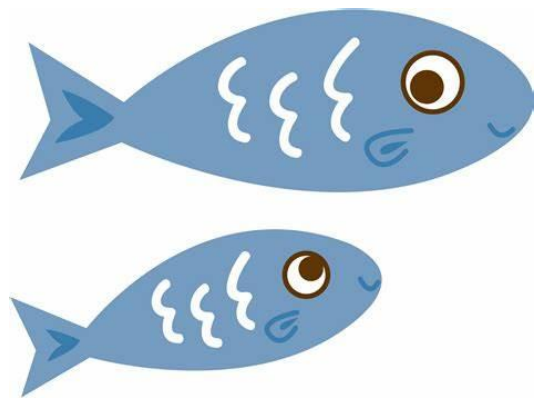
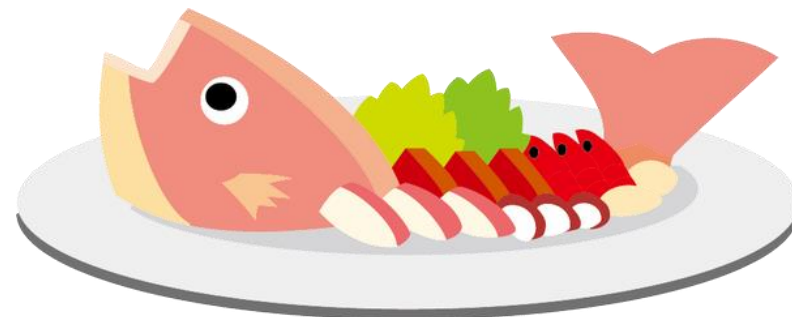




「さかなの日」の制定について

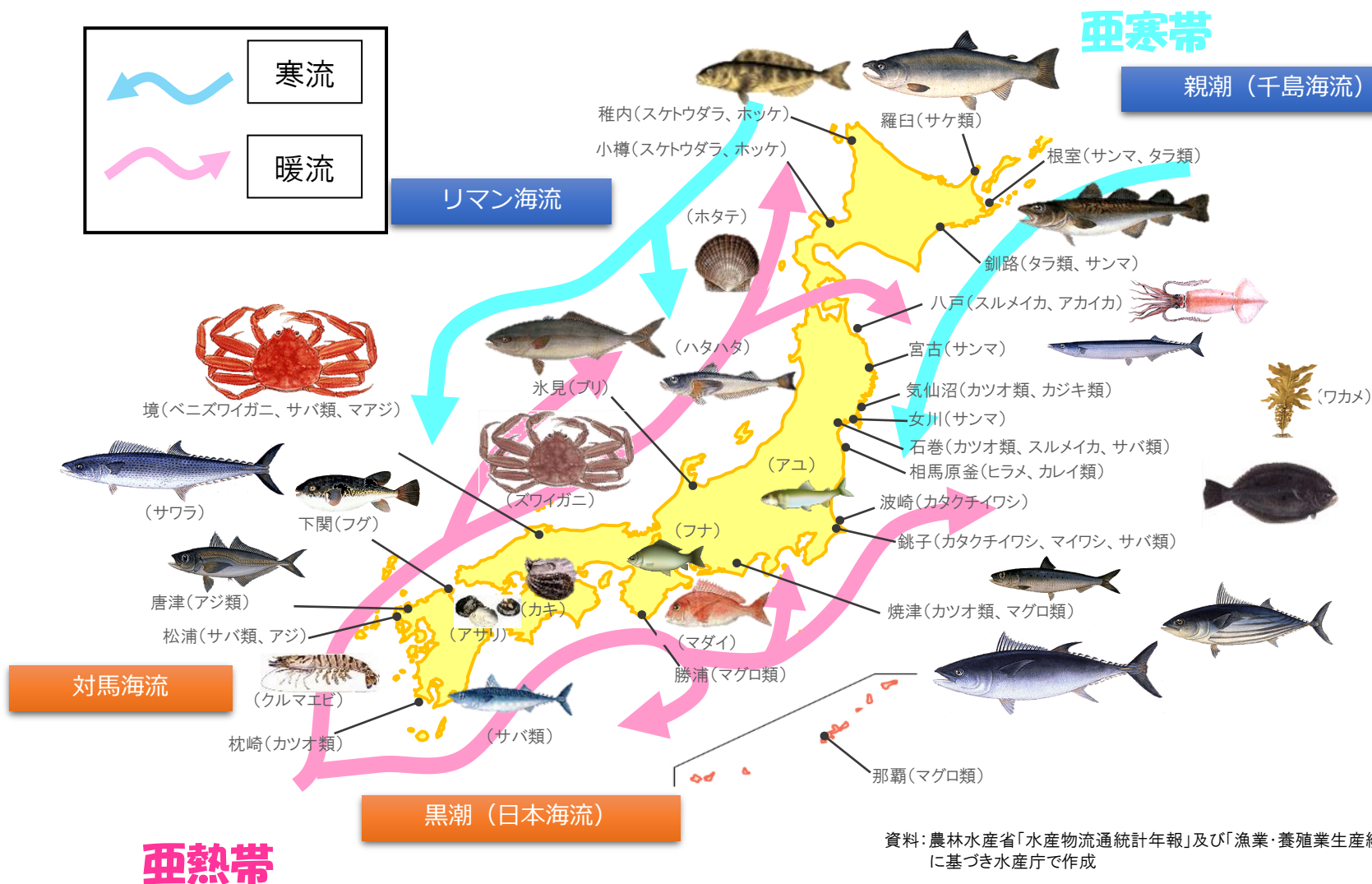


令和5年3月
水産庁



我が国周辺の海洋環境

- 南北に長い島国である日本の排他的経済水域は、国土面積の約12倍であり世界で6番目の広さであるとともに、世界三大漁場（北西太平洋漁場、北東大西洋漁場及び北西大西洋漁場）の内の一つを擁している。
- 我が国の周辺は、寒流と暖流がぶつかり合っていることから、冷たい水を好む魚と暖かい水を好む魚の両方が回遊・生息する恵まれた海となっており、日本のまわりの海には約3,700種（うち約1900種は日本固有）の魚がいる。また、河川等の内水面においても多様な魚がおり、地域ごとに特色のある漁業が営まれてきた。

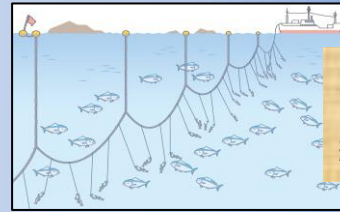


- 日本は様々な場所で、多種多様な魚介類が生息しているため、種類や漁場の特性に合わせて漁獲方法も豊富に存在。
- 遠洋・沖合漁業は、日本の漁業生産量の約6割を占めており、漁業生産額においては約4割を占めている。
- 養殖・沿岸漁業は、遠洋・沖合漁業に比べて生産量が少ないが、単価が高いため生産額は多い。

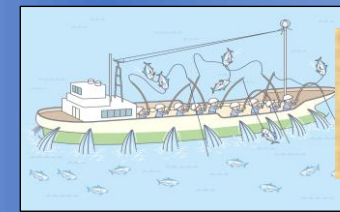
○我が国における漁法等の例

● 遠洋漁業

大西洋や太平洋、インド洋など世界の海が舞台の漁業。長い日数をかけて行われる。まぐろのはえ縄漁業やかつおの一本釣りが代表例



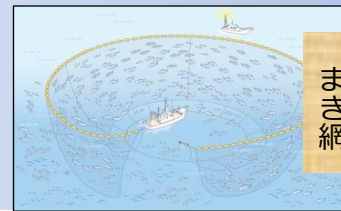
はえ縄



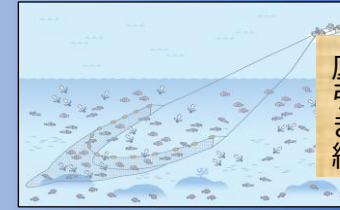
一本釣り

● 沖合漁業

一般的に2～3日で帰ることができるエリアで行う漁業。イワシ・サバなどを獲るまき網やカレイ、ズワイガニなどを獲る底びき網など



まき網



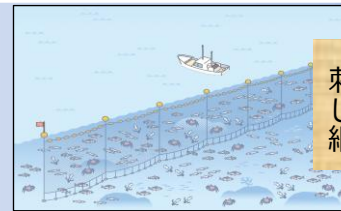
底引き網



イカ釣り

● 沿岸漁業

日帰りできる範囲で行う漁業。家族経営で行っていることが多く、獲る魚の種類や漁法は季節や地域により様々



刺し網



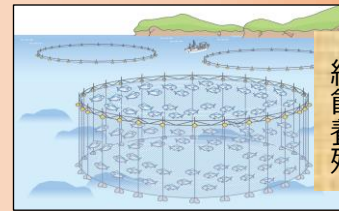
定置網



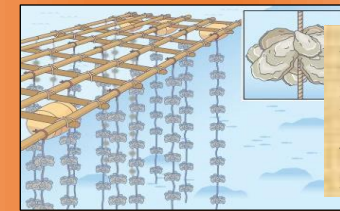
採藻

● 養殖業

天然海域で採取した、又は人工的に生まれた幼魚を、施設内で飼育し、商品サイズまで育成させて販売する事業。ブリ、マダイ、ウナギ、ノリなどが代表的



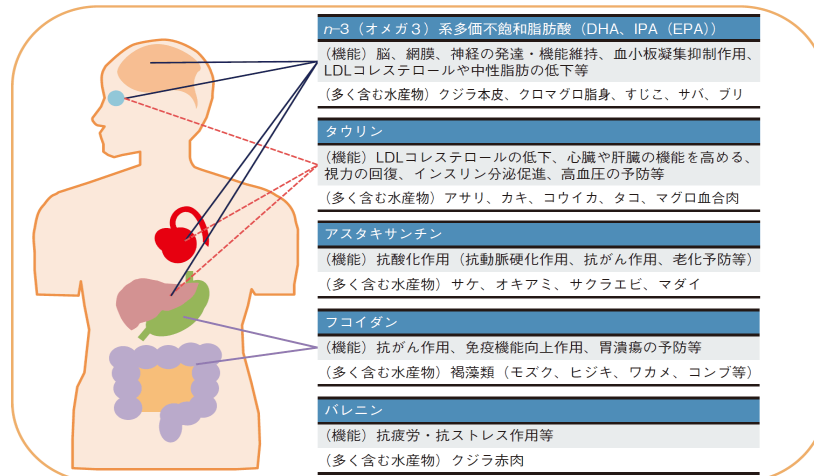
給餌養殖



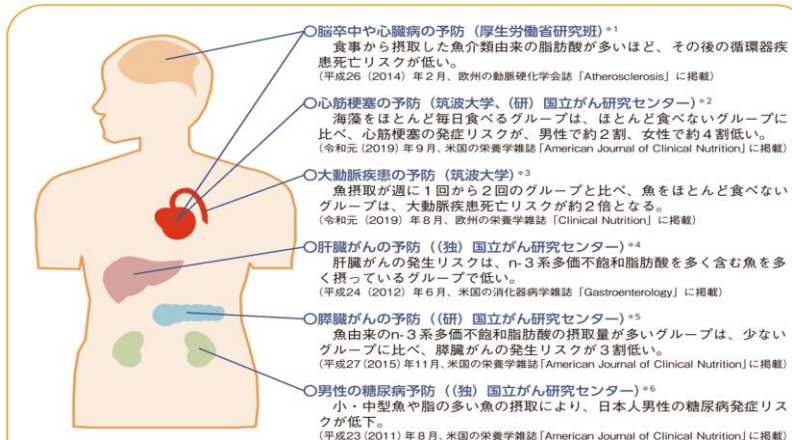
無給餌養殖

- 我が国で獲れる多種多様な水産物は、地域ごとに特色のある「魚食文化」を生み出し、各地に水揚げされる様々な水産物をその気候・風土の中でおいしく食べるため、郷土料理や加工品が考案されその伝統は今なお各地で受け継がれている。
- また、水産物は、優れた栄養特性と機能性を持つ食品であり、水産物の摂取が健康に良い効果を与えることが、様々な研究により明らかになっている。

○水産物に含まれる主な機能性成分



○水産物の摂取による健康効果に関する研究例



*1 Miyagawa N, et al. Atherosclerosis. 2014 Feb;232 (2):384-389.
*2 Murai U, et al. Am J Clin Nutr. 2019 Dec 1;110 (6):1449-1455.
*3 Yamagishi K, et al. Clin Nutr. 2019 Aug;38 (4):1678-1683.
*4 Sawada N, et al. Gastroenterology. 2012 Jun;142 (7):1468-75.
*5 Hidaka A, et al. Am J Clin Nutr. 2015 Dec;102 (6):1490-7.
*6 Naraï A, et al. Am J Clin Nutr. 2011 Sep;94 (3):884-91.

