

令和3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

令和4年3月末版

●●● 目次 ●●●

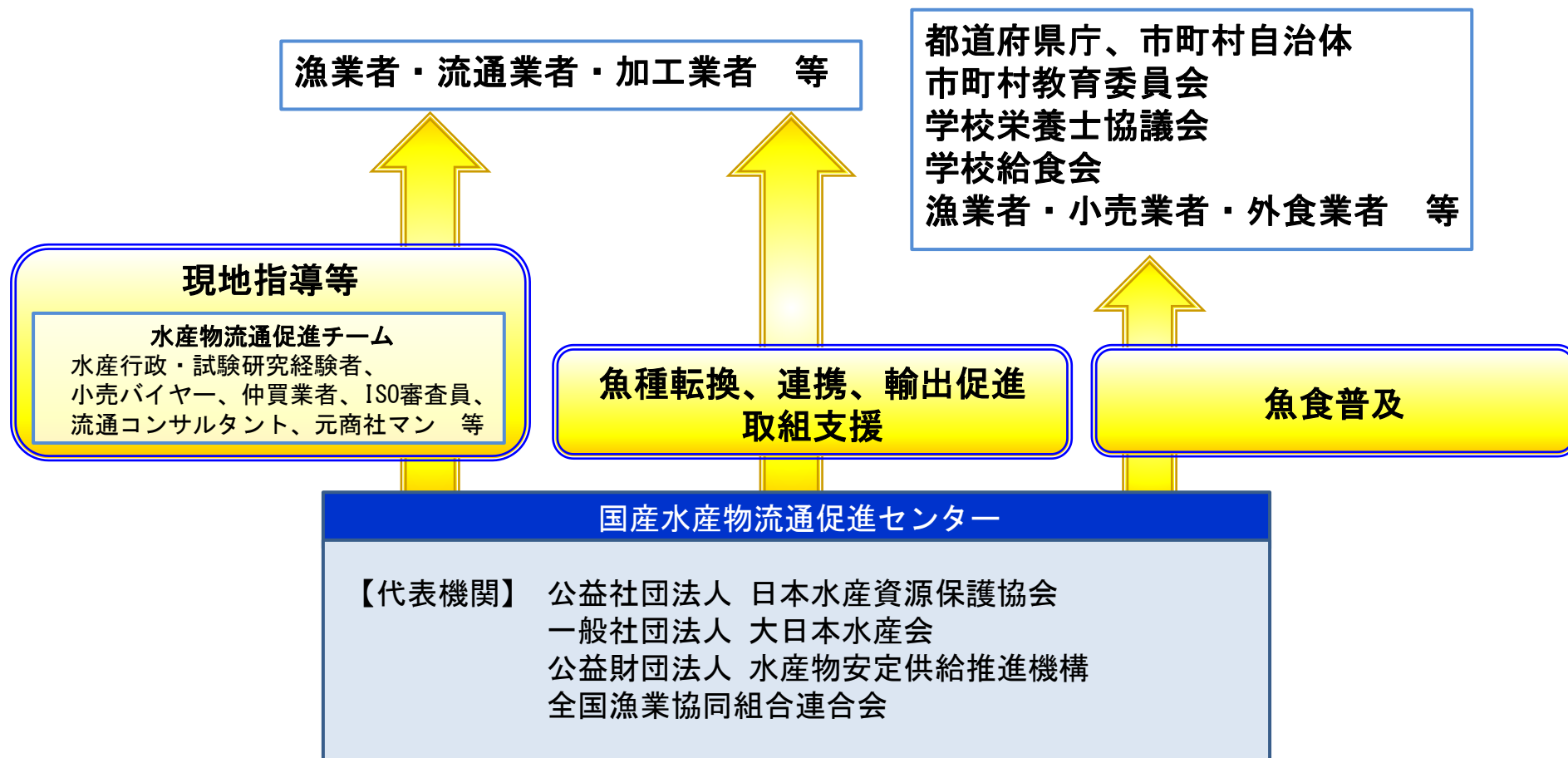
I. 国産水産物流通促進センター(センター)とは	1	2. 魚食普及推進事業	
II. 水産加工・流通構造改善促進事業及び魚食普及推進事業について	2	(1) 新商品展示・発表会開催	7
III. 活動内容		(2) 小売・外食事業者向け研修会等開催	9
1. 水産加工・流通構造改善促進事業		(3) 魚食普及セミナー等開催	9
(1) 水産加工・流通構造改善指導事業		IV. お問い合わせ先	11
指導員による現地指導	3		
(2) 水産加工・流通構造改善取組支援事業			
プロジェクトへの助成			
① 採択状況	4		
② 令和3年度採択のプロジェクト概要(18件)	5		

