し、消費拡大を図る。
22	ヤマサちくわ株式会社	愛知県豊橋市	資源はあるものの漁獲されなくなったエソについて、地魚を使った練り製品を食べたいというニーズに応えるべく、加工機器を導入して末端商品の製造販売に取り組むことにより、消費拡大を図る。
23	三重県漁業協同組合連合会	三重県津市	魚体が小さい等価値の低い水産物について、骨まで食べられる商品を開発し、学校給食等に販売することにより、魚食普及と安定的な販路構築を図る。
24	有限会社魚竹蒲鉾店	大阪府大阪市	夏場以外に消費の停滞するハモについて、地場人気商品の製造を拡大するとともに、引き取り手のいない魚を使った地産品製造に取り組み、消費拡大を図る。
25	大寅食品工業株式会社	大阪府大阪市	市場で売れ残る多様な魚種について、魚種特性に応じたすり身及び蒲鉾商品の製造に取り組み、消費拡大を図る。
26	有限会社別所蒲鉾店	島根県出雲市	大量漁獲による価格下落が起りやすいトビウオやアジについて、蒲鉾技術を活用した無添加新商品の製造販売に取り組み、消費拡大を図る。
27	愛媛県漁業協同組合連合会	愛媛県松山市	大量上場等により安価となりやすい地元水産物について、これまでの小口による高コストかつ市場取引まかせの加工・流通・販売体制を見直し、大口で安定した供給が可能な量販店等への販路を拡大する。
28	西日本魚市株式会社	長崎県松浦市	大中型まき網漁業のサバやアジ等について、漁業者・蓄養業者との連携により、付加価値をつけ活魚等として販売し、消費拡大を図る。
29	長崎蒲鉾水産加工業協同組合	長崎県長崎市	九州地区で漁獲されるが未利用・低利用となっているコノシロ等について、生産者団体・試験研究機関等との連携のもと冷凍すり身加工に取り組み、蒲鉾業者への試験販売を行うとともに、学校給食向け新商品の試験販売を通じて、有効活用を図る。
30	有限会社マルチョウ	鹿児島県枕崎市	国際商品化したカツオと、水揚げ減少が続く地元多獲性大衆魚について、節加工技術の応用による高次加工製品を開発、製造し、消費拡大を図る。
31	有限会社大石商店	鹿児島県枕崎市	産地で安価に取引されている小型カツオについて、新たな加工機器を導入し、高次加工製品の製造を行うことにより、国内外での販路の拡大を図る。
32	糸満漁業協同組合	沖縄県糸満市	身が薄い等の理由により安価になってしまうソデイカについて、これまでの短冊形態での供給からスライスにした新商品を製造、販売し、漁獲物の有効活用、消費拡大を図る。



トラフグの皮にすり身をのせ、蒸したもの
 20 (株式会社 梅かま)



骨まで食べられる
 魚調理品を作る飽
 和蒸気調理器

23 (三重県漁業
 協同組合連合会)



トビウオを使った
 魚肉ウインナー

26 (有限会社別所
 蒲鉾店)



未利用・低利用魚の有効活用
 コノシロ (左)、シイラ (右)
 29 (長崎蒲鉾水産加工業協同組合)

(3) H26年度採択のプロジェクト概要 (23件)

H26年度プロジェクト1/2

No.	事業者名	場所	プロジェクト概要
1	株式会社オホーツク活魚	北海道 枝幸町	近年魚種の変化が激しい地元定置網の漁獲物について、漁獲時からの高鮮度流通を図り、付加価値の高い魚素材を提供することで消費の拡大を図る。
2	常呂漁業協同組合	北海道 北見市	地元での加工業者の減少により加工能力が年々低下しているホタテガイや地魚について、加工機器を導入し、組合として新しい商品を製造するとともに、直売店等を通じて、安心安全な常呂産水産物としての販売を強化する。
3	釧路市漁業協同組合	北海道 釧路市	漁獲増加傾向にあるものの食用として扱われていないマイワシについて、漁獲後の鮮度管理の改善、加工用原料としての確保、地域加工業者への原料供給、商品開発により、食用利用の向上を図る。
4	株式会社釧之助	北海道 釧路市	急激に水揚げが増加しているものの加工段階でボトルネックが生じている釧路産のサバについて、鮮度保持等に関して漁業者と協働するとともに、加工能力を向上することにより、釧路産ブランドの高付加価値商品の開発に取り組み、販路の拡大を図る。
5	大洋産業株式会社	北海道 釧路市	水揚げが減少傾向にあるアキサケについて、未利用部位や低品質品を活用した新製品の開発、製造に取り組み、資源の有効活用と消費拡大を図る。
6	桃浦かき生産者合同会社	宮城県 石巻市	漁業者の高齢化等により、一次処理が滞ってしまう養殖カキについて、国内では導入事例の少ない自動カキ剥き機を導入し、処理能力の増強を図るとともに、新商品及び新たなマーケットを開発し、漁業者手取りの確保と販売先への安定供給を図る。
7	塩釜水産加工業協同組合	宮城県 塩釜市	漁獲物構成の変化や価格低迷等目詰まりを抱える三陸産水産物について、域内加工業者との連携による原料確保を図るとともに、個食容量での商品開発に取り組むことで、消費拡大を図る。
8	大洗町漁業協同組合	茨城県 大洗町	地元では安価に取引されてしまう地魚について、お土産用商品等の製造、漁協直営店等での販売に取り組み、消費拡大、販路拡大を通じて漁業経営の安定に寄与する。
9	金正水産有限会社	千葉県 銚子市	地元で水揚げされるまき網漁獲物について、高精度な選別を行うことにより、食用（加工用原料）向けの流通量を向上させ、原料価格の安定化、消費の拡大を目指す。
10	株式会社喜代村	東京都 中央区	水産物流通ラインが停滞している福島産地魚について、超低温下での凍結・保管・解凍システムを構築するとともに、継続的な品質管理等を行い、新しい流通を創設する。
11	魚津漁業協同組合	富山県 魚津市	短期間に集中して水揚げされるなど、極端な値崩れを起こしやすいホタルイカについて、原料の洗浄や加工方法の改善による商品のレベルアップ、製品歩留まりの向上に取り組み、流通量及び販路拡大を図る。
12	橘水産株式会社	静岡県 沼津市	地元底びき網漁業者が漁獲する深海性の未利用漁や低利用魚等について、漁業者とともに鮮度管理の向上を図るとともに、これらを利用した煎餅や惣菜等加工品の新商品を開発し、産地情報やレシピ等を提供できる体制の構築と併せて、直接販売等することで消費拡大を図る。




