

岡山県×岡山県漁連

クロダイ・ボラなどを使用した「瀬戸内三昧御膳」を農水省食堂で期間限定発売！

クロダイやボラなどの美味しさを知っていただくために、ランチメニューにフライで提供することで、手軽に味わっていただく機会を創出。

【取組概要】

8月のさかなの日において、農林水産省の食堂「手しごと屋 咲くら」で岡山県産クロダイ・ボラなどを使用した「瀬戸内三昧御膳」を期間限定で提供。

すじ青のりコロッケ、海苔のお味噌汁、茎わかめの佃煮もセットになった、瀬戸内の海の幸をたっぷり味わうことができる御膳です。



【瀬戸内三昧御膳】

岡山県産クロダイやボラなどを使用したメニュー

- 提供場所：手しごと屋 咲くら 農林水産省北別館 1 階
- 提供期間：令和 8 年 8 月 3 日（月）～ 7 日（金）
- 提供価格：1, 2 0 0 円（2 0 食／日）
- 岡山県産水産物：クロダイ、ボラ、ノリ、スジアオノリ



(株)おやつカンパニー×(株)ムラタ×気仙沼市

気仙沼のサメの「身」を使ったスナック菓子で、地域漁業を元気に

おやつカンパニーは、気仙沼の水産加工会社ムラタとともに、サメの美味しさを全国に伝えるため、サメの身を使ったスナック菓子を開発。2026年7月6日より期間限定で販売開始。

(株)おやつカンパニーは、よく知られていないために流通量が少なく、そのままでは食卓に上る機会が少ない“低流通魚”に着目。その魅力を商品を通じて発信することで持続可能な漁業を応援する「モッタイナイおさかな活用計画」プロジェクトを実行中。



■気仙沼港で水揚げされた モウカザメを使ったスナック菓子

素材市場アンバサダー「さかなくん」からの提案を受けて商品開発をスタート。

1年以上の開発期間を経て、2026年7月6日(月)から東北エリアのコンビニエンスストアにて、2026年7月27(月)から全国のスーパーマーケットなどで販売開始！

2026年7月8日(水)には、気仙沼市内の小学校2校で“気仙沼のサメ”をテーマとした出張授業も実施。当日は気仙沼市で行っている月に1回のサメの給食提供も同時に実施。

一般社団法人藻藍部

「アイゴ」って知ってる？ 手軽に使える「アイゴ缶詰」を開発！

しっかりした旨みを持つ美味しい白身魚「アイゴ」を、誰もが利用しやすい缶詰にしました。様々な料理に使えるこの缶詰を通じて、海の課題解決を応援する新たな取り組みを提案します。

【取組概要】

プロジェクトの背景

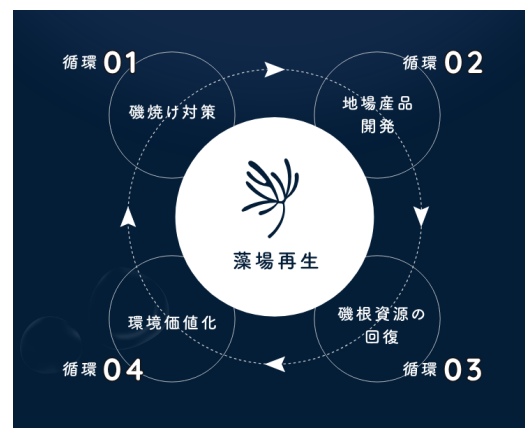
一般社団法人藻藍部（もあいぶ）は、全国および徳島県美波町で深刻化している「磯焼け（藻場の喪失）」問題の解決を目的として立ち上がりました。町や民間企業、町民を巻き込んだチームとして、藻場再生を軸としたアクションを起こし、「地域の発展・地球の未来のための好循環モデルの構築」を目指しています。

厄介者を「価値」に変える挑戦

藻場再生の壁となる食害魚「アイゴ」を、単に駆除（廃棄）するのではなく、「魅力的な地場産品」として価値転換することが本プロジェクトの核心です。これまでもアイゴのポテンシャル（強い旨味やコク）を引き出し、美味しい加工品を開発してきました。今回は誰でもいつでも手軽に食べられる食品として「缶詰」を試作いたしました。

今後の展望

本プロジェクトは試作開発に留まらず、持続可能な事業化に向けて以下のロードマップで進めます。まず、2026年8月の「ジャパンインターナショナルシーフードショー」に出展し、試作品をお披露目して市場の反応を確認します。次に、協力企業様での試作結果をもとに、本生産・量産に対応可能なOEM（製造委託先）を選定・開拓します。並行して、美波町内の事業者と連携した安定的なアイゴの一次加工・仕入れ網を構築します。また、県外飲食店向けなどの販売チャネルを整備することで、各ステークホルダーへ利益を還元できる自立した事業へと成長させます。