国産水産物流通促進センター

# 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3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した。

## 【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

#### ② 水産加工・流通構造改善取組支援事業【補助率:1/2以内】

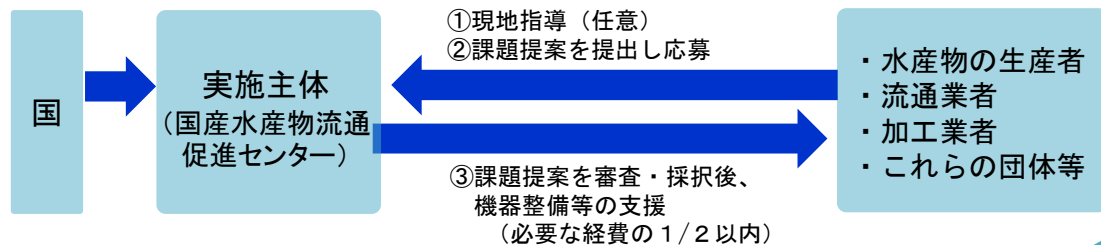
センターが、取組計画を審査等の上、取組みの内容に応じて以下の経費の一部を支援(1/2以内)します。

- 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



【パン粉付機の導入で、学校給食へ販路を拡大】

#### 【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

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

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

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

#### 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。

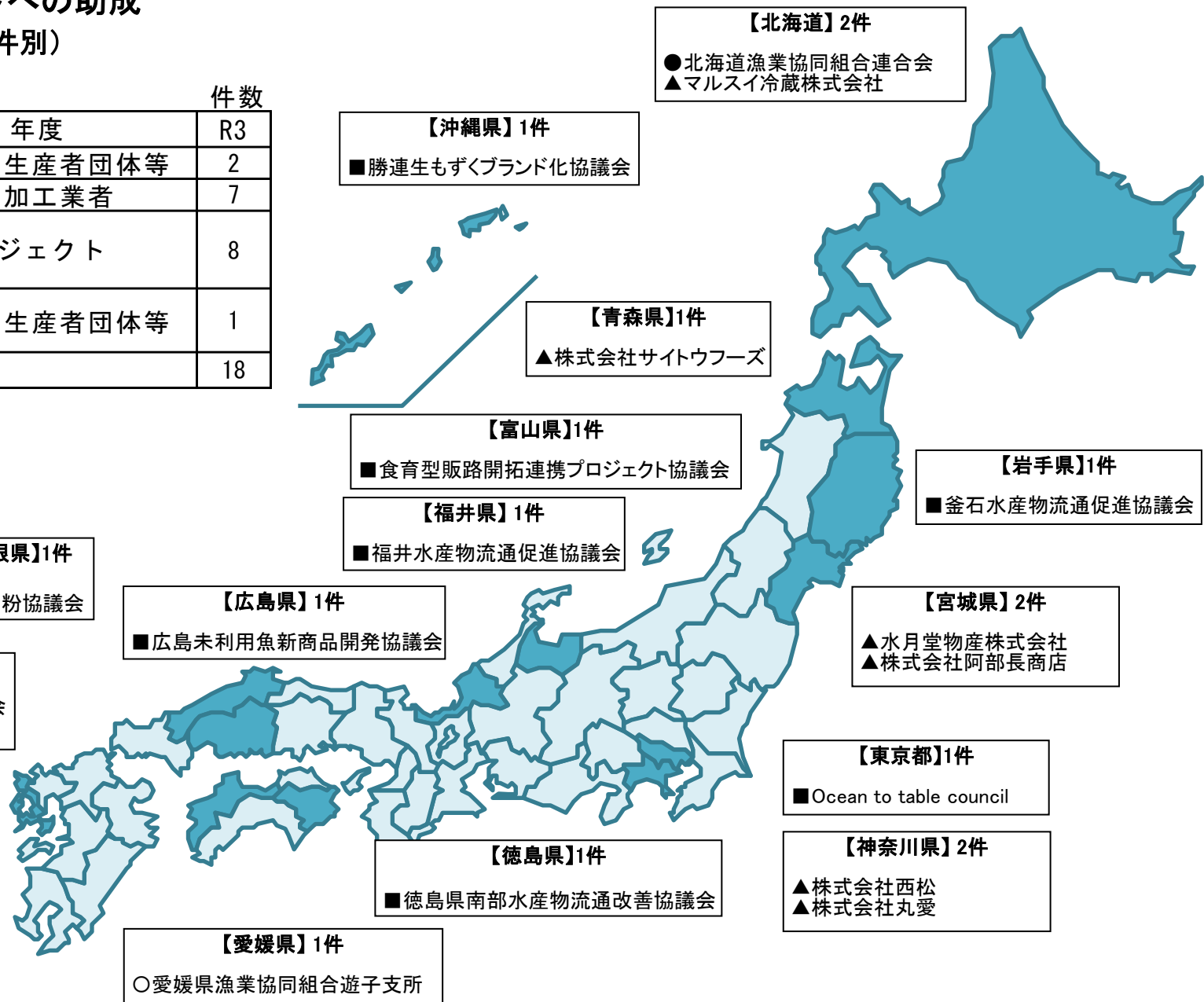
・令和3年度現地指導3月末現在(事業者実施)

北海道	1	北海道漁業協同組合連合会	富山県	12	魚津漁業協同組合
	2	株式会社山十前川商店	福井県	13	福井県漁業協同組合連合会
	3	株式会社山下水産	広島県	14	広島魚市場株式会社
	4	丸水札幌中央水産株式会社	島根県	15	浜っ粉協議会
青森県	5	株式会社さ印さんりく	山口県	16	山口県漁業協同組合吉佐支店
	6	株式会社サイトウフーズ	徳島県	17	脇田水産有限会社
岩手県	7	釜石ヒカリフーズ株式会社	愛媛県	18	愛媛県漁業協同組合遊子支所
宮城県	8	水月堂物産株式会社	福岡県	19	東海シープロ株式会社
	9	株式会社阿部長商店	長崎県	20	長崎県漁業協同組合連合会
茨城県	10	株式会社トウスイ	熊本県	21	ファームチョイス株式会社
千葉県	11	有限会社なかみち水産	沖縄県	22	勝連漁業協同組合

## (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 取組状況（案件別）

取組状況(案件別)		件数
実施者・年度		R3
魚種転換 プロジェクト	●生産者団体等	2
	▲加工業者	7
■連携プロジェクト		8
輸出促進 プロジェクト	○生産者団体等	1
計		18



