



## 「さかなの日」の実施報告

さかなの日推進委員会

2024.03.12



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、2022年10月より毎月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。

※ 3～7日にこだわらず、各賛同メンバー様のご都合の良いタイミングでご実施いただいています。

◆ 現在、835企業・団体等の賛同メンバーが「さかなの日」の取組を実施

賛同メンバー一例：JF全漁連、イトーヨーカドー、イオン、ファミリーマート、くら寿司、ぐるなび、クックパッド、etc.

【取組事例抜粋】

Yahoo! JAPAN

トップページバナー掲載（2022年11月3日～）



イオン

チラシ、POPで告知。JF全漁連との連携で未利用魚・低利用魚の販売といった取り組みを展開。



ファミリーマート

店頭でPOPを掲載。魚総菜の展開強化をPR





小売	73
コンビニエンスストア	2
百貨店	3
食品製造	40
外食	543
水産業	75
料理教室	3
メディア	19
その他	29
地方公共団体	7
民間団体	35
個人	6



# 告知実績抜粋（新聞・雑誌各社、政府広報抜粋）

## ▼日経トレンディ2023年5月号



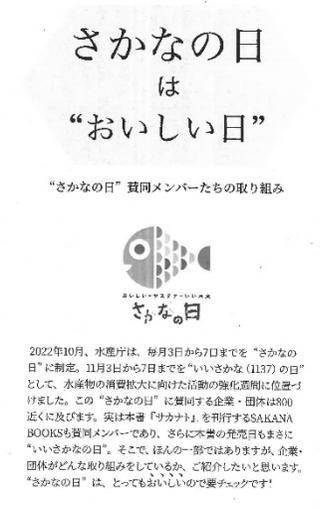
## ▼政府広報



## ▼サンキュ！2023年10月号



## ▼サカナト2023年11月 vol.1



# 賛同メンバーの活動も活発化

さかなの日の賛同メンバーが活動を盛り上げるべく、独自の取り組みを展開。



おいし×サステナ×いい未来  
毎月3日から7日は  
さかなを食べよう

全水卸が作成したのぼり旗

全国水産卸協会（全水卸、網野裕美会長）はこのほび、普及指導事業の一環として、水産庁が制定した「さかなの日」PRのぼり旗を作成した。

全水卸は「さかなの日」の賛同メンバーに名を連ねるのぼり旗は、正会員20枚と賛助会員10枚を、10月中に各会員に届くよう発送する。

のぼり旗は縦1800×横600のレギュラーサイズで、デザインは水産庁が指定する意匠に沿いつつ、全水卸オリジナルとして上下に青い波をあしらひ、下の部分に協会名を入れた。のぼり旗の活用方法は各会員に委ね、自社や自市場でのPRやイベント用としての使用などを想定する。

事務局には1500枚ほどのストックがあるとして、会員が追加の配布（有料）を希望する場合は、相談を受け付けている。

豊洲市場協会の伊藤裕 さんよう防炎加工したハ  
康会長）は11月3〜7日  
ーフサインとなつてい  
の「いいさかなの日」に  
る。

豊洲市場  
量販店・スーパーや鮮  
魚専門店などが多く所  
と白抜き文字を入れた  
「さかなの日」のぼり  
する売買参加者の組合  
を製作した。水産庁が制  
定した「さかなの日」に  
の会員店舗で掲げるほか  
賛同している水産卸、水  
に、水産卸の組合・東  
産卸、鮮魚小売商、売  
買参加者などの場内の各  
イベントや、豊洲市場  
管理施設棟3階のPRコ  
ーナーに加え、全水卸も協  
団体に加え、全水卸も協  
力。小売店が屋内使用で  
「さかなの日」のぼり旗  
「いいさかなの日」に200本



豊洲市場管理施設棟3階のPRコ  
ーナーに飾られたのぼり  
（豊洲市場協会提供）

用意したのぼりは20  
0本で費用は実費負担  
。本でも活用してい  
く。

さかなの日  
高浜町推進

水産庁制定、賛同メンバー一員に  
毎月3〜7日 魚食普及へ力



地元水産物の発展に取り組み高浜町が、水産庁の制定する毎月3〜7日の「さかなの日」を推進する賛同メンバーに登録された。県内からは初の参加。「さかなの日」に合わせ、地魚を使った園児の食育活動に力を入れている。（石川啓嗣）

園内水産物の消費量は年々減少傾向にあり、消費拡大が大きな課題となっている。水産物の消費増進を高めること、水産庁が2025年に「さかなの日」を制定、魅力発信に取り組みしている。高浜町では、町の基幹産業である水産業を次世代へ継いでいくこと、昨年9月から魚食の普及に取り組みしている。町内の保育所とともにも園児を対象に、地元で取れた魚や海産を「さかなの日」に合わせて給食で提供する活動を開始した。

動きをスタート。水産加工場や昨年オープンした遊ほび施設の見学も実施し、魚が食卓に並ぶまでの過程を学べる環境を整えた。これらの取り組みにより、12月に「さかなの日」賛同メンバーの一員に加えられた。水産物の魅力発信を目指す全国の量販店や食品製造、水産関係会社など同メンバーに所属し、高浜町を含め2020（令和10）年度現在が発見されている。町では水産庁が関わら

▲日刊みなと新聞（2023年10月31日）

▲日刊水産経済新聞（2023年11月10日）

▲福井新聞（2024年1月16日）

### 賛同メンバーのコラボレーション事例

さかなの日の賛同メンバー同士がアクションを起こし、コラボレーションを実現。



## キユーピー、魚耕とクロスMD

### 洋ソースで共働き世代取り込み

調味料メーカーのキユーピーの蒸し焼き、バジルソース(東京都渋谷区、スモメカジキ切り身と高宮商社社長、は魚食の拡大を目的として、鮮魚小売店とのクロスメンバーチャイプ(茨城県野田町)フレックを取り組んでいる。10月20日には東京内で鮮魚店を展開する魚耕(同武蔵野市)の強みを対面直接野市の秋葉本店で「鮮魚の魅力を伝えられ

「現在、協業プロジェクトの第2弾「BKG」リック醤油オイルソース」を展開している。今後も引き続き商品展開に取り組みたい」と意欲を示した。

長は「現在、協業プロジェクトの第2弾「BKG」リック醤油オイルソース」を展開している。今後も引き続き商品展開に取り組みたい」と意欲を示した。

長は「現在、協業プロジェクトの第2弾「BKG」リック醤油オイルソース」を展開している。今後も引き続き商品展開に取り組みたい」と意欲を示した。

▲日刊みたと新聞 (2023年8月30日)



和商 × 釧路市 × さかなの日

# 毎月3日から7日は、さかなを食べよう!

## トキシラズの試食会 開催します!

【開催日時】  
6月7日(水) 10:00 ~ 13:00 ※なくなり次第終了

【会場】和商市場 中央パティオ

▲釧路和商協同組合インスタグラムより



設立30周年企画  
『さかなの日』レクチャー  
日本アークセスが開催

豊田アークセスは、この地域貢献と次世代育成を目的として、小学校園として「親子で楽しむ」の授業や料理教室を通じて「さかなの日」レクチャーとして食育活動を推進して

豊田アークセスは、この地域貢献と次世代育成を目的として、小学校園として「親子で楽しむ」の授業や料理教室を通じて「さかなの日」レクチャーとして食育活動を推進して

豊田アークセスは、この地域貢献と次世代育成を目的として、小学校園として「親子で楽しむ」の授業や料理教室を通じて「さかなの日」レクチャーとして食育活動を推進して

▲日刊水産新聞 (2023年9月5日)

