

令和2年3月末版

令和元年度  
水産加工・流通構造改善促進事業及び魚食普及推進事業  
取組状況について

国産水産物流通促進センター



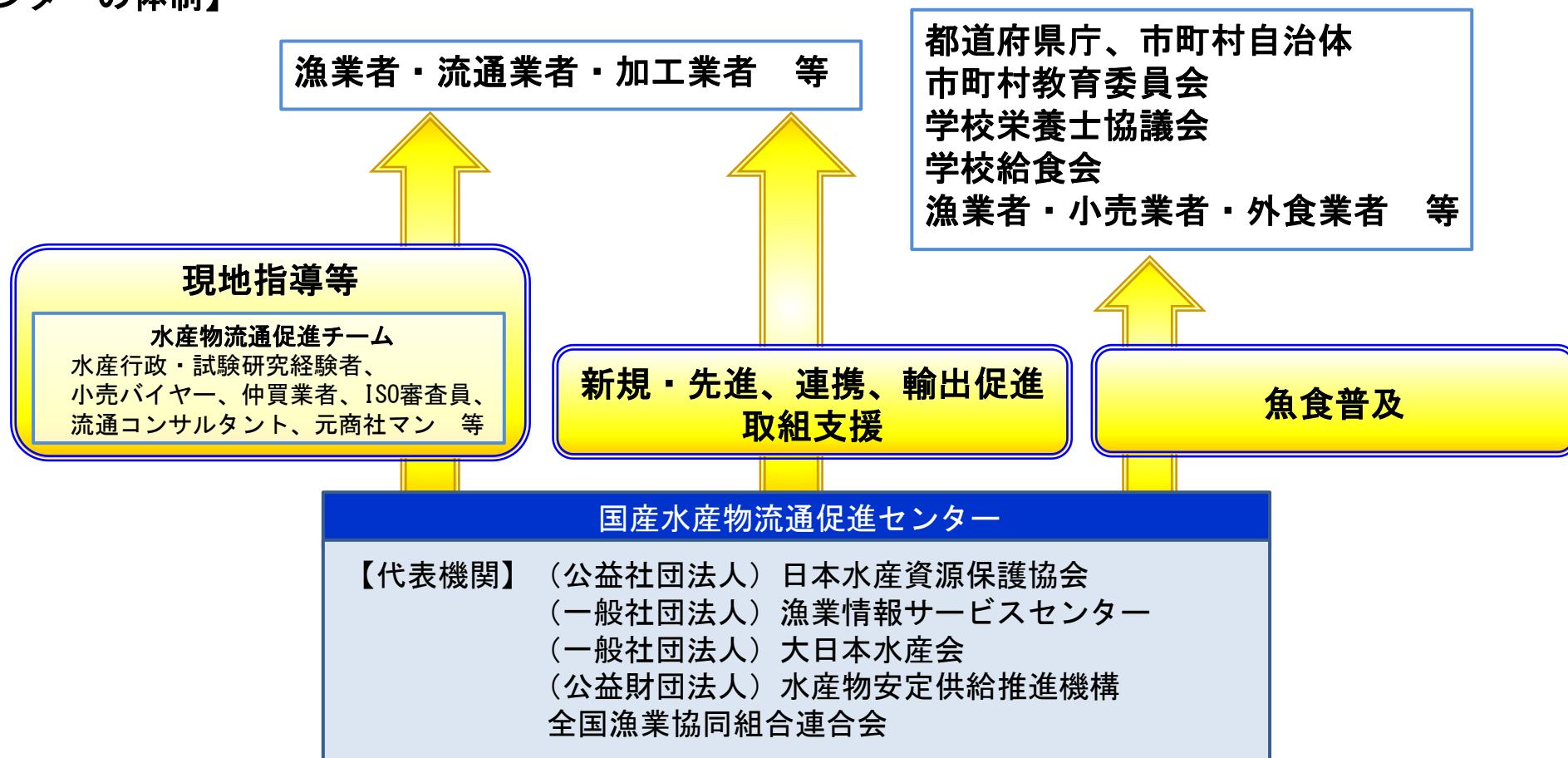
# < 目 次 >

I. 国産水産物流通促進センター(センター)とは	1
II. 水産加工・流通構造改善促進事業及び魚食普及推進事業について	2
III. 活動内容	
1. 水産加工・流通構造改善促進事業	
(1)水産加工・流通構造改善指導事業	
①指導員による現地指導	3
②水産加工・流通事業者向けセミナー等開催	4
(2)水産加工・流通構造改善取組支援事業	
プロジェクトへの助成	
①採択状況	5
②令和元年度採択のプロジェクト概要(28件)	6
2. 魚食普及推進事業	
(1)新商品展示・発表会開催	9
(2)小売・外食事業者向け研修会等開催	11
(3)魚食普及セミナー等開催	13
IV. お問い合わせ先	15

# I. 国産水産物流通促進センター（センター）について

- 水産物の加工・流通に関係する幅広い分野に知見を有する水産関係団体によって、水産物流通の川上（産地）から川下（消費地）までの流通過程の課題を解消するため、消費者ニーズに対応しようとする加工・流通業者の取組や、魚食普及を進めようとする水産関係者の取組等に対する支援を行ってきました。
- 令和元年度は、水産加工・流通構造改善促進事業及び魚食普及推進事業の実施主体となり、引き続き、加工・流通業者への指導・助言や加工機器導入に対する助成、魚食普及に向けた取組を実施します。

## 【センターの体制】



# Ⅱ. 水産加工・流通構造改善促進事業及び魚食普及推進事業について

水産物消費量の減少などによる近年の水産物需給の変化に対応し、国産水産物の流通・輸出の促進と消費拡大を図るため、水産加工・流通構造の改善及び消費者等に対する魚食普及への取組みを推進しています。

