

令和2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

令和3年3月末版

国産水産物流通促進センター

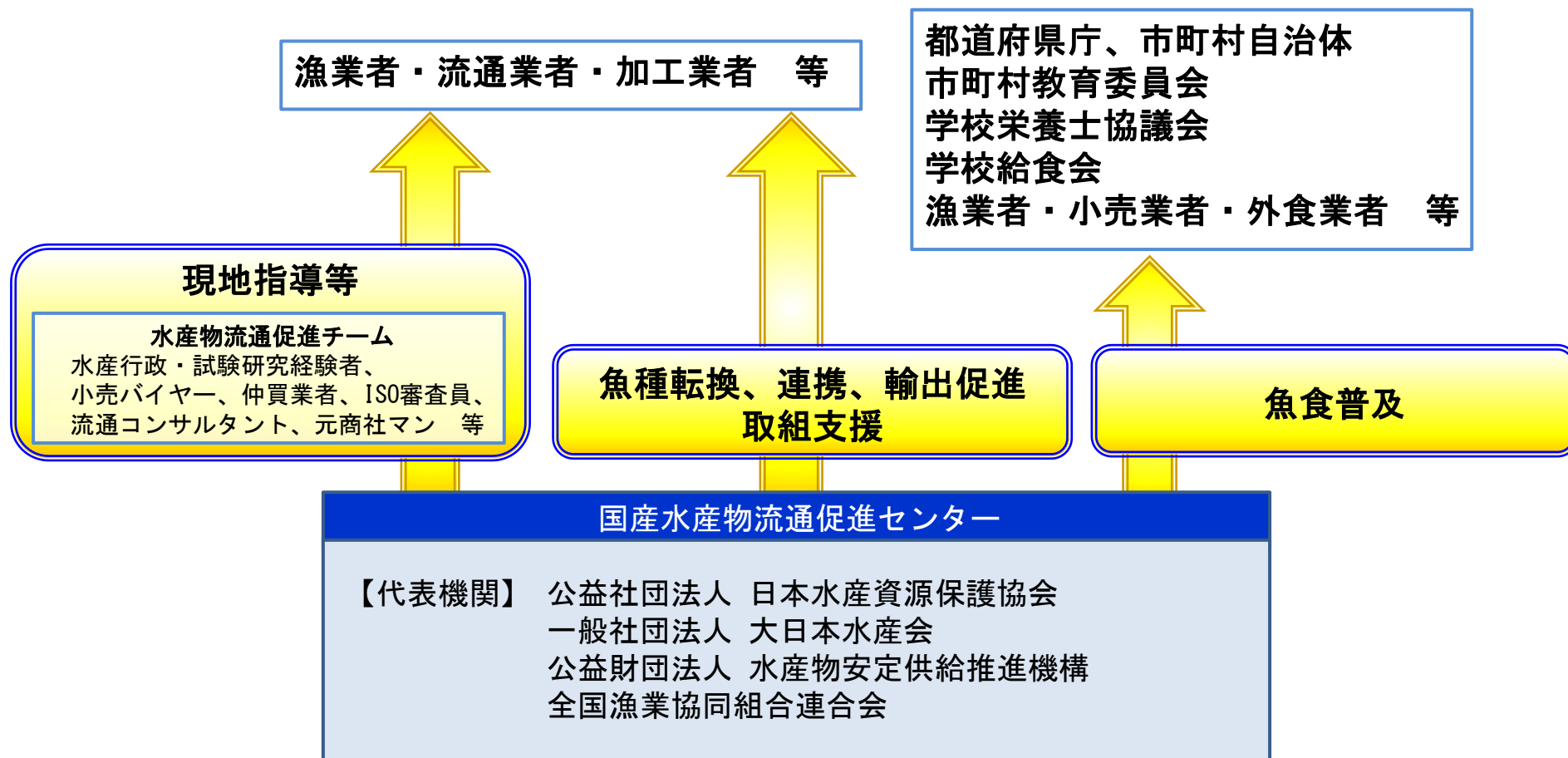
## ●●● 目次 ●●●

I. 国産水産物流通促進センター(センター)とは	1	2. 魚食普及推進事業	
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	(1) 新商品展示・発表会開催	7
III. 活動内容		(2) 小売・外食事業者向け研修会等開催	9
1. 水産加工・流通構造改善促進事業		(3) 魚食普及セミナー等開催	9
(1) 水産加工・流通構造改善指導事業		IV. お問い合わせ先	11
指導員による現地指導	3		
(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	4		
② 令和2年度採択のプロジェクト概要(18件)	5		