# 「さかなの日」ウェブサイト、SNSによる情報発信

「さかなの日」HPでの賛同メンバーのフェア・イベントの紹介や魚食に係るコンテンツ（レシピ、捌き方等）を紹介。SNS（農林水産省X、水産庁Facebook）、農林水産省公式YouTubeチャンネルBUZZ MAFF（ばずまふ）での取組の周知。

## ▼「さかなの日」の公式ウェブサイト (https://sakananohi.jp)

### ○賛同メンバーのフェア・イベント情報の発信



### ○お魚関連の書籍



さばかない・おろさない魚のおかず90 (ペタチーム監修)

魚料理は高学で難しいと思いませんか？この本を使うのは、切り身や刺身、魚など、すぐに調理できるものばかり。魚を一切はくことなく、手際の良いお料理が作れます。お魚の調理が楽しくなる。お魚の食卓に欠かせない本です。



おすしやさんにいらっしやい (岡本 雄之)

キンメダイ、アサギ、イカなど、釣り上げた魚をさばき、だんだん美味しくするおすしやさんへ行って行く様子も、動画のような感じで見ることが出来ます。魚のたれ、おすしやさんのお魚料理、お魚は5分おきになって登場！みんなが楽しめるお魚料理です。「魚をもらって美味しくいただくのが大切」とメッセージを贈ります。



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SDG6をテーマに、旬の調理で美味しくおさかなレシピをご紹介

詳しく見る (外部サイトへ)



海の恵み食の底力JAPAN

日本全国の魚を切り取る、採得人をはじめとする魚の専門家たちが、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・発信。

詳しく見る (外部サイトへ)

### ○子ども向けコンテンツ



マルハニチロ 泳げ！人生という大海を 誕生魚診断 2.0

生年月日をもとに、自分の「誕生魚」と自分自身の性格について知ることで、さらに自分の性格や考え方の改善方法を通して、魚の縁を再認識することが出来ます。

詳しく見る (外部サイトへ)



あつまれ！おさかなの海

海の生き物や美しいイラストにして紹介するWebサイト。カメラやスマートフォンで撮影したお魚の写真をアップロードして、お魚の仲間を探そう！

詳しく見る (外部サイトへ)



自然酒造公式チャンネル「さばいり魚港めぐり」

お魚はどなたもが全国産地の魚を釣り、漁師の情熱と、漁師の魂を味わう。漁師の魂を味わう。

詳しく見る (外部サイトへ)



旬食予報

おいしい魚を、おいしい時に、全国にある新鮮な、おいしい情報をみんなが楽しめるサイト「旬食予報」。今、食べたい旬食やフルーツの楽しみ方、レシピをご紹介します。

詳しく見る (外部サイトへ)

### ○旬のおさかなの目利き・捌き方

## ▼SNSによる情報発信

### ○農林水産省X (旧Twitter) の投稿



### ○水産庁Facebookの投稿



### ○BUZZMAFFの投稿



令和5年5月29日～公開



## さかな文化祭(2023年11月4日開催)

水産庁は、11月の「いいさかなの日」の盛り上げ、「さかなの日」の情報発信のほか、賛同メンバーの皆様のお取組の情報発信等を目的として、さかな文化祭2023にステージ、ブースともに参加。



### ○さかな文化祭概要

【開催日時】2023年11月4日(土曜日)10時00分から16時00分まで

【開催場所】横浜中央卸売市場(横浜港山内ふ頭)

【イベント内容】

全国おさかなマーケット&フードコート、実際に売られている魚がさわれるタッチプール、子どもと大人が一緒になって海と魚について学ぶステージ、水産に関する学習教材の無料配布や水産体験ワークショップなどが行われる日本最大級の子どもの魚食普及イベント。

【URL】<https://sakamuhka.com>



### ○令和5年度さかな文化祭 開催実績

- ①総来場者数 21,504人 用地面積は昨年の4倍
- ②あら汁無料提供 8,400食
- ③飲食提供数 5,200食 出展者は昨年の2倍
- ④冊子配布数 6,500冊 ぬり絵4,000冊は全て配布
- ⑤入場待機列 10時時点で約700人
- ⑥くじら試食配布 1,000食が1時間半で終了



## Fish-1グランプリ(2024年1月21日開催)

水産庁は、ブース及びステージにおいて、「さかなの日」のコンセプトや概要、賛同メンバーのフェア・イベント等の取組、魚や魚食への関心が高まる情報の発信などの周知

### ○「さかなの日」ステージ



プライドフィッシュ10周年×さかなの日×さかなクン ステージ

### ○水産庁「さかなの日」ブース展示



水産庁ステージ「もっと知ろう魚のホネ 鯛の鯛ってなに？」

### ▼▶水産庁ブース（出前授業）



### ▲水産庁ブース（ワークショップ）



## 「さかなの日」応援隊の任命(2023年11月2日)

「さかなの日」による水産物の消費拡大の取組を更に推進するために、25周年を迎える「ハロー！プロジェクト」所属タレントの中から、1級マグロ解体師・川村文乃（隊長）さん（アンジュルム）、小田さくらさん（モーニング娘。'23）、工藤由愛さん（Juice = Juice）、八木栞さん（つばきファクトリー）、島倉りかさん（BEYOOOOONDS）、窪田七海さん（OCHA NORMA）のさかな好きメンバー6名を「さかなの日」応援隊として、水産庁長官が任命し、魚食に関する情報発信に取り組む。



日刊水産経済新聞  
THE SUSHAN-KUJIZAI  
2023.11.8(水)  
〈発売日:2023年11月8日〉



水産庁  
「さかなの日」  
応援隊が就任  
ハロプロから魚好き6人

法被を着た6人が森長官（中央）に応援隊として任命を受けた

水産庁は昨日、2年目を迎える「さかなの日」の取組をさらに推進するため、アイドルグループ「ハロー！プロジェクト」に所属する魚好きメンバー6人を応援隊に任命した。当日は森長官が「さかなの日」の法被を着た6人を任命した。当日は森長官が「さかなの日」の法被を着た6人を任命した。当日は森長官が「さかなの日」の法被を着た6人を任命した。...

力しなら、水産物消費拡大を促進して、特に11月恒例の海産物に設定し、今年度は「モーニング娘。'23」の島倉りかさん（BEYOOOOONDS）、「OCHA NORMA」の窪田七海さん（OCHA NORMA）、「つばきファクトリー」の八木栞さん（つばきファクトリー）、「アンジュルム」の川村文乃さん（アンジュルム）、「モーニング娘。'23」の小田さくらさん（モーニング娘。'23）の6人が構成されている。

当日の取組内容は、メンバーそれぞれが海産物に関するイベントを開催し、「おさかな歌」を6人でパフォーマンスし、魚市場で売られている魚を応援し、水産の現場に向けて「おいしい魚が食われるのはたくさんのお魚が活躍しているから。私たちが頑張って元気を届けたい」という思いを込めて、元気な声で「さかなの日」を盛り上げていきたいと語っていた。

## #さかな料理部創設(2023年11月3日)

わが家いち押しの魚料理を紹介したい！せっかく作った魚料理をいろんな人に見てもらいたい！  
 魚を使った料理を SNS に投稿する際に、「#さかな料理部」をつけていただくことにより、魚料理の輪を広げる取組を新たに創設。投稿した方は「#さかな料理部」の部員となることができる。水産庁は、賛同メンバーや一般消費者の方によるX（旧 Twitter）、Instagramでの「#さかな料理部」をつけた魚料理の投稿を「さかなの日」公式ウェブサイト（<https://sakananohi.jp>）及び農林水産省X等で情報発信をする。



