

令和4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5年3月末版

●●● 目次 ●●●

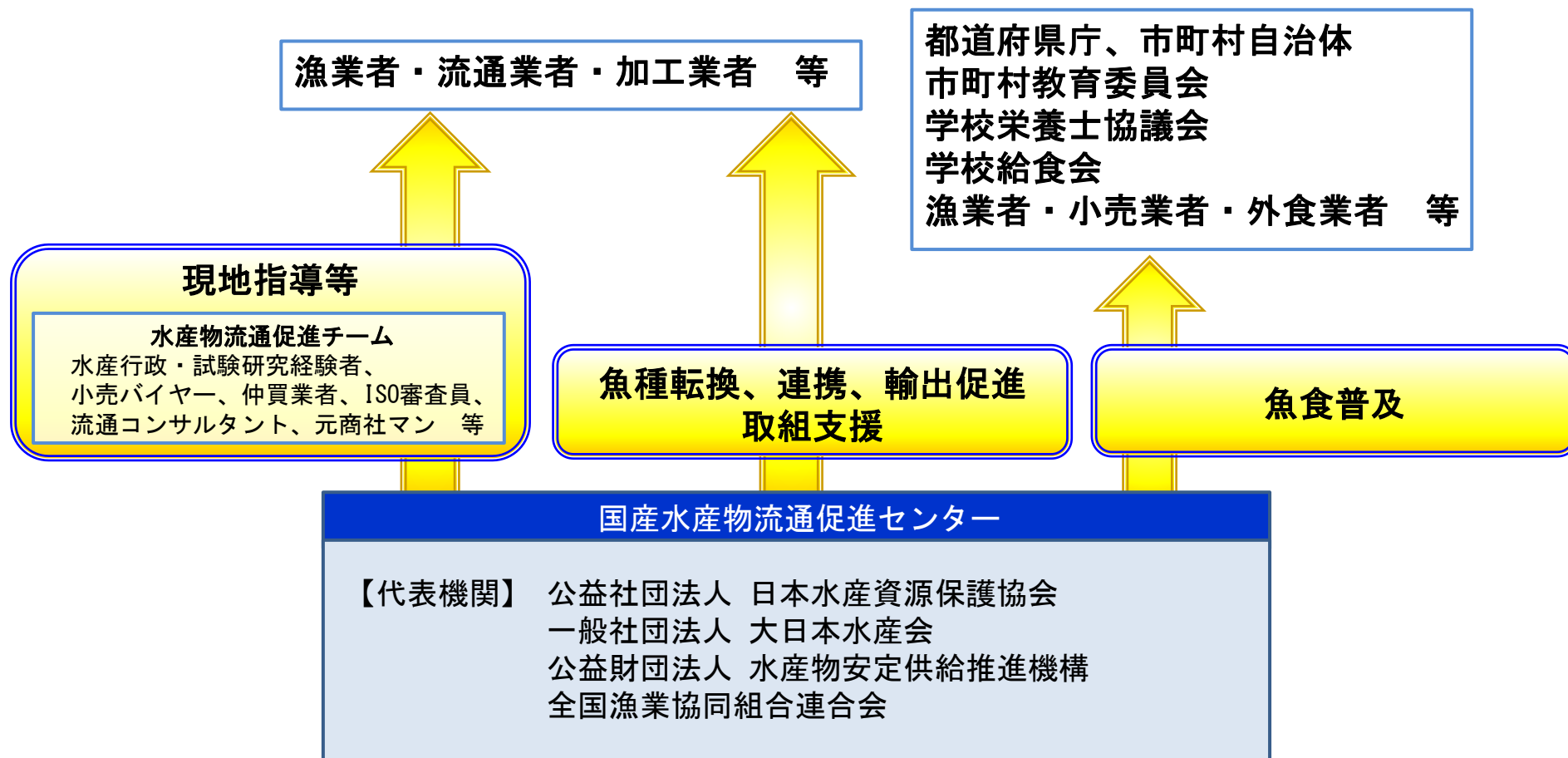
I. 国産水産物流通促進センター(センター)とは	1	2. 魚食普及推進事業	
II. 水産加工・流通構造改善促進事業及び魚食普及推進事業について	2	(1) 新商品展示・発表会開催	6
III. 活動内容		(2) 小売・外食事業者向け研修会等開催	8
1. 水産加工・流通構造改善促進事業		(3) 魚食普及セミナー等開催	9
(1) 水産加工・流通構造改善指導事業		(4) さかなの日推進委員会開催	10
指導員による現地指導	3	IV. お問い合わせ先	11
(2) 水産加工・流通構造改善取組支援事業			
プロジェクトへの助成			
① 採択状況	4		
② 令和4年度採択のプロジェクト概要(10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4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