## 漁業者

- ロットがまとまらない魚等が非食用に安値で取引されてしまう(低未利用魚)
- 水揚げ集中等による価格変動が大きい

## 水産加工・流通業者

- 簡便化志向等の消費者ニーズへの対応が不十分
- 水揚げの変動等により加工原料の安定的確保が困難

## 消費者(国内)

- 魚や調理等を学ぶ機会が減少したこと等を背景に、水産物消費が大きく減少
- もっと魚を食べたい意識もある一方、簡単に調理したい等のニーズ

## 1. 水産加工・流通構造改善促進事業

### ① 水産加工・流通構造改善指導事業 【補助率: 定額】

センターが、次の取組みを行います。

- 専門的知見を有する指導員による加工・流通業者等への現地指導
- 水産加工・流通事業者向けセミナー等の開催

### ② 水産加工・流通構造改善取組支援事業 【補助率: 1/2以内】

センターが、現地指導を受けた者の取組計画を審査等の上、取組みの内容に応じて以下の経費の一部を支援(1/2以内)します。

- 新規・先進プロジェクト  
国産水産物の流通を促進する先進的取組みに必要な機器の購入経費、コンサルティング経費等
- 連携プロジェクト  
漁業者団体・流通業者・加工業者等が連携して国産原料の確保等の課題に取組む場合に必要な経費(学校給食への供給や低未利用魚の有効活用を図る場合には、機器購入経費を含む)
- 輸出促進プロジェクト  
漁業者団体・流通業者・加工業者等が国産水産物の輸出に取組む場合にその取組に必要な機器の購入経費、コンサルティング経費等の一部を支援



【加工・流通業者等へのセミナー開催】



【イワシをフライにして給食に供給】

## 2. 魚食普及推進事業

【補助率: 定額】

- 国産水産物の展示・発表会の開催
- 小売・外食事業者向け研修会等の開催
- 魚食普及セミナー等の開催



【Fish-1グランプリ】

「新規・先進プロジェクト」「連携プロジェクト」「輸出促進プロジェクト」の要件

### ◎新規・先進プロジェクト

センターによる指導を受けた加工業者等がA～C全てを満たす必要があります。

- A 国産水産物の流通を促進する実証を行うこと
- B 原材料、製品、技術、工程、集出荷方法、販売方法等のうち1つ以上において新規性又は先進性を有していること
- C 対象魚種の流通の状況、新規・先進プロジェクトによる国産水産物の流通量の増加見込み等から実証効果が十分なこと

### ◎連携プロジェクト

AまたはBを満たす者のいずれかとなります。

- A センターによる指導を受けた加工業者等が、他の加工業者等又は関係事業者等と2者以上で連携プロジェクト協議会を構成し、単独では対応が困難な国産加工原料の確保、新規販路の開拓等、近年重要性が増している課題に効果的に取り組むこと
- B 水産庁によるバリューチェーン改善促進事業の事業主体として選定されていること

### ◎輸出促進プロジェクト

センターによる指導を受けた加工業者等がA・Bを満たす必要があります。

- A 国産水産物の輸出を促進する実証を行う取組であること
- B 海外における対象魚種の需要見込み、輸出促進プロジェクトによる国産水産物の輸出額の増加見込み等から実証効果が十分な取組であること

## 【水産加工・流通構造改善取組支援事業の手続きの流れ】

- ①現地指導
- ②課題提案を提出し応募

現地指導を受けた

- ③課題提案を審査・採択後、機器整備等の支援(必要な経費の1/2以内)

- ・水産物の生産者
- ・流通業者
- ・加工業者
- ・これらの団体等

国

実施主体  
(国産水産物流通促進センター)

# Ⅲ. 活動内容

## 1. 水産加工・流通構造改善促進事業の取組

### (1) 水産加工・流通構造改善指導事業

#### ① 指導員による現地指導

国産水産物の流通や輸出の促進、消費拡大に取り組もうとする水産加工業者等に対し、加工技術、販路開拓、商品開発、生産性向上等の分野に専門的知見を有した指導員を派遣し、事業者が自ら課題の解決に取り組めるよう支援する現地指導を実施。

・令和元年度現地指導3月末現在(72事業者実施)

北海道	1	マルカイチ水産株式会社	富山県	28	魚津漁業協同組合	山口県	52	株式会社サンヨー	
	2	株式会社カネチョウ		29	池田水産株式会社		53	有限会社第五良栄丸	
	3	小川水産株式会社		30	株式会社越田商店	徳島県	54	株式会社橘コーポレーション	
	4	平冷プロマリン株式会社	静岡県	31	有限会社マルサン 鈴木商店	香川県	55	株式会社開洋	
	5	北海道漁業協同組合連合会		32	株式会社カネゼン		56	愛媛県高次加工水産物効果促進協議会	
	6	有限会社タカハシ食品函館工場	愛知県	33	ヤマタ水産株式会社	愛媛県	57	一般社団法人愛南元気100年プロジェクト	
	7	有限会社丸二永光水産		34	有限会社まんてん		58	株式会社愛南サン・フィッシュ	
	8	羅臼漁業協同組合	三重県	35	有限会社荒木園一商店		59	秀長水産株式会社	
9	株式会社マルヌシ	36		有限会社MDK 海藻生活プラスワン	60		有限会社ハマスイ		
青森県	10	株式会社山神	京都府	37	長十水産		高知県	61	カワクボFACTORY株式会社
	11	株式会社ヤマナカ		38	福島鯉株式会社			福岡県	62
宮城県	12	株式会社石巻フーズ	大阪	39	株式会社さかもと		佐賀県		63
	13	株式会社 鮮冷		40	株式会社三恒			長崎県	64
	14	株式会社フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング		41	ANH株式会社	65			長崎蒲鉾水産加工業協同組合
茨城県	15	株式会社かねきう	兵庫県	42	有限会社播磨海洋牧場	66	長崎県漁業協同組合連合会		
	16	株式会社なべじゅう		43	株式会社丸徳水産	67	株式会社大三世		
	17	小林商店		和歌山県	44	有限会社西出水産	大分県	68	株式会社兵殖
千葉県	18	協同水産流通株式会社	島根県		45	株式会社中村水産		宮崎県	69
	19	神山食品工業株式会社	岡山県	46	株式会社西田水産	70	北浦漁業協同組合		
	20	千葉県漁業協同組合連合会のり加工事業所		47	株式会社長谷井商店	71	有限会社丸哲		
	21	有限会社元助商店		48	拓栄丸漁業	鹿児島県	72	有限会社清丸水産	
	22	有限会社なかみち水産	広島県	49	広島漁業協同組合				
東京都	23	みらいマルシェ株式会社		50	株式会社チウスイ				
	24	株式会社ふいっしゅいんてりあ		51	広島魚市場株式会社				
	25	全国漁業協同組合連合会							
	26	東洋冷蔵株式会社							
	27	ゼンスイ野村フーズ株式会社							