# I. 国産水産物流通促進センターについて

- 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2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。

## 【国産水産物流通促進センター（以下、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】

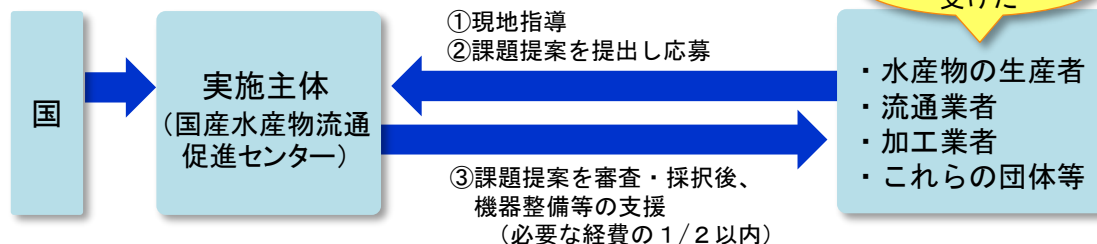
センターが、現地指導を受けた者の取組計画を審査等の上、取組みの内容に応じて以下の経費の一部を支援(1/2以内)します。

- 魚種転換プロジェクト  
漁獲量が減少し入手困難な魚種から、漁獲量が豊富な魚種等新たな魚種に加工原料を転換する取組に必要な経費
- 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り組む場合に必要経費(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り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



【ワジンをフライにして給食に供給】

#### 【水産加工・流通構造改善取組支援事業の手続きの流れ】



### 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】

#### 「魚種転換プロジェクト」「連携プロジェクト」「輸出促進プロジェクト」の要件

##### ◎魚種転換プロジェクト

センターによる指導(以下、「指導」)を受けた加工業者等が次のAからCのすべ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取組であること
- B 漁獲量が減少し入手困難な魚種(以下「転換前対象魚種」という)から、漁獲量が豊富な魚種等新たな魚種(以下「転換後対象魚種」という)に加工原料を転換する取組であること
- C 転換前対象魚種を加工原料として使用した実績がプロジェクト実施の前年から5年間以上あること

##### ◎連携プロジェクト

指導を受けた加工業者等が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

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

## 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しました。

・令和2年度現地指導3月末現在(事業者実施)

北海道	1	株式会社 マルニ北海道フーズ	宮城県	18	桃浦かき生産者合同会社
	2	上印 同和食品株式会社	千葉県	19	金正水産有限会社
	3	北海道漁業協同組合連合会		20	新生水産株式会社
	4	三印 三浦水産株式会社		21	有限会社なかみち水産
	5	広洋水産株式会社	神奈川県	22	株式会社西松
	6	平冷プロマリン株式会社	静岡県	23	株式会社 大長増田商店
	7	マルカイチ水産株式会社	滋賀県	24	全国鮎養殖漁業組合連合会
	8	株式会社ハルミフーズ	京都府	25	福島鯉株式会社
	9	株式会社イチヤママル長谷川水産	大阪府	26	有限会社 魚竹蒲鉾店
	10	丸栄水産株式会社	広島県	27	不動水産株式会社
	11	北海食品株式会社	徳島県	28	(株)橘コーポレーション
	12	株式会社海岐	愛媛県	29	愛媛県漁業協同組合連合会
	13	株式会社 マルキチ		30	イヨスイ株式会社
	14	マルスイ冷蔵株式会社	高知県	31	カワクボFACTORY株式会社：食品加工部
青森県	15	成邦商事株式会社	福岡県	32	中川食品株式会社
	16	株式会社山神		33	共進水産有限会社、ティル・ナ・ノグ株式会社
岩手県	17	株式会社大力水産	長崎県	34	一般社団法人 マリン・アクティブ