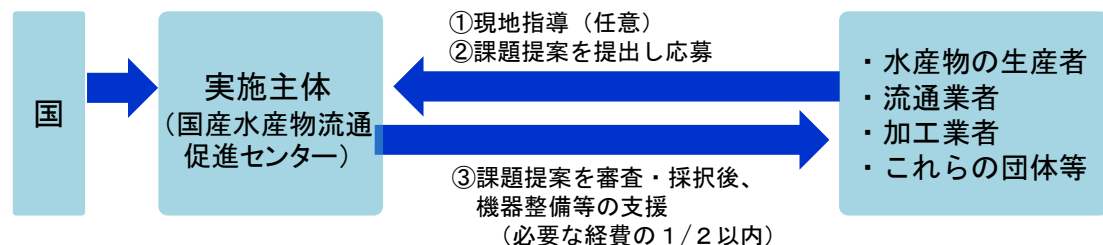


② 水産加工・流通構造改善取組支援事業【補助率:1/2以内】

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【パン粉付機の導入で、学校給食へ販路を拡大】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)

【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
- さかなの日推進委員会開催



【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」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みであること
- 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

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4年度現地指導3月末現在(事業者実施)

北海道	1	北海道ぎょれん	千葉県	7	協同水産流通株式会社
	2	苫小牧漁業協同組合	愛知県	8	毎味水産株式会社
	3	丸雅小川フーズ(株)	岐阜県	9	有限会社和幸
	4	(株)イチイゲタ富樫水産	石川県	10	さかなや甚五郎
宮城県	5	水月堂物産株式会社	愛媛県	11	愛媛県漁業協同組合
	6	山徳平塚水産株式会社	長崎県	12	長崎丸魚商事(株)