## ②水産加工・流通事業者向けセミナー等開催

水産加工業者等に対する技術・知識の普及を目的としたセミナー等を実施。

### ・FCP展示会・商談会作成セミナー

商談を効果的かつスムーズにすすめるためのツール「FCP展示会・商談会シート（FCPシート）」の作成のポイントの解説や、FCPシートやPOPチラシといった商材で使う写真を業者自身で撮影できるようにするために、商品をより魅力的に見せる写真を撮るコツを教わるセミナーを開催しました。

セミナー名	実施日	場所	参加者	人数	内容
FCP展示会・商談会シート作成セミナー in佐賀	令和元年 5月11日	佐賀県佐賀市	水産加工業者、 水産関係団体	13名	1. 講演「FCPシート作成のポイント～効果的な商談の為に～」 2. 実技講習「写真撮影の基本とポイント～魅力的な写真の為に～」
FCP展示会・商談会シート作成セミナー in宮崎	令和元年 10月6日	宮崎県宮崎市	水産加工業者、 水産関係団体	13名	1. 講演「FCPシート作成のポイント～効果的な商談の為に～」 2. 実技講習「写真撮影の基本とポイント～魅力的な写真の為に～」



講演の様子(佐賀市)



実技講習の様子(佐賀市)



講演の様子(宮崎市)