##### ② 水産加工・流通事業者向けセミナー等開催

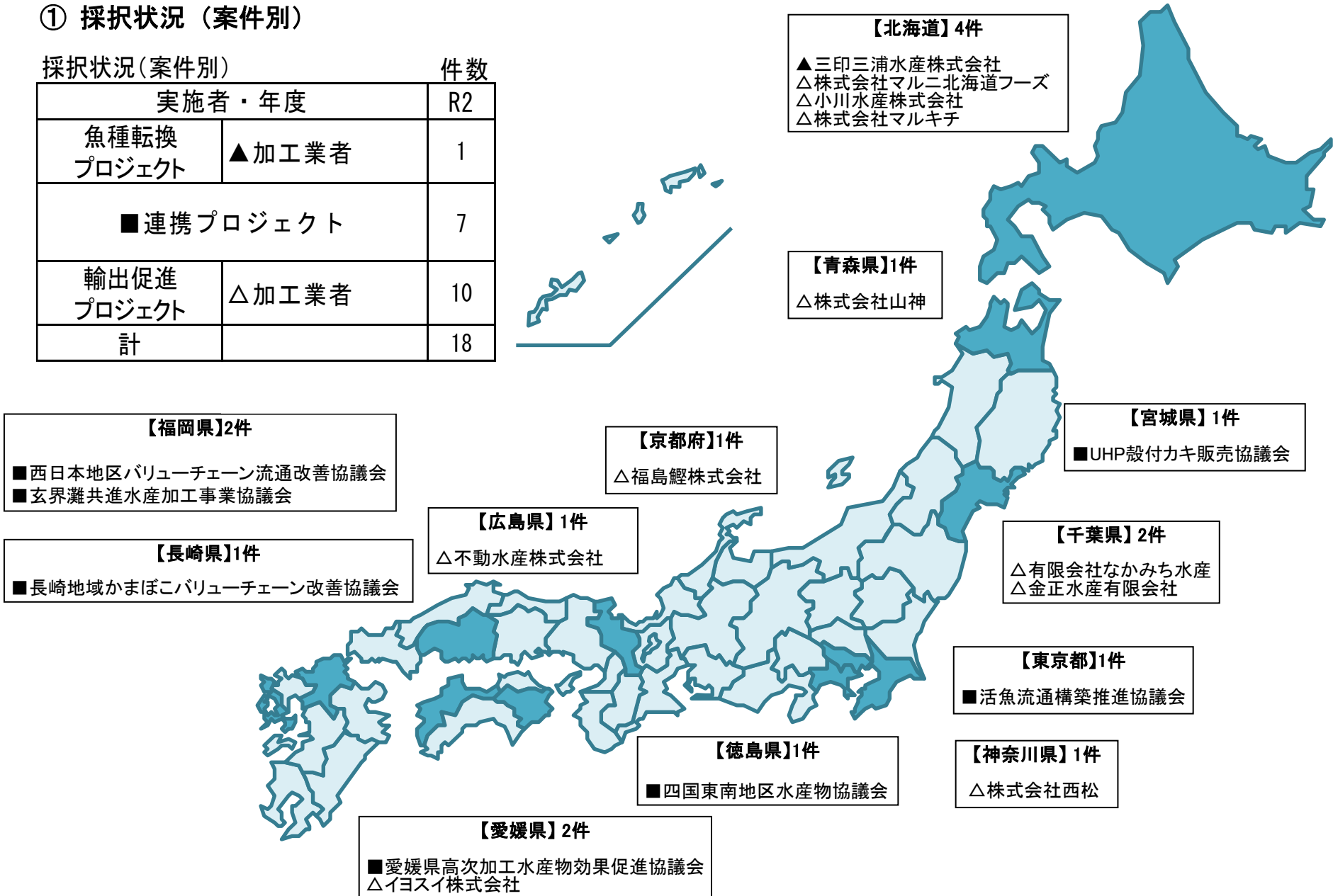
水産加工業者等に対する技術・知識の普及を目的としたセミナーを実施しました。

セミナー名	実施日	場所	参加者	人数	内容
水産加工・流通構造改善促進事業セミナー	令和2年9月15日	オンライン	水産加工業者、漁業者等	20名	「マイワシの鮮度保持と加工利用」及び「伊勢湾内のイワシ類の漁況」をテーマにオンラインセミナーを開催した。マイワシの評価方法(サイズ・脂の乗り・鮮度)、漁船や出荷時で実施できる鮮度保持方法、ブランド化をめざすための実際的な方策などを具体的な試験事例や写真を用いて講師が説明した。また、伊勢湾内のマイワシやカタクチイワシの今漁期の動向に関して、図などを通して説明した。