地元で馴染みのないブリ若齢魚を使用した商品開発

1 (株式会社オホーツク活魚)



超高压技術を用いた自動カキ剥き機

6 (桃浦かき生産者合同会社)



超低温下での凍結・保管・解凍システム

10 (株式会社喜代村)



マイクロバブルで洗浄したホタルイカ

11 (魚津漁業協同組合)

H26年度プロジェクト2/2

No.	事業者名	場所	プロジェクト概要
13	有限会社若松屋	三重県伊勢市	漁獲されても流通に乗らない小型魚等の地魚について、練り製品技術に応用した新商品の開発を進めるべく、機器導入により加工ラインの改良を図り、少量生産ながら高付加価値型となる商品の開発等に取り組み、販路拡大を図る。
14	株式会社東海屋	大阪府大阪市	生産面では低品質化が進み、消費面では減退が続いている乾ノリについて、国外での消費スタイルを参考とした新たな商品の開発・製造に取り組み、国内外での消費及び販路の拡大を図る。(H29.12月兵庫県漁連に譲渡)
15	丸大産業株式会社	大阪府大阪市	資源回復傾向にあるものの需要が低迷しているコンブ、地場で生産、水揚げの増加しつつあるワカメ、シラス等について、塩昆布加工技術に応用した個食化対応商品の開発・製造に取り組み、国内外での消費及び販路の拡大を図る。
16	西山蒲鉾店	和歌山県印南町	水揚げ時期と商品需要期との乖離から有効活用できていないエソ・グチ等について、大口需要者ニーズに対応しつつ、盛漁期に水揚げされる地元水産物の有効活用に取り組み、漁業者との共存共栄を図る。
17	有限会社青山商店	島根県松江市	食用として利用価値の低い宍道湖産セイゴ等の地魚について、古くから継承している練り製品製造技術を使った新商品の製造販売に取り組み、消費拡大を図る。
18	株式会社ヒロ・コーポレーション	徳島県阿南市	沿岸漁業者が水揚げする小型や規格外の地魚について、漁業者とともに新商品の開発製造に取り組み、漁業者手取りの安定化、地場産水産物の消費拡大を図る。
19	株式会社木村海産	香川県さぬき市	一次加工が盛んな地元外に陸送されることにより、品質劣化等が著しいシラス等について、自社加工能力の増強及び多様化する商品ニーズに対応できる加工ラインを構築し、産地における付加価値の向上を図る。
20	辻水産株式会社	愛媛県宇和島市	水揚げの減少等により付加価値向上が喫緊の課題となっている大中型まき網漁獲物について、養殖業者との連携により活魚等としての付加価値を高め、生産者手取りの確保を図りつつ、漁獲から販売までの直接的な供給体制を構築し、消費拡大を図る。
21	熊本県海水養殖漁業協同組合	熊本県天草市	産地間競争の激化等により販売力の強化が求められている養殖ブリ等について、未利用部位を使った新商品や、賞味期限の長い個食化対応商品の開発製造に取り組み、国内外での販路拡大を図る。
22	川内市漁業協同組合	鹿児島県薩摩川内市	脆弱な物流体制や販路に起因して、水揚げの制限や価格低迷が生じている地魚について、漁協集出荷体制の強化及び販路拡大に取り組み、漁業者手取りの向上と消費拡大を図る。
23	株式会社松野下蒲鉾	鹿児島県枕崎市	地元で未利用、低利用となっているシラ・ツムブリ等について、品質・衛生管理を強化しつつ、すり身の増産、個食化対応商品の製造販売に取り組み、学校給食等への販路の拡大を図る。



高機能凍結機による地魚の有効活用

16 (西山蒲鉾店)



利用価値の低い宍道湖産セイゴを用いた商品

17 (有限会社青山商店)



フードカッター(左)を使用した地魚団子(右)

18 (株式会社ヒロ・コーポレーション)



保冷車の導入による漁協出荷体制の強化

22 (川内市漁業協同組合)

(4) H27年度採択のプロジェクト概要 (24件)

