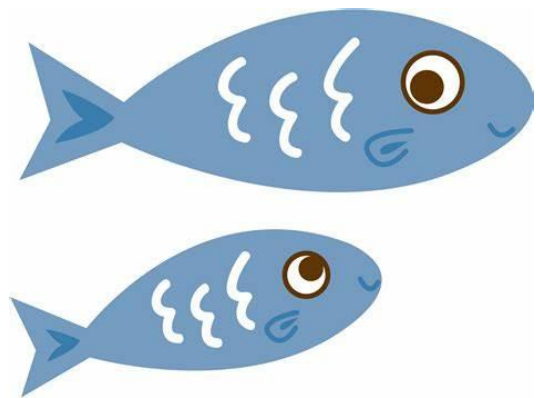
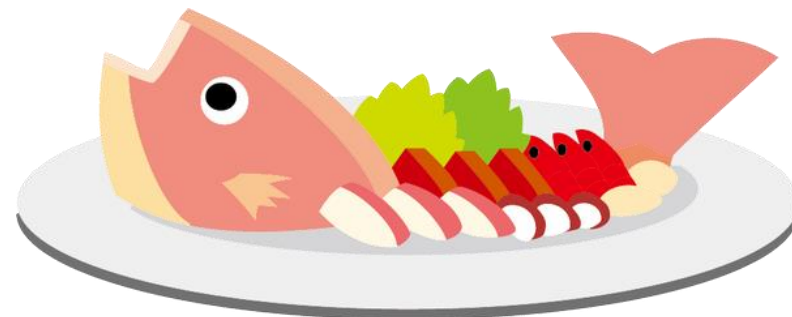