## (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		R2
魚種転換プロジェクト	▲加工業者	1
■連携プロジェクト		7
輸出促進プロジェクト	△加工業者	10
計		18



## ②令和2年度採択のプロジェクト概要（18件）（1/2）

### ア 魚種転換プロジェクト（1件）

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	三印三浦水産株式会社	北海道 函館市	【対象水産物:サバ、イワシ等】【対象経費別取組:加工機器】 近年漁獲量が減少しているイカ類から、函館市や噴火湾沿岸で増加傾向にあるイワシやサバ等の加工に取組み、国内外向けの商品開発及び販売に取組むことで、漁業者や運送業者、冷蔵庫業者の雇用安定化を図った。

### イ 連携プロジェクト（7件）

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	UHP殻付カキ販売協議会	宮城県 石巻市	【対象水産物:カキ等】 飲食店中心に好評であった超高压処理をした殻付カキが、新型コロナウイルス感染拡大の影響で商品の流通が滞り、回復に時間が要することから、新規事業として他業態と連携した「通販」と「輸出」に取り組み、販路開拓及びカキの消費拡大を図った。
2	活魚流通構築推進協議会	東京都 千代田区	【対象水産物:ケンサキイカ、シマアジ等天然魚】 【対象経費別取組:集出荷機器】 漁業従事者、輸送会社、店舗間で連携を図り、漁獲された魚の付加価値向上及び活魚の流通量拡大のため、長時間の輸送・備蓄を前提とした活魚輸送コンテナを導入し、新たな活魚流通体制を構築するとともに、規格外等の理由で安価に取り引される低・未利用魚(カサゴ、ヒメジ等)の活魚輸送や加工品製造にも着手し、消費拡大を図った。
3	四国東南地区水産物協議会	徳島県 阿南市	【対象水産物:大型ハモ、小エビ、小魚等の低利用魚】 【対象経費別取組:加工経費、加工機器、集出荷機器】 域内で水揚げされる漁獲物を有効活用するため、地域漁業者が結集し効率的な原料集荷体制を構築するとともに、地域水産加工業者と連携しニーズに合わせた加工・販売を行うため、冷蔵庫等の機器類を導入し水産物の流通促進を図った。
4	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】 【対象経費別取組:連携体制構築費、市場調査等旅費、加工経費、加工機器】 消費が鈍化している養殖マダイやブリについて、旧愛媛県漁業協同組合連合会及び県内の45の旧漁業協同組合が一体となって販売に取り組むとともに、他産地との差別化のため、高次加工品製造に本格的に着手し消費拡大を図る。また魚食普及活動も兼ねた学校給食への供給を積極的に取り組んだ。
5	西日本地区バリューチェーン流通改善協議会	福岡県 福岡市	【対象水産物:サバ、アジ、ブリ等】 【対象経費別取組:加工機器、集出荷機器】 仲卸業者買取後の鮮魚出荷立替作業等を効率的且つ効果的な品質管理体制で行うため、鮮魚出荷ラインを整備し品質向上と処理量増加を図るとともに、無店舗カタログ販売や産地の強みを活かした「水産産直」等、多岐にわたる販売戦略にも取組み、付加価値向上や食用向け原料の安定供給を図った。
6	玄界灘共進水産加工事業協議会	福岡県 宗像市	【対象水産物:ブリ、シイラ等】 【対象経費別取組:市場調査等旅費、プロモーション資材費、保管料、入出庫料、加工経費、加工機器、集出荷機器】 共進水産有限公司とティル・ナ・ノグ株式会社が連携し、地元鐘崎漁港に水揚げされるも低未利用魚として処理される中小型のブリ(ヤズ)や、小型のシイラ等の加工品製造に着手し、付加価値向上による漁業者の収益増大を図った。
7	長崎地域かまぼこバリューチェーン改善協議会	長崎県 長崎市	【対象水産物:コノシロ、シイラ、アジ等】 【対象経費別取組:加工機器】 国内の冷凍すり身生産安定供給のため、長崎の練り製品業界にかかわる漁業者や加工業者、製造業者、販売業者等で協議会を設立し、仕入情報の共有化や新商品の共同開発等に取り組むとともに、高流速ろ過装置を導入し、練り製品の安定供給・消費拡大を図った。