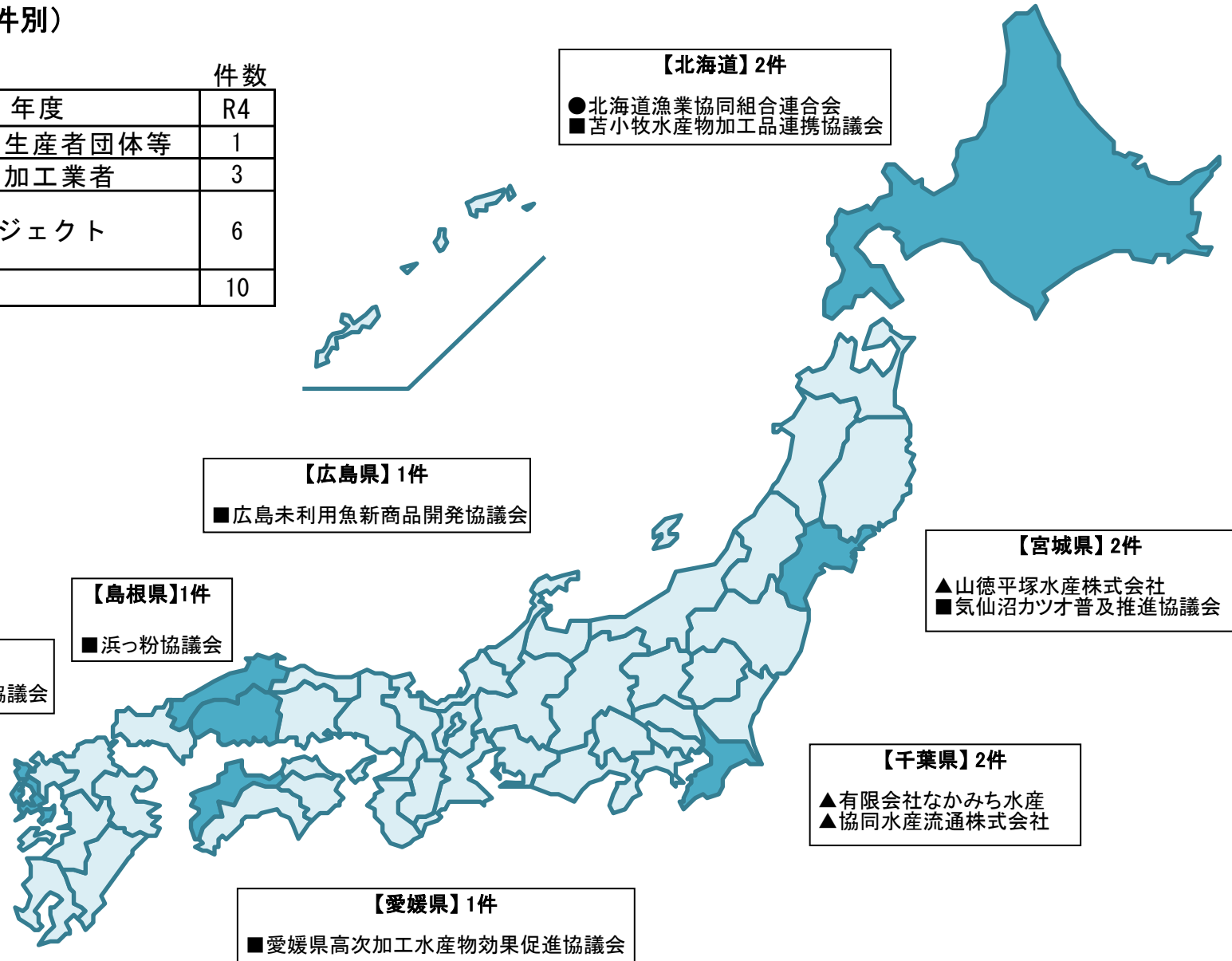
・指導員打合せ

センターから現地指導の実施状況、取組支援事業の採択案件について報告するとともに、指導員間で意見交換を行いました。

(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 取組状況（案件別）

取組状況(案件別)		件数
実施者・年度		R4
魚種転換 プロジェクト	●生産者団体等	1
	▲加工業者	3
■連携プロジェクト		6
計		10



②令和4年度採択のプロジェクト概要（10件）

ア 魚種転換プロジェクト（4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:カレイ、ニシン等】【対象経費別取組:加工機器】 北海道内のアキサケの水揚量は減少傾向で価格高騰していることから、アキサケに替わる加工原料として、近年安定的に水揚げが見込める黒ガレイやニシン等を用い環境に配慮し国内外マーケットの需要に対応した新商品開発、北海道内漁業者や関係業者の所得向上を目指す。
2	山徳平塚水産株式会社	宮城県 石巻市	【対象水産物:イワシ、カツオ、チダイ、養殖ギンザケ等】 【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費、加工機器、その他経費】 今までサンマをメインに加工品の製造販売を行っていたが、近年の水揚げ不漁等で原料確保が困難になったことから、サンマの代替品としてイワシ・カツオを原料とした新商品の本格販売を目指すと共に、近年安定的に原料確保が見込めるチダイ、養殖ギンザケ等の新商品の開発にも取組む。
3	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】 今までカタクチイワシをメインに煮干し・みりん干し加工品の製造販売を行っていたが、近年の水揚げ不漁等で原料確保が困難になり、新たな加工用原料の調達が必要になったことから、地元片貝港で原料が回復傾向にあるマイワシを原料とした煮干し商品の本格的な製造販売に取組む。
4	協同水産流通株式会社	千葉県 船橋市	【対象水産物:アジ、マダラ等】【対象経費別取組:市場調査等旅費、コンサルティング経費、加工機器】 今まで国産スルメイカや国産シロサケを中心に生協用コンシューマーパック製品の製造販売を行っていたが、近年の水揚げ減少により安定的な原料確保が難しいことから、近年資源回復傾向にあるマアジやマダラを原料として使用するとともに、低利用部位の有効活用を図るため、ハンバーグや冷凍ミールキット等を製造し、資源の有効活用及び販路拡大を図る。