H27年度プロジェクト1/2

No.	事業者名	場所	プロジェクト概要
1	北海道漁業協同組合連合会	北海道札幌市	道東地区に水揚げされるイワシ、サバや小サイズの鮮魚について、道内でも需要増が期待される干し製品の消費拡大を図り、干物加工業者の魚種転換に先進的に取り組む。
2	歯舞漁業協同組合	北海道根室市	高圧容器洗浄機を導入し、鮮魚用ポリ函の供給が停滞しない体制を構築。衛生管理の向上、取扱のないギンポ等の付加価値向上を図る。
3	株式会社西條	北海道名寄市	冷凍設備及び鮮度維持のための設備の導入により、地場産の鮮魚類を刺身用として通年提供し、消費の拡大を図る。
4	株式会社山下水産	北海道寿都町	大漁時にイカナゴ等の原料を冷凍保管し、イカ冷凍原料の解凍技術を応用した解凍機を使用することで、甘露煮等に加工する体制を構築し、大量水揚げ時における廃棄量の減少を図る。
5	佐井村漁業協同組合	青森県佐井村	深絞り真空包装機の導入により、ホタテガイボイル加工品の生産能力の向上、製造コストの削減及び品質の向上を図り、生協ほか国内外への販路拡大を目指す。
6	株式会社高德海産	宮城県石巻市	養殖生餌やかまぼこの原料となる小型タラ等について、三枚おろしまでの工程を機械化することで、大量生産を図り、フライ・魚スティック、竜田揚げ等、販売先の需要に沿った商品の開発を行う。
7	千倉水産加工販売株式会社	千葉県南房総市	規格外で小さいサバやサンマを煮ることで、生臭みを無くし、香ばしさをプラスした商品を生協へ販売する。
8	株式会社喜代村	東京都中央区	前事業を踏まえ、移動可能なコールドチェーンシステムを産地に設置、かつ消費地まで超低温の状態を維持し、刺身商材としての広域流通体制を構築する。
9	株式会社鈴廣蒲鉾本店	神奈川県小田原市	秋季に漁獲が多くなり、手作業では処理に限界がある小イサキ等を処理することができるフィッシュカッターを導入し、「小田原地魚かまぼこ」の安定生産を実現する。
10	小浜海産物株式会社	福井県小浜市	廉価となる小型魚について、三枚卸機の導入により加工する原料魚の拡大、自社主力商品(ささ漬け)等、商品の多様化、増産に取り組む。
11	魚津漁業協同組合	富山県魚津市	大量水揚げ時に値崩れを起こすフクラギ(ブリの当歳魚)等について、鮮魚中心の流通を見直し、集中時の体制構築、ワンフローズン商品の開発等により、産地で食べられる味をそのまま消費者に届ける販売体制を構築する。
12	木村水産株式会社	滋賀県彦根市	家庭用の塩焼き鮎を冷凍流通しているが、現状の緩慢凍結では、解凍後のドリップが発生するので、液化窒素による急速凍結を行い、より品質の高い加工向け冷凍鮎の供給を図る。
13	有限会社裕太朗水産	大阪府泉佐野市	トンネルフリーザーを導入し、鮮度の良いイワシシラスを生シラスで凍結保存することで出荷調整を行うとともに、飲食店、スーパー、回転すし等の寿司ネタとして、消費量の増加を図る。



「乾燥機」を導入して、道内では珍しい干物製造

1 (北海道漁業協同組合連合会)



「解凍機」を導入して、魚の芯まで均等に解凍

4 (株式会社山下水産)



小型魚の「三枚卸機」を導入し自社主力商品を拡充

10 (小浜海産物株式会社)



小ロット単位の冷凍に適した「バッチ式フリーザー」

12 (木村水産株式会社)

H27年度プロジェクト2/2

No.	事業者名	場所	プロジェクト概要
14	株式会社出雲国大社食品	島根県 出雲市	トビウオ等安価となった水産物を買取り、これをレトルトおでんやレトルト惣菜など常温保存が可能な商品に加工し、供給する。
15	有限会社桂馬商店	広島県 尾道市	3Dフリーザーを導入し、年間を通じて良質な原材料魚の安定確保と商品の安定供給体制を構築。原魚100%使用したすり身や未利用魚を原料とした新商品の開発を行う。
16	山口県漁業協同組合	山口県 下関市	移動販売車を整備し、漁協の直営店「萩魚」を基点として地域内各所に出向き、ロットが揃わない等で流通しない地魚を消費者に直接販売する体制を構築する。
17	有限会社倉本水産	香川県 多度津町	低温乾燥機の導入により、生産能力を増強、漁獲量に応じたシラス類の加工処理体制を構築する。また、冷蔵保管庫の導入により、高品質な製品販売に取り組む。
18	株式会社藍島ぶらんど倶楽部	福岡県 北九州市	短期間に集中して水揚げされる地元のサワラ等の水産物について、冷凍保存設備を構築するほか、作業スペースを拡大し、漁師感あふれる商品需要に応える体制を整備する。
19	唐津水産団地協同組合	佐賀県 唐津市	餌料に向けられていた小型魚等を組合で再選別、高鮮度のまま凍結することで、加工原料を確保するとともに、組合員とともに新商品を開発し規格外魚の有効活用を図る。
20	平戸魚市株式会社	長崎県 平戸市	量販店との直接取引により、活魚の流通体制を構築。市場での選別を高度化し、規格をそろえ、シャーベットアイスを用いた高鮮度流通体制を構築する。
21	株式会社天洋丸	長崎県 雲仙市	試験的に行っている脂のあるカタクチイワシの凍結を本格化し、飲食店向けの商材として販売。餌になるようなアジ、サバについて、活かして出荷日を調整することで鮮魚出荷の安定化を図る。
22	株式会社ヤマジン	大分県 佐伯市	学校給食等から地場の水産物を使用した商品提案を求められており、低利用魚・未利用魚を用いて、これに対応するためのスチームコンベクション等の機器を導入し、食用化を推進する。
23	有限会社やまた水産食品	鹿児島県 阿久根市	地元で水揚げされるキビナゴ等について、多様化する消費者スタイルに沿った商品の製造販売に取り組むべく、小口、高鮮度、低コストの加工体制を構築し、食用化、高付加価値化を図る。
24	沖縄フレッシュ株式会社	沖縄県 那覇市	これまで試験販売を重ねた「焼きあご白だし、だしもずく」の本格製造、販売に取り組み、酢モズクのための供給体制から脱却し、新たなモズク需要を創出する。



地魚すり身によるレトルトおでん試作品

14 (株式会社出雲国大社食品)



流通しづらい地魚を「移動販売車」で直売

16 (山口県漁業協同組合)



漁師感あふれる商品の開発「サワラたたき」

18 (株式会社藍島ぶらんど倶楽部)

(5) H28年度採択のプロジェクト概要 (17件)