## ②令和2年度採択のプロジェクト概要（18件）（2/2）

### ウ 輸出促進プロジェクト（10件）

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	株式会社マルニ北海道フーズ	北海道札幌市	【対象水産物:ホタテガイ、ヒラメ、カレイ等】【対象経費別取組:加工機器】 手作業主体のため生産能力が注文数に追いつかず、ISOやMSC認証を受けていないホタテ冷凍貝柱について、選別や計量、包装工程の機械化及び各種認証を取得した製造ラインを構築し、高品質で販売先のニーズに対応した商品の輸出入拡大を図った。
2	小川水産株式会社	北海道厚岸郡	【対象水産物:ウニ等】【対象経費別取組:加工機器】 ウニ加工品の輸出入拡大のため、生産余力のある釧路工場に様々な設備投資や施設改善等を行い、輸出入向け商品主力工場として整備するとともに、主力商品である「塩水ウニ」製造に欠かせない塩水生成工程を完全自動化することで濃度や衛生面の問題を解消し、安心安全な商品の輸出入拡大を図った。
3	株式会社マルキチ	北海道網走市	【対象水産物:ホタテガイ等】【対象経費別取組:加工経費】 従来の生鮮原料中心のホタテガイ加工に加え、EU向け輸出入量の拡大のため、新たに冷凍原料の取扱いに着手することで、安定的な工場の年間稼働及び雇用の促進を図るとともに、生産ラインの整備にも取組み、安定的な生産・販売体制を構築した。
4	株式会社山神	青森県青森市	【対象水産物:ホタテガイ等】【対象経費別取組:加工機器】 EUへ輸出入する際に水揚げの時期や港等、輸出までのプロセスが非常に細かく、対応に時間を要することが課題となっているホタテガイについて新しい在庫管理・パレット追跡手法のシステムを構築し、各輸出入先国のニーズや審査基準に対応した商品の輸出入拡大を図った。
5	有限会社なかみち水産	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】 煮干し・みりん干し加工を維持・存続のため、年々需要が増えている北米や東南アジア向け商品の製造能力や販売を強化するため、冷凍保管コンテナを導入し、製品品質の維持と効率的な生産体制の構築に取組み、輸出入量の拡大を図った。
6	金正水産有限会社	千葉県銚子市	【対象水産物:イワシ、サバ等】【対象経費別取組:加工機器】 選別回数及び作業時間を短縮し、魚体損傷を最小限に抑えた高品質のイワシを輸出入するため、現状の選別ラインに新たな重量選別機等を導入し、安心安全で高品質な商品の輸出入拡大を図った。
7	株式会社西松	神奈川県三浦市	【対象水産物:マグロ等】【対象経費別取組:加工機器】 個食パック加工した流通小売業でも取り扱い易い安心・安全で長期保存可能なマグロ商品を開発し、既存販売先のタイ、マレーシアに加え、広く海外への販路開拓に取組み、マグロの消費拡大及び売上向上を図った。
8	福島鯉株式会社	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:加工機器】 海外の検疫レギュレーションの厳しい国への削り節商品輸出入について、滅菌効果の高いレトルト滅菌工程では色や香り等の官能性が著しく劣ることから、製造工程を従来の蒸煮工程に戻し商品の高品質化を図るとともに、洗浄が可能な乾燥機を導入し、安心安全な削り節商品の輸出入拡大を図った。
9	不動水産株式会社	広島県府中市	【対象水産物:マガキ等】【対象経費別取組:プロモーション資材、加工経費、加工機器】 近年需要が増加傾向にある少量パックのカキ販売について、新たなシェア確保のためピロー包装機を導入し生産量拡大を図るとともに、高度な衛生環境下で高品質な商品の製造体制である点を訴求した販売展開で輸出入量の拡大を図った。
10	イヨスイ株式会社	愛媛県宇和島市	【対象水産物:ブリ等】【対象経費別取組:保管料、入出庫料】 相場が低迷している養殖ブリについて、従来の冷凍品のみならず、活魚や鮮魚販売と組み合わせた新たな販売方法を構築するとともに、近年需要が伸びている中国や韓国向けのチャネル開拓に取り組み輸出入量の拡大を図った。

## 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、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ってもらうことを目的に毎年東京日比谷公園で「Fish-1グランプリ」開催してきました。しかし、今年度は新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、リアル開催を見送り、スピンオフイベントとして、WEBサイト上でプライドフィッシュや地魚を使った丼ぶり商品の販売と投票を行う「おうちでFish-1グランプリ」を開催しました。同グランプリ内では水産や食育等に関する著名人や生産者等によるPRオンライン配信や水産高校生や復興・水産政策等の取組紹介、ダウンロードコンテンツ等を設け、一般消費者に向けた国産水産物の魅力発信・水産政策の情報発信を行いながらPRすることで、魚食普及・国産水産物の消費拡大を図りました。