もっと美味しく！もっと楽しく！

# #さかな料理部

わが家いち押しの魚料理を紹介したい！せっかく作った魚料理をいろんな人に見てもらいたい！  
 そんな時は、「#さかな料理部」のハッシュタグをつけてSNSで発信してみましょう。  
 魚介類を使った料理を SNS に投稿すれば、誰でも「#さかな料理部員」になることができます。  
 他の部員さんの投稿から、素敵なレシピが見つかるかも？



**#さかな料理部**  
投稿を見る（外部リンク）

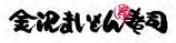
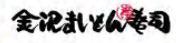


**#さかな料理部**  
投稿を見る（外部リンク）



## #さかな料理部員の紹介

気になる部員さんをクリックして、投稿をチェックしてみましょう！（外部リンク）

 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  </div> <p>金沢まいもん寿司</p>	 <div style="border: 1px solid gray; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  </div> <p>北海道 水産経営課</p>	 <div style="border: 1px solid gray; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  </div> <p>北海道 水産経営課</p>	 <div style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  </div> <p>金沢まいもん寿司</p>
 <div style="border: 1px solid pink; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  </div> <p>株式会社濱兆</p>	 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  </div> <p>株式会社濱兆</p>	 <div style="border: 1px solid gray; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  </div> <p>株式会社大水</p>	 <div style="border: 1px solid pink; border-radius: 50%; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  </div> <p>岡山県 水産課</p>

## 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)で半島振興の取組と連携しながら、「さかなの日」の情報を発信。

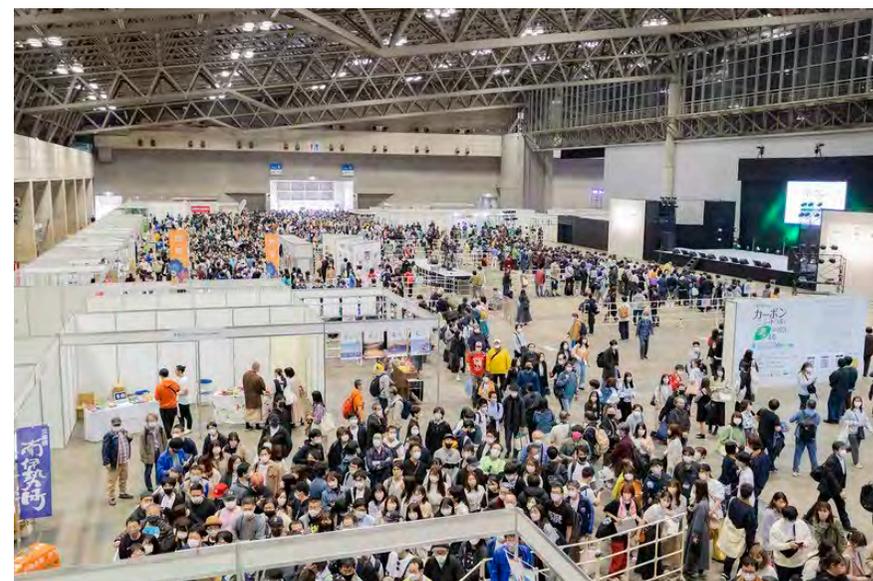
木下グループpresents カーボンニュートラルを考える 2023

by SATOYAMA & SATOUMI movement

2023年4月1日(土)・2日(日)幕張メッセ国際展示場ホール6

出演者: モーニング娘。'23/アンジュルム/Juice=Juice/つばきファクトリー/  
BEYOOOOONDS/OCHA NORMA/ハロプロ研修生

堀内孝雄/林マヤ/篠田潤子/保田圭/矢口真里/高橋愛/上々軍団/矢島舞美/岡田ロビン翔子/橋本愛奈/諸塚香奈実/後藤夕貴/松原健之/飯窪春菜/宮崎由加/宮本佳林/稲場愛香/小関舞/小片リサ/アップアップガールズ(仮)/吉川友/でか美ちゃん/吉川茉優/二瓶有加ハロー! プロジェクト、アップフロントグループ所属タレント計109名参加



## 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)②

「規格外・未活用食材の半島産品データベース」を賛同メンバーへ周知  
 「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。



オリジナルカレー：「みんなの半島マグロカレー」  
 オリジナル缶詰：「愛の半島タコイカ缶」



三重県紀伊半島エリアで獲れたビンナガマグロを使用した中辛の「みんなの半島マグロカレー」。スパイスのパンチはしっかりと効きながら、バターが全体をマイルドにまとめてくれています。1級マグロ解体師の資格を持つ川村さんがビンナガマグロを解体する姿をイメージした勇ましいイラストが、パッケージに描かれています。

「愛の半島タコイカ缶」は三重県紀伊半島エリアで獲れたマダコとスルメイカを使ったトマト煮。トマトをベースに玉ねぎ、にんじん、セロリを炒めたミルポアとニンニクがアクセントになった野菜スープに、タコ、イカ、しめじなどをじっくり煮込んだ具だくさんの缶詰です。パッケージには工藤由愛さんの描いたかわいいイラストが採用されています。



## さかなクン 「さかなの日」アンバサダー

「さかなの日」アンバサダーである、さかなクンの活動により、業界関係者、一般消費者問わず、多くの人々に広くPRすることが出来た。



さかなクンのメッセージ



こども霞ヶ関見学デー（2023年8月3日）で子供達に魚の魅力について情報発信



Fish-1グランプリ（2024年1月21日）で子供達に魚の魅力について情報発信



自民党水産部会（部会長・滝波宏文参院議員）水産総合調査会（会長・石破茂衆院議員）合同会議（2023年5月31日）水産物消費拡大に向け、「低利用魚」活用について力説。

## 展示会への出展

バイヤー向け展示会に於いて、18出店者によるさかなの日特設ブースを展開。  
全国の元気のある漁業団体による商品提案や、さかなの日賛同メーカーによるレシピ提案を行った。

### 出展概要

【日時】2023年9月6日・7日

【場所】インテックス大阪

【参加社】香川県漁連 / 四海漁協 / 池田漁協 / 長崎県漁連 / 三重県漁連 / 有川町漁協 / 奈留町漁協 / 対馬地域商社 / 魚長食品 / 三重外湾漁協 / キューピー / フジッコ / 丸善 / 築地場外市場 / 東京築地 江戸一 / 大日本水産会 / 魚×米粉レシピコーナー



### フードストアソリューションズフェア

西日本を代表する大手小売企業が運営委員を務める展示会。西日本で唯一、小売流通業に特化した展示商談会で、多くの「出会い（商談）の場」を創出し、地域食品企業や六次産業の発展に寄与し、地方創生に貢献する事を目指しています。

主催：株式会社日本食糧新聞社 関西支社 共催：一般社団法人離島振興地方創生協会



## 賛同メンバー参画状況

- ヨシケイ、日本食研  
 ー『魚を食べよう！コラボプレゼントキャンペーン』を実施

年間約3,300種類のメニューを販売するヨシケイと、たれ類の出荷量・出荷金額No.1の日本食研がタッグを組み、新たな魚メニューの楽しみ方を提案します。…キャンペーン期間中には、双方の公式Twitterにて『オリジナル魚レシピBOOK』内のレシピや魚の魅力について投稿します。また、より多くの方へ魚の美味しさを届けるべく、初のコラボスペース配信を行います。