資料：各種資料に基づき水産庁で作成

○日本の豊かな郷土料理や魚食文化



【ぶりしゃぶ (富山県)】



【ふく刺し (山口県)】



【イカナゴのくぎ煮 (兵庫県)】



【皿鉢料理 (高知県)】



【ままかりずし (岡山県)】



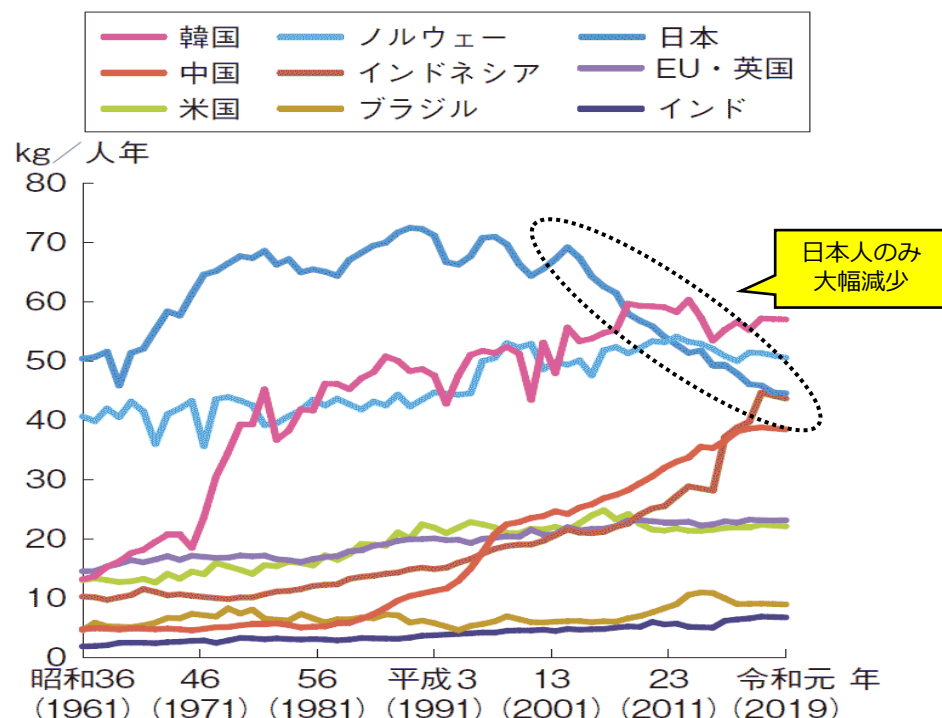
【りゅうきゅう (大分県)】

資料：「[うちの郷土料理：農林水産省 \(maff.go.jp\)](http://maff.go.jp)」より引用

- 世界では1人当たりの食用魚介類の消費量が過去半世紀で約2倍に増加し、近年においてもそのペースは衰えていない。一方、我が国の食用魚介類の消費量は、約50年前の水準を下回るまでに低下。
- 日本人の水産物の年間消費量は2001年度（平成13年度）の40.2kgをピークに減少傾向にあり、2020年度（令和2年度）には23.4kgまで減少。2011年度（平成23年度）に初めて肉類の年間消費量を下回った。2020年は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で家計の食料支出額に占める魚介類の支出割合が25年ぶりに増加。

○主要国・地域の1人1年あたり食用魚介類消費量の推移

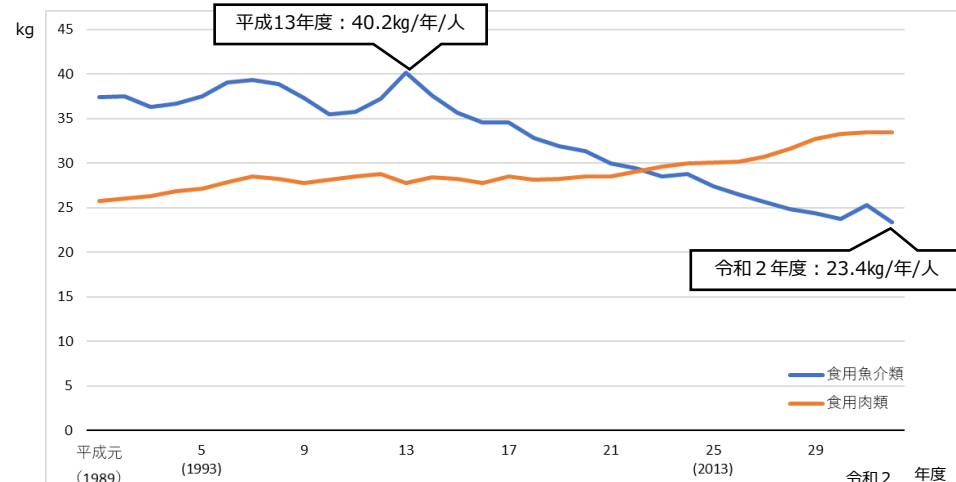
(粗食料ベース)



資料：FAO「FAOSTAT (Food Balance Sheets)」(日本以外の国) 及び農林水産省「食料需給表」(日本)

注：粗食料とは、廃棄される部分も含んだ食用魚介類の数量。

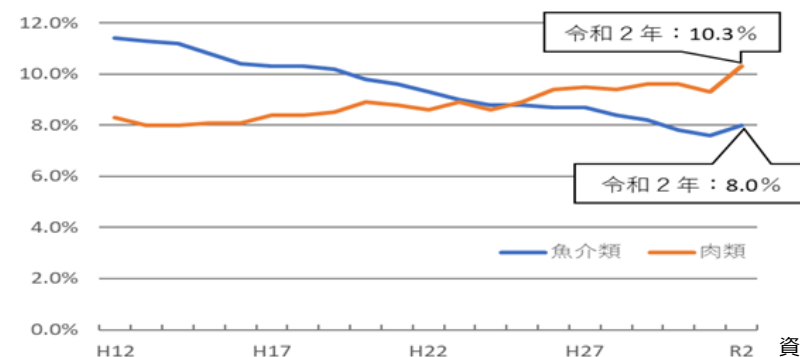
○魚介類及び肉類の1人当たりの年間消費量（純食料）の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

注：純食料とは、粗食料から通常の食習慣において廃棄される部分（魚の頭、内臓、骨等）を除いた可食部分のみの数量

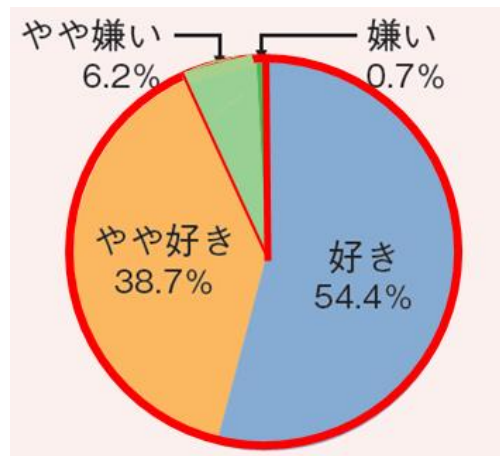
○魚介類及び肉類の家計の食料支出額に占める割合の推移



資料：総務省「家計調査」

- 魚食に関する意識については、魚料理自体は食べたいが、魚の「扱いにくさ」、「調理の手間」といった水産物のマイナス特性が家庭での消費にブレーキ。また、水産物等に含まれるEPA・DHA など「健康に良い」といったプラス特性も、かなり認知が進んでいるものの、消費を拡大するまでに至らない状況。

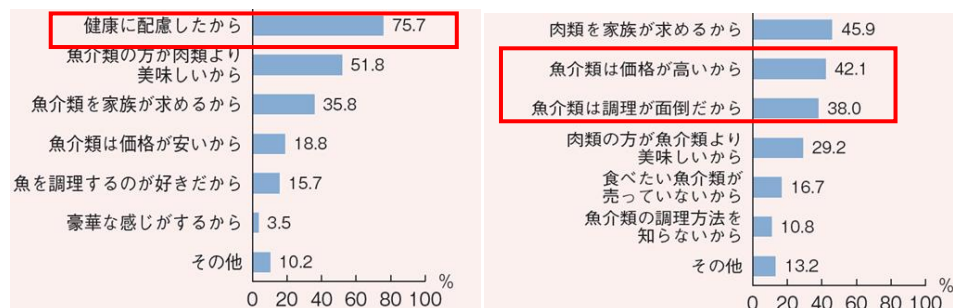
○魚の料理の好感度



資料：（一社）大日本水産会「2019（令和元年）度水産物消費嗜好動向調査」

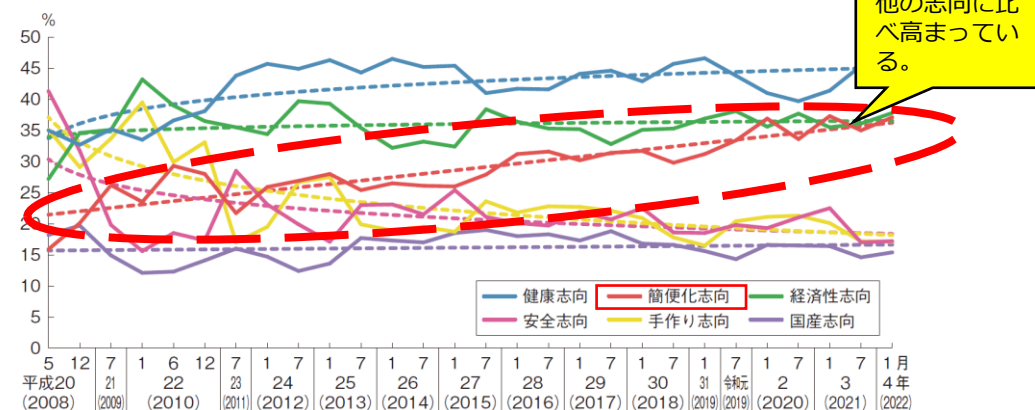
○魚介類をよく購入する理由（複数回答）（左）

○魚介類をあまり購入しない理由（複数回答）（右）



資料：農林水産省「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」（令和元（2019）年12月～2（2020）年1月実施、消費者モニター987人が対象（回収率90.7%））

○消費者の食に対する意向



資料：（株）日本政策金融公庫 農林水産事業本部「食の志向調査」（インターネットによるアンケート調査、全国の20～70歳代の男女2,000人（男女各1,000人）、食の志向を二つまで回答）に基づき水産庁で作成。なお破線は近似曲線又は近似直線。

新たな生活様式に対応した水産物消費拡大検討会（令和3年3月3日立ち上げ、計4回開催）

- ・新たな生活様式に対応した水産物のより一層の消費拡大等を目指すため、各業界の有識者を集めた検討会を開催。
- ・検討会のとりまとめでは、水産物のマイナス特性を払拭するとともに、**水産物の消費機運を高める方策を検討することが必要とされた。**

〈令和3年度における消費機運を向上させる取組の推進〉

国産水産物の魅力等の情報発信、学校給食関係者等向けの講習会等の活動の実施の他、情報発信を効率的・効果的に行うべく

「さかなの日推進委員会」を官民協働で設立。→民間企業等の水産物消費拡大に向けた取組を推進するため、**「さかなの日」制定へ**

さかなの日推進委員会

官民協働して、魚食ムーブメントを創るための、活動情報を持ち寄り、発信し、互いの取組の効果的な連携を行うプラットフォーム。

さかなの日推進委員会 委員

- ・小山薫堂（オレンジアンドパートナーズ）
- ・伊藤晴彦（中央魚類）
- ・湯山一樹（イトーヨーカ堂）
- ・千野和利（離島振興地方創生協会）
- ・小竹貴子（クックパッド）
- ・竹島美保（ぐるなび）
- ・山本沙織（ベネッセコーポレーション（サンキュ!））
- ・溝上宏（NKB）

魚に関係する業界全体の連携・協働

賛同メンバー

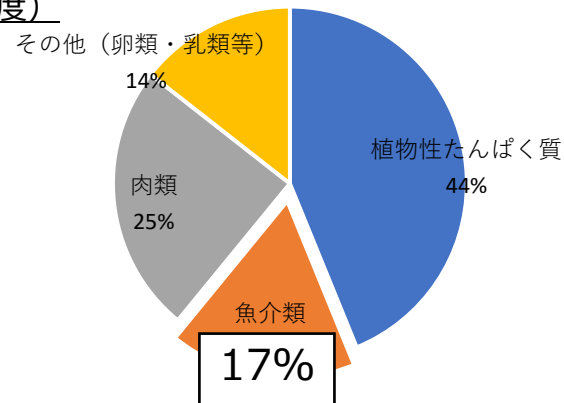


なぜ魚を食べるのか（持続可能な消費行動）

7

- たんぱく質は生命の維持に欠くことができない栄養素であり、我が国においては1日当たり成人男性は65g、成人女性は50gの摂取が推奨されている。
- 日本人にとって水産物は、たんぱく質の重要な摂取源である。日本人が摂取するたんぱく質のうち約17%が魚介類であり、動物性たんぱく質の摂取量に占める魚介類の割合は、約30%にも上っている。
- このように重要な水産資源は元来持続可能な資源である。我が国では適切に水産資源を管理しており、また養殖業においても持続可能な生産を推進しているため、魚を選択して食べることは、SDGsの「持続可能な生産消費形態を確保する」（目標12）ことにつながり、SDGs達成に向けた消費行動である。

○ 1人1日あたりのタンパク質摂取量の魚介類が占める割合（平成31年度）



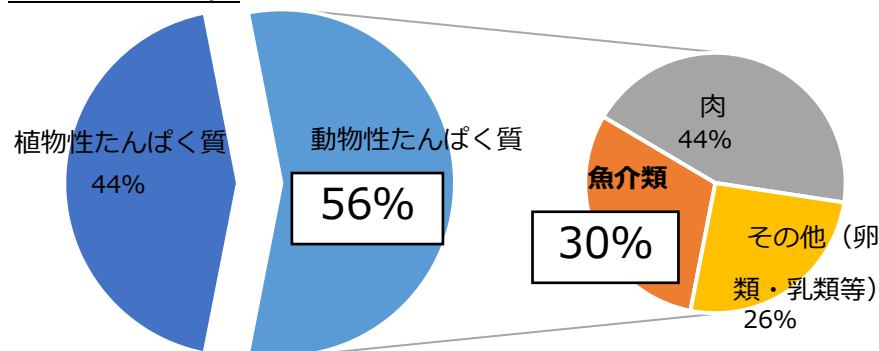
○ SDGsのうち、特に水産に関係が深い目標



【目標12 持続可能な生産消費形態を確保する】

- 12.1 開発途上国の開発状況や能力を勘案しつつ、持続可能な消費と生産に関する10年計画枠組み（10YFP）を実施し、先進国主導の下、全ての国々が対策を講じる。
- 12.2 2030年までに天然資源の持続可能な管理及び効率的な利用を達成する