## ②令和3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（9件）

	実施者名	所在地	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	【対象水産物:イワシ、ニシン等】【対象経費別取組:加工機器】 水揚げが近年大幅に減少し、浜値は高騰。生鮮主体で加工用原料としての処理配分が大きく変化しているサンマに代わって、近年増加傾向にあるイワシやニシンを主体に、骨ごと食べられる商品の開発を行うことで、骨が多く脂質が少ない等のデメリットを改善し、国内外のマーケットに拡販を図る。
2	マルスイ冷蔵株式会社	北海道 札幌市	【対象水産物:ヒラメ、ニシン等】【対象経費別取組:加工機器】 ホッケを干物として加工販売を続けてきたが、近年漁獲量減少と単価高に見舞われている。食文化の変化に対応し、ヒラメ、マツカワ、ソイ、ニシン等の生食冷凍加工を試験的に実施、評価を受けたことから、生産時間の短縮、人的作業軽減、衛生管理等を目的として機器類を導入し、年間供給体制を構築、取扱数量を伸長させる。
3	株式会社サイトウフーズ	青森県 八戸市	【対象水産物:ホタテガイ等】【対象経費別取組:加工機器】 前浜で水揚げされるスルメイカやサバを加工してきたが、年々水揚げが減少し、原魚が高値で推移している。これら魚種については引き続き高付加価値化に取り組む。一方、近年コロナ禍による巣ごもり需要による家庭内消費が増えているが、人員不足等により加工能力が減少し、中国加工が増えているホタテガイに注目、前浜魚種の加工減による加工能力の余剰分を、ホタテ加工に注力することで高付加価値製品の生産体制を構築する。
4	株式会社阿部長商店	宮城県 気仙沼市	【対象水産物:サバ、イワシ等】【対象経費別取組:加工機器】 サンマ、アキサケを中心に加工してきたが、水揚げ量は大きく減少している。一方、近年大きな増減もなく比較的安定しているものの小型化が進んでいるサバ、気仙沼港でも水揚げが大きく増加しているが、食品としての利用はわずか(9%)であるイワシについて、油調ラインを導入し、油で揚げ小骨まで食べられる加工をほどこすことで、食品として量販店や生協、外食、中食、学校給食等へ流通させる。
5	水月堂物産株式会社	宮城県 石巻市	【対象水産物:ホタテガイ、ギンザケ等】【対象経費別取組:プロモーション資材、加工経費、集荷資材】 ホヤ加工品をベースとして、季節性の強いコウナゴやカキを扱ってきたが、その水揚げは4割以下に低迷している。そこで、新たな魚種として、ホタテガイ、ギンザケ、タコの取り扱いに転換し、消費者、百貨店、量販店で人気が高まっている常温帯商品を開発、売り上げ拡大を図る。
6	株式会社丸愛	神奈川県 横浜市	【対象水産物:マグロ、サザエ等】【対象経費別取組:加工機器、集出荷機器】 アサリ漁獲量は15年前と比較し26%と激減。これにより発注量に十分に対応できず価格も高騰。絶対的な漁獲量が多く、価格が高価なマグロ、サザエ、ホタテ等に転換するため、これまでの原料供給ではなく、独自性のある商品の企画、加工商品を開発し、供給する体制を構築する。
7	株式会社西松	神奈川県 三浦市	【対象水産物:サワラ、メカジキ等】【対象経費別取組:加工機器】 三崎港においてメバチマグロの漁獲量は減少するとともに、販売の多様化によりブロック販売は需要が減少。少人数化や統一規格商品に対応した商品を開発するため、サワラやメカジキなど近年安定した供給量の魚種に転換し、宅食や介護等今後急増するであろう需要に対応する。
8	長崎県漁業協同組合連合会	長崎県 長崎市	【対象水産物:ブリ、ヒラマサ等】【対象経費別取組:加工機器】 周辺海域で漁獲されるイカ類を原料とする加工品を中心に生産していたが、漁獲量は半減以下に激減。養殖・天然のブリやヒラマサ等の大型魚へ転換し始めているが、チルド商品での出荷で量販店からの要望に応えるためには、加工工程における時間当たりの作業効率を向上させる必要がある。
9	株式会社ヤマス	長崎県 長崎市	【対象水産物:マダイ、サワラ等】【対象経費別取組:加工機器】 長崎魚市場の水揚げ激減により仲卸業者として経営改善を求められる中、加工部門では、新型コロナウイルス感染症の影響により外食店やホテル等の売り上げが激減し、これまでの業務用途向きに製造していたアマダイのフィレ等一次加工製品中心の加工形態から、量販店等が求めるマダイ、サワラ、ヤリイカといった大衆的な原料を利用した高次加工品の製造に対応するため、高機能な急速冷凍機を導入し、解凍時にドリップの出ない冷凍加工品の製造に取り組む。