▲日刊水産経済新聞（2023年6月29日）

## 賛同メンバー参画状況

○ローソン  
ー「海からクン」の発売



魚介類を使ったフライドフーズの新メニュー、「海からクン」。フィッシュマヨネーズ味とエビタルタル味の2品が発売。



LAWSON ローソン 検索 注文 店舗情報

ローソン 研究所 2023.07.11

研究所通信 2023.07.11

フライドフーズに「海からクン」2種類が 新登場！

フワちゅき〜派？プリちゅき〜派？

お店で掲げているフライドフーズの売場に新しいメニューが登場しました！その名も「海からクン」！！新・おどろき!?食感「海からクン」。フィッシュマヨネーズ味とエビタルタル味が登場です。

2023年7月11日(火)より、全国のローソンで発売！

【ローソン】海からクン

見る YouTube

商品紹介

※ナチュラルローソンではお取り扱いしておりません。

海からクン エビタルタル味  
2023年7月11日(火) 発売！  
ローソン標準価格 259円(税込)

プリちゅき〜食感の「海からクン エビタルタル味」です。  
プリとした食感が手がとまらないです。  
※原材料にエビを使用しています。

※画像はすべてイメージです。  
※登場する商品の価格は、掲載当時の売価、消費税をにしています。  
※商品または店舗によっては、一部取り扱いのない場合がございます。  
※「ローソン標準価格」は、株式会社ローソンがフラチャイズチェーン本部として各店舗に対し推奨する売価です。

海からクン発売記念！#ローソン海からクン 引用ツイートキャンペーン

引用ツイートキャンペーン 7/11(火) - 7/17(日)

『#ローソン海からクン』&コメントを入れて引用ツイートが1万円分のQUOカードが抽選で1名様に当たる！

期間中、ローソン公式Twitterアカウント「ローソン(@akiko\_lawson)」をフォローし、対象ツイートに「#ローソン海からクン」とコメントを付けて引用ツイートした方の中から抽選で1名様に以下の賞品をプレゼントいたします。

## 賛同メンバー参画状況

## ○サンキュ！

10月号に魚おかず大辞典を付録でつけるとともに、「ENJOYさかなの日」のHPを開設し、魚に関する情報を発信



## ○マルハニチロ

ウェブコンテンツ誕生魚診断

(発売日:2023年11月9日)

「いいさかなの日」

農林水産省にパネル設置

マルハニチロ (株)

マルハニチロは水産庁が制定した11月3～7日の「いいさかなの日」に合わせ、農林水産省の正面玄関に同社ウェブコンテンツ「泳げ！人生という大海を 誕生魚診断<sup>®</sup>2.0」が体験できるタッチパネルを設置した。



「泳げ！人生という大海を 誕生魚診断<sup>®</sup>2.0」

水産庁は水産物の消費拡大に向けた取り組みを官民協働で推進するため、昨年10月に「さかな×サステナ」をコンセプトとして、毎月3～7日を「さかなの日」に制定。11月3日から7日を「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して位置付けている。

「泳げ！人生という大海を 誕生魚診断<sup>®</sup>2.0」は生年月日から「おさかなエレメント」と「誕生魚」を診断し、ユーザーのパーソナルな魅力とともに、魚の魅力伝えるウェブコンテンツ。誕生魚診断の体験を通じて魚を身近に感じ、魚食のきっかけにしようことを目的としている。

▲食品産業新聞 (2023年11月9日)

## 賛同メンバー参画状況

### ○エレナ

まちなか子ども文化祭体験コーナー

### ○ヨシケイ

メニューブックにてさかなの日連動ミールキット



▲日刊水産経済新聞 (2024年2月27日)



## 賛同メンバー参画状況

### ○株式会社HULLHOUSE

公式サイト『はらへり』で、家にある調味料を使ってササッと作れる絶品ホタテレシピを紹介



### ○エブリー (DELISH KITCHEN)

簡単においしく作れる魚料理レシピの特集や面倒な下処理の工程を無くしたレシピ・調理法を工夫した時短レシピを紹介

DELISH KITCHEN



おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

毎月3～7日は「さかなの日」♪簡単おいしい魚料理30選！

作成日: 2022/01/11 更新日: 2023/10/30

海の幸豊富な日本！季節ごとに脂の乗った旬の魚を味わうことができるのも、日本の誇る食文化のひとつですね！

さて、みなさんは毎月3～7日が「さかなの日」であることを存知でしょうか？実は、日本の魚の消費量が年々減少していることから、水産庁は「さかなの日」を制定しました。「さかなを食べること」で美味しい魚を未来に繋げていくことができます。

今回は、「さかなを食べること」の魅力を紹介します。最後においしいお魚料理も紹介しますので、ぜひ参考にしてくださいね！

#### 鯖の塩焼き

後片付けが面倒な魚焼きグリルを使わずに、フライパンでサバの塩焼きを作ります。皮目から焼くことで皮はパリパリ、身はふっくらと食感に、サバに塩をふることで余分な水分が抜けて、身が崩れにくくなります。



フライパンで焼き魚！鯖の塩焼き

#### 【焼き物】DELISH KITCHENの簡単魚料理レシピ

魚の切り身を使った焼き物やアールのレシピもご紹介し、どのレシピも調理工程がシンプルで手軽に作れますよ。

#### 鮭のホイル焼き

アルミホイルに野菜、塩、バター、レモンを包みオープンで焼くだけで仕上がります。後付けは逆のみでシンプルに、バター・塩・レモンの香味が特に良い一品です。焼のぎとポン酢しゅうゆをかけていただきますよ。



切った包むだけで簡単！鮭のホイル焼き

## 賛同メンバー参画状況

- ウオヒレウロ子（山辺恵美子）さん  
魚のヒレを使ったキーホルダー作り体験や  
ウオヒレディスプレイの展示



▲さかな文化祭（2023年11月4日）

- 佐々木蒼大さん（中学生）  
魚の胸ビレの付け根のホネ（肩甲骨）である「鯛の鯛」について、80種以上の様々な魚の研究結果  
を取りまとめた「鯛の鯛図鑑」を作成



▲「さかなの日」公式Webサイトで「鯛の鯛」図鑑を紹介

▲農林水産省・消費者の部屋「さかなの日」展示  
(2024年1月15日～19日)



## 賛同メンバー参画状況

### ○ベイシア 公式SNSでの商品紹介

**ベイシア【公式】** @beisia\_jp · 6月5日  
 今月の#さかなの日は、簡単おつまみのご紹介です🐟

＼パクパクがとまらない「ポイルいかみみ」/  
 広報メンバーで早速食べたのですが、お酒がほしくなる美味しさでした！ 皆さんもぜひ🍷👍

ベイシアは、水産物の消費拡大に向けた取り組みを推進する「さかなの日」に賛同しています。



🗨️ 4 ❤️ 12 📊 762 📌

### ○ライフコーポレーション×ケイパック コラボレーションによる食べ方の提案



店頭に並ぶ「つまと一緒に食べると美味しいシリーズ」

### 刺身の新たな食べ方提案 甘酢かけてつまも一緒に ライフ×ケイパック

【東京・千代田区】ライフコーポレーション（以下「ライフ」）は、首都圏あえて鮮魚を扱わず、成された紹介。開発に携わったライフコーポレーション首都圏水産部の植松洋平（チーフバイヤー）も「刺身のつまやシヨウガ、ネギを盛り、プロセッサで加工するな、こだわった。15日は、京・千代田区の新宿区柳町にある「刺身」の試食会を行った。誕生した商品、刺身といえは、醤油というイメージが強い中、新たな食べ方を提案すること、捨てることもあった。味料を通じ、魚食拡大に貢献したいという思いで、刺身に使う魚には、甘酢に注ぐ。今後は、売れ行き次第でライフパックのさらなる拡充もあり得るという。