○ 1人1日あたりの動物性たんぱく質摂取量の魚介類が占める割合（平成31年度）

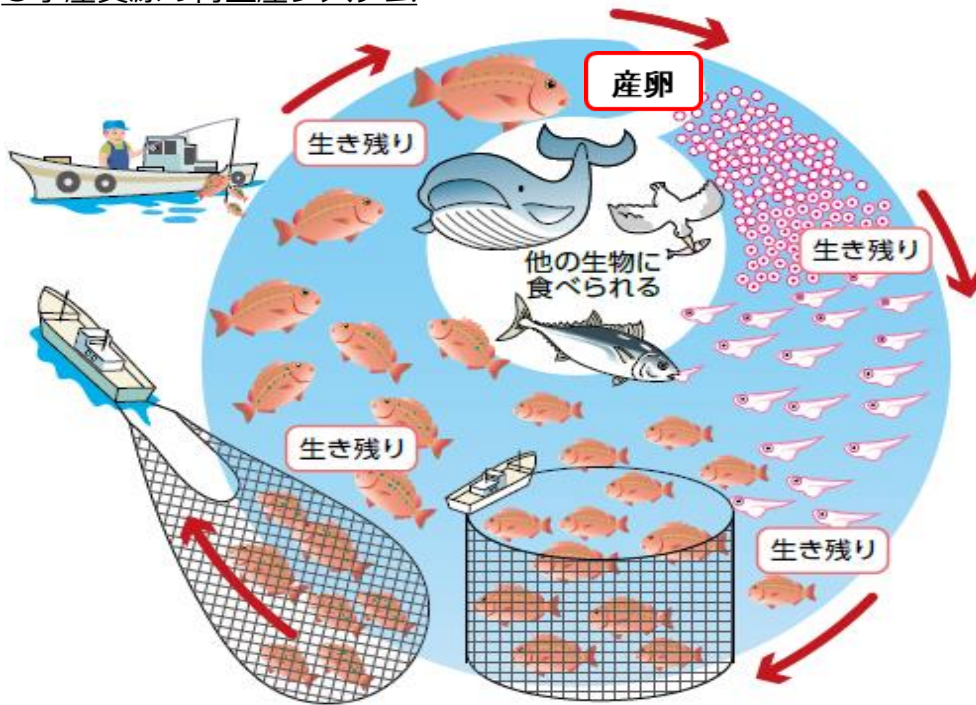


【目標14 持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する】

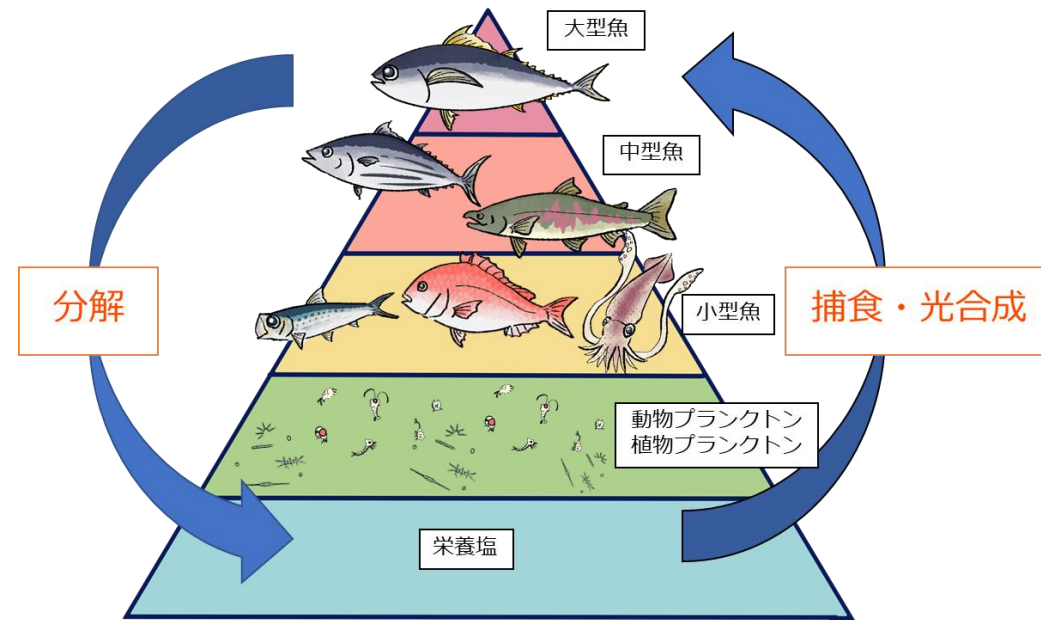
- 14.2 2020年までに、海洋及び沿岸の生態系に関する重大な悪影響を回避するため、強靱性（レジリエンス）の強化などによる持続的な管理と保護を行い、健全で生産的な海洋を実現するため、海洋及び沿岸の生態系の回復のための取組を行う。
- 14.4 水産資源を、実現可能な最短期間で少なくとも各資源の生物学的特性によって定められる最大持続生産量のレベルまで回復させるため、2020年までに、漁獲を効果的に規制し、過剰漁業や違法・無報告・無規制（IUU）漁業及び破壊的な漁業慣行を終了し、科学的な管理計画を実施する。

- 自然の生態系の一部である水産資源は、使えば消失する鉱物資源や農畜産物とは異なり、食物連鎖の中で人が手を加えずとも、自然の力によって産卵・成長を通して、再生産される持続的な資源。そのため、適切に管理すれば永続的に利用が可能となる特性を持っている。
- 漁業は、自然環境における再生産能力を利用する産業であり、こうした生態系を含めた海洋環境に配慮した漁獲を行うことで、永続的に続けることができる産業。

○水産資源の再生産システム



○水産物の食物連鎖



- 令和2年12月に施行された改正漁業法における新しい資源管理は、将来にわたって持続的な水産資源の利用を確保するため、漁獲量が最大持続生産量（MSY※）を達成することを目標として、漁獲可能量（TAC）の設定を基本とし、資源を管理。
（※ MSYとはMaximum Sustainable Yield。現在の環境下において持続的な漁獲が可能な最大の漁獲量。）
- TACは資源調査の結果による資源評価を踏まえた資源管理目標に従い設定される。
- TACによる管理に加え、その他の公的規制・自主的規制を組み合わせ、水産資源の保存・管理を適切に行っている。

公的規制

産出量規制

TAC（Total Allowable Catch）による管理

- 国際的に見て遜色のない科学的・効果的な評価方法及び管理方法を導入。
 - ・ 漁業者からの漁獲報告等の資源調査に基づき、行政機関から独立した研究機関が調査・評価を実施。
 - ・ 環境変動や漁獲量の変化等も考慮し、最新技術を用いたシミュレーションにより、TACを設定。
- 漁獲可能量（TAC）を設定し、漁獲してよい量の上限を定め、翌漁期に残す資源量を確保する方法を組み合わせる。
- 令和5年度までに漁獲量ベースで、8割をTACによる管理とすることとしている。

（注）遠洋漁業で漁獲される魚類、国際的な枠組みで管理される魚類（かつお・まぐろ・かじき類）、さけ・ます類、貝類、藻類、うに類、海産ほ乳類は除く。

投入量規制

漁船の隻数やトン数等の制限

技術量規制

漁具の仕様、漁法等の制限

自主的規制

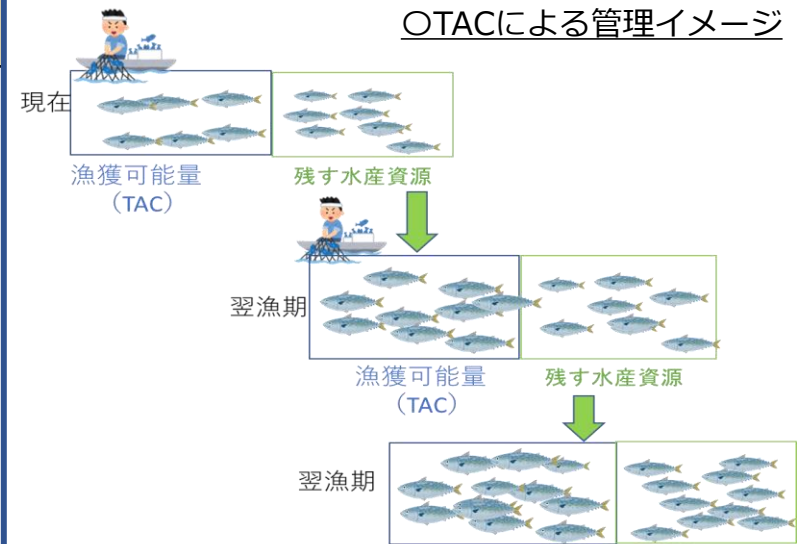
公的規制に上乗せしたコミュニティベースの取組

（操業日数、操業時間、漁場等に係る自主的な制限等）

事例 駿河湾のサクラエビ漁における自主的規制

漁業者間の激しい競争が生じていたサクラエビ漁において、漁業者間で話し合いを行い、サクラエビ漁の集団操業を実施し、水揚げ金額を均等に配分するプール制を導入。あわせて資源管理計画（休漁、漁獲量制限等が主な管理措置）を作成し、自主的な資源管理の取組を継続。

OTACによる管理イメージ



▶ 養殖業については、海洋環境への負担軽減が可能な沖合養殖の推進、2050年までにニホンウナギやクロマグロ等の養殖において人工種苗比100%の実現、養魚飼料全量の配合飼料への転換等により、天然資源に負担をかけない持続可能な養殖生産を推進。

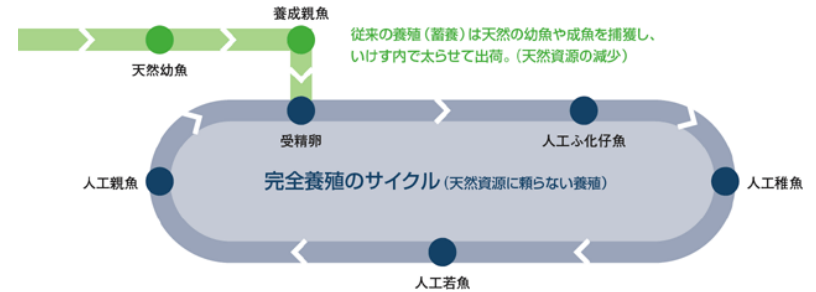
○沖合養殖について

・沖合養殖は、海水の循環などがあり、食べ残した餌の一方所への堆積を回避できる観点から、環境への負荷も低減できるとされている。現時点では沖合養殖プラントが建設され実証実験から本格稼働の段階に進んでおり、大型生簀の導入やICTを活用した自動給餌の取組が行われている。



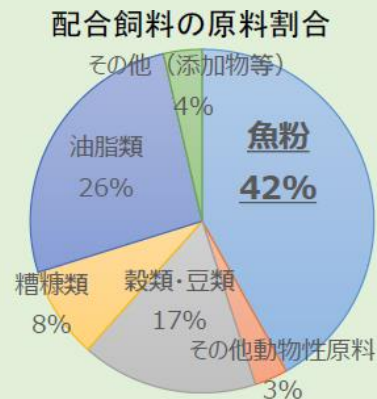
資料：「養殖業成長産業化総合戦略について（令和3年7月）」および
「https://www.fra.affrc.go.jp/cooperation/buri_study_meeting/2017/4th_meeting_document4.pdf」より

○天然資源に頼らない養殖の流れ（クロマグロの例）



資料：近畿大学HPより
(<https://www.flku.jp/aquaculture/tuna/?msclkid=c8431fe1d00a11ec9d0c4af334cb3df2>)

○養魚飼料全量の配合飼料について



出典：水産油脂統計年鑑（2016～20年の5中3平均）

・低魚粉配合飼料の開発

魚粉代替タンパク

植物性原料

大豆・トウモロコシ・菜種など

動物性原料

家畜の肉粉・肉骨粉など

淡水魚用：魚粉使用量を最大80%削減
海水魚用：魚粉使用量を最大50%削減

「さかなの日」について

- 「さかなの日」は、**毎月3～7日（さかな）**とする。また全体として盛り上がる月として、**11月を全体の活動強化週間（「いいさかなの日」）**とする。
- 魚を選択して食べることは、SDGsの「持続可能な生産消費形態を確保する」（目標12）ことにつながり、SDGsの達成に向けた消費行動である。

ーコンセプトー

さかな×サステナ

ーあなたの日々の消費によって、おいしい魚を次の世代へー



「さかなの日」ポスター



「さかなの日」ロゴマーク
(商標登録済)



「さかなの日」公式ウェブサイトと二次元バーコード

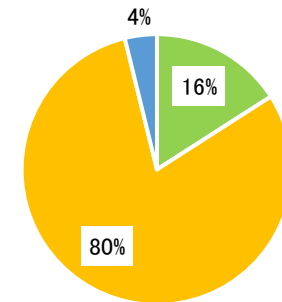


- 11月27日（日）に日比谷公園で開催された「第8回Fish-1グランプリ」（約2万人来場）において「さかなの日」キックオフイベントを開催。
- さかなクンを「さかなの日」アンバサダーに任命するとともに、さかなくんによるトークイベントや水産庁PRブースにおいて、「さかなの日」や水産物の魅力について情報発信。
- 来場者にアンケートを実施したところ、80%の方が「さかなの日」を知らなかったが、「さかなの日」を知ってもっと魚を食べたいと思ったとの結果が得られ、「さかなの日」について知ってもらう良い機会となった。



「さかなの日」に関するアンケート結果

回答数: 835人



- 「さかなの日」を知っていた
- 知らなかったが、「さかなの日」を知ってもっと魚を食べたいと思った
- 知らなかった。魚食の頻度は今のままで良いと思う

- 「さかなの日」制定に関して、多くのメディアが報道。
- 「さかなの日」のポスターは、東京メトロの10駅（霞ヶ関（日比谷線）、池袋（副都心線）、大手町（半蔵門線）、新宿・銀座・新橋・表参道・東京・上野・渋谷（銀座線）のほか、自民党本部にも掲示。

メディア掲載一覧

10月28日：読売新聞(高岡)夕刊 / 読売新聞(札幌)夕刊 / 読売新聞(大阪)夕刊 / 読売新聞(東京)夕刊 / 読売新聞(福岡)夕刊

10月29日：日本テレビnew every / 産経新聞 / 北海道新聞新聞(札幌) / 岩手日日新聞（一関） / 宮古毎日新聞 / しんぶん赤旗 / 紀南新聞 / 十勝毎日新聞 / 八重山毎日新聞 / 産経新聞(大阪)

10月30日：日本農業新聞

10月31日：日刊水産経済新聞、電気新聞 / みなと新聞 / 週刊水産新聞 / 水産タイムス / 朝日新聞(東京) / 地方行政 / 朝日新聞(札幌) / 朝日新聞(大阪) / 朝日新聞(北九州) / 朝日新聞(名古屋) / 津山朝日新聞 / スマートニュース（政府広報）

11月1日：産経新聞(大阪)

11月2日：朝日小学生新聞 / 日本食糧新聞

11月3日：食品産業新聞 / 函館新聞

11月4日：みなと新聞 / 食品新聞 / NHK首都圏ニュースアップ

11月5日：コンビニエンスストア新聞

11月6日：産経新聞(東京)/東京FMのラジオ『青木源太・足立梨花 Sunday Collection』（政府広報）

11月7日：日刊水産経済新聞 / 読売新聞(東京)夕刊 / みなと新聞 / 水産タイムス / 読売新聞(大阪) / 読売新聞(高岡)夕刊 / 読売新聞(札幌)夕刊 / 読売新聞(福岡)夕刊 / 食料醸界新聞