H28年度プロジェクト

No.	事業者名	場所	プロジェクト概要
1	株式会社丸きふたみ産業	北海道 釧路市	サケのヘッドカッター及び加工ライン一式を導入し、ブナザケ等を干物等加工用原料として活用するほか、頭部を健康食品等に利用するなど、資源の有効活用と消費拡大を図る。
2	北彩漁業協同組合	青森県 むつ市	高性能な急速冷凍機と冷凍前処理機を導入し、評価の低い小型サイズの養殖サーモンを消費者ニーズに合った新商品に加工し、通年販売を図る。
3	ぜんぎょれん八戸食品株式会社	青森県 八戸市	大規模な投資の必要がない選別処理ラインを開発するとともに、従来需要が少なかった魚種・サイズの高鮮度保持することで、需要の拡大を図る。
4	青森県漁業協同組合連合会	青森県 青森市	高精度の新型X線検査装置を導入し、従来方式では難しかった小型貝類等の微細な異物除去を徹底し、学校給食等へより安全な製品を供給する。
5	株式会社山形飛鳥	山形県 酒田市	従来扱っていた冷凍イカに加え、生イカも原料として即座に解体処理・冷凍冷蔵保管できる体制を構築する。端材は惣菜向けに、皮は菓子メーカー、肝は調味料に向けるなど有効活用を図る。
6	千葉県漁業協同組合連合会	千葉県 千葉市	漁協とのネットワークを活用し、加工受入体制を確保。急速凍結の上、魚肉を整形した加工製品(魚肉メンチ、魚肉コロッケの半製品等)の製造に取り組み、千葉県産水産物の消費拡大を図る。
7	株式会社御前崎フーズ	静岡県 御前崎市	需要の拡大が見込まれるラーメン店や、食塩のかわりに出汁を利用する個人消費者向けに、未利用・低利用の水産物を利用した”だし商品”を開発・製造して利用の増大を図る。
8	八角株式会社	愛知県 東海市	連携先である佃煮製造業者が加工したカタクチイワシすり身を仕入れ、通年需要のある揚げ物等に加工し、量販店や外食、学校給食等に販売する。
9	大阪府漁業協同組合連合会	大阪府 岸和田市	移動販売車を導入し、大阪産魚介藻類の総合的なPR、調理手法や旬の情報について、消費者に直接伝える販売に取組み、消費拡大と認知向上を図る。
10	兵庫県漁業協同組合連合会	兵庫県 明石市	量販店と連携して、従来扱っていた地魚鮮魚に加えて調理簡易商品(干物やフリーズドライ化した商品)を開発・販売することにより販路拡大を図る。
11	広島県漁業協同組合連合会	広島県 広島市	新型洗浄機を導入し、カキ殻混入防止、作業効率や歩留まりの改善、取扱量増加等を図る。また、パン粉付け機を導入し、学校給食や外食等に「小イワシフライ」を供給する。
12	白地水産株式会社	広島県 江田島市	砕水の供給体制を確立し、漁獲時から製品まで一貫した鮮度保持体制を構築するほか、高品質な「ラウンドIQFイワシ」、「ドレスIQFイワシ」を増産し、カタクチイワシの消費拡大を図る。
13	愛南漁業協同組合	愛媛県 愛南町	新しい氷ハイブリッドアイス製造機の導入により、首都圏等大消費地への鮮魚流通の確立を図るとともに、輸送コスト(送料、資材)の低減を図る。
14	株式会社ジャパンシーフーズ	福岡県 福岡市	開発したアジスライスのカップ容器に自動的に充填する製造装置を導入し、生食用食材としての消費拡大を図る。
15	有限会社水口松夫水産	鹿児島県 長島町	消費者ニーズに対応した商品製造のための機器を導入し、まき網で混獲されるも流通しにくい漁獲物や、地元では加工されていない養殖魚等を対象として、多様で新たな加工品の製造・販売に取り組む。
16	徳島県の「魚団子の販売促進」目詰まり解消協議会	徳島県 阿南市	小魚や規格外の魚を「魚団子」に加工し販売する株式会社ヒロ・コーポレーションが実施した目詰まり解消プロジェクトについて、漁業者ならではのレシピを開発し販売するとともに、イベント参加等で商品の普及を図る。
17	愛媛県高次加工水産物効果促進協議会	愛媛県 松山市	県内産水産物のこれまでの市場流通を見直し、高次加工のうえ、量販店等へ販売する愛媛県漁業協同組合連合会が実施した目詰まり解消プロジェクトについて、この効果の促進及び普及のため、展示試食会や研修会を行う。



開き機を導入し、高品質な生イカ加工品を製造

5 (株式会社山形飛鳥)



カタクチイワシすり身を用いた揚げ物加工

8 (八角株式会社)



保存可能な生食用商品の開発

14 (株式会社ジャパンシーフーズ)

※No. 16,17は効果促進プロジェクト

(6) H29年度採択のプロジェクト概要 (38件)