▲日刊水産経済新聞（2024年1月22日）

## 賛同メンバー参画状況

### ○イオン

—”低利用魚”をおいしくたべられうように工夫した、トップバリュ「モッタイナイお魚シリーズ」を発売。



**もったいないを、おいしいに。**

「低利用魚」を使っ  
モッタイナイ  
**お魚**  
シリーズ

お魚に合わせたおいしい味付け  
それぞれのお魚に合わせておいしく味付けしています。  
※水揚げの状況、季節によって魚種が変わります。

焼くだけ簡単時短調理  
味が付いているので焼くだけで簡単に仕上がります。

お魚食べて健康に  
手軽に食べられるのでお魚不足の解消に。

**もったいないお魚**  
(低利用魚) とは？

サイズが小さい、加工しづらい、意図せずに漁獲された(混獲魚)など、さまざまな理由で売場に並ばない魚たちのこと。イオンは本当はおいしいのにもったいない魚「低利用魚」に着目し、おいしく手軽に食べられるように加工しました。

※写真はイメージです。TV-TP



一部の地域では食されていたものの全国では知名度が低い「しいら」、傷やサイズで干物などに向かない「ほっけ」の3種から5品目を展開する。

イオン「トップバリュ モッタイナイお魚シリーズ」

発売日：2023年4月6日

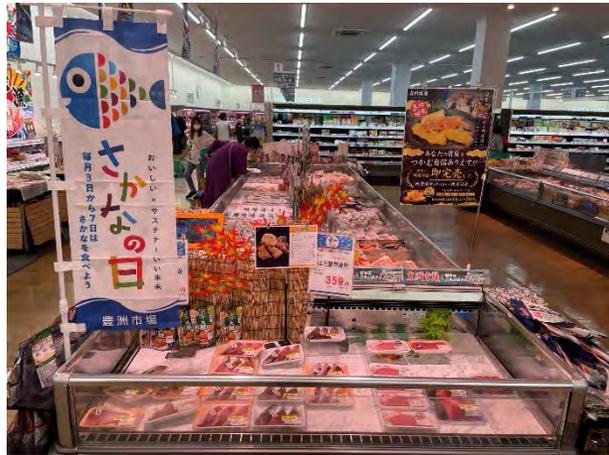
販売店：「イオン」「イオンスタイル」360店舗(関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリア)

<https://gourmet.watch.impress.co.jp/docs/news/1491518.html>



現場で説明を行なったイオンリテール株式会社 食品本部 水産商品部 部長 松本金蔵氏 (左) と、水産庁 漁政部 加工流通課 課長補佐 四ヶ所信之氏 (右)

## ベイシア新座店(吉川水産)



## ベイシアひだかモール店



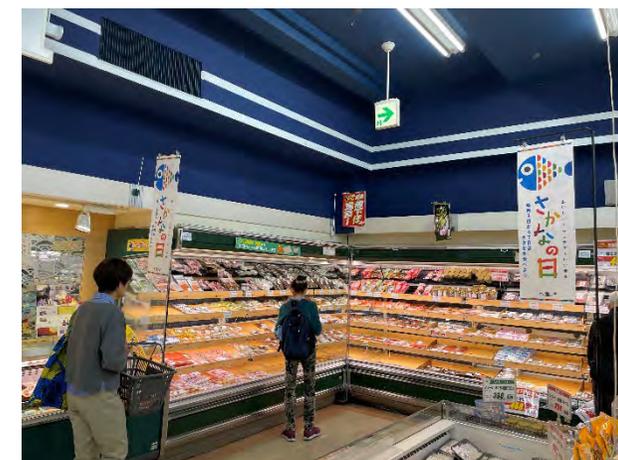
## マルエツ



## イオンモール川口店



## 東武ストア王子店





2023年11月の「いいさかなの日」の実施を受けて、さかなの日賛同小売り各社によるZOOMでのオンライン上の意見交換会を開催。

## 開催概要

【日時】 2024年3月1日、4日で計3回実施 【場所】 オンライン

【参加メンバー】 水産庁、千野座長、NKB、日本スーパーマーケット協会様/ オール日本スーパーマーケット協会様/ とりせん様 / イトーヨーカドー堂様 / ハローデイ様 / H2O食品グループ様 / 大起水産様 / 平和堂様 / ベイシア様 / イオン様/ エレナ様 / 紅屋商事様 / ヨークベニマル様

## 参加社様から出た意見（抜粋）

< 「いいさかなの日」の取組について >

- 2年目ということもあり、前年を振り返りつつ大々的な展開をした。
- 売り上げは好調で消費者の反応や声により効果は実感しているので、これからも継続していきたい。
- 地域の魚、旬の魚だけではなく、未利用魚、低利用魚を活用して、メニュー提案、製品展開をした。
- 鮮度や珍しさだけではなく、調理法や加工により、消費者に食べてもらえる、期待を裏切らない取り組みの実施。

< 今後の取組について >

- 賛同メンバー同士の一体感を醸成していきたい。
- さかなの日を契機に資源・物量の確保、物流問題の解決を中長期的に一致団結した課題解決が必要。
- さかなの日が主体となって魚食の高齢化、若年層の魚食離れについて、根本的な原因の究明をするべき
- 魚食普及に繋がる具体的な施策を業界を越えて、横断的に取り組んでいく展開が必要
- 水産業が抱える問題(資源確保・後継者不足・物流)など、消費者が知る機会やイベントを増やすべき
- 料理コンクールなどを実施して、メニューなどの成果を賛同メンバーに共有

全体賛同数		835 社
小売		73 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)	株式会社サンプラザ	
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(近畿事業本部)	オイシックス・ラ・大地株式会社	
ヨシケイ開発株式会社	イオンモール株式会社イオンモール川口	
株式会社シエルガーデン	土佐さくら屋	
株式会社Cqree	株式会社ダイエー	
株式会社魚耕ホールディングス	株式会社ヨーク	
株式会社東武ストア	田中惣一商店	
株式会社ハローデイホールディング ス	株式会社焼津水産振興センター (焼津さかなセンター)	
株式会社ヤオコー	株式会社東京さえき	
株式会社サンシャインチェーン本部	株式会社ランドロームジャパン	
株式会社ナイス	株式会社オールアバウトライフマーケ ティング	
モランボン株式会社	株式会社大島園	
株式会社アクティブ	株式会社ドミー	
株式会社かわねや		

<b>コンビニエンスストア</b>		2 社
株式会社ファミリーマート	株式会社ローソン	
<b>百貨店</b>		3 社
株式会社阪急・阪神百貨店	株式会社高島屋大阪店	
株式会社 トキハ		
<b>食品製造</b>		40 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	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	YMS 横浜丸魚塩釜会	
株式会社ケイパック	株式会社新進	
株式会社丸善	新田ゼラチン株式会社	
株式会社加島屋	株式会社平松食品	
株式会社オカベ	株式会社ヤマイシ	
有限会社まんてん.	(株)シヨクザイ	
ハウスギャバン株式会社	富永貿易株式会社	
森永乳業株式会社	株式会社釜鶴・釜鶴ひもの店	
<b>外食</b>		543 社
株式会社ぐるなび	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	ぐるなび加盟飲食店(520件)	
海ごはん おさかな家族	PESCE D'ORO	
株式会社魚忠	株式会社CANVAS	
魚ダイニングJin	株式会社ハートダイニング	
能登七尾お食事処松の葉	フィッシュマーケット136	
SFPホールディングス(磯丸水産等)	株式会社エムアンドケイ	
株式会社ネオ・エモーション	ワタミ株式会社	
株式会社フォーシーズ「柿家すし」	株式会社一鯛一	