11月8日：日刊水産経済新聞 / みなと新聞

11月9日：日刊水産経済新聞

11月10日：週刊商業経済

11月11日：日刊水産経済新聞 / 食料新聞 / 食料新聞

11月12日：荘内日報

11月14日：週刊水産新聞

11月15日：みなと新聞 / 低温流通 / 日本和洋酒缶詰新聞 / 「音声広報CD」及び「点字・大活字広報誌」（政府広報）

11月16日：日本食糧新聞 / 帝飲料新聞日刊建設工業新聞 / 食料醸界新聞日刊水産経済

11月17日：日刊建設工業新聞 / 食料醸界新聞

11月18日：日刊水産経済

11月20日：生協流通新聞

11月21日：食料醸界新聞

11月25日：宇部日報 / サンキュ！ / 静岡新聞(夕刊) / 夕刊デیلیー(延岡)夕刊

11月26日：宮古毎日新聞 / 函館新聞 / 富山新聞 / 北国新聞 / 釧路新聞

11月28日：世界日報

11月29日：日刊水産経済新聞

11月30日：日刊水産経済新聞 / みなと新聞日刊水産経済新聞 / みなと新聞釧路新聞

12月1日：日刊水産新聞 / みなと新聞 / 水産タイムス

12月4日：釧路新聞

12月5日：日刊水産新聞 / みなと新聞 / 水産タイムス

12月6日：釧路新聞

12月8日：食料醸界新聞

12月12日：食品新聞

12月13日：みなと新聞

12月14日：日刊水産経済新聞

12月19日：日刊水産経済新聞

12月23日：みなと新聞

12月26日：日刊水産経済新聞

12月30日：神戸新聞

1月1日：日刊水産経済新聞 / みなと新聞 / 週刊水産新聞

1月6日：みなと新聞

1月10日：みなと新聞

1月11日：みなと新聞

1月12日：日刊水産経済新聞

1月13日：日刊水産経済新聞

1月15日：低温流通

1月16日：水産タイムス

1月18日：みなと新聞

1月23日：水産タイムス

1月27日：みなと新聞

1月30日：週刊水産新聞

1月31日：日刊水産経済新聞

2月1日：日刊食品通信
みなと新聞日本食料新聞

2月3日：日本食料新聞

2月6日：水産タイムス



さかなの日賛同メンバー一覧（令和5年2月28日現在）

全体賛同数		709 社
小売		51 社
イオンリテール株式会社	株式会社天満屋ストア	
株式会社イトーヨーカ堂	株式会社とりせん	
株式会社ライフコーポレーション	紅屋商事株式会社 （ベニヤスーパー）	
株式会社阪急オアシス	株式会社近商ストア	
イズミヤ株式会社	株式会社三徳	
カナート株式会社	株式会社万代	
株式会社東急ストア	株式会社マツヤスーパー	
株式会社関西スーパーマーケット	株式会社さとうグループ	
株式会社あおき （スーパーあおき）	株式会社マツモト	
株式会社ウジエスーパー	株式会社デリシア	
株式会社オオゼキ （スーパーオオゼキ）	株式会社ラルズ	
株式会社アオキスーパー	株式会社オークワ	
株式会社セブンスター	株式会社ヤマザワ	
株式会社ビッグ富士	株式会社コノミヤ	
株式会社イズミ	株式会社パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス （PPIH）	
株式会社義津屋 （ヨシズヤ・ワイストア）	株式会社サンブラザ	
株式会社マルヨシセンター	株式会社ベイシア	
イオンモール 八王子オーパ	いわきユナイト株式会社	
株式会社平和堂	株式会社ユーマート	
株式会社マルト	株式会社丸久	
株式会社エムアイフードスタイル	株式会社エレナ	
株式会社フジ・リテイリング	株式会社三ツ丸ストア	
株式会社マルエツ	株式会社ベルク	
有限会社マルナカ	株式会社オータニ	
株式会社ダイエー	オイシックス・ラ・大地株式会社	
ヨシケイ開発株式会社		

コンビニエンスストア		2 社
株式会社ファミリーマート	株式会社ローソン	
百貨店		2 社
株式会社阪急・阪神百貨店	株式会社高島屋大阪店	
食品製造		25 社
ニッスイ (日本水産株式会社)	キューピー株式会社	
マルハニチロ株式会社	ハウス食品株式会社	
株式会社極洋	株式会社Mizkan	
マリンフーズ株式会社	鈴廣かまぼこ株式会社	
キッコーマン株式会社	株式会社紀文食品	
竹本油脂株式会社	ハナマルキ株式会社	
国分グループ本社株式会社	株式会社日本アクセス	
かね七株式会社	日本食研ホールディングス株式会社	
白鶴酒造株式会社	エスエスフード	
株式会社ヤヨイサンフーズ	株式会社おやつカンパニー	
株式会社ダイショー	デリア食品株式会社	
株式会社阿部長商店	株式会社阿部長マーメイド食品	
株式会社泰興商事		
外食		532 社
株式会社ぐるなび	株式会社魚忠	
ぐるなび加盟飲食店(520件)	くら寿司株式会社	
大起水産株式会社	株式会社銚子丸	
株式会社AP TOMATO Ristorante ACQUAPAZZA (リストランテアクアパッツア)	康正産業株式会社	
株式会社SANKO MARKETING FOODS	株式会社SANKO 海商	
サッポロライオン	PESCE D'ORO	
海ごはん おさかな家族		
水産関係（漁業者・卸・仲卸・鮮魚店等）		51 社
株式会社魚力	株式会社フーディソン (サカナバッカ)	
中央魚類株式会社	第一水産株式会社	
大都魚類株式会社	築地魚市場株式会社	
株式会社いわき中水	東信水産株式会社	
名北魚市場株式会社	中央フーズ株式会社	
丸千千代田水産株式会社	仙台水産株式会社	
東都水産株式会社	株式会社大水	

東京北魚株式会社	新潟冷蔵株式会社
株式会社福岡魚市場	株式会社うおいち
山津水産株式会社	石川中央魚市株式会社
株式会社SAKAMA	株式会社サス工前田魚店
海光物産株式会社	富山湾しろえび倶楽部
綜合食品株式会社	一般社団法人甕島社中
丸高水産株式会社	株式会社ヒラオ
曲メ高橋水産株式会社	岡山中央魚市株式会社
鮮魚のおだ	横浜食品サービス
井上水産株式会社	株式会社さるがく水産
吉川水産株式会社	海星ムサシ株式会社
株式会社魚喜	株式会社吉池
東洋冷蔵株式会社	株式会社最上鮮魚
横浜丸魚株式会社	徳島魚市場株式会社
株式会社マルイチ産商	福一漁業株式会社
はまだお魚市場	味の浜藤株式会社
小松水産株式会社	株式会社ウエダ
ハンワフーズ株式会社	丸本本間水産株式会社
大海水産株式会社	
料理教室	
一般社団法人ベターホーム協会	株式会社ABC Cooking Studio
メディア	
サンキュ！ (株式会社ベネッセコーポレーション)	ヤフー株式会社 (エールマーケット) (Yahoo! JAPAN SDGs)
株式会社産業経済新聞社	株式会社食文化
株式会社プレジデント社 ・ dancyu総研	株式会社水産経済新聞社
その他	
クックパッド株式会社	株式会社丸信
株式会社馬淵商事	シダックスフードサービス株式会社
シダックスコントラクトフードサービス株式会社	株式会社NKB
株式会社ウェザーニューズ	古野電気株式会社
あつまれ！おさかなの海	株式会社ゼクープランニング
ミキハウス子育て総研株式会社	九十九里海釣りセンター

地方公共団体		3
	釧路市	浜田市
	下関市立しものせき水族館「海響館」	
民間団体		20
	公益社団法人日本栄養士会	全国水産加工業協同組合連合会
	全国漁業協同組合連合会	一般社団法人大日本水産会
	一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会	一般社団法人日本かまぼこ協会
	一般社団法人	一般社団法人
	スマートニッチ応援団	日本冷凍食品協会
	東京都中央水産物卸売業者協会	全国水産物卸組合連合会
	全国水産物商業協同組合連合会	一般社団法人全国水産卸協会
	日本脂質栄養学会	三重県漁業協同組合連合会
	NPO法人築地食のまちづくり協議会	福岡魚食普及推進協議会
	Global Seafood Alliance	釧路和商協同組合
	一般社団法人日本海老協会	SATOYAMA & SATOUMI movement 実行委員会
個人		3
	森田貴己（水産資源研究所）	松岡隆春（お魚かたりべ）
	増田知子（マグロタマルタ）	



「さかなの日」の実施報告

さかなの日推進委員会
2023.03.03

さかなの日の制定



水産物の消費量が長期的に減少傾向にある中、水産物の消費拡大に向けた官民の取組を推進するため、毎月3～7日を「さかなの日」とし、11月3～7日は「いいさかなの日」として、水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間と位置付け。

メディア掲載一覧

10月28日：読売新聞(高岡)夕刊 / 読売新聞(札幌)夕刊 / 読売新聞(大阪)夕刊 / 読売新聞(東京)夕刊 / 読売新聞(福岡)夕刊
10月29日：日本テレビnew every / 産経新聞 / 北海道新聞新聞(札幌) / 岩手日日新聞(一関) / 宮古毎日新聞 / しんぶん赤旗 / 紀南新聞 / 十勝毎日新聞 / 八重山毎日新聞 / 産経新聞(大阪)
10月30日：日本農業新聞
10月31日：日刊水産経済新聞、電気新聞 / みなと新聞 / 週刊水産新聞 / 水産タイムス / 朝日新聞(東京) / 地方行政 / 朝日新聞(札幌) / 朝日新聞(大阪) / 朝日新聞(北九州) / 朝日新聞(名古屋) / 津山朝日新聞
11月1日：産経新聞(大阪)
11月2日：朝日小学生新聞 / 日本食糧新聞
11月3日：食品産業新聞 / 函館新聞
11月4日：みなと新聞 / 食品新聞 / NHK首都圏ニュースアップ
11月5日：コンビニエンスストア新聞
11月6日：産経新聞(東京)
11月7日：日刊水産経済新聞 / 読売新聞(東京)夕刊 / みなと新聞 / 水産タイムス / 読売新聞(大阪) / 読売新聞(高岡)夕刊 / 読売新聞(札幌)夕刊 / 読売新聞(福岡)夕刊 / 食料醸界新聞
11月8日：日刊水産経済新聞 / みなと新聞
11月9日：日刊水産経済新聞
11月10日：週刊商業経済
11月11日：日刊水産経済新聞 / 食料新聞 / 食料新聞
11月12日：荘内日報
11月14日：週刊水産新聞
11月15日：みなと新聞 / 低温流通 / 日本和洋酒缶詰新聞
11月16日：日本食糧新聞 / 帝飲料新聞日刊建設工業新聞 / 食料醸界新聞日刊水産経済
11月17日：日刊建設工業新聞 / 食料醸界新聞
11月18日：日刊水産経済
11月20日：生協流通新聞
11月21日：食料醸界新聞
11月25日：宇部日報 / サンキュ！ / 静岡新聞(夕刊) / 夕刊デイリー(延岡)夕刊

11月26日：宮古毎日新聞 / 函館新聞 / 富山新聞 / 北国新聞 / 釧路新聞
11月28日：世界日報
11月29日：日刊水産経済新聞
11月30日：日刊水産経済新聞 / みなと新聞日刊水産経済新聞 / みなと新聞釧路新聞
12月1日：日刊水産新聞 / みなと新聞 / 水産タイムス
12月4日：釧路新聞
12月5日：日刊水産新聞 / みなと新聞 / 水産タイムス
12月6日：釧路新聞
12月8日：食料醸界新聞
12月12日：食品新聞
12月13日：みなと新聞
12月14日：日刊水産経済新聞
12月19日：日刊水産経済新聞
12月23日：みなと新聞
12月26日：日刊水産経済新聞
12月30日：神戸新聞
1月1日：日刊水産経済新聞 / みなと新聞 / 週刊水産新聞
1月6日：みなと新聞
1月10日：みなと新聞
1月11日：みなと新聞
1月12日：日刊水産経済新聞
1月13日：日刊水産経済新聞
1月15日：低温流通
1月16日：水産タイムス
1月18日：みなと新聞
1月23日：水産タイムス
1月27日：みなと新聞
1月30日：週刊水産新聞
1月31日：日刊水産経済新聞
2月1日：日刊食品通信 / みなと新聞日本食料新聞
2月3日：日本食料新聞
2月6日：水産タイムス

告知実績抜粋（TV）

▼ NHK 首都圏ナビ（2022年11月4日）

NHK 首都圏ナビ

NHK > 首都圏ナビ > もっとニュース > 毎月「さかなの日」で減少する水産物消費を拡大？販売強化の動きも

毎月「さかなの日」で減少する水産物消費を拡大？販売強化の動きも

2022年11月4日

もっとニュース # 経済

消費拡大を

「NHK一般サイト プライバシーポリシー（パーソナルデータの取り扱い）」を公表しました。
[こちらからご覧ください。](#)

毎月3日から7日までの5日間は「さかなの日」、水産庁が新たに決めました。さかなの日の取り組みには、600あまりの企業や団体が賛同を表明し、企業の間では魚を使った商品の販売を強化する動きも始まっています。日本人の水産物の消費量の動向や企業の動きなどについてまとめました。

食の志向の変化 水産物の消費量 20年で40%減少

日本人の魚など水産物の消費量は、年々減少する傾向が続いています。農林水産省が2019年度に行った消費者に対する意識調査では、魚などの水産物をあまり買わない理由について、「肉類を家族が求めるから」、「魚類は価格が高いから」、「調理が面倒だから」といった回答が多く、消費者の間で食の志向の変化が起きていることが大きな背景のひとつにあると見られています。

魚介類の年間消費量の推移（1人あたり）

2001年度 40.2kg
 2020年度 23.4kg
 20年で41.8%減少

出典：農林水産省「食料需給表」

農林水産省によりますと、日本人が1年間に消費する魚介類の量は、2001年度（平成13年度）の時点で、1人あたり40.2キログラムでした。この年をピークにその後、減少傾向が続き、2020年度（令和2年度）23.4キログラムに落ち込み、この20年で40%以上減少しました。

おいしい×サステナ=いい未来
 さかなの日
 楽しい◎うれし

水産物の消費の拡大につなげようと、水産庁は、毎月3日から7日までの5日間を新たに「さかなの日」に定め、11月から始まりました。

国産の水産物のおいしさを伝える取り組みなどを通じて消費の拡大を促すということです。さかなの日の取り組みには、600あまりの企業や団体が賛同を表明し、企業の間では魚を使った商品の販売を強化する動きも始まっています。

コンビニの販売強化 焼き魚や煮魚をレンジで

このうちコンビニ大手のファミリーマートは魚を使ったプライベートブランド商品の販売を強化しています。

ファミリーマートの「さかなの日」期間中は、焼き魚や煮魚のレンジで加熱できる商品が並び、価格も300円以下と手頃です。

告知実績抜粋 (TV)

▼ news every. (日本テレビ) (2022年10月29日)



告知実績抜粋（WEB）

▼ Yahoo! JAPAN トップページバナー掲載（2022年11月3日～）

The screenshot shows the Yahoo! JAPAN homepage. At the bottom, a banner for 'さかなの日' (Sakana no Hi) is highlighted with a red box. The banner text reads: '毎月3～7日は「さかなの日」に おいしい魚を次世代に残すには？' (Every month 3-7 is 'Sakana no Hi'. How do we leave delicious fish for the next generation?). To the right of the text is the 'Yahoo! JAPAN SDGs' logo. The banner is set against a background of a colorful fish logo.