#### ・おうちでFish-1グランプリ—ONLINE—の実施 (1/2)

- 日時：2021年1月22日（金）～2月26日（金）
- 開催場所：Fish-1グランプリWEBサイト及び産直通販サイト「JFおさかなマルシェ ギョギョいち」特設ページ内
- アクセス数：約233千件
- 実施内容：

#### ア. プライドフィッシュや地魚を使った丼ぶり商品のお取り寄せと人気投票

商品購入の際に投票権を付与し、WEBサイト上で人気投票を実施しました。投票の結果、1位が山形県漁業協同組合の「庄内浜産 おさしみ鮭とイクラ漬け丼」、2位が愛媛県漁業協同組合連合会の「宇和島鯛めし丼」、3位が富山県漁業協同組合連合会／有限会社カネツル砂子商店の「富山碗セット丼」となりました。

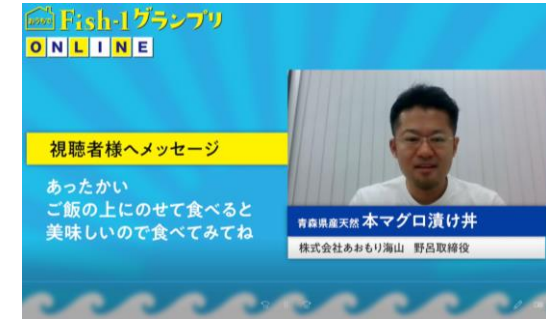
商品名(プライドフィッシュ名)	団体名	商品名(プライドフィッシュ名)	団体名
 青森県産天然本マグロ漬け丼	青森県漁業協同組合連合会 ／株式会社あおもり海山	 庄内浜産 おさしみ鮭とイクラ漬け丼 (庄内浜の秋サケ)	山形県漁業協同組合 <b>(人気投票1位)</b>
 富山碗セット (富山湾のフクラギ、富山湾のホタルイカ、 富山湾のシロエビ)	富山県漁業協同組合連合会 ／有限会社カネツル砂子商店 <b>(人気投票3位)</b>	 ふくいサーモンユッケ丼 (ふくいサーモン)	福井県漁業協同組合連合会 ／大島漁業協同組合
 銚子つりきんめ煮炙り丼 (千葉のつりきんめ)	千葉県漁業協同組合連合会 ／銚子市漁業協同組合	 兵庫県産生しらす丼 (淡路島の生しらす)	兵庫県漁業協同組合連合会
 岡山海苔と穴子茶漬け (本に良い味岡山海苔、岡山のアナゴ)	岡山県漁業協同組合連合会	 讃岐さーもん漬け丼 (讃岐さーもん)	香川県漁業協同組合連合会 ／株式会社安岐水産
 宇和島鯛めし丼 (愛育フィッシュ愛鯛)	愛媛県漁業協同組合連合会 <b>(人気投票2位)</b>	 ブリあつめし丼	大分県漁業協同組合 ／株式会社やまろ渡邊
 大隅産うなぎ蒲焼丼	大隅地区養まん漁業協同組合		



・おうちでFish-1グランプリ—ONLINE—の実施 (2/2)