水産関係（卸・仲卸・鮮魚店・漁業者等）		76 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	
総合食品株式会社	一般社団法人甌島社中	
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	旭水産株式会社	
株式会社海泉水産	有限会社丸幸水産	
丸水札幌中央水産株式会社	株式会社さかもと	
有限会社 魚盛	山下水産株式会社	
川崎市中央卸売市場北部市場	株式会社シヨクシン	
株式会社Foreground	有限会社川原水産	
大栄魚類株式会社	株式会社山治	
株式会社寿商店	株式会社大倉	
株式会社富惣	株式会社三崎恵水産	
株式会社くるめし	株式会社山形丸魚	
仙都魚類株式会社	中島水産株式会社	
株式会社レイライズ	株式会社濱兆	
株式会社大洋水産	株式会社ウーオ	
<b>料理教室</b>		3 社
一般社団法人ベターホーム協会	株式会社ABC Cooking Studio	
お家でお魚Cooking推進協議会		
<b>メディア</b>		19 社
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	
株式会社少年写真新聞社	株式会社エフエム東京	
株式会社つり人社	なるほど福岡	
サカナブックス （株式会社週刊つりニュース）	佐川印刷株式会社	
株式会社みなと山口合同新聞社	株式会社FULL HOUSE	
北海道新聞社	福島民報社	
サンケイリビング新聞社	栃木リビング新聞社	
仙台リビング新聞社		

その他		29 社
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	
劇団からっぽ大作戦	株式会社さわ	
株式会社エス・プランナー	株式会社リプロ	
株式会社シモジマ	株式会社ソフィアプロモーション	
株式会社トージツフーズ	日興フーズ株式会社	
株式会社クラダシ	西武バス株式会社	
株式会社OKAN	株式会社エブリー	
本田屋本店有限会社	かめや釣具株式会社	
解体DX株式会社	株式会社メグダイ	
一般社団法人日本自動車連盟東京支部		
民間団体等		47
釧路市	浜田市	
下関市立しものせき水族館「海響館」	全国水産加工業協同組合連合会	
公益社団法人日本栄養士会	一般社団法人大日本水産会	
全国漁業協同組合連合会	一般社団法人日本かまぼこ協会	
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 日本冷凍食品協会	
一般社団法人 スマートニッチ応援団	全国水産物卸組合連合会	
東京都中央水産物卸売業者協会	一般社団法人全国水産卸協会	
全国水産物商業協同組合連合会	三重県漁業協同組合連合会	
日本脂質栄養学会	福岡魚食普及推進協議会	
NPO法人築地食のまちづくり協議会	釧路和商協同組合	
Global Seafood Alliance	SATOYAMA & SATOUMI movement 実行委員会	
一般社団法人日本海老協会	お魚たんぱく健康研究会	
新潟漁業協同組合	海の女性ネットワーク	
増田知子（マグロタマルタ）	松岡隆春（お魚かたりべ）	
魚のまち長崎応援女子会	高市舞（栄養教諭）	
北海道漁業協同組合連合会	新潟魚食普及の会	
岡山県	東京魚市場買参協同組合	
一般社団法人SD BlueEarth ・青い地球を育む会	佐々木蒼大（学生）	
長崎県	石川県漁業協同組合	
徳島市中央卸売市場	北海道	
山辺恵美子（ウオヒレウロ子）	小谷一彦（お魚かたりべ）	
一般社団法人Jミルク	福井県高浜町	
千葉県シーフード普及促進協議会	千葉県農林水産部水産局水産課	
生活協同組合共立社		

**水産物の消費拡大に向けた  
これまでの「さかなの日」の取組と今後の推進方針（案）**

---

**令和 6 年 3 月  
水産庁加工流通課**

# 食用魚介類の年間消費量の目標（水産基本計画（令和4年3月25日閣議決定））

- 水産基本計画において、食用魚介類の年間消費量を令和9年度までに553万トンにすることを目標。これは令和2年度（概算値）と比較して5%増加する数値。

## 食用魚介類の生産量、消費量及び自給率の目標と実績

（単位：生産量・消費量 万トン）

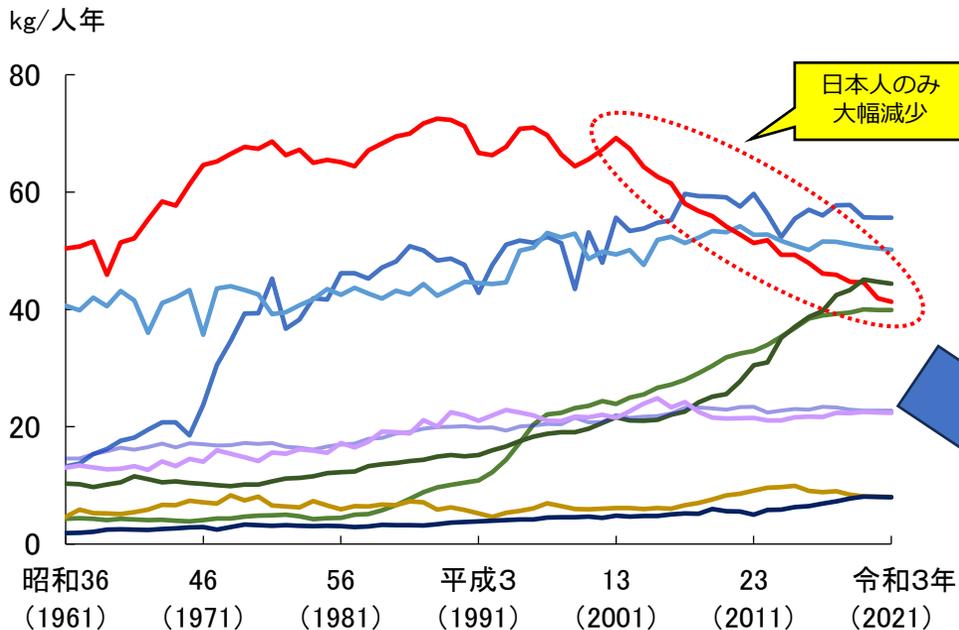
	平成27年度 （概算値）	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度 （概算値）	令和9年度 （目標値）
生産量	362	329	324	334	312	301	387
消費量	614	585	582	568	564	526	553
自給率	59%	56%	56%	59%	55%	57%	70%

# 我が国における水産物消費の状況

- ▶ 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、2021年度（令和4年度）には22.0kg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。

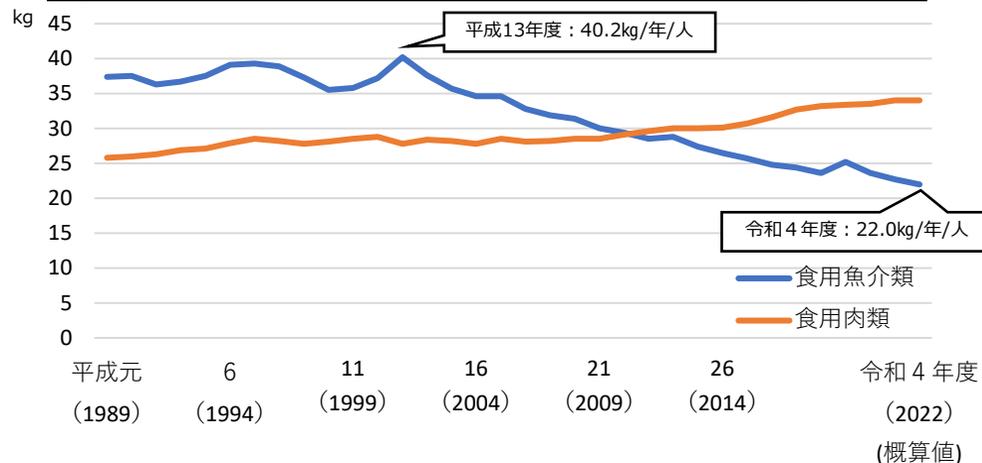
○主要国・地域の1人1年あたり食用魚介類消費量の推移（粗食料ベース）

— 韓国      — ノルウェー      — 日本  
— 中国      — インドネシア      — EU・英国  
— 米国      — ブラジル      — インド