▼ Yahoo! JAPAN SDGs記事掲載（2022年11月3日～）

The screenshot shows a Yahoo! JAPAN SDGs article. The title is '食べることで次世代に繋ぐ。「さかなの日」がはじめる、持続可能な未来へのアクション' (Connecting to the next generation by eating. 'Sakana no Hi' begins, action for a sustainable future). The article features a photo of a woman holding a sign that says 'さかなの日' (Sakana no Hi). The sign also includes the text '毎月3～7日は「さかなの日」に おいしい魚を次世代に残すには？' (Every month 3-7 is 'Sakana no Hi'. How do we leave delicious fish for the next generation?). The article is dated 2022.11.03.

告知実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼産経新聞（2022年11月6日）

産経新聞(東京)

Sankei Shimbun
(Tokyo)
2022.11.6(日)
(発売日:2022年11月6日)

毎月3〜7日は魚を食べよう。水産庁が今年、(さ)かな(の)日の啓発をすすめている。水産庁は、(さ)かな(の)日を制定し、魚介類の消費拡大に向けた啓発活動の取り組みで、「(い)い(さ)かなの日」となる。今日から始まる。東京では新感覚の魚料理の店もオープンした。(編集委員)

肉類の消費を下回る

日本人の魚離れがわれに及ぶ。国民1人あたりの魚介類の年間消費量は、平成13年度の40・2キログラムに、令和2年度は23・4キログラムまで減少。平成23年度以降は肉類の消費を下回る状況が続いている。

「昔から日本食は魚と野菜を多く取る健康的な食事でした。しかし、西洋化によってそれが崩れつつあり、結果として肉類の摂取で発症リスクが高まる人種が増えています。」

病気にリスクを減らす健康面についての啓発もある。米カリフォルニア大学ロサンゼルス校の津川友介准教授（医療政策）はこう指摘する。

魚料理自体は好きだが圧倒的に多く、魚に含まれるEPA、DHA、DPA（ドコサエン酸）、DHA（ドコサ

週に1度は魚 食べて健康に



「週に1度は魚を食べよう」という思いを込めて、店を再開するキッコーマンの事業開発部、茂木潤一部長は説明する。

メインは魚を使った6種

同社は「さかなの日」の

「サバのタンダー焼き」「エロースバイシソース」「800000」等、新しい焼きサバ、レモンソースが香るカレー風のソースがけの魚料理をイメージしたデザイン（いずれも産経新聞提供）

「サバのタンダー焼き」「エロースバイシソース」「800000」等、新しい焼きサバ、レモンソースが香るカレー風のソースがけの魚料理をイメージしたデザイン（いずれも産経新聞提供）

▼読売新聞（2022年10月28日）

読売新聞(東京)

夕刊
Yomiuri Shimbun
(Tokyo)
2022.10.28(金)
(発売日:2022年10月28日)

毎月3〜7日は魚を食べよう。水産庁が今年、(さ)かな(の)日の啓発をすすめている。水産庁は、(さ)かな(の)日を制定し、魚介類の消費拡大に向けた啓発活動の取り組みで、「(い)い(さ)かなの日」となる。今日から始まる。東京では新感覚の魚料理の店もオープンした。(編集委員)

肉類の消費を下回る

日本人の魚離れがわれに及ぶ。国民1人あたりの魚介類の年間消費量は、平成13年度の40・2キログラムに、令和2年度は23・4キログラムまで減少。平成23年度以降は肉類の消費を下回る状況が続いている。

「昔から日本食は魚と野菜を多く取る健康的な食事でした。しかし、西洋化によってそれが崩れつつあり、結果として肉類の摂取で発症リスクが高まる人種が増えています。」

病気にリスクを減らす健康面についての啓発もある。米カリフォルニア大学ロサンゼルス校の津川友介准教授（医療政策）はこう指摘する。

魚料理自体は好きだが圧倒的に多く、魚に含まれるEPA、DHA、DPA（ドコサエン酸）、DHA（ドコサ

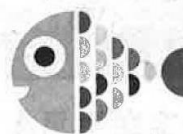
水産庁は28日、毎月3〜7日を「さかなの日」とすると発表した。スーパーや水産大手など600超の企業・団体と協力し、魚介類の消費拡大を図る。最初に迎える11月は、年に1度の「いいさかなの日」として特にPRに力を入れる。

水産庁によると、国民1人あたりの魚介類消費量のピークは2001年度の40・2キログラム。11年度以降は肉類を下回るようになり、21年度は23・2キログラムまで減っている。

今回、水産庁が着目したのは、国連のSDGs（持続可能な開発目標）だ。乱獲がなけ

毎月3〜7日「さかなの日」

水産庁、消費PR



「さかなの日」のロゴマーク—水産庁提供

れば、水産資源は自然環境の中で再生産されて持続的に利用できる。魚食を増やすことでSDGsが掲げる17の目標の一つ「持続可能な生産消費形態を確保する」の達成に寄与するとしている。

「さかなの日」期間中は、賛同する企業・団体が、各地で食育や旬の魚の販売促進イベントなどを開く。

▼朝日新聞（2022年10月31日）

朝日新聞(東京)

Asahi Shimbun
(Tokyo)
2022.10.31(月)
(発売日:2022年10月31日)

毎月3〜7日は魚を食べよう。水産庁が今年、(さ)かな(の)日の啓発をすすめている。水産庁は、(さ)かな(の)日を制定し、魚介類の消費拡大に向けた啓発活動の取り組みで、「(い)い(さ)かなの日」となる。今日から始まる。東京では新感覚の魚料理の店もオープンした。(編集委員)

肉類の消費を下回る

日本人の魚離れがわれに及ぶ。国民1人あたりの魚介類の年間消費量は、平成13年度の40・2キログラムに、令和2年度は23・4キログラムまで減少。平成23年度以降は肉類の消費を下回る状況が続いている。

「昔から日本食は魚と野菜を多く取る健康的な食事でした。しかし、西洋化によってそれが崩れつつあり、結果として肉類の摂取で発症リスクが高まる人種が増えています。」

病気にリスクを減らす健康面についての啓発もある。米カリフォルニア大学ロサンゼルス校の津川友介准教授（医療政策）はこう指摘する。

魚料理自体は好きだが圧倒的に多く、魚に含まれるEPA、DHA、DPA（ドコサエン酸）、DHA（ドコサ

朝日小学生新聞

www.asagaku.com

いいさかなの日 食べてSDGs

水産庁が、毎月3日から7日を「さかなの日」と決めました。11月はとくに力を入れる「いいさかなの日」だそうです。役所や水産物に関わる会社が協力して、魚介類の消費を増やそうという取り組みです。

自然の力で再生産される水産資源は、もともとは持続的な資源です。水産庁は漁獲可能な量を定め、天然資源を管理しています。魚を計画的にとり、食べることは、SDGsの目標にもつながります。11月2日に、さかなクンからのメッセージとあわせて紹介する予定です。

購読お申し込み
0120-415843
毎日発行
月ごめ税込み2100円



告知実績抜粋（Fish-1 グランプリにおける告知）

2022年11月27日@日比谷公園



▼さかなクンのアンバサダー就任



▼アンケートの実施



▼ノベルティの配布



Fish-1 グランプリについてー日本を元気にする「魚の祭典」

今、日本では魚離れが進んでいます。しかし、この「魚の国」には、まだ知られていない水産物がたくさんあります。「Fish-1グランプリ」は、そうした日本の水産物に光を当てる「魚の祭典」です。

2013年度から2019年度にかけて毎年「Fish-1グランプリ」を開催し、会場に来場した消費者に、出品料理や商品を食べ投票してもらい、ステージや展示・体験ブースを通して、国産水産物の魅力を紹介してまいりました。

今まで食べたことがなかった水産物に出会い、おいしさを知ってほしい。そして、知られざる水産物を使った料理や商品が新しい名物になって、地域の観光や産業の活性化につながってほしい。

そんな願いをこめて、2013年度にスタートし、今年度は3年ぶりのリアル開催となる8回目になります。

賛同メンバー参画状況



小売	51
コンビニエンスストア	2
百貨店	2
食品製造	25
外食	532
水産業	51
料理教室	2
メディア	6
その他	12
地方公共団体	3
民間団体	20
個人	3

事例抜粋（小売店）

○イトーヨーカドー

—MEL認証、「顔の見えるお魚」をさかなの日企画でPR

■食料品の
売出し期間 11/5(土)・7(月)

11月
3~7日
は
いいさかなの日

毎月3日から7日は
さかなを食べよう

おいしい×サステナ=いい未来
さかなの日
水産庁

手巻き寿司
ミヅカン
ガンダ酢
(500ml)

刺身用
めばちまぐろ中とろ
切盛(解凍)
100g
1パック

生サーモン入り生食用
手巻き寿司用セット(えび入り)
1パック

MEL認証
熊本県産
薬味で食べるぶり
しゃぶしゃぶ用(養殖)
10切
1パック

久喜・大井町・大和鶴間・湘南台・曳舟・アリオ深谷店は扱いません

茨城県などの国内産
水菜

ポイント10倍 対象商品 ※ポイント付与も11/7(月)まで
久喜・大井町・大和鶴間・湘南台・曳舟・アリオ深谷店は扱いません



▲チラシ、POPで告知。しゃぶしゃぶ、手巻きずしなど、メニュー提案と組み合わせて商品を展開

事例抜粋（小売店）

○イオン

一約350店舗で「サステナブルシーフード」を中心とした水産物の展開を拡大



▲チラシ、POPで告知。「サステナブルシーフード」の展開拡大、JF全漁連との連携、未利用魚・低利用魚の販売といった取り組みを展開。

事例抜粋（コンビニエンスストア）

- ファミリーマート
ートレー入りお魚惣菜の売場にPOPを掲出



▲店頭でPOPを掲載。 魚惣菜の展開強化をPR

○キツコーマン



サカナともち麦のスパイシーな新感覚ごはん

FISH A WEEK

週一魚



毎月3〜7日は魚を食べよう。水産庁が今年、さ(3)かな(7)の語呂合わせで「さかなの日」を制定した。魚類の消費拡大に向け、目標値としての取り組みで、「いい(1) さかなの日」となる今月から始動。東京は新感覚の魚料理の店もオープンした。(箱根美)

肉類の消費下回る

日本人の魚離れが言われて久しい。国民1人当たりの魚介類の年間消費量は、平成13年度の40・2キログラムに、令和2年度は28・4キログラムまで減少。平成20年度以降は肉類の消費量を下回る状況が続いている。

昔から日本食は魚・野菜を多く取る健康的な食事でした。しかし、西洋化によってそれが崩れつつあり、結果として肉類の摂取で発症リスクが高まる。腸がんなどが増えています。一瞬気になるリスクを減らす健康習慣についての著書もある。米カリフォルニア大学ロサンゼルス校の津川友介准教授(医療政策学)はこの指摘する。

魚料理自体は好きな人が圧倒的に多く、魚に含まれるEPA(エイコサペンタエン酸)、DHA(ドコサ

3〜7月
「いいさかな」

週に1度は魚 食べて健康に

「魚」

ヘキサギス^①などの健康効果の注目度も高い。半面、「価格が高い」「調理が面倒」といった理由で、魚から遠ざかる人が少なくない。

スパイス利かせて
東京に今月1日、おしゃれなカフェ風の店がオープンした。その名も「FISH H A WEEK 週一魚（しゅういちさかな）」（新宿区四谷）。

「週に1度は魚を食べてほしい」という思いを込めましたと、店を展開するキッコーマンの事業開発部長 茂木潤一^②は説明する。

メインは魚を使った各種

類の料理。この中から品、8種類の野菜ソリから2品選べるのができ、ち麦^③はんと合わせてワフレート^④で提供される。魚のおいしさを引き立てるのが、和・洋・エスニックの風味豊かなソース。例えば、同じサでも、「西京焼き」には根おろしとゆずこしような合わせた和風ソース、ソードリー^⑤焼きは、スパシーなカレー風味ソース、という具合に、パリエーションが楽しめる。

「何度も試作を重ねました。スパイスを利かせることで病みつきな味わいにしたり、減塩の効果も生まれてきた」

定額制サービスも
同社は「さかなの日」



活動の賛同メンバーだが、店の構想は5年前からあったという。彩り豊かで目にも舌にも喜ぶメニューも、特に20〜40代の忙し働く若い世代が抱える食生活の課題を解決するための考えだった。

しかなけり。目したのは、普通不足しがちな食材や野菜、魚類に加え、野菜や食物繊維も摂取目標量にのっていない実態から、主食は、白米の約2倍もの食物繊維を含むもち麦を、白米に替えて炊いたもち麦ごはんにした。持ち帰り用にも対応するほか、今月下旬には離れたオフィス毎なへ、外出向かキッチンカーも導入する予定。さらに、魚を食べる習慣をうけてもらおうと、週に1回（月・金）利用できるサブスペース（定期制）のサレも。

「料理でも週に1度、魚の料理を食べていただく。に気づいたら体調良くなる」といった、そんなふうに感じるかたを地味でいきな

⑤「サバのシンドリ焼き」エロースパイスソース（850円）。香ばしい焼きサバに、レモンソースが特徴。1回1回のがさるサイコン店は海をイメージしたデザイン（いずれも落着俊介提供）



産経新聞（2022年11月6日）

事例抜粋（食品製造）

○キューピー

一魚介向け調味料を使った料理教室の開催

「さかなの日」に合わせ、
親子の調理・食育イベントを開催！

kewpie



おいしいさかなを食べてほしいね

さかなの日

野菜と魚の料理＝「やさかな」メニューで、
魚をもっと食卓に！



（発売日：2022年11月16日）

キューピー
「さかなの日」に賛同
水産庁制定 親子料理教室開く

「さかなの日」は、水産庁が11月から制定している「さかなの日」（毎月3日から7日）の趣旨に賛同、かねてから推進している魚食の拡大推進を加速する。同社グループ商品や旬の野菜・魚を使った「やさかな」を多面的に発信していく方針で、その取組のひとつとして、生鮮売場専用ブランド「フレッシュストック」の「鮭の蒸し焼きソース」を使った親子料理教室を東京・築地市場で開催した。