「さかなの日」の制定について

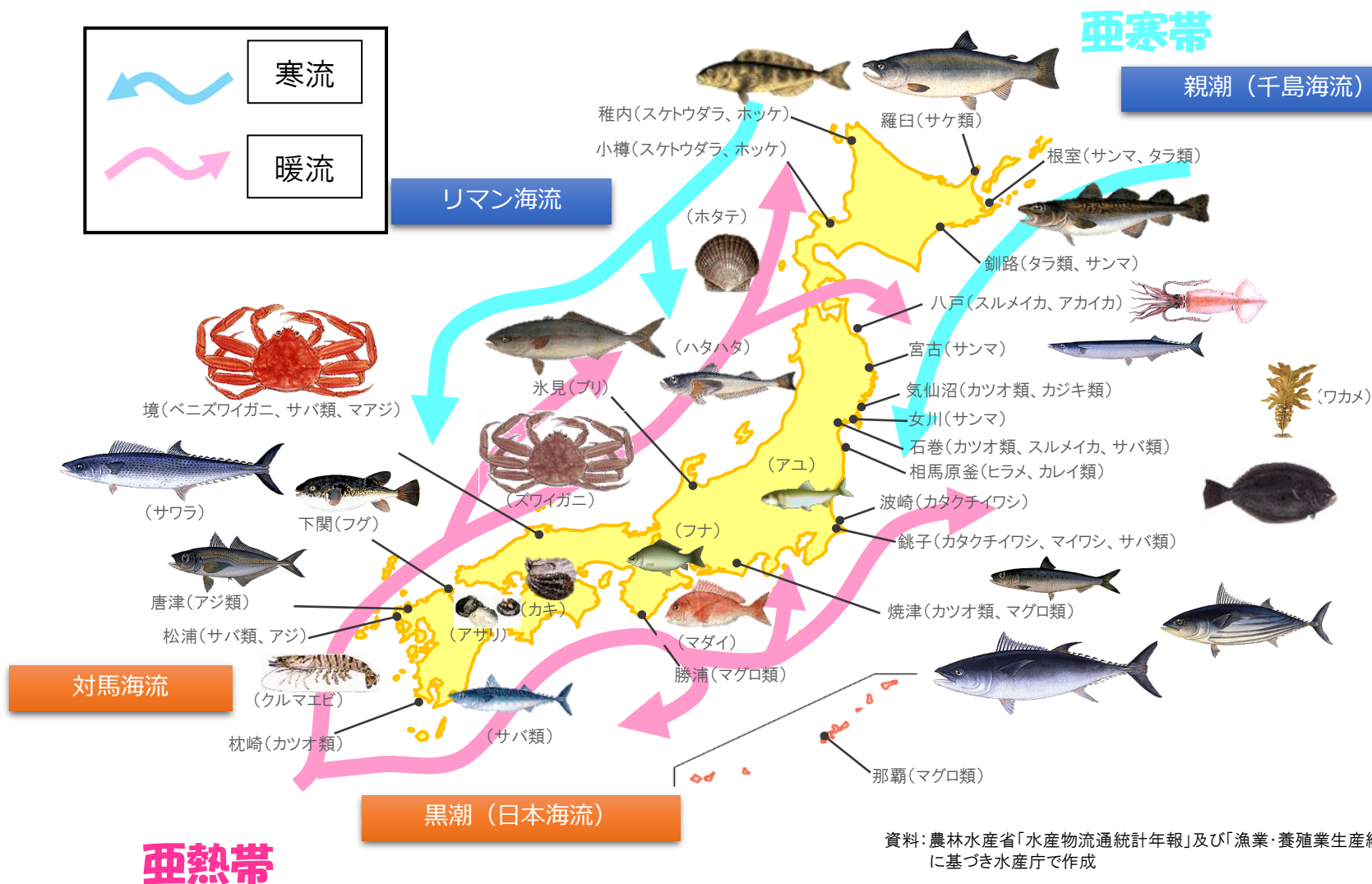


令和5年3月
水産庁



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。

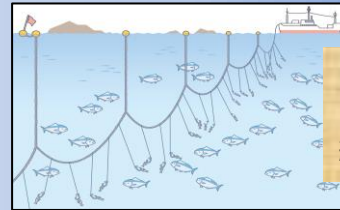


- 日本は様々な場所で、多種多様な魚介類が生息しているため、種類や漁場の特性に合わせて漁獲方法も豊富に存在。
- 遠洋・沖合漁業は、日本の漁業生産量の約6割を占めており、漁業生産額においては約4割を占めている。
- 養殖・沿岸漁業は、遠洋・沖合漁業に比べて生産量が少ないが、単価が高いため生産額は多い。