資料：FAO「FoodBalance Sheets」（日本以外の国）及び農林水産省「食料需給表」（日本）に基づき水産庁で作成  
 注：1）粗食料とは、廃棄される部分も含んだ食用魚介類の数量。  
 2）中南米は、カリブ海地域を含む。

○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



現状でも水産物の消費量の減少が継続  
 → 当面は少なくとも、消費量を横ばいにしていくことを目標とすべきと考える

# 水産物の消費拡大に向けたこれまでの対策と今後の取組の方向性（案）

## これまでの取組

- ① 令和4年10月に官民協働で水産物の消費拡大の取組を推進するために「さかなの日」を制定。賛同メンバーは1年4ヶ月で835まで増加（令和6年2月29日現在）
- ② 令和4年11月に開催した「さかなの日」キックオフイベントにおいて、さかなクンを「さかなの日」アンバサダーに任命し、「さかなの日」の情報発信を推進
- ③ 「さかなの日」HPで賛同メンバーのフェア・イベントや、魚食に関するコンテンツ（レシピ、捌き方など）の情報を発信
- ④ イベントやSNSを通じて「さかなの日」の情報を発信
- ⑤ 令和5年11月の「いいさかなの日」には、魚料理の輪を広げる取組「#さかな料理部」を創設するとともに、1級マグロ解体師の川村文乃さんをはじめとするハロー！プロジェクトの魚好きメンバー6名を「さかなの日」応援隊に任命し、「さかなの日」の情報発信を強化

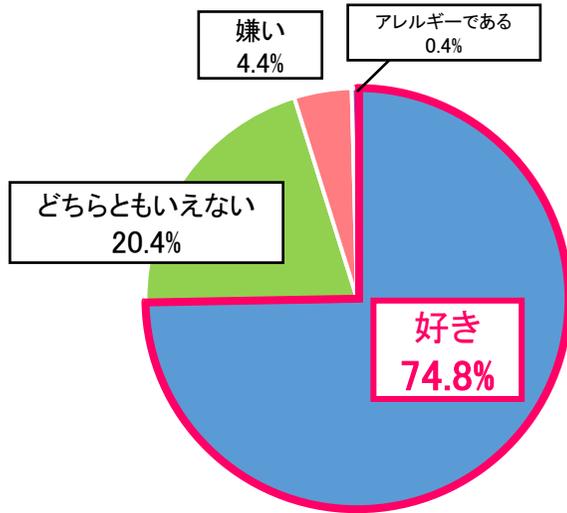
## 今後の取組の方向性

- ① イベントやSNS等を通じた情報発信だけでなく、**水産物の流通、販売に大きな影響力のある大手量販企業と連携した取組が必要ではないか？**
- ② 官民が連携した「さかなの日」の認知度向上の取組は今後も継続しつつ、**水産物の消費量の減少要因に具体的にフォーカスした取組が必要ではないか？**

# 消費者の水産物消費の意識

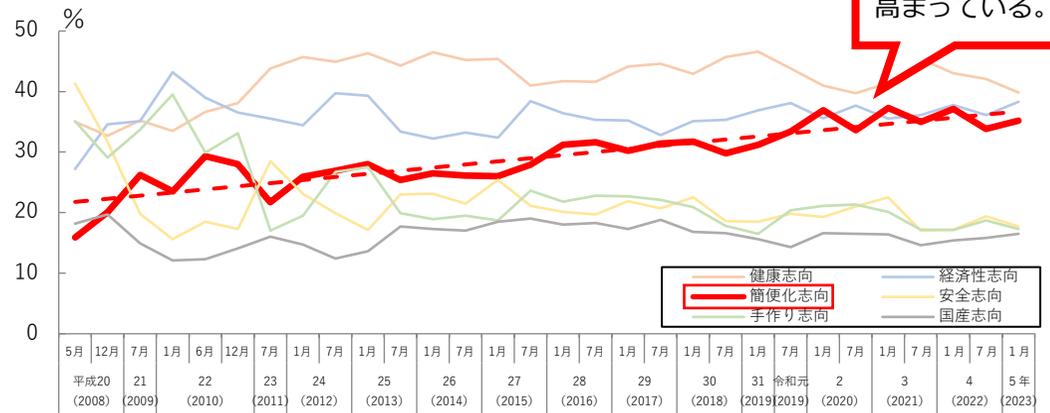
➤ 魚食に関する意識については、魚料理自体は食べたいが、魚の「扱いにくさ」、「調理の手間」といった水産物のマイナス特性が家庭での消費にブレーキ。また、水産物等に含まれるEPA・DHAなど「健康に良い」といったプラス特性の認知や、環境に配慮した水産物の選択意識が高まっているものの、消費を拡大するまでに至らない状況。

## ○魚の料理の好感度



資料：（一社）大日本水産会「2022年 子育て世代の水産物消費嗜好動向調査～家庭と学校給食での水産物消費について～」

## ○消費者の食に対する意向



簡便化志向は他の志向に比べ高まっている。

資料：「消費者動向等調査（食の志向調査）」（日本政策金融公庫 農林水産事業本部）（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。

## ○魚介類をよく購入する理由（複数回答）（左）

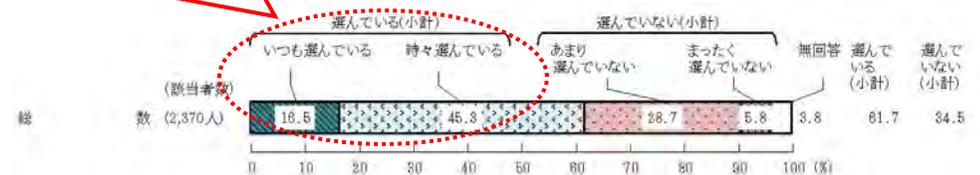
## ○魚介類をあまり購入しない理由（複数回答）（右）



## ○環境に配慮した水産物を選ぶ意識

Q.あなたは、日頃から環境に配慮した農林水産物・食品を選んでいきますか。

選んでいると回答した人は61.7%



資料：農林水産省「令和5年度食育に関する意識調査」

# 水産物の消費拡大に向けた今後の「さかなの日」の推進方針（案）

以上を踏まえて、令和6年度の「さかなの日」の推進方針を以下のとおりとしたい。

## ① 大手量販店企業等との連携の強化

- ・「さかなの日」賛同メンバー等への資源管理の取組等を含めた水産施策情報の積極的な発信と活発な意見交換の実施
- ・「さかなの日」ロゴマークや「さかなの日」HPでの賛同メンバーの取組に関する情報発信についての更なる活用の推進
- ・「さかなの日」賛同メンバー間の連携の促進