「さかなの日」は、本の水産物消費量が長期に減少していることを受け、「さかな×サステナ」をコンセプトに消費拡大への取組を市民協働で推進するもの。同料理教室は魚を好きになってもらう契機を作り、食卓に新鮮な魚料理が登場するよう啓発することを狙うもので、今後とも定期開催を予定する。会場では同ブランドを手掛ける態勢がおり

「鮭の蒸し焼きソース」を使った親子料理教室
上席執行役員が「毎月3〜7日は『さかなの日』として『さかなの日』と『魚が食べなくなる話』が行われ、旬の魚や野菜を選んで食べる楽しさや、南北に長い我が国では、季節や地域、時代文化や歴史ごとにさまざまな旬が存在することなどを伝えた。

「鮭の蒸し焼きソース」は、調理面や材料選など、味付けや後付けなど、魚料理の不満点を解消する魚料理ソース「鮭の蒸し焼きソース」「ガーリックソース」「トマトソース」を展開し、魚料理（魚食）の活性化を図る各施策も合わせて展開している。（村岡直樹）

いろいろやさしい
ガーリックで彩り野菜レシピ

① 鮭の両面に塩をふる。
② ブロッコリーは小房に分ける。ミニトマトはへたをとる。エリンギは半分の長さにして薄切りにする。
③ フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、鮭を皮目から中火で約2分焼き、裏返す。
④ ブロッコリー、ミニトマト、エリンギとソースを加える。
⑤ ふたをして中火で約4分、弱火で約4分、具材に火が通るまで蒸し焼きにする。
※加熱時間は火の通り具合をみて加減してください。
⑥ お皿に盛りつける。

＜材料 2〜3人前＞
生鮭：3切れ
ブロッコリー：1/2個
ミニトマト：9個
エリンギ：1本
塩：適量
サラダ油：小さじ1
ガーリックソース：1袋

日本食糧新聞（2022年11月16日）

事例抜粋（外食）

〇ぐるなび

一魚介を食べられる加盟店の特設サイトを制作。

及び加盟店でのポスター掲載。



加盟店 **2,228店舗** が賛同

▼ぐるなび（「さかなのうまい店」特設ページ）



▼加盟店によるポスターの掲載



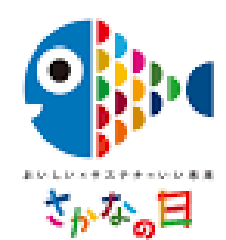
事例抜粋（外食）

〇くら寿司

—お寿司でSDGS出前授業や、漁業創生について取り組み

11月2日から全国の店舗で
「かに」フェア開催！





本ズワイガニや紅ズワイガニを
存分に味わえます



▲出張授業「お寿司で学ぶSDGs」

くら
KURA

2022年10月28日
くら寿司株式会社

**日本の魚食文化の発展を目指して
官民協働で推進する「さかなの日」
賛同メンバーにくら寿司が参画**

～11/27(日)開催の「さかなの日」キックオフイベント(Fish-1グランプリ内)に協賛予定～

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、官民協働で推進する「さかなの日」の賛同メンバーとして参画いたします。また、11月27日(日)に開催される「さかなの日」のキックオフイベント(Fish-1グランプリ内)へ協賛し、今年の4月から全国の小学校で実施している出張授業「お寿司で学ぶSDGs」の特別授業を行う予定です。




おいしい×サステナ=いい未来
さかなの日

近年、海外では健康志向の高まりなどにより魚食文化が広まり、魚介類の消費量が過去半世紀で約2倍に増加しています。一方で、農林水産省の調査によると、国内の1人当たりの魚介類の年間消費量は2001年度の40.2kgをピークに、2020年度の23.4kgまで減少。日本の魚食離れが問題視されています。

当社では、「全国のお客様に、国産天然魚をもっと手軽に、美味しく楽しんでもらいたい」という思いで、2010年から「天然魚プロジェクト」をスタート。現在では、全国116か所の漁港、漁協から直接買い付け、独自のルートで配送することで、新鮮な国産天然魚をより安く、より美味しい寿司ネタとして提供するとともに、子や孫の代まで日本の魚が食べられる未来のため、漁業者様との共存共栄を目指す取り組みを行っています。また、市場にあまり出回っていない低利用魚の積極的な活用も進めており、シイラやニザダイなども商品化し販売。貴重な海の資源の活用と魚食文化の推進につなげています。

そしてこの度、魚を扱う一企業として、「魚を食べてほしい」、「魚食で国産水産物の消費拡大を応援したい」という思いに共感し、官民協働で推進する「さかなの日」の賛同メンバーに参画。11月3日から7日を「いいさかなの日」として、今年の同期間をスタートとし、毎月3～7日は「さかなの日」として制定され、様々な魚食普及活動に取り組めます。また、11月27日(日)に開催される「さかなの日」のキックオフイベント(Fish-1グランプリ内)に協賛し、今年の4月から開始し既に全国の小学校25校(※2022年10月28日時点)で実施している出張授業「お寿司で学ぶSDGs」の特別授業を行う予定です。

今後も、水産庁と連携を図りながら、様々なイベントや取り組みを通じて魚食文化の普及に努めるとともに、日本の漁業活性化に繋がる活動を推進してまいります。

▲プレスリリース

事例抜粋（外食）

○サッポロライオン ー「さかな×サステナ」メニューの販売

東北・宮城の魚を食べよう！



宮城県仙台の和食料理店にて、
未利用魚の使用をはじめとする魚食推進メニューを販売



▲食品ロス軽減メニューを展開

▼プレスリリース



NEWS RELEASE

株式会社 サッポロライオン
〒104-0061 東京都中央区銀座七丁目9-20 銀座ライオンビル5F
2022年11月2日
22025

サッポロライオンは水産庁制定『さかなの日』に賛同します

「さかな×サステナ」メニューを販売、水産物消費拡大に取り組む

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・三宅祐一郎）は、水産庁が制定する『さかなの日』に賛同します。サッポロライオンが運営する海鮮居酒屋「おおーい北海道 長万部酒場 銀座店」「おおーい北海道 別海町酒場 新大手町ビル店」にて、規格外品となった水産食材を使用した料理を販売することで「さかな×サステナ」に取り組めます。



■『さかなの日』とは
水産庁は、日本での食料拡大に向けた取り組みを官民協働で推進するため、毎月3日から7日までを『さかなの日』に制定しました。特に11月3日から7日までを「いいさかなの日」として、賛同メンバーの活動強化月間に位置付けました。
「さかな×サステナ」をコンセプトに置き、魚を食べることをSDGsの「持続可能な消費生産形態を確保する」目標につなげます。

■規格外品となった水産食材を使用した「さかな×サステナ」メニュー
サッポロライオンが運営する海鮮居酒屋「おおーい北海道 長万部酒場 銀座店」「おおーい北海道 別海町酒場 新大手町ビル店」の2店舗では、形が小さかったり、少し欠けていたりする水産食材を加工し料理として提供することで、食品ロス軽減に努めます。
『さかなの日』賛同の最初の取り組みとして、規格外となった北海道野付産の北海シマエビを使用した料理を11月3日～7日の期間限定で販売します。留萌のモチモチ食感のルルロッキンと合わせ、北海道で人気のラーメンサラダ風に仕立てた「北海シマエビのルルロッキンサラダ」、北海シマエビと野菜のかき揚げ「北海シマエビ入りさつま揚げ」の3品を用意しました。



北海シマエビのルルロッキンサラダ

■海鮮居酒屋「おおーい北海道 長万部酒場」「おおーい北海道 別海町酒場」
北海道の町「長万部(おしゃまんべ)」「別海町(べつかいちょう)」の食をメインに楽しめる店舗。町とともに作り上げた「町役場公認」居酒屋です。



おおーい北海道 長万部酒場 銀座店



おおーい北海道 別海町酒場 新大手町ビル店

事例抜粋（ECサイト）

○SAKAMA

ーさかなの日キャンペーンの実施



▼同社サービスにおいて、増量キャンペーン、割引キャンペーンを実施

- 魚をたくさん食べよう！10%増量キャンペーン！



開催期間：11月3日～11月7日

対象商品：アプリ内の特集ページ内の商品。主に鮮魚ボックスなど

販路：サカマアプリ <https://sakamatokyo.page.link/daa1>

主な商品、カスタム鮮魚ボックス。世の中にはたくさんの鮮魚ボックスがあります。でも、なかなか自分好みのものは出会わないですよね。そんな方にお勧めなのが、カスタム鮮魚ボックス。リクエストに応じてサカマが厳選したセットをお作りします。

サカマストア限定10%OFFキャンペーン！



開催期間：11月3日～11月7日

対象商品：チャレンジフィッシュ

販路：サカマストア <https://bit.ly/3JoMYaH>

未利用魚も手間暇かけていただければ、美味しく食べることができます。魚たちの価値を改めて考えてほしい、そしてその手間暇かけることに改めてチャレンジしてほしい、という願いからスタートしたのが「チャレンジフィッシュボックス」です。

思っていた魚が届かなかったということもあるかと思いますが、「販売者が命を無駄にしないで、命をいただいてほしい」という願いを込めてお届けし

○食文化（うまいもんドットコム、豊洲市場ドットコム）
ーさかなの日キャンペーンの実施

青森県の食材で
鯛を堪能

江戸前もほろ旨

オイスターバー

出荷当日に焼き上げ
田舎電の鯛

濃いウバ缶
誕生!

hayari 村上さんの
世界のソーセージ

だんご 元氣食堂

**肉と
マカと
テス
ストス
アロン**

お粥
もくもく
とすすり
ます

「単品店」

秋原章史も「元気になる食」
案内人として執筆しています

今月のご馳走

人気グルメランキング

季節フルーツ・野菜

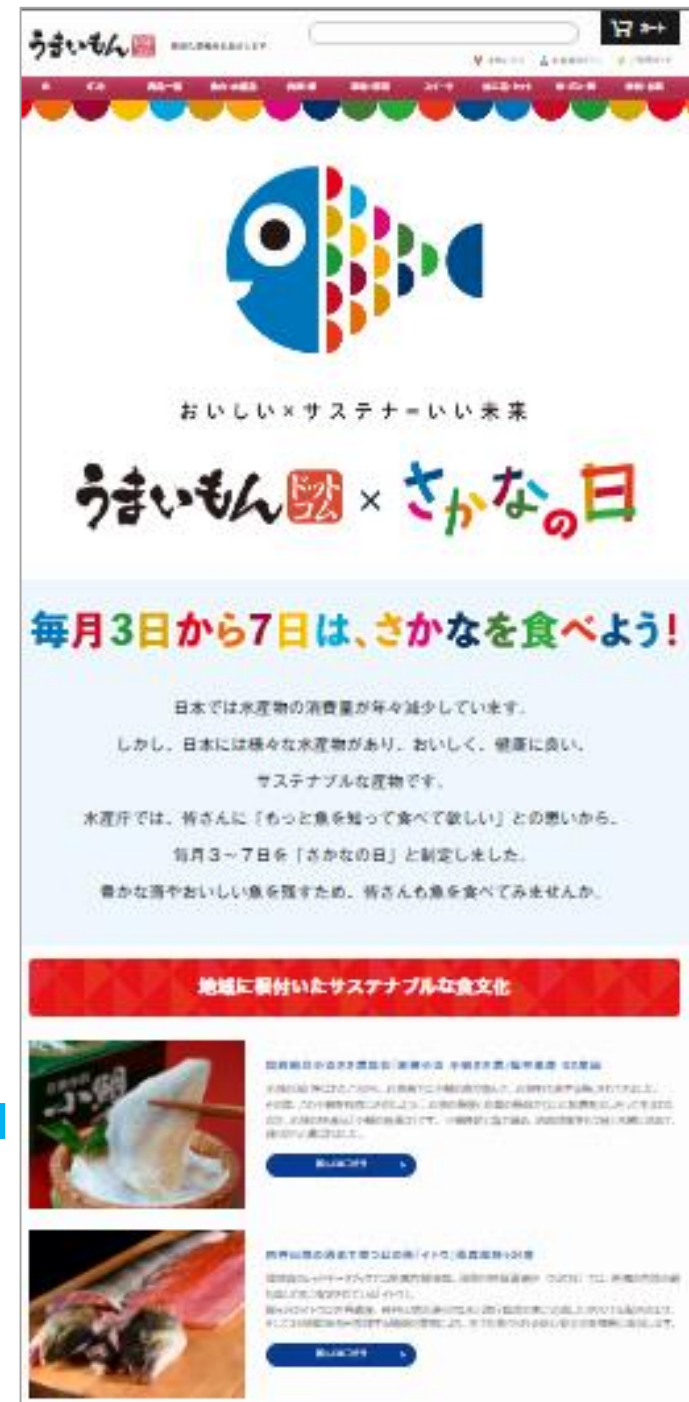
全国ブランド肉



トップ > 魚介類・水産品

協同組合小浜ささ漬協会『若狭小浜 小鯛ささ漬』福井県産 計200g
(100g×2個) ※冷蔵【GI産品】

協同組合小浜ささ漬協会



様々な切り口で水産商品を展開▲

事例抜粋（ECサイト）

○オイシックス

ーさかなの日告知ページの作成。未利用魚販売の促進



2022/11/4

今日のメニューは魚に決まり！11月3日～7日は「いいさかなの日」

みなさん週に何日ぐらい魚を食べますか？

私はというと、魚中心の生活にしたい！と思いがちですが、子どもたちが好む肉料理の日が多いです。

世界では1人当たりの食用魚介類の消費量が過去50年で約2倍に増加し、そのペースは変わっていませんが、日本人の水産物の年間消費量は2001年度の40.2kgをピークに、2019年度の23.8kgまで一貫して減少しています。

2020年はコロナ禍でうちごはんの機会が増え、家計の食料支出額に占める魚介類の支出額の割合が25年ぶりに増加しました。

水産物等に含まれるEPA・DHA など「健康に良い」といったプラスイメージへの認知も進んでいますが、魚料理は食べたいけど調理の手間といったマイナスイメージが魚食離れを起こしている要因のひとつとも考えられます。

こうした状況を踏まえ、魚食ムーブメントをつくろうと水産庁が今年「さかなの日」を制定しました。

出典：農林水産省Webサイトを加工して作成

秋冬の旬魚多数。魚料理のレパートリーも広がります



秋は秋刀魚(サンマ)や鰯(アサ)塩焼き、鰻(カマオ)のたたき、鰯(イワシ)鱈(ニシン)など秋の味覚、旬の魚が多い季節です。

11月1日から静岡県駿河湾の短工の秋魚が解禁、11月6日からカニ漁が解禁となり、ますます食欲の秋が加速しますね。

12月に入るとカキやホタテ、マダラやサケもどんどん水揚げされます。

寒くなるこの時期は魚に脂がついて美味しくなるので、鍋や味噌汁、炒め物、揚げ物、漬物や汁物、煮物、蒸し物などなど(微補をあげてみると沢山あることに気がつくかもしれません!!)色々な料理が楽しめます。