イ 連携プロジェクト（6件）

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	苫小牧水産物加工品連携協議会	北海道 苫小牧市	【対象水産物:ホッケ、カレイ等】【対象経費別取組:加工機器】 近年大量水揚げ時の暴落を防ぐため、価格対策として冷凍事業を進めているが、サイズ選別等が手作業主体であること、販売方法が原料販売のため流通量が伸び悩んでいる。そこで、苫小牧で水揚げされた水産物を組合が買取り及び保管、卸売業者が商品開発及び原料の割り振りを行う、地域水産加工業者が商品の製造を行う等連携し、大量水揚げ時等で暴落するカレイ類等の新商品を開発し学校給食等への販売に取組む。
2	気仙沼カツオ普及推進協議会	宮城県 気仙沼市	【対象水産物:カツオ等】【対象経費別取組:保管料、入出庫料、加工経費、運送経費】 気仙沼市の主要魚種であるカツオの通年販売及び流通量拡大を図るため、MELやMSC認証等を取得している漁業者・加工業者・販売店等が連携し、環境に配慮した商品開発や普及推進に取組む。
3	浜っ粉協議会	島根県 浜田市	【対象水産物:バドグロ、アジ、レンコダイ等】 【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、加工経費、加工機器】 近年資源の枯渇や鮮魚主体の流通の影響で水産加工品の原料調達が困難になっており、地域水産加工業の新たな付加価値創造が課題となっている。そこで、加工時に生じる残渣や水揚げされるも少量多品種のため低利用となっている魚の有効利用のため、各構成員と連携し魚パウダーの本格的な販売に着手。加工食品の副材料のみならず、飲食店や一般消費者向け商品としての販売にも取組む。
4	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】 今のライフスタイルに合った商品開発に取組み、消費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。
5	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、天然魚等】【対象経費別取組:連携体制構築費、市場調査商談等旅費、加工機器】 量販店や外食チェーン等への販路拡大に比べ、学校給食への供給は受動的で波があり不安定だったことから、全国の学校給食に販売網を有している企業を新たに構成員として迎えるとともに、機器導入により学校給食食材に求められている高品質な製品の製造体制を構築する。
6	長崎低未利用魚加工推進協議会	長崎県 長崎市	【対象水産物:ブリ、ワラサ、シイラ等】【対象経費別取組:加工機器】 長崎魚市場で例年3月下旬から4月に水揚げされる春ブリは脂が少ない等の理由で買い手がつきにくく、低未利用の状態であったことから、従前より有効利用のためファイル加工を行っていたものの、作業員の高齢化や後継者不足等により生産量が頭打ちで販路開拓も対応が難しいことから、新たに加工機器を導入し、低未利用魚の加工生産体制を整備し販路拡大を図る。

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「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、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。

2022年度は3年ぶりに日比谷公園でリアル開催し、プライドフィッシュ料理と国産水産物加工品の2つのコンテストを主軸に、ステージイベントや体験ブースを設け、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、魚食普及・国産水産物の消費拡大を図りました。

・第8回Fish-1グランプリ（2022年度）の実施（1/2）

- 開催期間：2022年11月27日（日）
- 開催場所：日比谷公園 にれの木広場（東京）
- 来場者数：約2万人
- 実施内容：

ア. 「漁師自慢の魚プライドフィッシュ料理コンテスト」と「国産水産物加工品コンテスト」の開催

書類審査を経た、プライドフィッシュ料理コンテスト6団体と国産水産物加工品コンテスト5団体が出場し、来場者に料理を提供し、投票の結果下記の通りになりました。

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		国産水産物加工品コンテスト	
	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	 庄内浜の天然プライド鮭 〔庄内浜の秋サケ、庄内おぼこサワラ、 紅えび、酒田船凍イカ、庄内浜寒平目〕	山形県漁業協同組合	 鮎子つききんめ煮炙りの 炊込みご飯	千葉県漁業協同組合連合会
準グランプリ	 ハモカツ丼 (兵庫 瀬戸内の鰯)	兵庫県漁業協同組合連合会	 海恋コロッケ (揚げかまぼこ)	秋田県漁業協同組合
大日本水産会 会長賞	 京鰯3種盛りアカモクを添えて (京鰯)	京都府漁業協同組合	 ぶりまる (ハンバーグ)	長崎県漁業協同組合連合会
全国水産卸協会 会長賞	 佐賀海苔チーズケーキ (佐賀海苔®有明海一番)	佐賀県有明海漁業協同組合	 すじ青のり入りかき揚げ (そば)	徳島県漁業協同組合連合会
全国漁業協同組合 連合会会長賞	 勝浦釣り寒マカジキのネギマ井 (房総沖のマカジキ)	勝浦漁業協同組合女性部 新勝浦市漁業協同組合女性部	 プエンマンのかつおぼっと (ジャーキー)	枕崎市漁業協同組合
審査員特別賞	 金沢発甘エビシソワーズ (いしかわの甘えび)	石川県漁業協同組合		