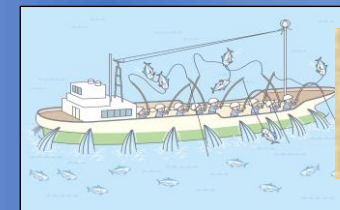
○我が国における漁法等の例

● 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



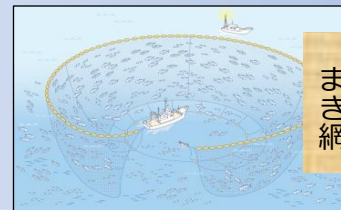
はえ縄



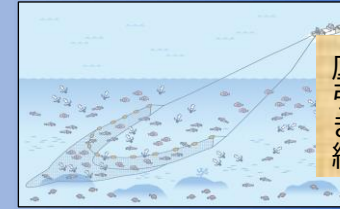
一本釣り

● 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



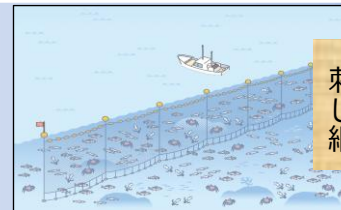
底引き網



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



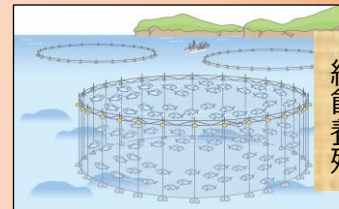
定置網