みなさんはどんな魚が好きですか？

調理が手間はかかるが、魚は健康や生活にもあるので、好みに合った魚料理を準備してみてください。

参考：「フーズリンク」旬の魚料理百科

▶Oisixの魚isix(うまいしっく)は[こちら](#)

▶うまいしっく-魚介・水産品は[こちら](#)

▶大船を守る会-魚の惣菜は[こちら](#)

※お買い物にはログインが必要です

水産生産者への支援にもつながる未利用魚





魚isix Table

「この魚おいしいね!」これまた食べたいな! お肉や野菜と隣り合わせに、もっと身近に魚料理を。旬の魚を使ったり工夫した新メニューもタラタラ続々。食べるとの楽しみになる魚食をどうぞ。

Oisixが提案する魚食卓のポイント

- 下ごしらえ不要! 誰でも簡単に魚料理
- 目利き人厳選の素材を ベストな食べ方で
- 解凍でも美味しい 料理レパートリー

CONTENTS

NEW& SALE

- 今週のオススメ
- 下ごしらえ不要! 簡単! 魚介
- 解凍で自宅! 簡単! 魚介
- 魚介の惣菜
- 「うまいしっく」で簡単! 魚介
- 魚介の惣菜
- 魚介の惣菜

今週のおすすめ



▲さかなの日告知ページ

▲魚食関連ページ

https://www.oisix.com/shop.g6--tokushuu--tokushuu2_html

事例抜粋（料理教室）

○ABCクッキングスタジオ ー 魚介を使ったメニューでレッスンを実施

失敗しない工程をしっかりと伝授～絶品！
かにクリームコロッケと海老フライ～



2月料理バリエーションクラスで
かにクリームコロッケ・海老フライのレッスンを実施

ABC クッキングスタジオ 水産庁推進の「さかなの日」に賛同 日本の魚食文化の承継
を目指しレッスンを展開

株式会社ABC Cooking Studio

2022年10月28日 14時00分



日本及びアジア、東南アジアに料理教室を展開する株式会社ABC Cooking Studio（本社：東京都千代田区丸の内、代表取締役社長 兼 CEO：志村なるみ、以下ABC）と株式会社ABC Style（本社：東京都千代田区丸の内、代表取締役 横井宏更）は、水産庁が水産物のより一歩の消費拡大を目指す「さかなの日」の取り組みに賛同することを決定いたしました。



一ABCの取り組み内容一

ABCは、2022年11月にリニューアルする「料理基礎クラス」に魚介を使用したメニューを積極的に導入しており、本クラスの推奨により、家庭料理に「さかなメニュー」を普及させます。また、そのほかにもさまざまなレッスンを通じて魚の調理方法を教え、日本の魚食文化の承継に貢献します。



メイン

「料理基礎クラス」以外でも魚介を使用したレッスンを実施

1 day レッスン（非会員でも参加できる1回完結型のレッスン）やabckids（4歳から参加できる子ども向けのレッスン）など、「料理基礎クラス」以外でも魚介を使用したレッスンを実施することで、対象者を広げ、より多くの方にさかなの食べ方やおいしい調理方法を伝えていきます。

また、会員向けの料理コースであるバリエーションクラスのメニュー内にも魚介を使用したメニューを取り入れています。



[abc kids11・12月1dayレッスン] あききけとほだてのグラタンパン

魚食でSDGsに貢献

毎月3～7日の「さかなの日」に照準を合わせ、賛同メンバーそれぞれが魚の魅力や魚食の素晴らしさを伝える様々な取り組みを開始している。特に11月は全体の活動強化週間と位置づけ、賛同メンバーが一致団結した取り組みを展開する。

昨年11月には「さかなの日」キックオフイベントが開催され、さかなクンが「さかなの日」アンバサダーに任命された。水産庁加工流通課の五十嵐麻衣子課長は「さかなクンについて「魚を食べる素晴らしさをわかりやすく多くの人に伝えてくれる唯一無二の存在」と太鼓判を押す。

世界ではヘルシーな水産物の需要が堅調に伸びる傾向にある中、日本人の水産物の年間消費量は2001年度（1人あたり40・2kg）をピークに減少傾向にあり、2020年度は23・4kgまで減少している。

今こそ魚食の意味・価値を見直し、その魅力を次の世代に継承していく必要がある。官民一体で「さかなの日」を盛り上げ、魚食の素晴らしさを発信したい。

ECサイト、給食サービス、料理教室、メディア、水産・食品関連団体など賛同メンバーの願ふれば多岐にわたる。



ABCクッキングスタジオは魚介を使った家庭料理を継承する

▲週刊水産タイムス（2023年1月1日）

プレスリリース▶

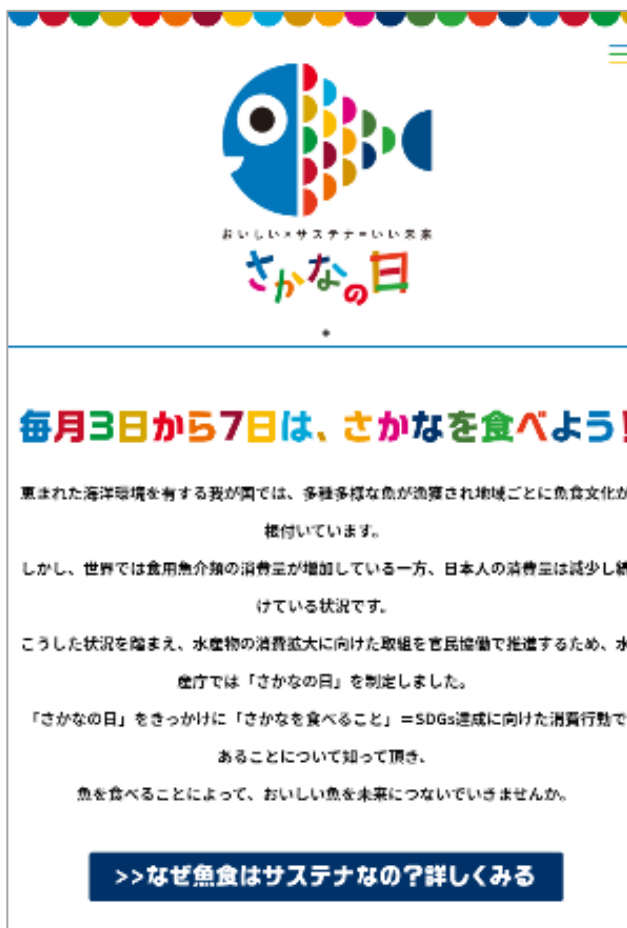


「さかなの日」公式ウェブサイトでの 情報発信の状況

さかなの日推進委員会
2023.03.03

公式WEBサイト

▼TOPページ



おいしい×サステナ=いい未来
さかなの日

毎月3日から7日は、さかなを食べよう！

恵まれた海洋環境を有する我が国では、多種多様な魚が漁獲され地域ごとに魚食文化が根付いています。

しかし、世界では食用魚介類の消費量が増加している一方、日本人の消費量は減少し続けている状況です。

こうした状況を踏まえ、水産物の消費拡大に向けた取組を官民協働で推進するため、水産庁では「さかなの日」を制定しました。

「さかなの日」をきっかけに「さかなを食べること」＝SDGs達成に向けた消費行動であることについて知って頂き、

魚を食べることによって、おいしい魚を未来につないでいきましょう。

[>>なぜ魚食はサステナなの？詳しくみる](#)

▼賛同メンバーの活動告知



新着 NEWS

ALL イベント フェア 新商品 その他

10月 2023.10.27
ABC Fresh Life × さかなの日
全国のABCフレッシュライフ店舗にて、サリタリームコラボ、海鮮フライのレッスン開催

10月 2023.10.26
フコク生命 KITCHEN PREMIUM × さかなの日
1/24（火）より、全国の各店舗にて、「金魚さんのお料理」を開催中！

10月 2023.10.25
第132号 今年も楽しく魚情報！
サリタリーム × さかなの日
毎月、各店舗で魚情報大発表

10月 2023.10.24
さかなの日 × 豊田水産
豊田水産、各店舗で魚情報大発表

10月 2023.10.23
全日本海産物博覧会 × さかなの日
全日本海産物博覧会、各店舗で魚情報大発表

10月 2023.10.22
AEON × さかなの日
全国のAEON店舗にて、サリタリームコラボ、海鮮フライのレッスン開催

▼魚食関連コンテンツ掲載



さかなの日
旬のおさかなの
目利き・捌き方

さかなの日
おさかな料理の
レシピ

さかなの日
おさかな関連の
書籍

さかなの日
子供向け
コンテンツ

公式WEBサイト各種数値

PV

35,092

新着情報
投稿数

79

掲載
魚食コンテンツ数

29

※令和4年10月末～2月22日時点の数値

公式WEBサイト各コンテンツ

新着 NEWS

おさかなのことを
もっと知って、もっと楽しもう！

日本のさかなの未来をつくる
賛同メンバーのご紹介

▼新着NEWS

賛同メンバーのイベント情報など、最新の情報を告知
「イベント」「フェア」「新商品」などカテゴリ分け
を行う。

▼魚食関連コンテンツ

賛同メンバーが運営する、魚食普及コンテンツを紹介。
WEBサイト、書籍、レシピなど、魚食の啓蒙コンテン
ツを掲載。

▼賛同メンバー紹介

賛同メンバーのロゴを、業種別に分けて掲載

新着NEWS

新着 NEWS

▼新着NEWS

賛同メンバーのイベント情報など、最新の情報を告知。
「イベント」「フェア」「新商品」などカテゴリ分けを行う。

▼新着NEWS一覧（TOPページ）

新着 NEWS

ALL イベント フェア 新商品 その他

イベント 2023.02.22

SATOYAMA & SATOUMI movement が「さかなの日」をPR！

イベント「カーボンニュートラルを考える 2023」開催決定！！

4/1(土)・2(日)、幕張メッセ国際展示場にて、カーボンニュートラルを考える2023開催！

その他 2023.02.20

おさかな食べよう Mail magazine 毎月更新

第133号

旬のワカメを美味しく楽しく！

ととけん復活「魚の知識の精進」カブオが塩水で運る理由・・・etc

大日本水産会 海の味にいるお魚の道いを知ろう！

明日から使えるおさかな知識！大日本水産会のおさかなメールマガジンをご紹介します

新商品 2023.02.20

うまいもの市

オオゼキ Ozeki

長崎の美味しいマダコ 恵だこ

3月4日(土) 5日(日)、オオゼキ40店舗にて、長崎の美味しい恵だこを販売

その他 2023.02.17

東京海洋大学・東京聖栄大学の学生を市場視察案内

東京魚市場卸協同組合

学生へ卸売市場等の理解を深めるために東京魚市場卸協同組合が取り組み

東京海洋大学・東京聖栄大学の学生を市場視察案内

フェア 2023.02.17

春の市場祭り

吉川水産

市場直送の新鮮な食材が集結！

3/3(金)～7(火)、関東・東海地区の吉川水産にて、春の市場祭りを開催！

その他 2023.02.17

豊洲市場水産仲卸直伝「旬買い！」を更新！

東京魚市場卸協同組合

東京の台所「豊洲市場」で働く水産仲卸業者や魚を動画で紹介！

東京魚市場卸協同組合が魚食を応援！豊洲市場水産仲卸直伝「旬買い！」を更新！

各新着情報をカテゴリごとに分けて表示

バナーから
詳細ページへ遷移

バナーは各メンバーで
任意で設定可能

新着NEWS 詳細ページ

新着 NEWS

▼新着NEWS

賛同メンバーのイベント情報など、最新の情報を告知。
「イベント」「フェア」「新商品」などカテゴリ分けを行う。

2023.01.15 全国選りすぐりの海老商品を発掘するグルメイベントを開催！

全日本海老選手権

全国の選りすぐりエビ商品が大集合！

海老好きの日本人が選りすぐりの海老商品を決める!!日本海老食文化の継承を目的に子供や孫その先々まで残したい海老商品の品質向上と露出・販路拡大を応援していきます！

全国から選りすぐりの海老商品が大集合！

全日本海老選手権とは？
日本が誇る海の恵みと食文化、伝統技術を次の世代へ引き継いでいくために、水産高校・大学、漁師、食品加工業、料理家など、あらゆる海老に関わる専門家などと連携し全国各地のエビ商品を発掘する品評会が「全日本海老選手権」です。

【イベントの目的】
①海老食文化の魅力を広め、海老関連業界全体の活性化を図ります。
②海老関連食品の新規性、保存性、安全性、効率性、環境性などを評価し新しい海老食文化の普及促進を図ります。
③地元自慢の海老関連商品を発掘し、その全国的PRを図ります。

【開催スケジュール】
●エントリー受付
12月26日(月)～2月28日(火)まで
●1次審査会
3月6日(月)
●SNS投票会
3月15日(水)～6月11日(日)
●最終審査会
6月6日(火)～11日(日)
●グランプリ表彰式
6月11日(日)

【会場】
阪神梅田本店
〒530-8224 大阪市北区梅田1-13-13

【主催】
一般社団法人日本海老協会

【公式サイトURL】
<https://ebikyokai.jp/ebifeshajsc/>

日本海老協会 公式サイト: <https://ebikyokai.jp>
エビフェス1 イベント 公式サイト: <https://ebikyokai.jp/ebifeshajsc/>
Twitter: https://twitter.com/everyday_ebi
Facebook: <https://www.facebook.com/ebikyokai>
Instagram: https://www.instagram.com/everyday_ebi
食祭テラス 公式サイト: <https://web.honline.jp/hanshin/contents/str/20220914.html>

◀新着NEWS詳細ページ

新着情報一覧ページ (TOP)
から遷移

バナー、見出し文は指定可能

告知したい情報を自由に
記述することが可能

魚食関連コンテンツ

**おさかなのことを
もっと知って、もっと楽しもう！**

▼魚食関連コンテンツ

魚食普及に関連するコンテンツを紹介。

WEBサイト、書籍、レシピなど、魚食の啓蒙コンテンツを掲載。



○魚について知ってもらえるコンテンツを掲載

魚の捌き方が分からない、魚はとても美味しいけど、いつが食べ頃なのか知識がない、などと感じてしまう方も多いはず。ここでは、誰でも簡単に食卓で魚を美味しく食べていただくための知識や情報を提供しているコンテンツをご紹介します。お魚のことをもっと知ることで、もっと身近に感じてみてください！