## ②令和3年度採択のプロジェクト概要（18件）（2/2） イ 連携プロジェクト（8件）

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	釜石水産物流通促進協議会	岩手県 釜石市	【対象水産物：養殖マダイ】【対象経費別取組：連携体制構築費、コンサルティング経費、プロモーション資材、保管料等】 2016年の熊本地震の被害を受けた熊本県海水養殖漁協が養殖するマダイについて、「安定的な数量確保」と「加工技術」と「安定的な販売（販路）」を確保するため、幅広いネットワークを有している(株)いずみと連携体制を構築し、消費者ニーズに沿った炙り、ワンフローズン加工を行うことで、高鮮度及び付加価値の高い商品を首都圏スーパーなどに展開する。
2	Ocean to table council	東京都 千代田区	【対象水産物：スズキ等】【対象経費別取組：集出荷機器】 伝統江戸前漁業の成長産業化を目指すことを目的として組織したバリューチェーン改善促進事業（水産庁補助事業）の協議会の取組に必要な機器として、構成員である海光物産がスズキ等の鮮度保持のための高機能冷凍機を導入し、同協議会と連携した増産体制を図り、確実な消費につなげる体制を構築。
3	食育型販路開拓連携プロジェクト協議会	富山県 魚津市	【対象水産物：ブリ(フクラギ)等】【対象経費別取組：連携体制構築費、市場調査等旅費、コンサルティング経費、プロモーション資材費、加工機器】 海洋環境の変化や労働環境の見直し等により、ブリ(フクラギ)の原料確保が従来よりも難しくなったことに加え、販売においてもコスト削減を求められていることから、魚津漁協、石川中央魚市、丸幸水産が連携し、高品質な原料の広域集荷、機器導入による生産性向上及びコスト削減を図るとともに、販路についても、地産地消・食育の観点も加えた学校給食需要の開拓に取組み、消費拡大を図る。
4	福井水産物流通促進協議会	福井県 福井市	【対象水産物：トビウオ、シイラ等】【対象経費別取組：加工機器】 定置網や底引き網漁業が主要な福井県の水産業は、大量水揚げ時に値崩れを起こし、漁獲量に漁労所得が反映されにくいことから、新たな販路開拓のため加工業に着手し、学校給食への納品に取組んでいるものの、手作業主体の生産体制であること、職人の熟練度により骨の残存や品質に差が生じていることから、福井漁連が福井県給食組合、日本食研と連携し、新たに加工機器を導入、福井県産水産物の消費拡大を図る。
5	浜っ粉協議会	島根県 浜田市	【対象水産物：ノドグロ、アジ、レンコダイ等】【対象経費別取組：市場調査等旅費、コンサルティング経費、プロモーション資材、加工経費、運送経費】 水揚げ量減少等による地方漁業及び関連企業の衰退を原材料の面から見直し、加工業にて廃棄しているアラや未利用魚の有効活用を目指し、多様な異業種企業や機関が知恵を出し合っているチームである。本年度は協議会の主要活動である「水産加工残渣・未利用魚・利用価値の低い魚を高温乾燥・粉碎した、天然素材の魚パウダー」の実現可能性について検証を行う。
6	広島未利用魚新商品開発協議会	広島県 広島市	【対象水産物：ハモ、エイ等】【対象経費別取組：市場調査等旅費、プロモーション資材費】 中央卸売市場の鮮魚取扱量が減少していることから、広島魚市場が松浦水産や東洋高圧㈱と連携し、加工機能のさらなる拡充等をベースに、取扱量拡大を図るとともに、頭や中骨等の未利用部位やハモやエイ等の低利用魚を原料とした新商品開発等、瀬戸内資源の有効活用に取組み、流通量拡大・地域経済の活性化を図る。
7	徳島県南部水産物流通改善協議会	徳島県 阿南市	【対象水産物：イカ、サワラ等】【対象経費別取組：市場調査等旅費、加工経費、加工機器、集出荷機器】 ロットがまとまらない等の理由で安価に取引されるイカ類やサワラ等について、これまでの鮮魚出荷のみの販売体制を見直し、新たに加工事業に着手。地元の高次加工業者や首都圏の百貨店で直営店舗を有する老舗総菜業者と連携し総菜商品に対応することで、低利用魚の消費拡大を図る。
8	勝連生もずくブランド化協議会	沖縄県 うるま市	【対象水産物：モズク等】【対象経費別取組：連携体制構築費、プロモーション資材、加工機器、集出荷機器】 生産量の変動が激しく安定化を求められるモズク養殖について、塩蔵に向かない成長途中のモズクの商品化(早摘み生モズク)により、新たな需要を発掘するため、勝連漁協とマルイチ産商が連携体制を構築し、弱みである加工施設の拡充及び連携による合理的な流通経路の確保、モズク生産意欲の向上及び加工施設を通年稼働することでの雇用効果や、資材仕入れ・輸送等の地域活性化を目指す。