長崎県 新松浦漁業協同組合

長崎県松浦市で漁獲されたアイゴの商品化で磯焼け対策！

毎年、夏になると定置網に大量に入ってくる磯焼けの原因にもなる「アイゴ」。食べると美味しいけど、需要がないので値が付かない。そんなアイゴを商品化することで磯焼け対策と漁業者の所得向上に取り組んでいます。

【取組概要】

●プロジェクトの背景

これまで組合員の定置網で獲れていたアイゴは、出荷しても「値が付かない」といった理由でそのまま海に戻されていました。磯焼け・高水温問題と海を取り巻く環境が年々悪化するなかで、新松浦漁業協同組合は自営の水産加工場を有している強みを生かし、アイゴを商品化することで、磯焼け対策と漁業者の所得向上を目指しています。

●品質へのこだわり

アイゴは鮮魚状態が続くと時間の経過とともに内臓からの臭いが移る特徴があるため、定置網に入った「朝獲れ活アイゴ」を午前中の内に自営の水産加工場で内臓を除去。-50℃の超低温フリーザーで凍結させることで、臭みのない製品（フィーレパック生食可）作り行っています。

●ベンナーズ株式会社との出会い

製品は完成したものの販路を見つけることに苦労していたところ、行政と連携し、ベンナーズとの直接取引が開始されました。



【今後の取組】

令和8年度中には市内小中学校の学校給食での提供を行うとともに、磯焼け対策に繋がっていることを課外授業で説明する予定としており、地域全体で磯焼け対策に取り組んでいることの機運醸成が図られることを期待しています。



中島水産株式会社

ボラボラ フェスティバル

高級珍味「カラスミ」の影で活かされない
いのちを再生。カラスミの親、
ボラのおいしさに出会えるイベント



低・未利用魚とされてきた「ボラ」の絶品白身が味わえる新商品を、8月8日(土)中興商店武蔵小山店にて販売。

今回販売する【刺身】【丼】【フライ】は、パイヤーとの連携により丁寧な下処理を施したボラのみを使用してあり、クセのない上質な白身魚本来の美味しさを存分に味わっていただけます。

棄てられがちな命に新たな価値を吹き込み、 日本の水産業のフードロス課題に挑むプロジェクト、始動！

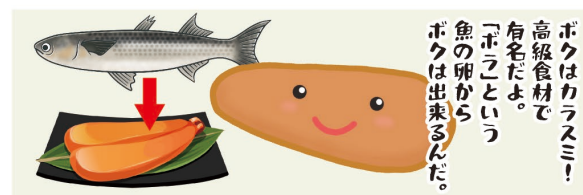
開発の背景

日本三大珍味の一つともいわれる、高級珍味「カラスミ」の影で「二束三文」とされるボラの身。処理の手間、泥臭いという一部のネガティブなイメージが先行していることから、カラスミを取った後のボラの身は市場価値が極端に低く、文字通り「二束三文」で取引されるか、最悪の場合は廃棄(未利用・低利用)されてしまうという現状があります。

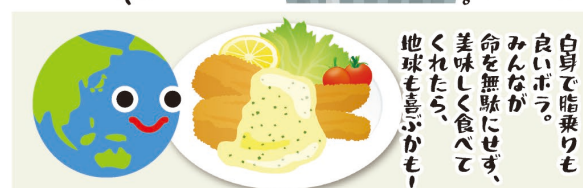
私たちは、尊い命の一部が経済的な理由だけで無駄にされているこの現状を打破し、水産業のフードロス問題に一石を投じるため、「ボラボラフェスティバル」と称しイベントを実施します。

ボラの本当の魅力

適切な処理で化ける「極上の白身魚」
二束三文とされているボラですが、実は非常にポテンシャルの高い魚です。マダイにも匹敵するしっかりとした旨味と歯ごたえを持っています。ネックとなる「臭み」についても、水揚げ直後の適切な活締め・血抜き処理を行い、鮮度管理を徹底することで完全に払拭することができます。



もったいない！ボラの現状



※画像はイメージです。実際の販売商品とは異なる場合がございます。入荷状況により、イベントが中止になる場合がございます。

本プレスリリースについての
お問合せ先

中島水産株式会社
経営企画部 桑原(クワバラ)

〒104-0045 東京都中央区築地 6-19-20 ニチレイ東銀座ビル5階
TEL 03-3543-5721(代)