○魚関連の書籍を紹介

これまでに出版された数多くの趣向を凝らした魚に関する本の中から、是非お勧めしたいものをご紹介します。どの本も、写真や漫画などによる表現や、作家独自の感性による切り口によって、魚の多様性や魅力が凝縮された読み応えのあるものばかりです。是非一度手にとってみてください！



○魚関連レシピを紹介

魚をもっと美味しく料理したい。魚をもっと色々な料理で楽しみたい。そんな方に、様々な魚の食べ方やレシピの提案を行うコンテンツを紹介します。料理家やシェフをはじめとする、魚を知り尽くした専門家の知見やアイデアが詰まったレシピが数多く紹介されています。気に入ったレシピを探して、是非一度料理にチャレンジしてみてください！



○子供向け魚食関連コンテンツを掲載

日本の食文化の未来を担う子供たちに、楽しく魚のことを知ってもらい、もっと身近に感じてもらえるようなコンテンツを紹介します。ゲームや遊びなどを通じた、魚に関する知識や学びを得る機会を創出し、子供たちに魚のことを、もっと好きになってもらいたいと願っています。

魚食関連コンテンツ

**おさかなのことを
もっと知って、もっと楽しもう！**



○魚について知ってもらえるコンテンツを掲載

魚の捌き方が分からない、魚はとても美味しいけど、いつが食べ頃なのか知識がない、などと感じてしまう方も多いはず。ここでは、誰でも簡単に食卓で魚を美味しく食べていただくための知識や情報を提供しているコンテンツをご紹介します。お魚のことをもっと知ること、もっと身近に感じてみてください！

▼現在掲載中のコンテンツ



白鶴酒造公式チャンネル「さばいどる漁港めぐり」

さばいどる かほなんが全国各地の漁港を巡り、漁師の皆様と、地元の漁や魚介、漁師料理を紹介。



日本財団 海と日本プロジェクトの一環で行なっています

さばけるプロジェクト

魚をさばけることへの憧れや喜びという共感を掘り起こし、日本中がもっと魚に触れ、味わいたくなる新たな食のムーブメントを切り開きます。

旬食 ⑥ 予報



旬食予報

おいしい食を、おいしい時に。全国にある“いま、おいしい”情報をみんなでシェアするサイト「旬食予報」。今、食べ頃な野菜やフルーツの楽しみ方・レシピをご紹介します。



豊洲市場水産仲卸直伝「旬買い！」

東京・豊洲市場の水産仲卸業者でつくる、東京魚市場卸協同組合による動画の配信。全10回で各3分番組の、東卸が制作に全面協力したコンテンツ。



Sakanadia

JF（漁業協同組合）や漁師の取り組みをより多くの人に伝えるメディア。漁業の未来や地域活性化、魚食の推進と文化の継承に関する情報を発信。

魚食普及推進センター

魚食普及推進センター

漁業のこと、魚介類のこと、水産に関する情報をご紹介します。学習教材や魚食普及活動、食育にご活用いただけるデータや旬の情報をお届け。



築地場外市場の「お魚の目利き」

日本全国のあらゆる水産物を知り尽くした、場外市場で働く方々。毎日の経験と知識の蓄積によって磨かれた、その「目利き」の視点や知ってお得な情報を、魚種ごとにまとめた小冊子として公開。

魚食関連コンテンツ

**おさかなのことを
もっと知って、もっと楽しもう！**



○魚関連レシピを紹介

魚をもっと美味しく料理したい。魚をもっと色々な料理で楽しみたい。そんな方に、様々な魚の食べ方やレシピの提案を行うコンテンツを紹介します。料理家やシェフをはじめとする、魚を知り尽くした専門家の知見やアイデアが詰まったレシピが数多く紹介されています。気に入ったレシピを探して、是非一度料理にチャレンジしてみてください！

▼現在掲載中のコンテンツ



シダックス シーフードレシピ特集

水産物と料理を通してSDGsを考えてみよう！簡単調理で美味しいおさかなレシピをご紹介します



海の恵み食の底力JAPAN

日本全国のお魚を知り尽くす、料理人をはじめとする食の専門家たちが、次世代に引き継ぎたいお魚レシピを、このプロジェクトのために開発・掲載。



福井中央魚市 今月のおうちごはん

2008年4月からお魚料理のレシピを掲載。レシピは、できるだけ『手に入りやすい食材』『3工程』で済むものとなっている。カロリーの数値も掲載されているため、健康に気を使う方にもオススメ。



キューピー 旬のやさかなレシピ

家庭内での購入量が多い鮭の切り身に着目して開発した「鮭の蒸し焼きソース」の販売を通して、料理家、魚・野菜の専門家などを巻き込み、『旬のやさかなレシピ』を提案。食卓に魚料理が上る機会の増大を目指す。

魚食普及推進センター

お家で簡単！魚レシピ

旬の魚を使った簡単お手軽レシピを200以上紹介。春夏秋冬、旬の美味しい魚介料理をぜひご家庭でも。



PRIDE FISH

漁師が選んだ本当に美味しい自慢の魚、プライドフィッシュの公式Webサイト。各都道府県のプライドフィッシュの情報やレシピ集などを掲載。



PRIDE FISH × ABC クッキングスタジオ

日本のみならず海外にも料理教室を展開するABCクッキングスタジオとタイアップ。見た目と手軽さ、味にこだわったお魚料理レシピをご紹介します。



SAKANA & JAPAN PROJECT

日本のソウルフードであり、健康食でもある魚食にもっと関心を持ってもらいたい。私たちは、魚のおいしさや魚食の楽しさを再認識し、消費量が再び増えていくことを目指して展開してまいります。

魚食関連コンテンツ

**おさかなのことを
もっと知って、もっと楽しもう！**



○魚関連の書籍を紹介

これまでに出版された数多くの趣向を凝らした魚に関する本の中から、是非お勧めしたいものをご紹介します。どの本も、写真や漫画などによる表現や、作家独自の感性による切り口によって、魚の多様性や魅力が凝縮された読み応えのあるものばかりです。是非一度手にとってみてください！

▼現在掲載中のコンテンツ



さばかない・おろさない魚のおかず90
(ベターホーム協会)

魚料理は面倒で難しいと思っていませんか？この本で使うのは、切り身や刺身、缶詰など、すぐに調理できるものばかり。魚を一切さばくことなく、手軽においしく食べられる料理が満載です。ヘルシーで栄養価の高い魚を、毎日の食卓にとり入れましょう！



おすしやさんにいらっしやい
(著：岡本 浩之)

キンメダイ、アナゴ、イカなど、釣り上げた魚をさばき、だんだんと美味しそうな切り身へとかわって行く様子を、動画のような連続性で見せる写真絵本。魚のとくちょうや部位の名前も解説。最後はお寿司になって登場！みんなで美味しくいただきます。「命をもらって生きている自分を大切に」とメッセージを贈ります。



お魚とお寿司のナイショ話
(著：岡本 浩之)

AERA dot.で累計500万PVを超える人気連載「お魚ビックラポン」が待望の単行本に。回転寿司大手「くら寿司」執行役員の岡本浩之さんがお魚とお寿司、そして回転寿司業界にまつわる目からウロコのびっくり話を紹介。



秋サケのひみつ
(まんがひみつ文庫)

AERA dot.秋さけはサケ科の魚、シロサケのことなんだ。川で生まれて、海で育って知ってた？毎年秋になると、成長した秋さけが遠くはなれた広い海から生まれた川にもどってくるんだって。どんな一生を送るのかな？どんな特徴があるのかな？漁師さんは、どんな方法で秋さけをとっているんだろう？この本を読めば、秋さけのことがとてもよくわかるよ！



魚の教え 上巻 食べて生きる
(監修：早武忠利/企画・編著：藤原勝子)

AERA dot.食べ物としての魚ではなく、生き物としての魚を科学的に分かりやすく掘り下げた食育絵本。魚の行動や生態に着目し、臨場感たっぷりの絵と丁寧な解説を添えて、その不思議な生態を探っていきます。上巻は「魚とは」から始まり、「骨格・食べる・消化する・息をする」を取り上げます。

魚食関連コンテンツ

**おさかなのことを
もっと知って、もっと楽しもう！**



○子供向け魚食関連コンテンツを掲載

日本の食文化の未来を担う子供たちに、楽しく魚のことを知ってもらい、もっと身近に感じてもらえるようなコンテンツを紹介します。ゲームや遊びなどを通じた、魚に関する知識や学びを得る機会を創出し、子供たちに魚のことを、もっと好きになってもらいたいと願っています。

▼現在掲載中のコンテンツ



マルハニチロ株式会社 誕生魚診断

時代の荒波を自分らしく泳ぐには、まず、自分がどんな魚なのか？その特徴を知ることが大切です。自分がどんな魚なのか、さらに、他のお魚たちの相性が占えます



あつまれ！おさかなの海

海の生き物をかわいいイラストにして紹介するWebサイト。カメラでキャラクターを呼び出してみたい、楽しく学べるコンテンツがいっぱい！



全国海水養魚協会 ワオールド君のお魚大百科

日本の魚類養殖業についてのサイト。全国海水養魚協会が運営。どんな養殖魚がどのように生産され、どのように流通して消費者の手元に届くのかを解説。

魚食普及推進センター

魚食普及推進センター YouTubeチャンネル

ケガなく簡単な魚のさばき方と、調理の方法を解説！包丁もな板もイラナイ！シンクでさばけば掃除もラクチン！なににカッコよく作れちゃう！素敵！真似し鯛！



おさかなぬりえ

10種類の魚のぬり絵をしながら、魚の秘密を知ってください。クイズもあり、ぬりえを楽しみながら魚について学ぶことができます。ぬりえの解説もあわせてご覧ください。



キッズキッチン協会×探究学舎 スペシャル動画

「日本の未来の魚食文化を担う子供たちにもっとお魚を」をテーマに、キッズキッチン協会と探究学舎がタッグを組み、親子向けの学びのコンテンツを制作。魚の知識や捌き方などを、子供たちが楽しみながら学べる動画コンテンツです。



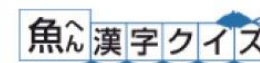
魚の骨選手権

現代の子どもの給食人気ランキング第1位は、「魚の塩焼き」。骨を取る面倒くさがり理由のひとつです。子どもたちはもちろん、大人も一緒に魚を楽しく食べる習慣がつくれたら。そんな想いで「魚の骨選手権」は生まれました。



ジュニア農林水産白書

日本の食料自給率ってどれくらい？日本の森の特徴は？日本の海ではどんな魚が獲れるの？など広く農林水産業を学べる1冊。食料・農業・農村白書の入門編としてもご利用いただけます。



マルハニチロ株式会社 魚へん漢字クイズ

魚の漢字と名前の由来を、楽しみながら学べるコンテンツです。魚へんの漢字の読みを、四択の中から選択して答えるクイズを掲載。

賛同メンバーのご紹介

▼賛同メンバー紹介 賛同メンバーのロゴを、業種別に分けて掲載



もっとお魚のことを知って、もっと食べて欲しい。そんな想いに賛同いただき、共に活動を行っている企業をご紹介します。今後も日本全国各地にその活動を輪を広げ、日本の魚食文化の未来に貢献していきたいと考えています。独自の販促や特売メニューの提案、料理教室など、業界の垣根を越えた取り組みを通して、大きな魚食ムーブメントを創造しましょう。

賛同メンバー一覧

スーパー・コンビニエンスストア・百貨店

 株式会社ベルク	 マルナカ	 はまだお魚市場 HAMADA OKASAKA ICHIBA	 株式会社フジ・リテイリング
 株式会社マルエツ	 株式会社三ツ丸ストア	 株式会社高島屋	 イオンリテール株式会社
 株式会社イトーヨーカ堂	 株式会社ライフコーポレーション	 株式会社阪急オアシス	 イズミヤ株式会社
 カナート株式会社	 株式会社東急ストア	 株式会社関西スーパーマーケット	 株式会社あおき（スーパーあおき）
 株式会社ウジエスーパー	 株式会社オオゼキ（スーパーオオゼキ）	 株式会社アオキスーパー	 株式会社セブンスター

業種を分けて掲載

各メンバーのロゴを掲載

令和5年度「さかなの日」の推進方針（案）

1. 柱とする取組

- （1）消費者参加型の水産物の消費拡大の取組を推進するため、「さかな料理部」を創設（注）

（注）消費者に魚を使った料理をつくってもらい、写真を SNS に投稿する際、「#さかな料理部」をつけていただくことで、魚料理の輪を広げようとする取組（クックパッドや食品製造メーカーを中心とした賛同メンバーとの連携）

- （2）半島の食のブランド化推進のための取組との連携（国土交通省との連携）

- ①「カーボンニュートラルを考える 2023」（4月1日、2日に幕張メッセで開催、大手芸能事務所（アップフロントグループ）による地方応援イベント。アイドルグループ「アンジュルム」等が出演）等のイベントでの情報発信
- ②「さかなの日」のロゴ入りの半島マグロカレー及び半島イカタコの缶詰を販売
- ③規格外・未活用食材の半島産品データベースの活用 等

- （3）離島振興のための取組との連携（離島振興地方創生協会との連携）

- ①「さかなの日」ロゴ入りの新商品開発
- ②スーパーマーケット、百貨店、専門店等における離島の魚フェアの実施
- ③規格外・未利用魚の活用 等

- （4）米粉の利用拡大のための取組との連携（農林水産省との連携）

- ①米粉を使用した魚料理の学校給食への提供
- ②イベントでの情報発信 等

2. 「さかなの日」アンバサダーのさかなクンの取組

- （1）テレビ番組出演時での「さかなの日」の情報発信
- （2）動画作成・配信（BUZZ MAFF）
- （3）等身大パネルの作成・イベントでの活用
- （4）賛同メンバーと連携した取組

3. 賛同メンバーの取組の推進

- （1）賛同メンバーの水産物消費拡大の取組の推進、公式ウェブサイト・メディア等での情報発信
- （2）「さかなの日」の取組を拡大させるための賛同メンバーの効果的な連携の推進
 - ①交流会の開催
 - ②担当者名簿の作成・共有

4. その他

- （1）賛同メンバーの取組状況を分析し、「さかなの日」の定着に向けて、賛同メンバーによる効果的な取組の実施のための改善点等の検討
- （2）おにぎりの具選手権（4月頃）、Fish-1 グランプリ（11月頃）、おさかな文化祭（11月頃）、ニッポンフードシフトフェス（11月頃）、その他のイベントとの連携

※ 11月3日～7日は活動強化週間（いいさかなの日）