第8回Fish-1グランプリ（2022年度）の実施（2/2）

イ. その他PRブース

ブース名	出展者	出展内容
水産庁PRブース	水産庁	<ul style="list-style-type: none"> ・さかなの日取組紹介 ・さかなの日出前授業 海光物産株式会社:「ずっとおいしいさかなを食べ続けていけるように、今漁師が皆さんと一緒に考えること」 キューピー株式会社:「野菜と魚の料理」=「やさかな」レシピの提案で食卓にもっと魚を 一般財団法人ベターホーム協会:「模型を活用した魚の捌き方体験やクイズを通して魚・魚食への理解等を深めてもらう」 公益社団法人日本栄養士会:「魚の栄養について」
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「ヒラメとメヒカリの唐揚げセット」の販売
地魚PRブース	全国漁青連	・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
JF全漁連ブース	全国漁業協同組合連合会	<ul style="list-style-type: none"> ・シーフード料理コンクール受賞料理をアレンジした「ガツンとギョ料理セット」の販売 ・プライドフィッシュやシーフード料理コンクール等のPRや巨大マグロのフォトスポットの設置

ウ. ステージイベント

ステージ名	出演者	出演内容
みんなが食べている… 海の巨大モンスター！ ～さかなの日に「海」を楽しもう！～	早武 忠利 (大日本水産会(お魚かたりべ))	魚の生態、おいしい食べ方、住処である海を守るための方法についてのプレゼンテーション
AKB48と馬淵Dr.の トークショー&ミニライブ	馬淵 知子 (Fish-1グランプリ審査委員・医師) 岩立 沙穂・篠崎 彩奈・谷口 めぐ・ 清水 麻璃亜・橋本 陽菜・ 福岡 聖菜 (AKB48)	AKB48メンバーによる歌(おさかな天国他)とダンスによるミニライブ、AKB48メンバーとFish-1グランプリ審査委員馬淵医師によるお魚と健康に関するトークイベント
「さかなの日」 キックオフイベント	さかなクン 神谷 崇(水産庁長官) 五十嵐麻衣子(水産庁加工流通課長) 大濱喬王・他(くら寿司株式会社)	<ul style="list-style-type: none"> ・「さかなの日」アンバサダー任命式 ・「さかなの日」トークイベント ・「さかなの日」賛同メンバー(くら寿司)による取組紹介
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



・その他 農林水産省主催のニッポンフードシフトフェスに出展



NFS会場の様子

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4年度10月29日-30日	六本木ヒルズ「ヒルズアリーナ」	一般消費者 5,155名	「さかなの日 もっと魚を食べよう・知ろう」をテーマとしたブースを出展した。「さかなの日」の周知を図るため、豊かな海の恵みである多種多様な国産水産物や、持続可能な漁業由来であることを認証する水産エコラベル等についてパネル・ポスターの展示、チラシ・ぬり絵等の配布を行った。

(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
水産業を元気に！水産女子セミナー2022	令和4年8月24日	東京	流通事業者、漁業者、食育指導者等 41人	水産庁公認「水産女子」が講師となり、①サステナブルな漁業②伝統魚食文化”浜売り”③子ども食堂における魚食普及をテーマに、女性ならではの視点による活動内容、現場の情報発信、今後の課題などについて講演した。
大阪の魚と出汁の文化を知る、味わう-大阪産水産物の勉強会-	令和5年3月11日	大阪	小売、外食、流通事業者、旅館ホテル業者、料理教室講師等 47人	和食文化の基本である「出汁」と、「魚庭(なにわ)」と称される大阪湾の多種多様な魚介類の魅力を中心に、受講者が美味しい魚料理を実践・提供できるように、原料の特色や出汁のとり方、旬の時期やどこで調達できるか等の情報を受講者へ伝えた。
大阪SFS	令和4年4月14日	大阪	外食産業	「水産物とSDGs 水産物販売と地球環境」
SFS 親子おさかな学習会	令和4年8月25日	東京	外食産業・一般	「あなたが食べている水産物」
SFS 親子おさかな学習会	令和4年8月26日	東京	外食産業・一般	「海の資源を有効活用」
さかな文化祭	令和4年11月26日	横浜 スマートニッチ 応援団	外食産業・食育関係者	「海」を楽しむ方法
Fish-1グランプリ	令和4年11月27日	東京	外食産業・一般	～さかなの日に「海」を楽しもう！～
大阪SFS	令和5年2月21日22日	大阪	外食産業	小学生に対する情報発信方法