## ウ 輸出促進プロジェクト（1件）

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	愛媛県漁業協同組合遊子支所	愛媛県 宇和島市	【対象水産物：マダイ等】【対象経費別取組：加工機器】 当地区最重要魚種である養殖マダイは、現在の国内市場の販売では少ないパイを安売り合戦しており、大きな成長が見込めず産地に利益を還元できない状況にある。ただ、海外への輸出は輸送コストなど小ロットでは採算が合わないため、より大きな注文に迅速に対応することが求められている。本事業で、新型の水圧式ウロコ取り機を導入し、処理能力を向上、徹底した管理によりウロコが完全除去された高品質なマダイの輸出拡大を図る。

## 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、2020年度と2021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、スピノフイベントとして、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。

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

- 開催期間 : 2021年11月1日(月)～30日(火)【結果発表:12月14日(火)】
- 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237千件
- 実施内容 :

#### ア. プライドフィッシュや地魚を使った「魚が主役！井ぶり・炊き込みご飯コンテスト」と「魚が主役！おかず・おつまみコンテスト」の開催

産直通販サイト「JFおさかなマルシェ ギョギョいち」内に特設ページを設置し、エントリーした井ぶり・炊き込みご飯商品10品とおかず・おつまみ商品5品をお取り寄せして、購入した消費者のWEB投票によりグランプリ等を決定しました。

順位	魚が主役！井ぶり・炊き込みご飯コンテスト (プライドフィッシュ名)		団体名	順位	魚が主役！おかず・おつまみコンテスト (プライドフィッシュ名)		団体名
グランプリ		鯛のごまだれ漬け丼	株式会社やまる渡邊 ／大分県漁業協同組合	グランプリ		イカのオイル漬けネギ塩風味 ・レモン風味 (呼子のイカ)	佐賀玄海漁業協同組合
準グランプリ		“幻の高級魚”おわせマハタ丼 (三重の養殖マハタ)	割烹田舎 ／三重県漁業協同組合連合会	準グランプリ		浜ほたる刺身用 (浜産ホタルイカ 「浜ほたる」)	兵庫県漁業協同組合連合会
3位		枕崎産かつお漬け丼 (かごしま一本釣りがつお)	枕崎市漁業協同組合	3位		みやぎサーモンスモーク (みやぎサーモン)	宮城県漁業協同組合
その他出品商品	銚子つりきんめ煮炙り丼(千葉のつりきんめ) 静岡県産 生しらす丼(静岡のしらす) 明石産 鯛めし 牡蠣丼(岡山かき・ほんに良い味岡山海苔) 瀬戸内海産 鱧飯 赤ニシ貝炊き込みご飯 沖縄県産 まぐろ丼 ※計10商品、順不同		千葉県漁業協同組合連合会 静岡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 広島県漁業協同組合連合会 香川県漁業協同組合連合会 〓(株)Japan Seafood Table 新生水産株式会社	その他出品商品	八戸前沖しめさば ホタルイカ沖漬け(福井のホタルイカ) ※計5商品、順不同		ぜんぎょれん八戸食品株式会社 福井県漁業協同組合連合会



