



おいしい魚との出会いを創出



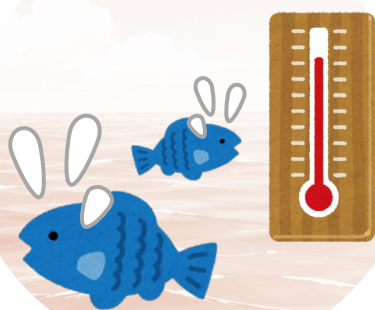
みりょう 魅了ギョ・プロジェクト

始動！

水産庁は、「さかなの日」賛同メンバーとの官民協働により、
「低・未利用魚」と呼ばれるさかなを含め、
まだ十分に知られていないさかなの魅力やおいしさを発信し
消費者の「食べたい」を増やすプロジェクト」を始動します。

「魅了(みりょう)ギョ・プロジェクトは、「低・未利用魚(みりょうぎょ)」と呼ばれる魚を含め、それぞれの魚が本来持つ魅力や価値に目を向け、多くの方を魅了(みりょう)する魚を増やしていきたいという想いを込めた名称です。

海の変化



海洋環境の変化により、
水揚げされる魚種や漁獲
時期が変化

おいしさ・魅力のPR 商品の提案



資源管理を前提に、産地、流通、
加工、外食、小売の連携で魅力を
活かすPRや商品提案

食べてみたい、 また食べたいに



知って、食べて、また食
べたくなる、という循環
を創出

「さかなの日」とは？

水産物の持続的な消費拡大を目的に、水産庁と、
漁業者、自治体、流通加工業者、小売業者、外食
業者など、1,100以上の賛同メンバーによる官民
連携の取組です。

「魅了ギョ・プロジェクト」は、「さかなの日」の新た
な取組として展開します。



プロジェクトへ
のご参加・ご協力を
お待ちしております！



【問い合わせ】

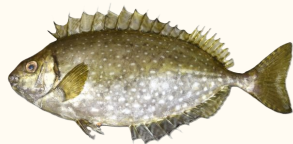
水産庁 加工流通課 認証推進班
メール:sakananohi1137@maff.go.jp

「さかなの日」公式ウェブサイト
<https://sakananohi.jp/>

重点魚種のご紹介

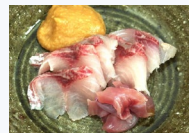
広域的な連携・展開による需要拡大の効果への期待、持続的利用の可能性、消費拡大に向けた課題等を踏まえ、重点的に取り組む重点魚種を選定しました。

アイゴ 漁獲後の速やかな処理で超美味しい魚



- ・磯焼け継続の要因の一つと指摘。
- ・背びれのトゲに毒がある。
- ・漁獲後、速やかに内臓除去することで、極めて美味しい白身。

ボラ イメージ改善で価値向上が期待



- ・江戸時代は高級魚だったが、臭みがあるイメージで敬遠。
- ・カラスミはボラの卵巣の加工品。
- ・鮮やかな血合いと白身が美しい。

アカエイ(板鰐類) 食文化の再構築



- ・近年、食文化が衰退傾向。
- ・アカエイはアサリ等の貝類を食べる食害が指摘。
- ・漁獲後の速やかな処理で臭みない。

シイラ ハワイではマヒマヒ、高級魚



- ・近年、漁場が北上。北海道でも漁獲。
- ・ハワイではマヒマヒと言われる高級魚。
- ・クセのない白身で様々な料理に応用。

4魚種以外にも、産地には様々な魅了ギョが存在します。魚売り場を観察してみてください。

官民連携で魅力を発信



「さかなの日」賛同メンバーが連携し、資源管理を基本として

- ✓魚のおいしさ・魅力を発信
- ✓商品開発や販路開拓
- ✓販売イベントの実施
- ✓学びの機会の提供等を実施。

消費者が未知の魚を
「知る」「食べる」「選ぶ」
機会を創出！

水産資源の持続的利用

オープンセミナーのご案内

ジャパン・インターナショナルシーフードショーにて、セミナーを開催！ぜひお越しください。

8月19日(水)時間未定 @東京ビッグサイト 詳細は、シーフードショーのホームページで公表します。