## ② 環境、健康などにフォーカスした取組の推進

- ・地域の旬の魚、郷土料理、加工品と漁業の特色、資源管理の取組等を組み合わせ、小売段階でも活用できる新たな広報資材（ポップ等）の活用等による「さかな×サステナ」の情報発信の強化
- ・「さかなの日」賛同メンバーと連携した魚の健康効果の情報発信の強化

## ③ 調理の簡便性にフォーカスした取組の推進

- ・調理器具メーカーと連携した魚料理の簡単調理・簡単掃除等の情報発信の強化
- ・家庭での魚の調理が促進されるための時短レシピ等の情報発信の強化や料理コンクールの改善

# 参 考 资 料

## <対策のポイント>

水産物需要を喚起し、持続可能な水産物の消費拡大を図るため、**魚食普及活動**や**消費者等に向けた情報発信**を支援します。

## <政策目標>

魚介類（食用）の年間消費量（39.8kg/人〔令和14年度まで〕）

### <事業の内容>

### <事業イメージ>

#### 1. 魚食普及活動の推進

国産水産物の学校給食への利用を促進する学校給食関係者を対象とした講習会の開催、学校等における魚食に係る指導に必要な教材の作成、体験型の魚食に関する出前・課外授業の開催を支援します。

#### 1. 魚食普及活動の推進

魚食に親しむ機会を作る



- ・給食関係者に対する講習会の開催
- ・栄養教諭等が活用する魚食指導教材作成
- ・体験型の魚食授業の開催

#### 2. 官民協働による水産物の消費拡大の取組の推進

「さかなの日」賛同メンバーの連携を図るための取組やFish-1グランプリ、ウェブサイト等による「さかなの日」賛同メンバーの取組、国産水産物の魅力、持続可能な水産物の情報発信を支援します。

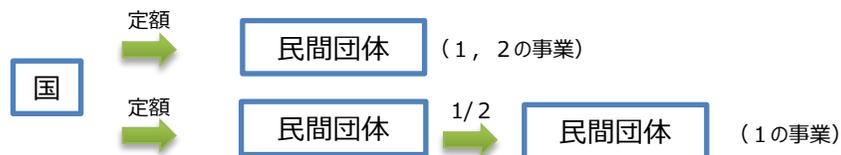
#### 2. 官民協働による水産物の消費拡大の取組の推進

「さかな×サステナ」をコンセプトとする「さかなの日」等の官民協働による水産物消費拡大の取組の定着



- ・「さかなの日」賛同メンバー交流会の開催
- ・「さかなの日」賛同メンバーの取組の情報発信
- ・国産水産物の魅力や持続可能な水産物の情報発信

## <事業の流れ>



**持続可能な水産物の消費の拡大**



＜対策のポイント＞

国民への水産物の安定供給に重要な役割を果たす水産加工業が直面する原材料不足や人手不足、経営力向上といった課題の解決に向け、**生産・加工・流通・販売を含むサプライチェーン上の関係者や金融機関等の専門家の連携による水産加工・流通の取組を総合的に支援**し、水産加工業の生産力向上と持続性の両立を図ります。

＜政策目標＞

魚介類（食用）の年間消費量（39.8kg/人〔令和14年度まで〕）

＜事業の内容＞

**1. 加工流通等連携プラン策定支援事業**

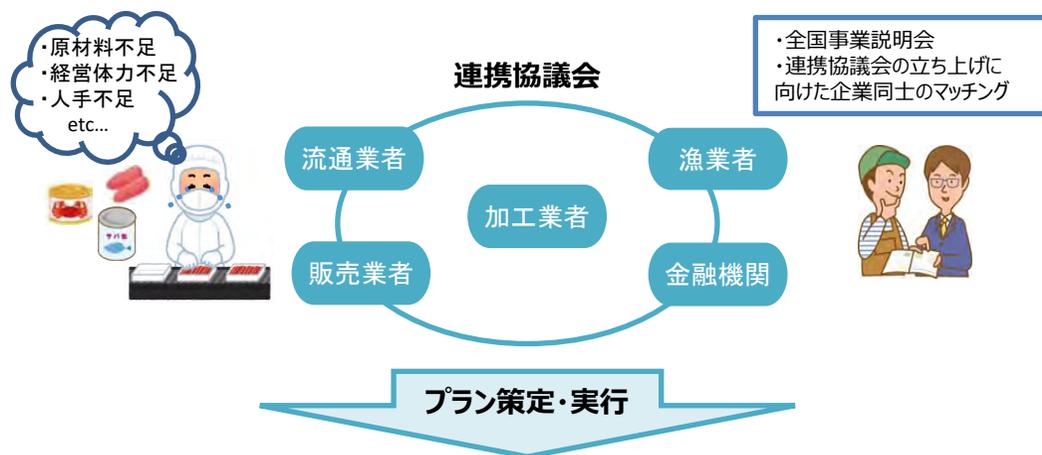
生産者、加工・流通業者、販売事業者、金融機関等の専門家による連携協議会の立ち上げや、連携協議会による水産加工・流通の課題解決に向けたプラン策定・審査等を支援します。

**2. 加工流通等連携プラン・スタートアップ支援事業**

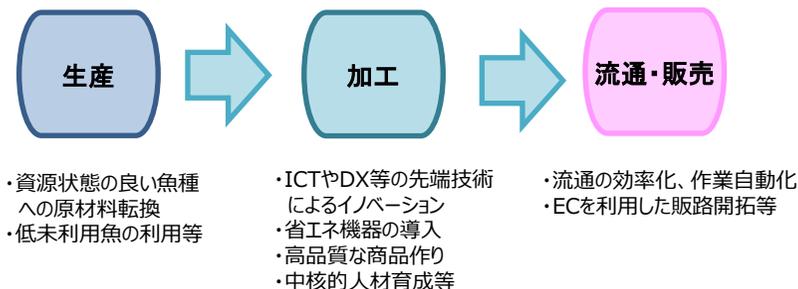
認定を受けたプランに基づく以下の取組を実行するために必要な経費を支援します。

- ア. 資源状態の良い魚種への原材料転換等により原材料不足に対処し環境負荷の少ない原材料調達を行う取組
- イ. ICTやDX等の先端技術、高品質な商品作り等による生産性を向上する取組
- ウ. 流通の効率化、作業自動化等を通じて人手不足を解消し無駄のない持続的な供給体制を構築する取組
- エ. その他持続可能な水産加工流通業の実現に資する取組

＜事業イメージ＞



加工流通等連携プラン



＜事業の流れ＞



令和6年度「さかなの日」の推進方針（案）

1 大手量販店企業等との連携の強化

- (1) 「さかなの日」賛同メンバー等への資源管理の取組等を含めた水産施策情報の積極的な発信と活発な意見交換の実施
- (2) 「さかなの日」ロゴマークや「さかなの日」HPでの賛同メンバーの取組に関する情報発信についての更なる活用の推進
- (3) 「さかなの日」賛同メンバー間の連携の促進

2 環境、健康などにフォーカスした取組の推進

- (1) 地域の旬の魚、郷土料理、加工品と漁業の特色、海業や資源管理の取組等を組み合わせた、小売段階でも活用できる新たな広報資材（ポップ等）の活用等による「さかな×サステナ」の情報発信の強化
- (2) 「さかなの日」賛同メンバーと連携した魚の健康効果の情報発信の強化

3 調理の簡便性にフォーカスした取組の推進

- (1) 調理器具メーカーと連携した魚料理の簡単調理・簡単掃除等の情報発信の強化
- (2) 家庭での魚の調理が促進されるための時短レシピ等の情報発信の強化や料理コンクールの改善