・ 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	千葉県漁業協同組合連合会 静岡県漁業協同組合連合会 割烹田舎(三重県) 兵庫県漁業協同組合連合会 岡山県漁業協同組合連合会 広島県漁業協同組合連合会 株式会社Japan Seafood Table(香川県) 株式会社やまろ渡邊(大分県) 枕崎市漁業協同組合(鹿児島県) 新生水産株式会社(千葉県) ぜんぎょれん八戸食品株式会社(青森県) 宮城県漁業協同組合 福井県漁業協同組合連合会 佐賀玄海漁業協同組合	・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。
さかなクン試食PR動画	さかなクン	・さかなクンがそれぞれの商品を試食し、そのおいしさと食材の 水産物の魅力を紹介しPR。
ウエカツ流おうちでプライドフィッシュ料理教室～オンライン～	上田勝彦氏	・プライドフィッシュ企画委員でもある上田勝彦氏による、プライドフィッシュを使ったオンライン料理教室を開催。 ・21組47名が参加し、オンデマンドでも配信。
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・タイ・トビウオ・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と、プライドフィッシュのぬり絵4種をダウンロード・プリンター出力することで体験できる。
おさかな漢字クイズ	—	・出品商品の水産物にまつわる漢字クイズを掲載。



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



ウエカツオンライン料理教室



さかなクンぬり絵

おさかな折り紙(イワシ)

・ 農林水産省主催のニッポンフードシフトフェスに出展

イベント名	実施日	場所	参加者	内容
食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.	令和3年10月29日、30日	六本木ヒルズ「ヒルズアリーナ」	一般消費者 3,500名	農林漁業者・食品事業者と消費者が出逢い、収穫の秋をいっしょに楽しみながら、日本の食がかかえる課題や目指す未来について、ともに考えるきっかけとなることを目的とするイベントに『「さかな」をもっと知ろう!』をテーマとしたブースを出展した。ポスター、動画等の展示物や配布物を通して、来場者へ国産魚の魅力をPRした。



NFS会場の様子

## (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。

セミナー名	実施日	場所	参加者	内容
水産女子が描く水産業界 水産女子の元気セミナー	令和3年 11月9日	ジャパン・インターナショナル・シーフード・ショー内会議室	小売業者、漁業者、流通事業者、加工業者、外食事業者、行政機関等 48名	水産庁公認「水産女子」のメンバーを講師に迎え、女性ならではの視点による活動について講演した。未活用魚に付加価値をつけて高値で販売した実績や、昨今のサブブームの経緯、女性目線で開発されたサバの加工商品の紹介、魚食普及の取組について説明した後、講師が開発した薬膳スープや煮付の試食を行った。受講者からは、「女性のアイデア、実行力は具体的で無駄がないと改めて実感した」「今回のセミナーは実働している方々の体験に基づく話なのでとてもリアリティーがあり女性の視点が勉強になった」との意見や、「他の水産女子の活動もぜひ知りたい」との声があった。また、受講者が水産女子メンバーに申し込んだとの報告があった。