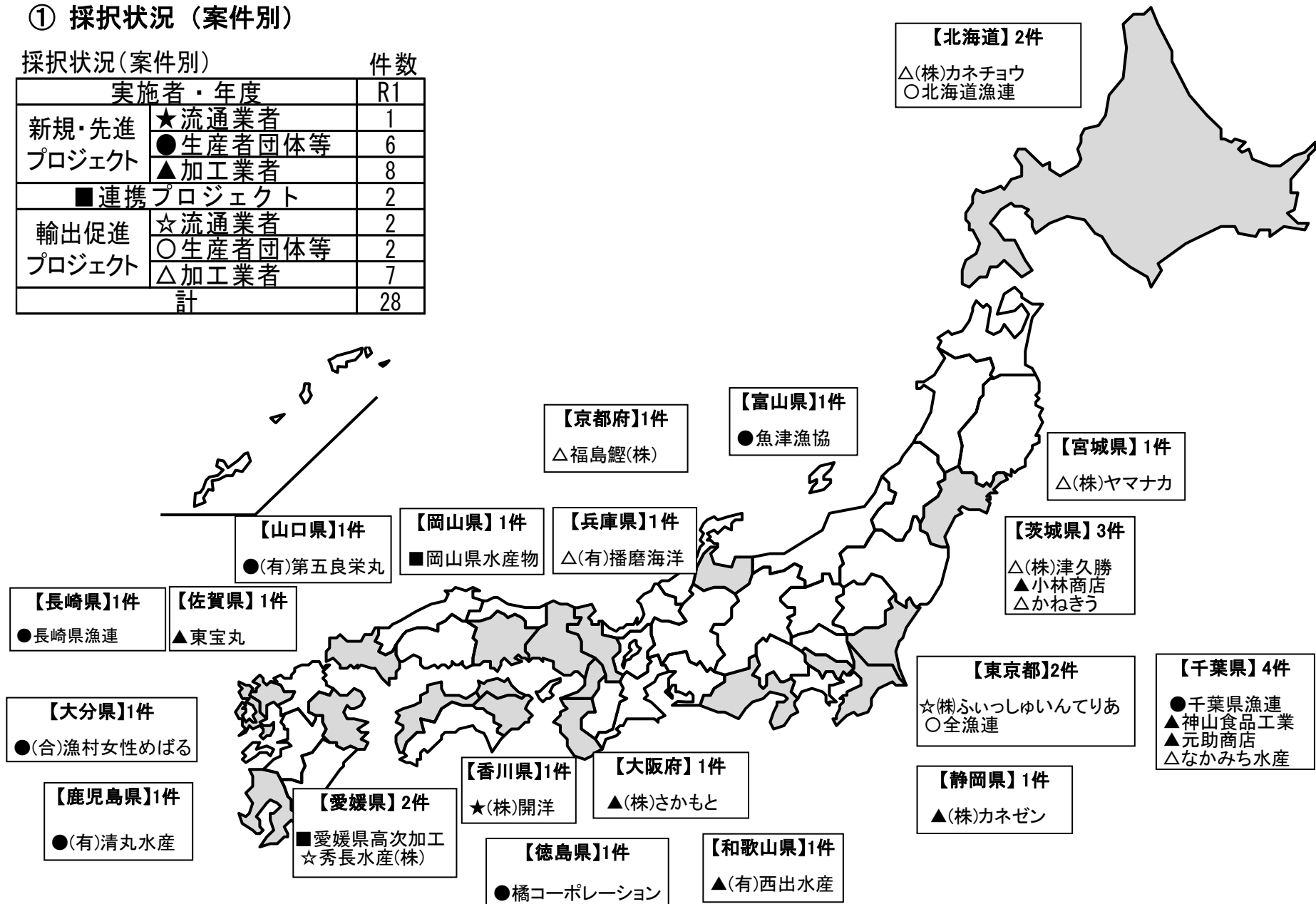


実技講習の様子(宮崎市)

## (2) 水産加工・流通構造改善取組支援事業 プロジェクトへの助成

### ① 採択状況（案件別）

採択状況(案件別)		件数
実施者・年度		R1
新規・先進 プロジェクト	★流通業者	1
	●生産者団体等	6
	▲加工業者	8
■連携 プロジェクト		2
輸出促進 プロジェクト	☆流通業者	2
	○生産者団体等	2
	△加工業者	7
計		28



## ②令和元年度採択のプロジェクト概要（28件）（1/3）

### ア 新規・先進プロジェクト（15件）その1

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	小林商店	茨城県 神栖市	【対象水産物:サバ、アジ、サンマ、イワシ等】【対象経費別取組:加工機器】 ミリン干し用加工機器を導入することによって、小規模加工業者にとって大きな課題となっている、従業員一人当たりの生産性の向上と衛生管理の強化を図ることができ、サバ等のミリン干し製品の販路を量販店・外食等へ拡大することが可能になった。
2	千葉県漁業 協同組合連合会	千葉県 千葉市	【対象水産物:乾ノリ】【対象経費別取組:加工機器】 板ノリについて、より衛生的な商品の製造と、プラスチックゴミの削減が求められていることから、自動包装ラインを導入して、チャックのない包装形態に変更することによりプラスチック使用量も削減することができたことで、環境問題への意識が高い生協や県内量販店へ販売してゆく。
3	神山食品工業(株)	千葉県 横芝光町	【対象水産物:アキサケ・ホタテガイ・イカ類等】【対象経費別取組:加工機器、集出荷機器】 アキサケ・ホタテガイ・イカ等は消費者の認知度が高いものの、部位やサイズによっては価値が低く、また、水揚げの集中によって相場が低落することから、加工機器等を導入し、生協からの要望に応じて、国産野菜とバターを組み合わせたレンジアップ商品等の製造体制を構築した。
4	(有)元助商店	千葉県 南房総市	【対象水産物:サバ等】【対象経費別取組:加工機器】 サバ等の骨取り商品のニーズが高まっているが、骨取り加工を海外に依存し製造コストや品質面において課題があることから、加工機器を導入して、骨取り加工を含め国内での一貫生産体制に切り替えることができ、国内加工のサバ竜田揚げとして販売ルートの多様化、取扱量拡大を可能にした。
5	(株)カネゼン	静岡県 焼津市	【対象水産物:カツオ・マグロ等】【対象経費別取組:加工機器】 魚粉原料に向けられることが多い鯉節の加工残渣に含まれる動脈球について、自動採取・分離機を導入し、人手不足で対応できなかった動脈球を効率よく取り出すことができるようになり、機能性・美容素材として需要が伸びているエラスチンの原料として付加価値を高めて販売していく。
6	魚津漁業 協同組合	富山県 魚津市	【対象水産物:ブリ類(フクラギ、ガンド、ブリ)】【対象経費別取組:コンサルティング、PR資材、保管、加工、加工機器】 ブリ類は、時期によっては脂質やサイズが揃わず安価に鮮魚出荷されてしまうことに対応して、様々な脂質やサイズのブリ類をロインに加工するための機器を導入し、刺身用の商品の加工・保管を行い、販売先のニーズに応じたマーケティングを可能とした。
7	(有)西出水産	和歌山県 和歌山市	【対象水産物:サンマ等】【対象経費別取組:市場調査等旅費、加工機器】 サンマは近年漁獲が減少し、毎年サイズ組成の変動も大きいことから、地元和歌山で長年製造販売されている灰干サンマについて、真空包装機を導入することで、生協や観光客の要望に応じた個別包装商品の製造も可能となったことから、今後の販売拡大が期待される。
8	(株)さかもと	大阪府 茨木市	【対象水産物:ダルス等】【対象経費別取組:市場調査等旅費、PR資材、加工、加工機器】 ダルスは北海道で自生している海藻で、ミネラルやビタミンを豊かに含んでいるものの国内では数社による製造販売にとどまっていることから、消費者が手に取りやすい末端惣菜品を製造・包装するための加工機器を導入、営業活動を強化し、量販店等での販売を実証した。
9	(有)第五良栄丸	山口県 萩市	【対象水産物:バイガイ等】【対象経費別取組:市場調査等旅費、PR資材、加工、運送、加工機器、集出荷機器】 卸売市場で平均価格の半値以下で扱われてしまう1級品以外のバイ貝(貝殻が割れているなど)を、漁業者自らがむき身加工ラインを導入し、付加価値の高い冷凍・真空包装品を製造できる体制を構築できたことで、大口取引先への販売が可能となった。
10	(株)橘コーポレーション	徳島県 阿南市	【対象水産物:ハモ、イセエビ、アワビ、タチウオ等】【対象経費別取組:市場調査等旅費、コンサルティング、加工、加工機器】 当地唯一の地方卸売市場が破産してしまったことから、漁業者が集荷・販売等に必要な機器導入を行い、流通業者及び加工業者の協力を得て集荷から販売までの一貫体制を構築することができ、地元加工業者への原料供給、協力先を通じた新商品の直接販売を展開した。
11	(株)開洋	香川県 東かがわ市	【対象水産物:スズキ、マダイ等】【対象経費別取組:コンサルティング、PR資材、加工機器】 加工処理能力の限られた小規模産地では、豊漁時にはスズキやタイでさえも餌に向けざるを得ない状況にあることから、3枚卸機や急速凍結機を導入し、生食用のフィレ真空パック製品等を製造できる体制を構築できたことで、外食産業・量販店等への販路拡大が可能になった。