H29年度プロジェクト1/3

Ⅲ. 流促センターの活動
5. 目詰まり解消プロジェクトへの助成

No.	事業者名	場所	プロジェクト概要
1	株式会社スイコウ	北海道登別市	食中毒意識の高まり等により活魚としての需要が低迷傾向にあるヒラメ等について、急速冷凍機等の加工機器を導入し、消費者のニーズに即したフィレ等の加工製品の供給による流通量の増加を図る。
2	株式会社マルイチ横浜	青森県野辺地町	調味料として商品価値は高いが、設備がないため廃棄されているホタテの煮汁について、衛生的な煮汁が排出できるスチーマー及び排出パイプライン、専用回収タンクを導入し、廃棄していた煮汁の有効活用を図る。
3	有限会社マルイチ水産八戸	青森県八戸市	餌料向けで安価に取引されていた小型サバ等について、高精度選別機を導入し、選別時間の短縮と選別精度の向上を図ることで、加工業者等の需要者ニーズに応じたサイズの提供と自社でも加工を行い食用化率の向上を図る。
4	鎌田水産株式会社	岩手県大船渡市	従来ミール原料や餌料用に安価で販売せざるをえなかった小型サイズのサンマ等について、フィレマシン等の加工機器を導入し、食用となる新商品を開発、大船渡地区全体の食用加工の推進、付加価値向上を図る。
5	株式会社及新	宮城県南三陸町	地域によっては、葉の部分だけが取引される、廃棄されるなど、食用利用度が低いメカブについて、包装機を導入しニーズに即した新たな包装形態（スパウトパック）を採用し、流通促進を図る。
6	宮城県漁業協同組合	宮城県石巻市	離島で水揚げされる水産物について、海水シャーベット製氷機を導入し、漁獲時から出荷までの鮮度管理を行い、市場取引の改善と飲食店等の直接取引で流通量の拡大を図る。
7	株式会社山一水産	宮城県石巻市	地元需要の増大する冬季以外には廃棄等もされてしまう養殖カキについて、品質を劣化させずに冷凍できる新たな技術を導入し、冬季に限らず一年を通じて、水揚げできる生産体制及び遠方需要に対応できる流通体制を構築する。
8	株式会社シーフーズあかま	宮城県塩竈市	近年消費者に注目されてきてはいるものの、販売先が限られ十分に需要に応えていないアカモクについて、自動充填袋詰機械を導入し、商品の個食化対応を強化することで、機能的食品等として新たな販売拡大を図る。
9	男鹿冷凍株式会社	秋田県男鹿市	男鹿市は県内有数の水揚げ地だが、地元ではこれを加工する業者がほとんどなく、県外に出荷され安価に取引される地魚について、高鮮度保存による加工体制を整備し、地元物産館や量販店等への通年供給を図る。
10	株式会社ヤマイチ	茨城県ひたちなか市	コンビニ等での販売が増え、高精度な異物除去が求められるシラスについて、フグや木片等の異物を除去できる色彩選別機を導入し、安心安全なシラスの安定供給を図る。
11	株式会社みうらや	茨城県神栖市	カスゴダイ等の低利用な地魚について、レトルト殺菌装置を導入し、ご飯の素などの冷凍商品を常温保存可能な商品等のニーズに即した商品開発を行い、供給する。
12	株式会社川畑	茨城県神栖市	水揚げが増えているが低利用となっているマイワシ・サバについて、骨まで柔らかく、個食包装、常温対応、減塩といった消費者ニーズに即した商品を開発して販売する体制を構築する。
13	千葉県漁業協同組合連合会	千葉県千葉市	魚肉を整形した加工製品（魚肉メンチ、魚肉コロッケの半製品等）の製造の際の原魚処理が手作業であるために生産能力に限界があることから、フィレ加工機等を導入して、千葉県産水産物の消費拡大を図る。



「アニサキス検査機」の導入による食中毒意識への対応

1 (株式会社スイコウ)



消費者ニーズに即したメカブの新たな包装形態の導入

5 (株式会社及新)



ハイブリッドアイスに1分間浸漬された冷凍カキ

7 (株式会社山一水産)



「レトルト殺菌機」による常温対応商品の開発

12 (株式会社川畑)

No.	事業者名	場所	プロジェクト概要
14	千葉県漁業協同組合連合会	千葉県千葉市	業務用には適さず、過剰在庫となっている千葉県産海苔について、穴明け機を導入し、乾海苔を焼きのりに加工する過程で、微細な穴をあけることで食感等を向上させ、流通量の拡大を図る。
15	有限会社スズ市水産	千葉県南房総市	地元の定置網等で水揚げされるものの大半が餌料向けに仕向けられている低利用魚について、深絞り真空包装機を導入し、野菜と調味液をセットにしたマリネ等の消費者ニーズに即した商品を開発し生協等へ販売する。
16	有限会社神茂	東京都中央区	東京のはんぺん製造業の衰退により利用が減少しているサメについて、新たな商品として卵白を卵黄に置き換えて卵焼きのような製品を開発し、若い世代をターゲットに商圏を拡大する。
17	株式会社丸賢商店	静岡県焼津市	小型のイワシ等の低利用水産物について、練り製品の袋詰め作業を効率化することで小口化等の需要に応じるとともに、イワシ等を利用した新商品を開発して学校給食等への販売ルートの構築を図る。
18	有限会社丸善水産	三重県鳥羽市	需要の低迷する4月から5月にかけても水揚げされるが、極端に安価となり廃棄されることもある三重県産カキについて、冷凍保管庫を導入し、冷凍したカキを計画的に在庫することで、需要に応じた供給を行う。
19	舞鶴かまぼこ協同組合	京都府舞鶴市	水揚げ変動の大きい水産物について、冷凍機等を導入し、組合にてすり身加工まで行うことで、高鮮度な原料魚やすり身のストックによる計画的なねり製品の生産体制の構築と未利用のアイゴ等も有効活用を図る。
20	株式会社さかもと	大阪府茨木市	シラスよりも手間とコストがかかるため製造が減少傾向にある淡路島産ちりめんについて、選別機械の導入により、加工コストの縮減を図るとともに、ちりめんのスモークを開発して消費拡大を図る。
21	株式会社淡路観光開発公社	兵庫県淡路市	サイズが小さい等で低利用の地魚について、調理殺菌機器等を導入し、骨まで食べられる魚やほぐし身等に加工し、自社店舗や介護施設等への流通の拡大により、漁業者の所得向上等を図る。
22	有限会社青山商店	島根県松江市	漁獲が不安定な地魚について、高性能な凍結機を導入し、ねり製品の原料や製品を安定的に確保し、学校給食や百貨店等からの大量注文にも対応できる体制を整える。
23	株式会社長谷井商店	岡山県岡山市	県内でしか消費されにくいヒラや安価となるハモ等について、開発したちぎり天タイプのだつ揚げなどの練製品による食用化を推進するため、急速凍結機等を導入して百貨店等に販売する。
24	有限会社桂馬商店	広島県尾道市	時期を外れると極端に安くなり、低利用となっているハモについて、全量を買取り、焼き機等を導入して需要に応じたハモの蒲焼き・ハモ皮商品の製造ラインを効率化して量産を図る体制を構築する。
25	白地水産株式会社	広島県江田島市	イリコ製造にとって良質な原料であるが、シラスの生産が優先されて低利用資源となっている漁期前半のカタクチイワシについて、セイロ分離機を導入し効率化を図るとともに、無塩イリコの生産体制を構築する。
26	宇部魚市場株式会社	山口県宇部市	クロダイ等の低利用魚や水揚げ集中により魚価が低迷する多種で小ロットの地魚について、フィレマシンを導入して鮮魚加工の効率化を図り、学校給食やスーパー等への供給拡大を図る。



微細な穴をあけることで海苔の食感を向上

14 (千葉県漁業協同組合連合会)



