



「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

▼TOPページ



原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たい。

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せんか。

[>>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



The diagram is divided into two sections: 'ABC' on the left and 'Fishy' on theright. The 'ABC' section shows the 'ABC Reading System' logo and a fish icon, with text above stating '大抵の文に読めるから読書一歩進んで絵のカードで遊びながら楽しく学ぶ' and below stating 'に慣れた子どもはもう一歩進んで絵のカードで遊びながら楽しく学ぶ'. The 'Fishy' section shows the 'Fishy Reading System' logo and a fish icon, with text above stating 'フィッシュイッチング プレミアム (得意な子どもは、読書！)' and below stating '二冊 絵本読みと練習本に読書に活用'.

全国のABCタッキングスタジアムにて、カレタリー
ムコロツタ・海苔マサヒのレッスン開催

2/3（金）～7（日）、青田永谷3000m以上に
て、春がけの集フェアを行います

[illegible]

▼魚食関連コンテンツ掲載



さかなの日 おさかな料理の レシピ

A decorative header featuring a multi-colored border at the top. In the center, a white rectangular box contains the text "さかなの日" (Sakana no Hi) in colorful, stylized characters. Below this, the text "おさかな関連の書籍" (Books related to fish) is written in large, bold, orange-red characters. On either side of the text, there is a cartoon illustration of a child with black hair reading an orange book. Above each child's head is a small orange fish with radiating lines, symbolizing the "Fish Day" theme.

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「魚の知識の試し」 カジオが塩水で連発理由・・・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、他のお魚たちとの相性が占えます



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！包丁もまな板もイラナイ！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。



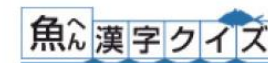
魚の骨選手権

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 OSAKANA 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