## ②令和元年度採択のプロジェクト概要（28件）（2/3）

### ア 新規・先進プロジェクト（15件）その2

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
12	東宝丸	佐賀県唐津市	【対象水産物:カタクチイワシ等】【対象経費別取組:加工機器】 安価な輸入品に押されて国産シラス商品の消費が減退気味であることから、自社工場に自動色彩選別機を導入して、衛生管理及び異物除去を徹底し、地元の同業者が水揚げするシラスも加工できる体制を整備とすることによって、地域全体としてシラス商品のブランド向上を図った。
13	長崎県漁業協同組合連合会	長崎県長崎市	【対象水産物:天然ブリ・天然ヒラマサ・養殖ハマチ・養殖ヒラマサ等】【対象経費別取組:加工機器】 ブリ類は多様な漁業・養殖業によって主として冬季に生産され、ヒラマサは夏季に生産が集中することで鮮魚流通が滞ってしまうことから、大消費地の量販店からの要望が高い刺身品質の生鮮・冷凍フィレ等を製造するための加工機器類を導入し、大消費地等への周年の供給体制を構築した。
14	(合)漁村女性グループめばる	大分県佐伯市	【対象水産物:アジ・エソ・タイ・シイラ・サバ・ブリ等】【対象経費別取組:市場調査等旅費、加工機器】 アジ・サバの小型魚は大半が餌料に向けられ、養殖ブリ類の加工残渣は食用に十分活用されていないことから、これらを活用して郷土料理「ごまだし」及び新商品「ソフトふりかけ」を効率的に製造するための加工機器・包装機器を導入、営業体制を強化し、販売を強化した。
15	(有)清丸水産	鹿児島県南大隅町	【対象水産物:サバ、アジ、トビウオ等】【対象経費別取組:加工機器、集出荷機器】 マサバ・マアジ・トビウオ・シイラ・アイゴなどの定置網漁獲物の4分の1が低価格で養殖餌料向けなどへの出荷を余儀なくされていることから、自社加工施設を整備し、レトルト商品や干物などの特産品の製造が可能になり、町内観光施設、地元量販店などへの販路拡大が可能になった。

### イ 連携プロジェクト（2件）

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	岡山水産物流通促進協議会	岡山県岡山市	【対象水産物:クロダイ・スズキ・ハモ・ヒラ等】 【対象経費別取組:協議会、市場調査等旅費、コンサルティング、PR資材、運送】 岡山産地魚の流通が停滞していることから、生産情報の収集、新商品の開発、開発技術の横展開、外食産業や観光客向けの情報発信等に、生産者団体、市場荷受け、加工業者、研究機関が連携して取組んだ。
2	愛媛県高次加工水産物効果促進協議会	愛媛県松山市	【対象水産物:愛媛県産養殖魚・天然魚、アカモク】 【対象経費別取組:協議会、市場調査等旅費、加工】 養殖魚の生産が減少する閑散期の対応が課題となっていることから、県産水産物を高次加工して、量販店等との直接取引を実施する事業について、養殖魚を扱う漁協と天然魚を扱う漁協が連携して年間を通して供給を行うとともに、加熱や粉付け等の高次加工が可能な加工業者とも連携することにより、更なる流通促進を図った。