イ. 各種PRコンテンツ

コンテンツ名	出展者等	出展内容
産地・商品PR動画	株式会社あおり海山(青森県) 山形県漁業協同組合 富山県漁業協同組合連合会 大島漁業協同組合連合会(福井県) 千葉県漁業協同組合連合会 兵庫県漁業協同組合連合会 岡山県漁業協同組合連合会 株式会社安岐水産(香川県) 愛媛県漁業協同組合連合会 株式会社やまろ渡邊(大分県) 大隅地区養まん漁業協同組合(鹿児島県)	・それぞれの産地や商品についての特長や魅力を訴求する動画を作成し、商品ページ等に掲載。
さかなクンによる試食PR動画	さかなクン ABCクッキング会員	・さかなクンとABCクッキングスタジオ会員がそれぞれの商品を試食し、そのおいしさのPRや原料の水産物について解説し、魅力を紹介。
著名人による試食PRライブ配信	ずん(飯尾和樹、やす) 桜稲垣早希 大野泰広 富山県漁業協同組合連合会 大島漁業協同組合(福井県) 兵庫県漁業協同組合連合会 株式会社やまろ渡邊(大分県)	・出演者がそれぞれの商品を試食し、そのおいしさや魅力をPR。 ・産地生産者とリモートで繋ぎ、出演者とトーク。
プライドフィッシュプロジェクト企画委員会と第7回Fish-1グランプリ審査委員試食コメント	服部幸應氏 中嶋貞治氏 中澤さかな氏 金井美稚子氏 上田勝彦氏	・各委員がそれぞれの商品を試食し、そのコメントをWEBサイト上に掲載。
マリン・エコラベル・ジャパン取組紹介	一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会	・マリン・エコラベル・ジャパンの取り組みをイラストや動画を使って紹介。
水産・海洋高校生の取組紹介	大日本水産会(外部リンク)	・全国各地の水産・海洋高校生たちが、地元企業や自治体等とコラボレーションして開発したオリジナルレシピをご紹介。
漁業とSDGs	全国漁業協同組合連合会広報他	・各JFグループが実践しているSDGsの取り組みを紹介。
おさかな折り紙	ダウンロードコンテンツ	・折り紙作家西田良子先生監修の折り紙(イワシ・イカ・焼き網)をダウンロード・プリンター出力することで体験できる。
おさかなぬり絵	ダウンロードコンテンツ	・さかなクンがデザインしたぬり絵をダウンロード・プリンター出力することで体験できる。
おさかなクイズ	—	・出展商品の県や原料の水産物についてのクイズを掲載。



産地生産者等によるPR動画



さかなクンによる試食PR動画



著名人による試食PRライブ配信



さかなクンぬり絵

おさかな折り紙(イワシ)

## (2) 小売・外食事業者向け研修会等開催

小売事業者・外食事業者・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等、水産物の様々な知識に関する研修会等を開催しました。

### ・オンラインセミナー

セミナー名	実施日	場所	参加者	人数	内容
いしかわの地魚セミナー	令和3年3月23日	オンライン	鮮魚店、量販店、飲食店、旅館ホテル業者、流通事業者等	37名	漁協、漁師、料理人を講師とし、低利用魚の利用促進をテーマにオンラインセミナーを開催した。漁師おすすめの低利用魚の紹介や料理人による調理の実演を行った。オンラインでの開催により、石川県のみならず関東、関西地方からも参加があった。



オンライン配信の様子（金沢市）

### ・印刷物

#### ポスター「漢字でわかる魚のかんじ」

魚食促進を目的としたポスターを作製・配布しました。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）、都道府県漁連・漁協、都道府県水産課を通して鮮魚店、飲食店、量販店等へ配布しました。電子ファイル版をセンターHP上で公開中。



## (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を提供しました。

### ・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、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、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	場所	参加者	人数	内容
魚食普及活動実施者向けプログラム	令和2年9月15日、16日	広島県尾道市役所（広島県尾道市）	魚食普及推進者・食育関係者	32名	地産地消、農産物との利用方法
愛媛県の鯛を用いた料理教室	令和2年11月10日	相愛大学（大阪府大阪市）	学校栄養士・栄養教諭	76名	郷土料理、鯛のさばき方
魚の基本	令和3年2月8日	名古屋調理専門学校（愛知県名古屋市）	学校栄養士	150名	魚の骨など基本事項の確認
調理実習デモンストラーション	令和3年1月19日	金城学院大学（愛知県名古屋市）	学校栄養士・栄養教諭	22名	生徒の前で実施できる訓練



セミナーの様子（尾道市）

・印刷物

朝小かぞくの新聞掲載

○発行部数:全国11万部

○掲載内容:朝日小学生新聞に折り込みされる親と子供の家族でよめる紙面で、干物を楽しくおいしく食べることができる記事を掲載しました。

タイトル	掲載号	掲載内容
干物で気軽にお魚料理	2021年3月20日号	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上田勝彦氏による干物を使った簡単にできる様々な調理法を紹介。</li> <li>・第21回シーフード料理コンクールのお魚料理チャレンジ部門で農林水産大臣賞を受賞した「ブリチャーシュー」のウエカツ流アレンジレシピを掲載。</li> </ul>



## IV. お問い合わせ先

### 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

※令和2年4月からHPを変更しました。

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

○ 公式Facebook

[https://www.facebook.com/  
suisan.portal](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  
メールアドレス : ryusoku@fish-jfrca.jp
- 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  
〒104-0033 東京都中央区新川1-28-44 (新川K・Tビル2F)  
電話番号 : 03-6222-1321 (輸出・直販事業部 消費拡大対策室)