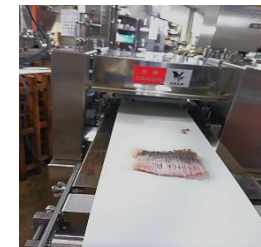
伝統的なはんぺんとして利用されているサメ

16 (有限会社神茂)



「燻製機」によるスモークちりめんの開発

20 (株式会社さかもと)



スライサーでカットされたヒラ

23 (株式会社長谷井商店)

No.	事業者名	場所	プロジェクト概要
27	三崎漁業協同組合	愛媛県伊方町	集中水揚げ等により安価に取引されてしまう地元水産物について、急速冷凍機を導入し、冷凍魚や冷凍加工品を製造販売して市場外流通へのシフトを図り、販売を拡大する。
28	遊子漁業協同組合	愛媛県宇和島市	消費地市場の相場に左右されやすい養殖マダイ等について、加工機器の導入により、加工品の取扱量を増やし、漁業者の所得向上を図るとともに、学校給食からの要望に応えることで供給頻度の増加を図る。
29	愛南漁業協同組合	愛媛県愛南町	これまでの養殖マダイを中心とした大型活魚車による首都圏への輸送に、機動性の良い小型活魚車を加えることで、町内で水揚げされ、首都圏からの引き合いも強い天然魚等の集荷も効率的に行う体制を構築する。
30	株式会社安芸水産	高知県安芸市	産地限定の供給にとどまっていた生シラスについて、特殊冷凍機を導入し、広域流通が可能な冷凍品の商品化に取り組み、市場外流通での販路及び流通量の拡大を図る。
31	合同会社佐賀市漁村女性の会	佐賀県佐賀市	漁協の共販を通じて出荷されるが、キズや異物混入等で販売後の返品が発生し、廃棄処分されることもある海苔について、充填機等を導入し、佃煮やスナックノリ等に加工の上、百貨店等に販売し消費拡大の強化を図る。
32	北浦漁業協同組合	宮崎県延岡市	水揚げが増えているイワシについて、迅速な水揚げ体制、水揚げ時の低温管理の徹底と耐久性・保冷性を兼ね備えた魚缶による流通時の鮮度管理により、加工用への供給増を図る。
33	有限会社水口松夫水産	鹿児島県長島町	まき網で混獲されるが流通しにくい漁獲物や養殖魚等を対象とした鮮魚や冷凍品での出荷に対して、加熱調理した加工品の要望も多いことから、加熱調理機等を導入して新たな加工品の製造・販売に取り組む。
34	有限会社坂下水産	鹿児島県錦江町	地元では加工機能がなく、域外に安価で鮮魚出荷されてしまう地魚について、冷蔵庫や加工機器を導入し、ニーズに応じた加工品を開発するとともに、移動販売車を導入して地元高齢者等への販売体制を強化する。
35	枕崎水産加工業協同組合	鹿児島県枕崎市	重量選別されずに水揚げされるB級品のカツオについて、選別機を導入して多段階に選別を行い、サイズ毎のニーズに応じて組合員に供給することで、加工品の商品開発の促進、流通量の増加を図る。
36	株式会社枕崎加工食品	鹿児島県枕崎市	粗悪に取り扱われる鰹節製造の際に発生する削り粉等の副産物について、高度な衛生管理の導入により、高品質の出汁パックなど、消費者ニーズに合った簡便性のある商品を開発する。
37	徳島県の「魚団子の販売促進」目詰まり解消協議会	徳島県阿南市	小魚や規格外の魚を「魚団子」に加工し販売する株式会社ヒロ・コーポレーションが実施した目詰まり解消プロジェクトについて、漁業者ならではの一年を通じた商品を開発販売するとともに、イベント等で商品の普及を図る。
38	長崎県未利用魚活用促進協議会	長崎県長崎市	未利用魚を原料として冷凍すり身に製造する長崎蒲鉾水産加工業協同組合が実施した目詰まり解消プロジェクトについて、すり身製造業者へ技術を普及するとともに、商談会等で商品の普及を図る。



学校給食向けに開発された養殖ダイの角切商品

28 (遊子漁業協同組合)



「特殊冷凍機」により凍結され、保管ののち、流水で解凍された冷凍生シラス

30 (株式会社安芸水産)



養殖魚の味噌漬け等開発した高次加工商品

33 (有限会社水口松夫水産)



高齢者や買い物の時間のない人への消費拡大のための「移動販売車」の導入

34 (有限会社坂下水産)

※No. 37, 38は効果促進プロジェクト

IV. 目詰まり課題や取組のまとめ

1. 漁協や加工業者等

○ 地域による条件の違いから単純な類型化は難しいが、「未利用資源」「規格外」「資源増加」「ロット集約」「食べやすい（ファストフィッシュ等）」「輸入品対抗」「市場外」等がキーワード。

未利用・低利用魚種を活用した商品開発

- ・長崎地区のコノシロ・シイラ等（長崎蒲鉾加工協：長崎県）
- ・小田原の流通されない地魚（鈴廣かまぼこ（株）：神奈川県）
- ・宍道湖産のセイゴ等地魚（有）青山商店：島根県）

規格外（サイズ外など）の魚を活用した商品開発

- ・様々なサイズの魚をつかった干物（株）ソウマ：茨城県）
- ・小型カツオによる高品質な節（有）大石商店：鹿児島県）
- ・小型等規格外のサンマを利用した骨まで食べる干物（株）山安：北海道）

市場で売れ残る魚の有効活用

- ・夏場以外売れ残るハモ商品の製造販売（有）魚竹蒲鉾店：大阪府）
- ・地元で消費しにくい水産物の高鮮度広域流通（株）オホーツク活魚：北海道）

大量水揚げによる目詰まり（魚価低迷、休漁）の解消

- ・小型シジミの冷凍食品の開発（十三漁協：青森県）
- ・トビウオ製品の普及による需要の拡大（有）別所蒲鉾：島根県）
- ・大漁時に安価になる旋網漁獲物の卸売業者による直接販売（平戸魚市（株）：長崎県）