 中島水産

四国水族館

企画展『潜入！海の有毒生物研究所』にてアカエイの魅力を発信！

不気味な雰囲気のある研究所で、背筋も凍る有毒生物の恐ろしさを感じてみませんか。
コワイだけでなく、アカエイやハオコゼの、恐ろしいほどのおいしさについても紹介しています。

海遊びで遭遇する有毒生物を展示し、毒の怖さを学び安全な海遊びの方法を身につけてもらうとともに、アカエイやハオコゼの身は、実は、とてもおいしいことを紹介しています。

期間：2026年7月18日（土）～9月6日（日）

時間：営業時間に準ずる

場所：イルカ棟1階 レクチャールーム

企画展の実施に合わせ、

- ✓企画展をさらに深く楽しみながら、
有毒生物について学べるワークブック
- ✓限定デザインの魚朱印
- ✓限定メニュー

も販売中！

アカエイ

尾には危険な毒針を持っておるが、
身には毒はないのじゃよ。

白身で美味しくてのう、煮付けや唐揚げ、
さまざまな料理で楽しまれておるのじゃ！



新勝浦市漁業協同組合×ワタミ株式会社

地域資源の活用でSDGsに貢献 「勝浦のブダイの煮つけ」発売

アワビやサザエなどの重要な餌場となる藻場を食べてしまう海の厄介者ブダイ。磯焼けの発生原因となり、駆除され捨てられてしまうブダイを商品化しました。

【取組概要】

ワタミ株式会社の、冷凍惣菜宅配事業「ワタミの宅食ダイレクト」では、いつでも食べられる「ちゃんと家ごはん」をコンセプトに、お客さまの健やかな毎日に役立つためのおいしさとバランスを両立した冷凍惣菜をお届けしています。2025年には千葉県勝浦市産の未利用魚「ブダイ」を使用した「勝浦のブダイの煮つけ」を発売いたしました。本商品は、新勝浦市漁業協同組合、株式会社西川、千葉県勝浦水産事務所のご協力のもと実現。2026年度の再販は秋ごろを予定しています。

【開発背景】

ブダイはアワビやサザエなどの重要な餌場となる藻場を食べてしまい、磯焼けが発生。駆除されたブダイは市場価値が低く捨てられていたが、漁業の持続可能性と地域経済の活性化を両立する取り組みとして、商品化を実現。



主菜：勝浦のブダイの煮つけ
副菜：切干大根のツナマヨ/
人参としめじのバター醤油
ブダイをひとくちサイズの切身にして煮付けました。甘辛い醤油が絡んだ肉厚白身とぷりぷりな食感が楽しめます。



ベンナーズ株式会社 × 全国の磯焼けに悩んでいる漁港を大募集

熊本県天草市 牛深漁港のイスズミ問題を解決したモデルを全国に横展開

天草の磯焼けを引き起こしていた未利用魚の「イスズミ」。磯焼けを防ぐために、漁獲していたイスズミを民間企業が買い取ることで、補助金に頼らずに自走できるモデルで成功。同じ悩みを持つ漁港さんを大募集。

【取組概要】

磯焼けを起こす未利用魚を漁港さんと手を組み、ベンナーズのお魚サブスク「フィッシュル!」の商品として加工販売するモデルです。今回この成功事例モデルを横展開し、同じ悩みを持つ漁港さんと手を組み、磯焼けの軽減化、未利用魚の価値化を可能にします。

「行政×漁協×民間企業」の連携体制

【行政】
天草市

駆除事業の支援・関係者間の調整



【漁協】
牛深漁協

イスズミの継続的な漁獲と水揚げ



【民間企業】
ベンナーズ

全量買取・加工・全国販売
(確実な「出口」の提供)

民間が買い取ることで、
漁師の新たな収入源として定着

実績

プロジェクト開始2024年7月から2026年6月まで

- ・漁獲量：4,343尾/4.3t (平均1Kg換算)
- ・フィッシュル商品数：2,173個



補助金に依存しない磯焼け対策「天草モデル」を全国へ横展開！

未利用魚問題に悩む自治体・漁協の募集を開始します。

こちらのフォーマットに回答ください。

[相談窓口フォーマット](#)

水産庁×長谷川町子美術館×JAA加盟園館「浅虫水族館」

漫画「サザエさん」から、魚食文化や海の変化を見つめ未来の海を考える

漫画「サザエさん」の世界を入りに、昭和から現在までの魚食文化や環境の変化をたどりながら、いま海で起きている環境変化と、この変化にどう向き合っていくべきか、魚食の未来を考える展示です。