水産女子セミナー



大阪産水産物の勉強会



SFS親子おさかな学習会

改訂版「漢字でわかる魚のかんじ」ポスター制作

関係団体のご協力をいただき鮮魚店、水産物流通事業者、都道府県漁連・漁協、へ配布しました。来店した消費者の方々に興味をもていただくとともに、お店とのコミュニケーションツールとしてご活用いただくことを期待しています。

PDFデータはセンター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、学校給食関係者・栄養士・栄養士専攻学生向けのセミナーや講習会等

各地で魚食普及に取り組むリーダーや学校栄養士等を対象に、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。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、安全性に関する情報の他、イベントなどでも積極的に情報提供を行い、魚食普及につながる情報発信を行っています。

セミナー名	実施日	場所	参加者	内容
教育者オンラインプログラム	令和4年6月20日	大日本水産会	教育(小学校・保育・幼稚園)関係者	海洋酸性化と魚食
東京湾大感謝祭	令和4年10月15日16日	東京湾大感謝祭実行委員会	教育(環境・食育等)関係者	東京湾 地産地消
大学生向け「お魚料理教室」	令和4年10月18日25日	摂南大学	大学栄養士専攻	ハマチを用いた地産地消
大学生向け「お魚料理教室」	令和4年11月12日	相愛大学	大学栄養士専攻	サワラとベニズワイガニを用いた料理
教育者オンラインプログラム	令和4年12月12日	全国	教育(小学校・保育・幼稚園)関係者	未利用魚と地魚について
大学生向け実践料理	2022年12月15日	東京海洋大学	教育(小学校・保育・幼稚園)関係者	鮮魚店と未利用魚
Fish-1グランプリ	令和4年11月27日	東京	外食産業・一般	～さかなの日に「海」を楽しもう！～
大阪SFS	令和5年2月21日22日	大阪	外食産業	小学生に対する情報発信方法



東京湾大感謝祭

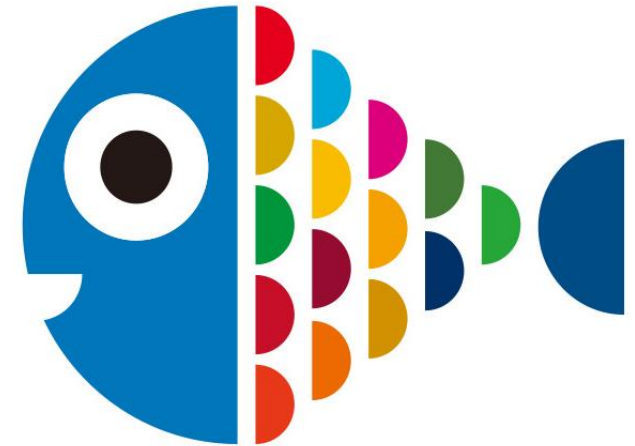


セミナーの様子

(4) さかなの日推進委員会開催

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。

「さかなの日推進委員会」での議論を踏まえ、令和4年10月に水産庁において「さかなの日」が制定されました。今後、「さかなの日」の取組を更に推進し、引き続き国民への「さかなの日」の定着を図っていきます。



おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

「さかなの日」ロゴマーク

	実施日	場所	内容
第2回さかなの日推進委員会	令和4年7月 令和4年7月14日	オンライン	(1)「さかなの日」の制定について (2)「さかなの日」の制定に向けた意見交換 コンセプト・開催時期・ロゴ案等について 詳しくは「第2回さかなの日推進委員会 議事要旨」参照 https://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/attach/pdf/sakananohi-14.pdf
第3回さかなの日推進委員会	令和5年3月3日	オンライン	(1)「さかなの日」の制定について (2)「さかなの日」の実施報告及び公式ウェブサイトでの情報発信 (3)令和5年度「さかなの日」推進方針案及び意見交換 詳しくは「第3回さかなの日推進委員会 議事要旨」参照 https://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/attach/pdf/sakananohi-23.pdf

・さかなの日 賛同企業の募集

10以上の業界（小売、コンビニエンスストア、百貨店、食品製造、外食、水産関係、料理教室、メディア、地方公共団体、民間団体、その他）から、令和4年度は709社がメンバー登録しました。

11月3日には「いいさかなの日」キックオフとして「さかなの日」制定の発表、賛同メンバーの紹介を行うとともに、各メンバーによる取組が開始されました。

・さかなの日公式WEBページ

賛同企業の取り組みを発信するWEBページを開設しました。

WEBページURL：<https://sakananohi.jp/>



公式WEBサイトの様子

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
〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-2-1（日土地内幸町ビル3階）
電話番号：03-3528-8512（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）