



# いま、獲れている さかなの魅力を伝える

～ぼうずコンニャク氏と考える魚食の未来～

8月19日(水)

10:30～12:30

📍 東京ビッグサイト  
セミナー A会場

近年、海洋環境の変化等に伴い、産地で水揚げされる魚種や漁獲時期にも変化が生じています。こうした変化により、おいしさや魅力があるにもかかわらず、消費者に知られていない魚や、利用の拡大・付加価値の向上が期待される魚が各地で見られる状況となっています。

魚の価値や魅力をどう引き出し、どう伝えていくか、ともに考えます。

## 第1部 10:30～11:00

大日本水産会 魚食普及推進センター  
早武忠利 センター長

- ・いまさら聞けない？未利用魚・低利用魚とは？  
～水産資源を無駄なく持続的に利用するために～



## 第2部 11:00～11:10

水産庁 加工流通課

- ・クロダイのおいしさ認知向上プロジェクトの進捗報告
- ・「さかなの日」新プロジェクト 「魅了(みりょう)ギョ・プロジェクト」の紹介

## 第3部 11:10～11:40

基調講演 ぼうずコンニャク氏(藤原昌高氏)

### 「手のかかる魚(こ)ほど、おいしい。」

食べた魚貝類は3,000種以上。魚食文化の変遷と地域の食文化を知り尽くした「市場魚貝類図鑑」運営者・ぼうずコンニャク氏が、「手のかかる魚ほど、おいしい」理由をひもときながら、これからの魚食のあり方を語ります。



## 第4部 11:40～12:10

取組事例の紹介

- 1 クロダイの消費拡大に向けた”魅力”発信の取組** 岡山県水産課  
古くから県民に愛されてきたものの、近年の魚離れなどによる消費低迷が課題となっていた「クロダイ」について、漁業団体等と連携して取組んできた認知度向上・消費拡大の取組内容を紹介
- 2 おやつで広げるまだ知られていない魚の美味しさ**  
(株)おやつカンパニー×気仙沼市  
地域と連携し、「モウカザメ」を活用したスナック菓子を開発。身近なおやつとして話題を喚起し、水産資源の有効活用と地域経済の活性化を目指す取り組みを紹介。
- 3 対面販売でおいしさを伝える** 角上魚類ホールディングス(株)  
知名度の低い魚を含めて、「今、獲れている魚」のおいしさを対面販売を通じて消費者に伝え、その価値を高める売場づくりや販売の工夫を紹介。

## 第5部

12:10  
～  
12:30

質疑応答  
意見交換

参加登録

シーフードショー公式サイトよりお申し込みください  
<https://seafoodshow-japan.com/tokyo/>

(注)シーフードショーへの参加登録と、セミナーへの参加登録の2つが必要です

問合せ先

水産庁 加工流通課 TEL:03-6744-2350 メール:sakananohi1137@maff.go.jp

※ 本セミナーは、「水産加工連携プラン支援事業」を活用しています。