【開催期間・場所】 2026年7/18(土)～9/27(日) @青森県営浅虫水族館

【展示概要】

漫画「サザエさん」の世界を通じて、昭和から現在までの魚食文化や環境の変化を振り返ります。

「サザエさん」にたびたび登場するサンマの価格の変化など、身近な話題を切り口に、海洋環境の変化により、産地で漁獲される魚種、量、時期が変化していることを分かりやすく紹介します。

「いま、獲れているさかな」をおいしく食べることが、豊かな海と魚食文化の未来につながることを考える展示です。

今の価格で
1尾70円程度

サンマの価格の変化



1950年(昭和25年)9月7日朝日新聞掲載



1968年(昭和43年)9月19日朝日新聞掲載

今の価格で
1尾360円！

- ・サンマの価格変化はなぜ起こる？
- ・いま、海でどんな環境変化が起こっている？
- ・いま、消費者ができることは何だろう



三井物産シーフーズ株式会社×株式会社丸又

アトランティックサーモンのミンチで「はんぺん」をつくりました！

これまで現地（チリ）で廃棄されていた「中落肉」からミンチ肉を抽出。地球規模での水産資源が急激に減少する中、養殖魚の未利用部位の有効活用を進めて、食料資源を少しでも増やしたいとの試みです。

【取組概要】

サーモンミートにタラスリミを加え、こだわりの素材・水を使用して職人が石臼づくりで本来の旨みを引き出した、焼津名産「黒はんぺん」と同じ形状の練り物です。脂肪分の多いサーモンの魚肉を食べやすくするために、青じそを刻み加え、サーモンの旨みと爽やかに香る青じその風味が絶妙にマッチした、おすすめの一品です。日持ちの良い真空包装ですので、ご利用になる時に加熱調理してお召し上がりください。オリーブオイル焼きが簡単でおすすめです。



イオンリテール株式会社×カネテツデリカフーズ株式会社 ×岡山県漁業協同組合連合会×全国漁業協同組合連合会 おいしいクロダイを手軽に食べやすい商品で全国発売！

西日本で馴染みの深いクロダイの美味しさを、多くの皆様に知ってもらうため、今回クロダイを手軽で食べやすいメンチカツとハンバーグに加工して全国で発売します。

【取組概要】



黒鯛は・・・

○西日本を中心に昔から食べられてきた馴染みの魚。

○一方で、全国的には認知度が低い。

○マダイと比較され、相対的に消費が減少。

○割安のため、漁業者の所得に繋がりにくい。

※我々はクロダイの美味しさを多くの人に知ってもらい、適正価格で流通させ、漁業経営の安定化に寄与。



2026年7月24日～26日にかけて、「イオン」「イオンスタイル」にて販売予定。

注）店舗により販売期間が異なる場合がございます。関東・北陸信越・東海・近畿・中四国の店舗です。



【問合せ先】

取組ごとの問い合わせ先は以下のとおりです。ご不明の点等ございましたら、以下までお問い合わせください。

頁	事例	組織名	担当者名	電話番号	メールアドレス
1	岡山県×岡山県漁連	岡山県農林水産部水産課	西林	086-226-7446	suisan@pref.okayama.lg.jp
2	(株)おやつカンパニー ×(株)ムラタ×気仙沼市	(株)おやつカンパニー	広報担当： 諸岡	059-293-3838	media@oyatsu.co.jp
3	一般社団法人藻藍部	うみの(株)	平田	0884-77-1117	manage@moaibu-assoc.com
4	新松浦漁業協同組合	長崎県水産部水産加工流通課	加藤	095-895-2871	ab06130400@pref.nagasaki.lg.jp
5	中興商店 武蔵小山店	中島水産(株)経営企画部	桑原	03-3543-5721	
6	四国水族館	四国水族館		0877-49-4590	
7	新勝浦市漁業協同組合×ワタミ株式会社	ワタミ(株)	田村 絵美	080-3537-5340	e_tamura@watami.net
8	ベンナーズ株式会社	(株)ベンナーズ	円城寺	092-692-2033	r_enjyoji@benners.co.jp
9	水産庁×長谷川町子美術館 ×JAA加盟園館「浅虫水族館」	青森県営浅虫水族館	久保	017-752-3377	koho@asamushi-aqua.com
10	三井物産シーフーズ (株)×(株)丸又	三井物産シーフーズ株式会社	佐藤大海	080-8741-6507	o.satoh@mitsui-seafoods.com
11	イオンリテール株式会社× カネテツデリカフーズ株式 会社×岡山県漁業協同組合 連合会×全国漁業協同組合 連合会	全国漁業協同組合連合会	馬田	03-6222-1321	h-umada@zengyoren.jf-net.ne.jp