資源増加傾向魚種の需要創造、円滑流通

- ・マイワシ末端商品の開発・普及（株）鴨安商店：茨城県）
- ・ゴマサバ加工品の開発・普及（全水加工連販売（株）：東京都）
- ・急増する天然ブリの品質管理・高次加工（北海道漁連）

地場養殖水産物のマーケティング強化

- ・新製法によるボイルホタテ加工と供給先の拡大（青森県漁連）
- ・超高压による脱殻殻付きカキ（新商品）の供給（桃浦かき生産者（同）：宮城県）

供給過剰の魚種を他の加工品の代用品として活用

- ・カツオ生利加工技術による天然ブリの加工（株）カネヨ：静岡県）
- ・大半が非食用とされているマイワシの食用利用（釧路市漁協：北海道）

輸入品に対抗（食べやすい国産水産物を商品化）

- ・養殖ギンザケ等について、骨取り、皮取りなどによる簡易調理向け商品の開発、販売実践（ぜんぎよれん食品（株）：宮城県）

単位ロットに満たないものを広く集荷し生鮮出荷又は加工

- ・小ロットの水揚げ物を集荷・選別して需要者ニーズに応える（北海道漁連）

漁協、漁連の市場外流通の活動

- ・量販店等への直納を目指した高次加工へのチャレンジ（愛媛県漁連）
- ・域内における水産物サプライチェーンの再構築（山口県漁協）

国外での販売を視野に入れた商品開発

- ・常温で長期保管可能な養殖ブリ加工品の開発（熊本県海水養殖漁協）
- ・新たな冷凍技術による高鮮度冷凍カキの周年供給（株）山一水産：宮城県）

産地でしか味わえない「おさかな」を消費者に

- ・漁師感あふれるサワラ加工品を大消費地に（株）藍島ぶらんど倶楽部：福岡県）



刺身用に加工された赤カレイ（北海道漁連）



小田原漁港で水揚げされた小イサキ等を有効活用（鈴廣かまぼこ（株））



移動販売車による水産物の販売（山口県漁協）

2. 小売業者や外食業者等

- スーパーでは、ファストフィッシュの取組に加えて、地魚の取り扱いを強化する企業も。
- 外食業者は、産地からの情報発信に期待。

(1) スーパー

簡便ニーズに対応したファストフィッシュや惣菜商品の充実

- ・ 魚売場だけでなく、日配コーナー（パウチした商品等）、惣菜コーナーでの魚の扱いが増加。（ファストフィッシュ）
- ・ 個食化、簡便化をテーマにメーカーとともに商品開発。加工業者は深絞り真空包装機や飽和蒸気調理器の導入が増加。

地魚の売場拡大と料理法など接客知識の教育

- ・ カタログ販売で好評の北陸の魚を従業員教育し店頭販売。（東海コープ：愛知県）
- ・ 地魚販売を強化したが、関西方面の店舗で商品知識が不足しており、和歌山中央卸売市場から従業員教育のため派遣。（イトーヨーカドーの大阪の店舗）

(2) 鮮魚店

小規模店は売場作り等、外部ノウハウを導入する必要

- ・ 静岡の洞江水産は、店舗運営の売場作りや価格設定などの指導を繁盛店（鮮魚たかぎ）から指導を受け、対策実施。

(3) 外食

外食チェーンは産地から積極的な情報発信に期待

- ・ メニュー担当がバイヤーも兼ねており、スーパーのバイヤーのように現地に行く暇がない。お勧めの魚などは産地から情報発信して欲しい。（外食コンサルタント）

(4) 卸売業者

加工部門を強化することで、取扱量の増大を狙う

- ・ 地元水産物の活用のため、加工機器導入や販路開拓。（山津水産：新潟県）
- ・ 地域の魚食普及の中心として「魚食普及まつり」を開催。（名古屋市中央卸売市場）



深絞り真空包装機



深絞り真空包装商品



地魚売場の拡大



スライス斜め切り機械

～ トピック ～

魚介類をスーパーで購入する人が70%

（平成26全国消費実態調査）

→ 購入先順位は

- | | | | |
|----|-------|-----------|-----|
| 1位 | スーパー | 4位 | 百貨店 |
| 2位 | 一般小売店 | その他は通信販売等 | |
| 3位 | 生協・購買 | | |

（世帯主の購入先、品目別1世帯当たり1か月間の支出より）

大型の鮮魚専門店が人気

- 消費者がお店を選ぶポイントは「魚の鮮度や品質が良いこと」であり、教える従業員がいることが大切であると考えられる。
（流促センター 魚食に関するアンケートより）
角上魚類（平成25年の売上げ248億円）等は、対面販売が人気の理由の一つである。

包材、什器メーカーによる提案

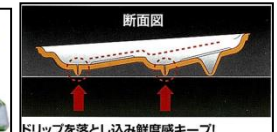
-
- ・ 刺身の少量容器の工夫
 - ・ 丸魚陳列什器（氷排出口、ホース内蔵）
 - ・ 魚がおいしく見えるLEDライト



少量刺身容器



刺身がラップで
つぶれないブ
リッジ形状容器



断面図
ドリップを落とし込み鮮度感キープ!

鮮度アップし拡販

3. 給食等

○ 学校給食への食材提供ノウハウが共有されていない。

学校給食のニーズに応じた食材の供給

- 平成29年度の目詰まり解消プロジェクトでは、学校給食対策を優先採択枠として設けたところ4件の事業者が取り組んでいる。〔2漁業協同組合、2社〕

給食へのアプローチ法が分からない水産業者と給食・教育関係者のマッチング

- 水産物を納入したいが、アプローチ法がわからない者に対し、給食・教育関係者とマッチングをはかるため、流促センターが給食会等と魚食普及セミナーを企画。

〔酒田市教育委員会、千葉県学校給食会、栃木県学校給食会、岡山県学校給食会 島根県学校給食会〕

食べやすいメニューの要望に応える一方、骨付き魚の提供も必要

- 魚には骨があることを意識させるメニューと、骨無しあるいは骨を柔らかくしたメニューの使い分け。家庭での魚食推進により骨のある魚を取り入れる努力をしている。（酒田市教育委員会）
- 一方で「子供が骨をのどにかけると、親からクレームが来るので骨付き魚は取り扱いたくない。」との声も。