## ②令和元年度採択のプロジェクト概要（28件）（3/3）

### ウ 輸出促進プロジェクト（11件）

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	(株)カネチヨウ	北海道 北見市	【対象水産物:ホタテガイ等】【対象経費別取組:加工機器】 経済成長により需要が拡大している東南アジア市場へホタテ玉冷製品の輸出を促進するため、トンネルフリーザーを導入し、商品を増産するとともに、東南アジアの食生活に合った調理方法の提案や試食会の開催を行った。
2	北海道漁業 協同組合連合会	北海道 札幌市	【対象水産物:ニシン、カレイ類、ホッケ等北海道産地魚】【対象経費別取組:加工機器】 ニシン・カレイ・ホッケなどの地魚の脂質が低く骨が多いことや、産地の加工業者の減少により、国内消費が鈍化し魚価が低迷していることから、スチーム式蒸煮装置を導入して簡便調理品を製造できる体制を構築し、所得水準が向上し、共働き家庭が多い東南アジア向けの輸出を可能にした。
3	(株)ヤマナカ	宮城県 石巻市	【対象水産物:ホヤ・ホタテ・カキ等】【対象経費別取組:加工機器】 ホヤ・ホタテガイ等は、自然環境による生産の増減や輸入規制等により輸出量が低調であることから、輸出先における衛生基準・ニーズに見合った商品を量産するための加工機器を導入し、商品ごとに米国や東南アジア等の新規輸出先国の開拓及び商談を実施した。
4	(株)津久勝	茨城県 神栖市	【対象水産物:サバ等】【対象経費別取組:加工機器】 近年漁獲が短期間に集中する傾向が強まっている中で、水揚げ港である銚子・波崎の処理能力(5千トン程度)を超えて漁獲されたサバは、餌料等へ向けられてしまうことから、国内未採用のノルウェー産自動パッキング装置を新設し、処理能力拡大と衛生管理強化により、年々衛生基準が厳しくなっているアフリカ等への輸出拡大を可能にした。
5	(株)かねきう	茨城県 神栖市	【対象水産物:サバ、イワシ、ブリ等】【対象経費別取組:加工機器】 盛漁期には1日に5千トン以上水揚げされるサバの付加価値を高めるため、凍結用ラックへの積み込みを機械化することにより衛生管理の強化と生産効率の向上を図り、他国産よりも品質・価格面で優位性のある製品を輸出するとともに、省力化によって捻出した従業員を大型サイズの処理ラインに充当して処理を強化し鮮魚出荷を可能にした。
6	(有)なかみち水産	千葉県 九十九里町	【対象水産物:マイワシ等】【対象経費別取組:加工機器】 マイワシ漁獲量が増加傾向にあるものの国内消費は低調で、煮干し・ミリン干し業者が減少し、産地の加工機能が疲弊していることから、加工機器を導入して衛生管理の強化と生産効率の向上を図ることができ、米国・東南アジア等への輸出促進に取り組むことが可能になった。
7	(株)ふいっしゅいんてりあ	東京都 東村山市	【対象水産物:天然及び養殖活魚、鮮魚等】【対象経費別取組:市場調査等外国旅費、PR資材、加工機器】 活魚や鮮魚は、アジアで和食料理店が急増し需要が伸びていることから、刺身や冷凍品に加工するための機器を導入して国内から集荷した活魚を鮮魚や刺身等に加工し、航空便により輸出、現地商談会に参加し、加工日当日に東南アジア地域の外食店舗で提供した。
8	全国漁業 協同組合連合会	東京都 千代田区	【対象水産物:イワシ・天然ブリ等】【対象経費別取組:保管、加工、運送】 マイワシやブリ類は、日本各地で資源・漁獲が増大しているものの小規模の産地単独での冷凍原料輸出は困難であることから、複数の産地をとりまとめて冷凍保管を行い、缶詰や端売り用の冷凍原料として東南アジア地域に輸出した。
9	福島鯉(株)	京都府 京都市	【対象水産物:カツオ・マグロ類、サバ類、イワシ類、トビウオ、ムロアジ、サンマ、サワラ】 【対象経費別取組:市場調査等外国旅費、コンサルティング、加工機器】 削り節は、和食が認知され出汁需要が増大しているなか、簡易かつ衛生的に出汁がとれる商品ニーズが高まっていることから、手作業が不要となる自動充てん機器を導入して商品を開発し、まずは北米及びアジア地域での商談を強化した。
10	(有)播磨海洋牧場	兵庫県 姫路市	【対象水産物:カキ等】【対象経費別取組:加工機器】 カキは、アジアで日本産のニーズが高まっているものの価格競争では諸外国に太刀打ちできないことから、衛生管理による歩留まり向上やカキ剥きコストを削減する加工機器類を導入し、東南アジア地域への輸出拡大を可能にした。
11	秀長水産(株)	愛媛県 宇和島市	【対象水産物:ハマチ・マダイ(養殖・天然)等】【対象経費別取組:市場調査等外国旅費、加工機器】 現状では手作業主体で取扱量に限界があることから、ヘディングガットティングマシンを導入し、養殖ハマチの処理・加工能力を向上させ、切り身や高次加工品(切身と醤油・わさびの深絞り容器入り商品)を製造し、アメリカ市場への輸出拡大の商談を実施した。

## 2. 魚食普及推進事業の取組

### (1) 新商品展示・発表会開催

一般の消費者に対して、国産水産物を使用した料理・商品の魅力、美味しさを知ってもらうとともに、持続的漁業を推進するエコラベルや、東日本大震災からの復興に向けた取組等、水産分野における最近の動きをわかりやすく情報発信する全国規模の魚食普及イベントとして、プライドフィッシュ料理コンテストと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グランプリを開催しました。

#### ・第7回Fish-1グランプリ（2019年度）の告知と出場者の募集

イベント名	実施日	実施場所	来場者数	内容
第21回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー	2019年8月21日(水)～23日(金)	東京ビッグサイト	33,572人	・Fish-1グランプリ開催告知 ・Fish-1グランプリ国産魚ファストフィッシュ商品コンテスト出場団体募集
市民感謝 消費拡大フェア2019	2019年9月15日(日)	札幌市中央卸売市場	約30,000人	・Fish-1グランプリ開催告知
市場まつり	2019年10月27日(日)	静岡市中央卸売市場	約8,000人	・受賞作品のパネル展示、歴代受賞レシピの配布 ・受賞商品の試食配布

#### ・第7回Fish-1グランプリ（2019年度）の実施（1/2）

○日 時：2019年11月17日（日） ○開催場所：日比谷公園 にれの木広場

○来場者数：約6.5万人（同時開催「ジャパン・フィッシャーメンズフェスティバル2019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	 庄内浜産 おさしみ鮭とイクラ漬け丼 (庄内浜の秋サケ)	山形県漁業協同組合	 食べる磯焼け対策!! そう介のメンチカツ	有限会社丸徳水産	
準グランプリ	 ふくいサーモンユッケ丼 (ふくいサーモン)	大島漁業協同組合 (福井県漁業協同組合連合会)	 三陸産塩ダレ鱈ガツ	株式会社石巻フーズ	
全国水産卸協会 会長賞	 岡山若のりとヒラの旨辛天丼 (ひら、ほんに良い味岡山海苔)	岡山県漁業協同組合連合会	 えび姿	株式会社えびせんべいの里	
大日本水産会 会長賞	 サクサク揚しらすそば富士山盛り (静岡のしらす)	田子の浦漁業協同組合 (静岡県漁業協同組合連合会)	 鯖燻アヒージョー -バスター	有限会社アルガマリーナ	
全国漁業協同組合 連合会会長賞	 日南の郷土料理 イセエビの「ずし」(炊き込みご飯) (宮崎イセエビ)	宮崎県漁業協同組合連合会 (南郷漁業協同組合 港の駅めいつ)	 さんまとじゃがの トマトソース煮	有川町漁業協同組合	
審査員特別賞	 ハタハタの蒲焼丼 (秋田ハタハタ)	秋田県漁業協同組合			