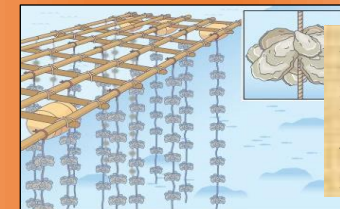
採藻

● 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



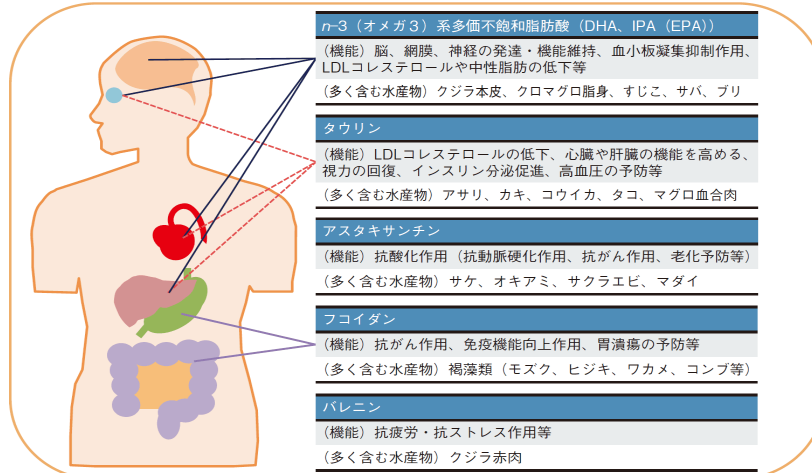
給餌養殖



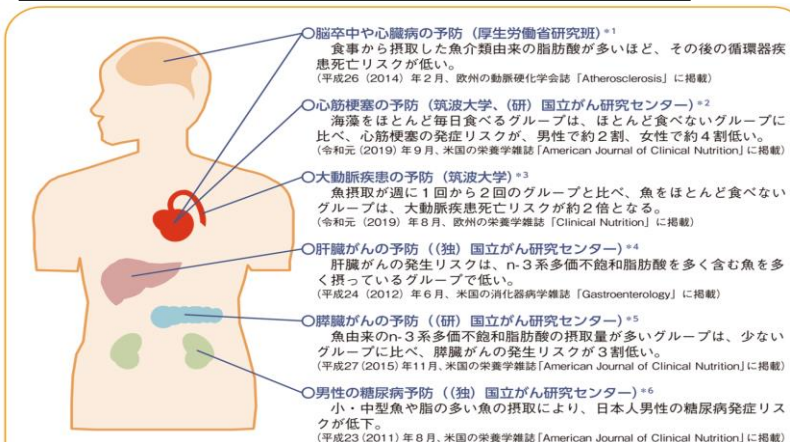
無給餌養殖

- 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)】



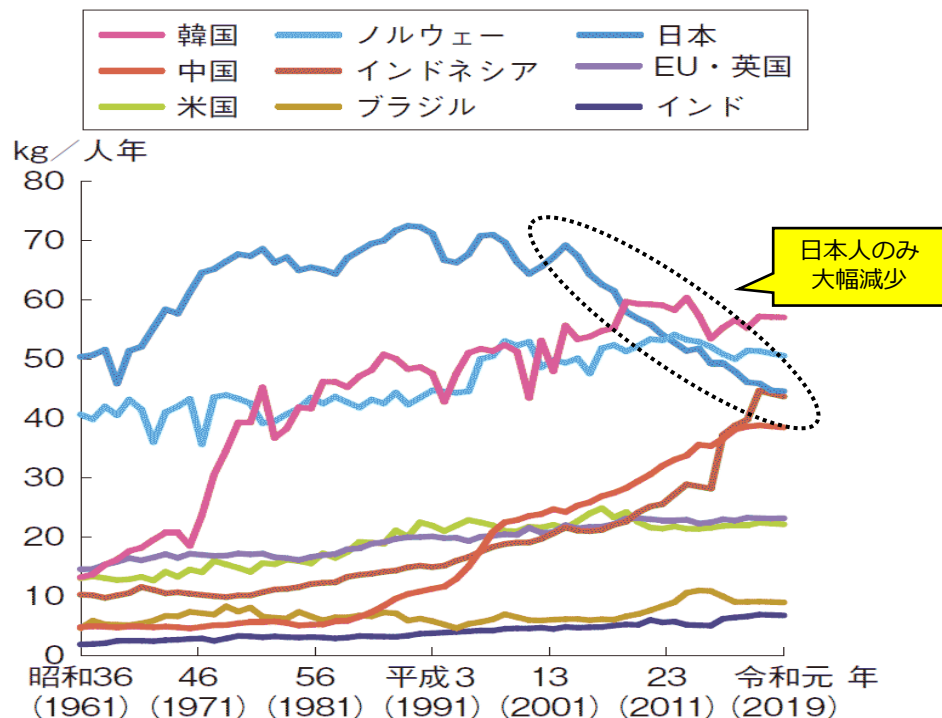
【りゅうきゅう (大分県)】

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

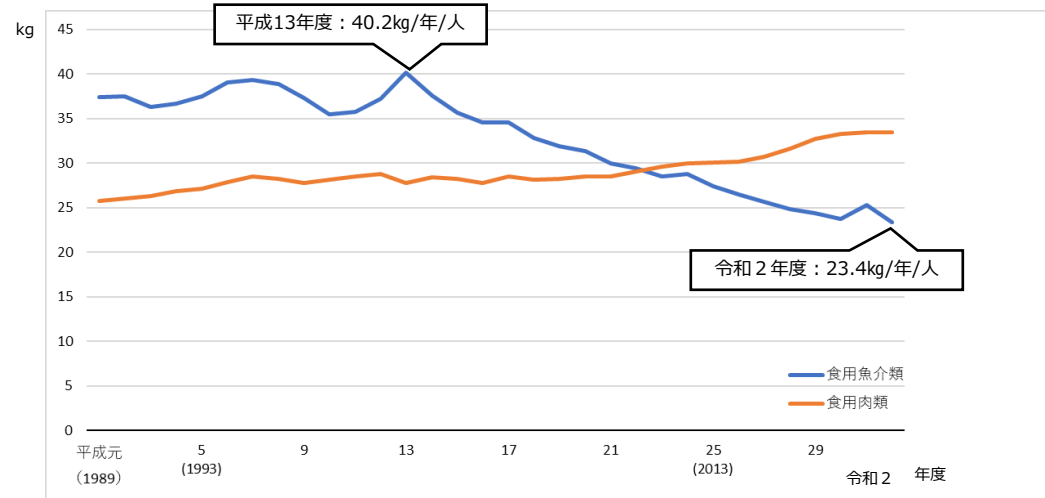
(粗食料ベース)