給食への水産物提供ノウハウを蓄積し、流促センターが発信

- 食べ残し率の低減。
 - 低単価かつ短時間、大量調理に向く一次、二次加工素材。
- 〔パン粉つきフィレ（ノロゲンゲなど未利用魚活用）
すり身（規格外小魚：スープの浮き身ほか応用が利く素材として）
トビウオの出汁絞りがら（ふりかけ素材として）〕

- 介護食、病院食のノウハウを蓄積し、流促センターから発信。
- 病院食向けの商品は、多くのシェアを持つ全国病院用食材卸売業協同組合の理事会（月1回開催）でプレゼンを行い、商材リストに掲載されることが有効な手段。

■ 介護食市場（メーカー出荷ベース）

区分	2012年 (A)	2013年	2014年	2015年 (見込み) (B)	伸び率 (B/A)	2020年 (予測) (C)	伸び率 (C/A)
介護食市場	1,020億円	1,039億円	1,073億円	1,111億円	1.09	1,335億円	1.31

※ 介護食マーケットは今後も拡大（富士経済グループ調べ）

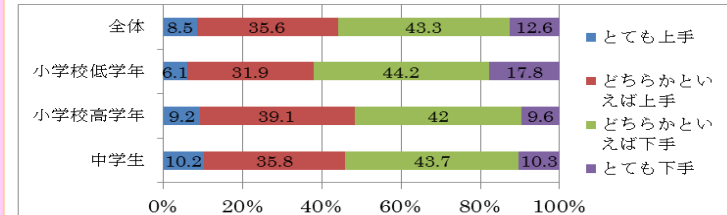
～ トピック ～

魚食アンケート(H26年2月)

「和食」が無形文化遺産に登録されたことを受け、日本の伝統食である煮魚や焼き魚を子供が上手に食べられるかを調査するため、小・中学生の子を持つ親3000名に対して、流促センターがアンケート実施

1. 骨のある魚料理を上手に食べられる子供は半数以下。その状況は、子供が成長してもほとんど改善しない。

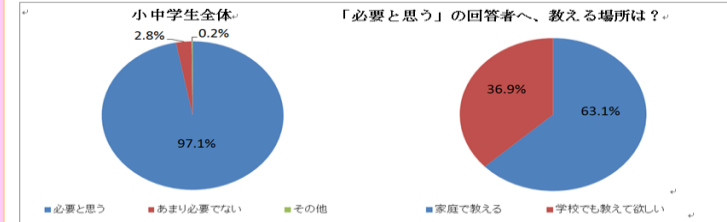
Q：骨のある魚料理を上手に食べられますか？



※ 「どちらかといえば下手」、「とても下手」と回答した親の割合
小学校低学年【62.0%】 小学校高学年【51.6%】 中学生【54.0%】

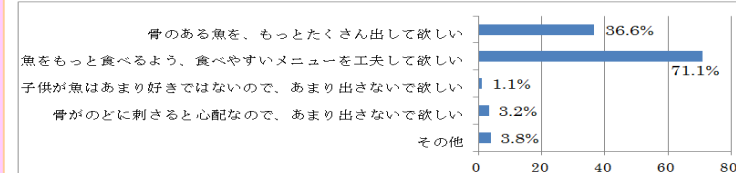
2. 子供に魚の食べ方や魚食文化を伝えることは大切だと考える親が9割以上。学校でも教えて欲しいという親が約4割。

Q：子供に魚の食べ方や魚食文化を伝えることは必要か？教える場所は？



3. 給食において、魚をもっと食べるよう食べやすいメニューを求める親は7割

Q：給食での水産物利用に期待することは？（複数回答可）



※その他意見（主なもの）

- 骨はあるが、骨を容易に取り除くことができるメニューで慣らすことを希望。
- めざしの様な骨ごと食べられて、固い魚も出してほしい。
- 子どもの嗜好に安易に迎合せず一般的な魚料理をバランスよく出してほしい。
- いろんな魚料理、骨あり、骨なし、沢山経験してほしい。
- 食育の授業があるべきだと思う。
- 子供の通う学校の給食の改善手がかいけられており、満足しています。

V. お問い合わせ先

国産水産物流通促進センターは、国産水産物流通促進事業を実施する目的で組織され、「流通の目詰まり」を解消し、水産物の流通量・消費量を増やすための事業を実施しています。センターの構成員と事業の応募先は以下のとおりです。

お問い合わせ先

国産水産物流通促進センター

●代表機関 公益社団法人日本水産資源保護協会
電話番号：03-6680-4277 FAX：03-6680-4128
メールアドレス：ryu-jfrca@mbr.sphere.ne.jp


水産流通ポータルサイト

国産水産物の消費や流通の拡大を目的とした、水産物やその加工品等のご紹介によるマッチングや、流通促進取組事例等の情報収集、プロジェクト等の各事業への応募にご活用いただけます。

※ 本サイトは、国産水産物流通促進センターの構成員である、一般社団法人漁業情報サービスセンターが運営しています。

<http://suisan-portal.jp/>



 国産水産物流通
促進事業について

[国産水産物流通促進センター 構成員]

- 代表機関 公益社団法人日本水産資源保護協会
〒104-0044 東京都中央区明石町1-1（東和明石ビル5F）
電話番号：03-6680-4277
- 構成員 一般社団法人漁業情報サービスセンター（JAFIC）
〒104-0055 東京都中央区豊海町4-5（豊海振興ビル6F）
電話番号：03-5547-6887（生産流通部）
- 構成員 一般社団法人大日本水産会
〒107-0052 東京都港区赤坂1丁目9番13号（三会堂ビル8F）
電話番号：03-3585-6684（魚食普及推進センター）
- 構成員 公益財団法人水産物安定供給推進機構
〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町28番地5（吉元ビル6F）
電話番号：03-3254-7047
- 構成員 全国漁業協同組合連合会
〒101-8503 東京都千代田区神田1-1-12コープビル7階
電話番号：03-3294-9674（輸出・直販事業部 消費拡大対策室）