・第7回Fish-1グランプリ（2019年度）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(海の宝！水産女子の元気プロジェクト、ファストフィッシュ)PR ・クジラってどんな生き物？PR ・知って応援しよう！福島の漁業PR
マリン・エコラベル・ジャパンPRブース	マリン・エコラベル・ジャパン協議会	・マリン・エコラベルや認証制度、取組事例の紹介
水産・海洋高等学校ブース	福島県立いわき海星高等学校 兵庫県立香住高等学校 長崎県立長崎鶴洋高等学校	・地元水揚のサンマと郷土料理をベースにした商品開発の紹介 ・地元企業や団体と連携した商品開発の紹介 ・地元水揚のコロダイ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	全国女性連 全国漁青連	・全国女性連による料理と加工品の販売 ・全国漁青連による「貝の3点盛り」の販売
タッチプール	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組発表	福島県立いわき海星高等学校 兵庫県立香住高等学校 長崎県立長崎鶴洋高等学校	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	神谷 智成(中部水産株式会社)	水産物消費に貢献した団体に与えられる2017年度最優秀賞と2018年度努力賞を受賞した中部水産株式会社による魚食育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) 野原 猛(金子産業株式会社)	マリン・エコラベル・ジャパンの紹介と認証を取得した金子産業株式会社の取組紹介
おさかな落語	瀧川 鯉斗 師匠(噺家)	瀧川鯉斗師匠によるお魚にまつわる落語を披露



## (2)小売・外食事業者向け研修会等開催

小売業者・外食業者・流通事業者等を対象として、国産水産物の旬や鮮魚を見極める目利きの情報、アニサキスによる食中毒のリスク低減対策について、水産物の様々な知識に関する研修会等を開催しました。

セミナー名	実施日	場所	参加者	人数	内容
水産関係者を対象とした食の安全・安心に係る研修会	令和元年 8月27日	新潟県新潟市	流通事業者等	19名	公衆衛生の専門家を講師として、市場関係者等に対して研修会を開催。アニサキスに関する最新の研究データをもとに、生態や今年の食中毒事故の発生状況、食中毒発生のリスク低減策について講義しました。
国産養殖トラフグPRイベント	令和元年 11月6日	大阪府大阪市	旅行会社、飲食店	28名	主にインバウンド向けのツアーを企画する旅行会社へPRし、日本のトラフグを食べていただくツアーを作っていただくよう勧めました。トラフグ養殖業者を講師として呼びびて、日本の養殖業の品質の高さをアピールしました。
北陸のさかな研修会	令和元年 11月26日	石川県金沢市	鮮魚店、飲食店、旅館ホテル業等	21名	漁師さんを講師として、未利用魚の利用促進をテーマに研修会を開催。石川県で漁獲量が増えたため、県ではあまり食べられていない魚、サイズが大きくなってしまふと価値が下がってしまう魚、知名度の低い魚を漁師が考える井ぶりとして紹介しました。
マイクロプラスチックと魚介類～正しい知識でリスクを確認し、魚食文化を守る～	令和元年 12月18日	東京都港区 石垣記念ホール	水産物流通事業者、小売・量販店社員、国・自治体職員、マスコミ関係者(新聞、TV)、消費者団体・水産団体職員、水産会社社員	118名	マイクロプラスチック研究者からの最新の情報を聞き、栄養学者から魚の栄養とリスクのある汚染物質の話聞き、水産庁の取り組みを含めて魚介類を食べても問題がない事について理解を深めました。



研修会の様子（大阪市）



研修会の様子（金沢市）



研修会の様子（新潟市）



研修会の様子（港区）



### ○印刷物

パンフレット「アニサキス食中毒の予防対策～正しい知識でリスクを低減し、魚食文化を守る～」

アニサキス食中毒の予防対策の啓発を目的とする、パンフレットを作製・配布しました。平成30年度に1万部、令和元年度に5千部を印刷し全国水産物商業協同組合連合会（全国の鮮魚店へ）、全国水産卸協会（水産物流通事業者へ）に配布しました。また、量販店、都道府県漁連・漁協、都道府県水産課へ配布しました。電子ファイル版をセンターHP上で公開中。

## ○イベントにて国産水産物の魅力をPR

イベント名	実施日	場所	参加者	人数	内容
消費拡大フェア	令和元年 9月15日	札幌市中央卸売 市場	水産業者、水産関係 団体、一般消費者	3万人 (来場者数)	市場関係者と協力して、一般消費者へ対して国産水産物やFish-1グランプリをPRするイベントを行いました。当日は来場者アンケートを実施して、得た結果は市場関係者へ返して今後の活動に活かしていただくようにしました。ほか、地元の魚を並べて、地元の魚屋さんから来場者へ目利きや美味しい食べ方について解説しました。また、プライドフィッシュやマリンエコラベルについても、市場関係者や来場者へPRしました。
静岡市場まつり	令和元年 10月27日	静岡市中央卸売 市場	水産業者、水産関係 団体、一般消費者	8千人 (来場者数)	
開設55周年記念 市場まつり	令和元年 11月10日	大阪市東部中央 卸売市場	水産業者、水産関係 団体、一般消費者	3万人 (来場者数)	
ジャパンインターナショナル シーフードショー	令和元年 8月21-22日	東京ビックサイト	水産メーカー、水産 物流通事業者、食育 関係者、一般消費者	435名	
シーフードショー大阪	令和2年 2月19-20日	ATCホール	水産業界関係者、一般 消費者	120名	