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。

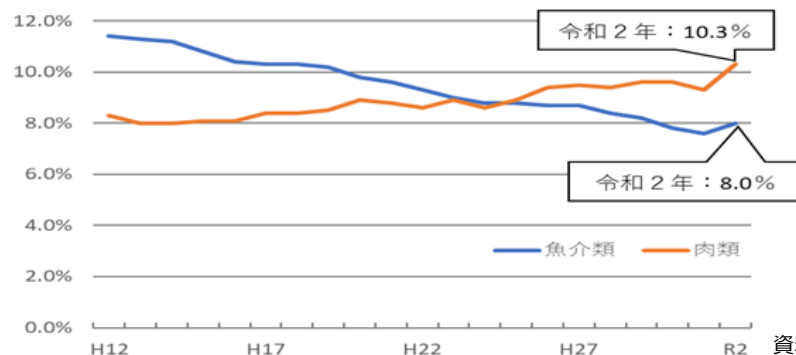
○魚介類及び肉類の1人当たりの年間消費量（純食料）の推移



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

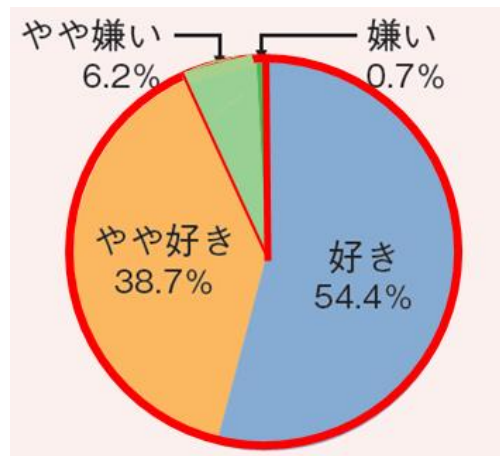
○魚介類及び肉類の家計の食料支出額に占める割合の推移



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。

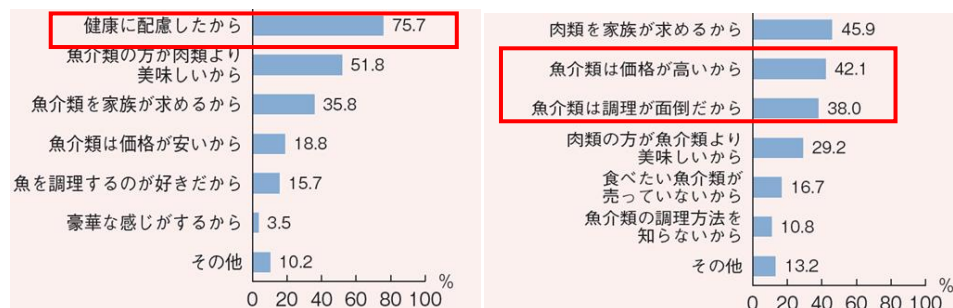
○魚の料理の好感度



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」

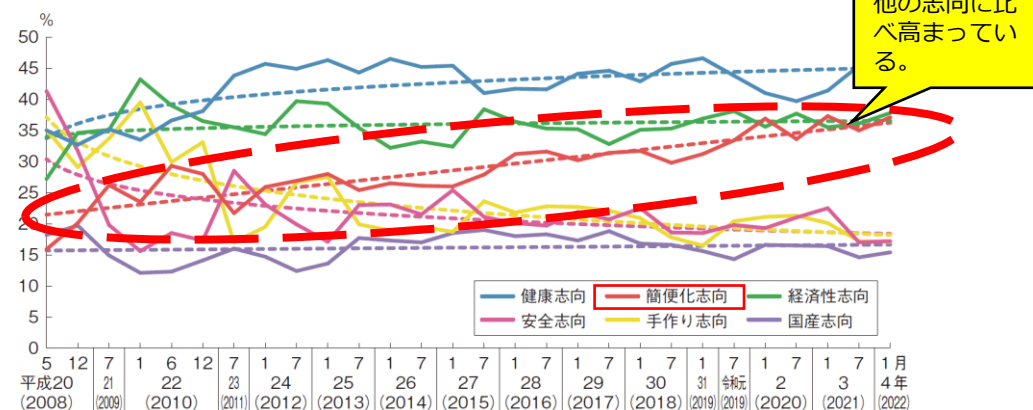
○魚介類をよく購入する理由（複数回答）（左）

○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

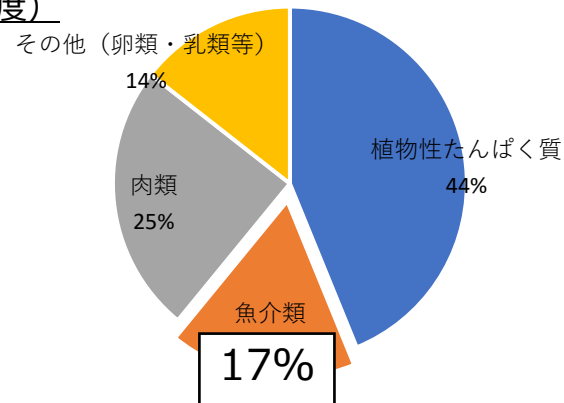


なぜ魚を食べるのか（持続可能な消費行動）