セミナーの様子

### ・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鮮魚店、水産物流通事業者、都道府県漁連・漁協、へ配布しました。電子データをセンターHP上で公開中です。



## (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	内容
魚食普及活動実施者向けプログラム	令和3年 11月13日	大阪相愛大学 (大阪府大阪市)	魚食普及推進者・食育関係者 80名	鯛を一尾丸ごと利用する方法
魚食普及活動実施者向けプログラム	令和3年 12月9.10.14日	大阪樟蔭女子大学 (大阪府東大阪市)	学校栄養士・栄養教諭 110名	鯛を用いた教室
魚食普及活動実施者向けプログラム	令和4年 1月18日	金城学院大学 (愛知県名古屋市)	学校栄養士 26名	鯛を用いた教室
学校関係者向け	令和4年 2月15-18日	全国の学校等	学校栄養士・栄養教諭 41名	鯛とアサリを用いた食育活動



セミナーの様子

## ・さかなの日推進委員会

昨今、国民の水産物消費量の減少が著しい中、コロナ禍により内食需要が増加するなどの国民の生活様式に大きな変化が見られています。水産庁ではこうした国民の「新たな生活様式」に合致した水産物の提供ができるよう支援し、水産物消費の増大を目指すために令和3年3月から「新たな生活様式に対応した水産物消費拡大検討会」を立ち上げ検討会を開催しました。その中で水産物消費拡大の需要喚起策として、各企業が独自に販促イベント等を行う日として「さかなの日」を制定することになり、他の水産関係の事業や催しとの効果的な連携や情報発信をすべく、官民協働の「さかなの日推進委員会」を設立しました。

セミナー名	実施日	場所	参加者	内容
第1回さかなの日推進委員会	令和3年10月25日	オンライン	さかなの日推進委員6名、事務局1名、行政1名	業界横断型の体制を築くことを目的に、7名を推進委員に選定した。本年度のトライアルを通して、各業界・業態ごとの多様な考え方や動き方を整理し、各方面の意見を踏まえ、コンセプトを検討。一過性のものや局所的なものでない、魚食の大きな潮流を作ること第一に考え、各方面が無理なく実施でき、社会に浸透する方策を模索した。

## ・さかなの日トライアル

今年度は「さかなの日トライアル」として、賛同企業がフェアやイベント等を試験的に実施しながら、「さかなの日」の賛同企業を募るとともにメディアやSNSを活用して情報を発信しました。

イベント名		参加者	内容
ECサイトによるさかなの日トライアル	令和3年11月8日～28日	うまいもんどットコム：期間中PV 1,570 豊洲市場ドットコム：期間中PV 3,809	全国の生鮮・加工品を扱うECサイト「うまいもんどットコム」、「豊洲市場ドットコム」(いずれも食文化社)において特設ページを設置した。また、「豊洲市場ドットコム」による「豊洲きょうつく便」と連携した。
子供向けさかなの日トライアル	令和3年12月4日	1.一般消費者 44人 2.一般消費者 55人(台湾側15人含む) 3.一般消費者 60人 4.一般消費者 50人	食育活動を推進する一般社団法人キッズキッチン協会と連携して魚を使ったオンライン料理教室を4つ開催した。 1.コアックマが教えるオンライン料理教室「鮭とこんぶのてまり寿司」 2.台湾の子供たちと一緒にクッキング！日本・台湾オンライン料理教室 3.イタリアとつなぐオンライン料理教室 本場シェフから教わる「アクアパッツア」 4.うますぎてヤバイ！名人から学ぶ「干物」作り
量販店によるさかなの日トライアル	令和4年2月19日～22日	一般消費者	全国の量販店120店舗においてさかなの日トライアル特設コーナーを設置した。
飲食店によるさかなの日トライアル	令和4年2月19日～3月末	一般消費者	全国111店舗においてさかなの日トライアルポスターを掲載した。



さかなの日トライアルのロゴマーク



子供向けさかなの日トライアル



量販店によるさかなの日トライアル



飲食店によるさかなの日トライアル

## 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)