ステージイベント（札幌市）



プライドフィッシュとFish-1グランプリPR（札幌市）



静岡県産の魚介類を展示（静岡市）



プライドフィッシュとFish-1グランプリPR（静岡市）



北海道産の魚介類を展示（札幌市）



会場の様子（大阪市）



おさかなぬり絵（大阪市）



### (3) 魚食普及セミナー等開催

#### ・魚食普及リーダー向けセミナー

各地で魚食普及に取り組むリーダーの方を対象に、義務教育のカリキュラムに含まれる分野（SDGs、環境、地産地消など）の説明や、魚食普及活動の事例プログラムの紹介、各地の役立つ情報を提供しました。

セミナー名	実施日	主催者・場所	参加者	人数	内容
第1回食育・魚食普及セミナー	5月11日	名古屋魚食普及セミナー	魚食普及推進者、食育関係者	68名	耳石ハンター、魚の健康機能
第2回食育・魚食普及セミナー	6月8日	名古屋市中央卸売市場	魚食普及推進者、食育関係者	64名	煮干の解体、耳石ハンター、魚の栄養
魚食普及辞活動事例を学ぶ	6月19日	千葉県漁連女性部総会	魚食普及推進者	58名	他の魚食普及活動事例、魚の健康機能
魚食普及実施者向けプログラム	7月31日	広島県尾道市	魚食普及推進者、食育関係者	16名	地元の魚を用いた塩焼き、味噌汁体験
魚食普及実施者向けプログラム	8月1日	広島県尾道市	魚食普及推進者、食育関係者	18名	地元のエビと野菜を用いた味噌汁体験
Fish-1グランプリ	11月17日	日比谷公園Fish-1グランプリ (東京都中央区)	魚食普及推進者、食育関係者	22名	水産高校生取り組み発表
第3回食育・魚食普及セミナー	2月8日	名古屋市中央卸売市場	魚食普及推進者、食育関係者	70名	煮干の解体、耳石ハンター、魚の栄養
はじめよう さかなで食育	2月14日	石川県漁協	魚食普及推進者、食育関係者	20名	地産地消、地元の魚介類

#### ・学校給食関係者・栄養士・栄養士専攻学生向け おさかな講習会

学校給食のメニュー決定や材料調達に携わる学校栄養士を対象に、近年普及してきたコンベクションオープンによる給食に適した魚の調理方法など、実用的な調理実習を行いながら、魚の栄養素や天然・養殖のちがい、添加物の種類や安全性に関する講義を開催しました。

また、栄養士を目指す学生に対して、基本的な魚の調理方法を指導し、魚介類の栄養特性（メリット）を伝えることで給食の献立の追加食材として検討ができるように情報提供しました。

セミナー名	実施日	主催者・場所	参加者	人数	内容
魚の流通を学び学校給食献立に役立てる	7月6日	公益財団法人 よこはま学校食育財団	学校栄養士・栄養教諭	18名	地産地消・未利用魚活用、資源・環境
児童が食材(魚介類)に興味を持つ方法 ～鯛とエビとイカを題材に～	7月30日	君津市地方教育研究会学校給食会部会	学校栄養士・栄養教諭	31名	タイ、エビ、イカを使った食育事例
子供が喜ぶお魚料理教室	8月2日	埼玉県教育局保健体育課	特別支援学校学校栄養士・栄養教諭・調理員	31名	魚の食育事例、給食向け魚の調理実習
魚介類を用いた料理教室	8月29日	葛飾区 上平井小学校	学校栄養士・栄養教諭	47名	給食用魚料理実習
白鮭丸ごと料理講座	11月2日	名古屋学芸大学 (名古屋市中央卸売市場共催)	学校栄養士・栄養教諭	35名	管理栄養学科学生料理教室

○印刷物

朝日おかあさん新聞掲載

○発行部数: 全国11万部

○掲載内容: 読者リポーター(子育て世代の主婦)が参加し、読者目線で体験することで、身近に感じることができる記事を掲載。

タイトル	掲載号	掲載内容
メリットいっぱい魚を食べよう	2019年10月20日号	小学校栄養士の松丸奨先生による記憶力・集中力UP、ヘルシー、美肌効果のある魚食のメリットと魚が大好きになる簡単レシピを紹介する記事を掲載
知りたい! フランス料理の簡単「魚レシピ」	2020年3月20日号	服部栄養専門学校西洋料理首席教授の佐藤月彦先生によるお魚フランス料理の勉強とレシピの紹介、第20回シーフード料理コンクール農林水産大臣賞受賞レシピの紹介。



朝日おかあさん新聞  
2019年10月20日号表・裏



朝日おかあさん新聞  
2020年3月20日号表・裏



## IV. 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](mailto:ryu-jfrca@mbr.sphere.ne.jp)

### ホームページ・SNS

- 当センター実施事業のご紹介
- 実施プロジェクトの事例紹介
- 各事業の公募情報
- 各事業への応募等

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

※令和2年4月からHP変更しました。

<http://www.fish-jfrca.jp/suisan/>

- 公式Facebook

<https://www.facebook.com/suisan.portal>

- 公式Twitter

<https://twitter.com/SuisanPortal>

### 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）  
※令和2年3月末まで参画  
〒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）