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）



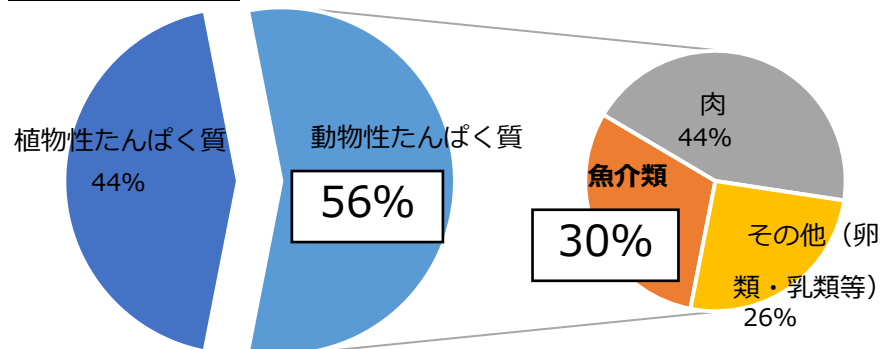
○ SDGsのうち、特に水産に関係が深い目標



【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）

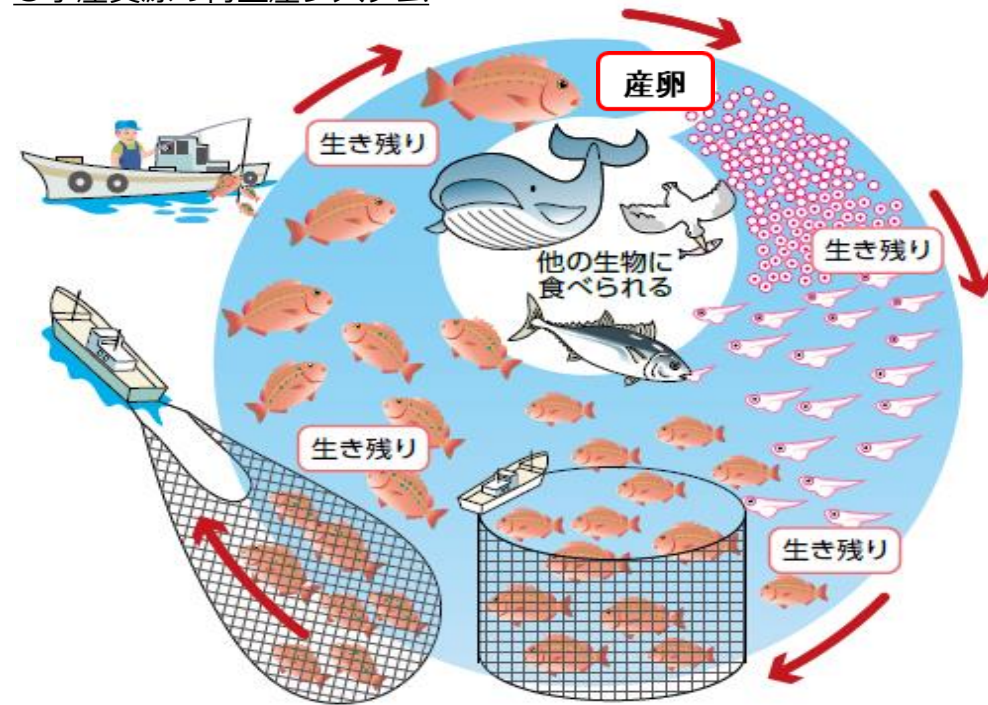


【目標14 持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する】

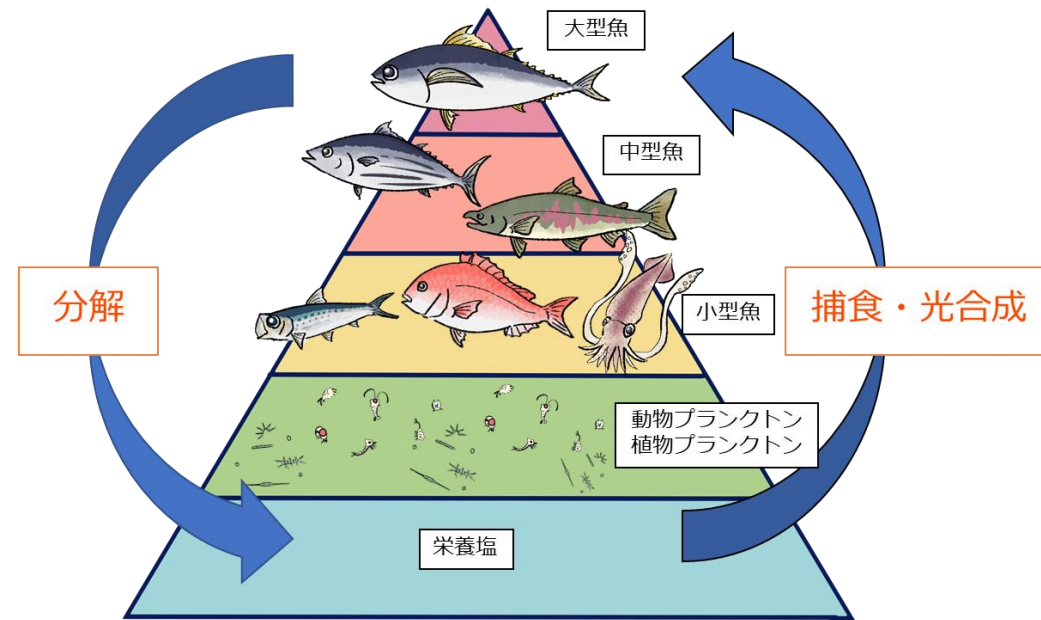
- 14.2 2020年までに、海洋及び沿岸の生態系に関する重大な悪影響を回避するため、強靱性（レジリエンス）の強化などによる持続的な管理と保護を行い、健全で生産的な海洋を実現するため、海洋及び沿岸の生態系の回復のための取組を行う。
- 14.4 水産資源を、実現可能な最短期間で少なくとも各資源の生物学的特性によって定められる最大持続生産量のレベルまで回復させるため、2020年までに、漁獲を効果的に規制し、過剰漁業や違法・無報告・無規制（IUU）漁業及び破壊的な漁業慣行を終了し、科学的な管理計画を実施する。

- 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

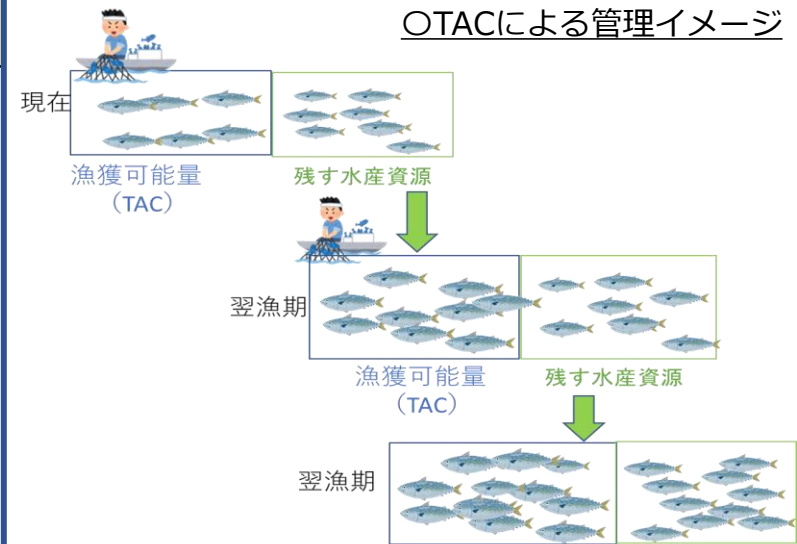
公的規制に上乗せしたコミュニティベースの取組

（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。

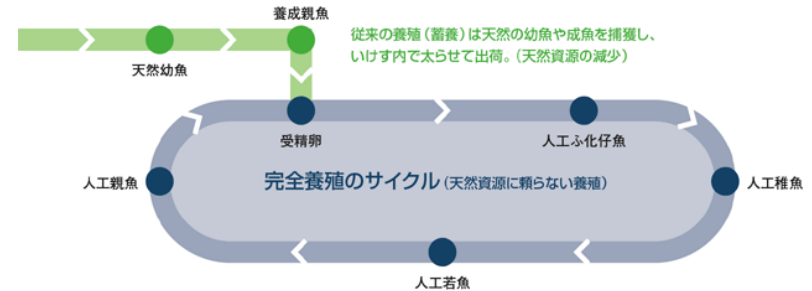
○沖合養殖について

・ 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。



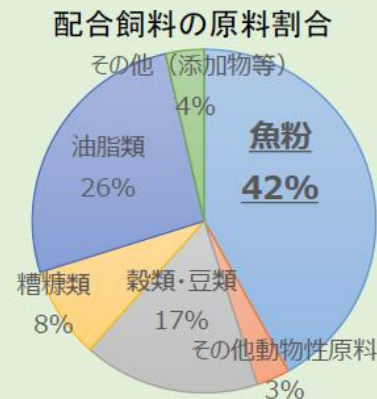
資料：「養殖業成長産業化総合戦略について（令和3年7月）」および
「https://www.fra.affrc.go.jp/cooperation/buri_study_meeting/2017/4th_meeting_document4.pdf」より

○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

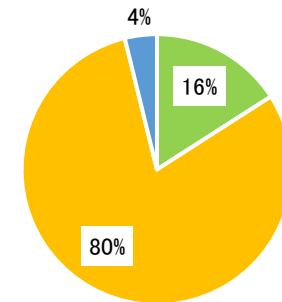


- 11月27日（日）に日比谷公園で開催された「第8回Fish-1グランプリ」（約2万人来場）において「さかなの日」キックオフイベントを開催。
- さかなクンを「さかなの日」アンバサダーに任命するとともに、さかなクンによるトークイベントや水産庁PRブースにおいて、「さかなの日」や水産物の魅力について情報発信。
- 来場者にアンケートを実施したところ、80%の方が「さかなの日」を知らなかったが、「さかなの日」を知ってもっと魚を食べたいと思ったとの結果が得られ、「さかなの日」について知ってもらう良い機会となった。



「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

