

## 第1回さかなの日推進委員会 議事要旨

日時：令和3年10月25日（月）13:00～14:00

場所：リモート開催

- ・議題：（1）さかなの日推進委員会について  
（2）来年度の「さかなの日」の本格実施に向けた意見交換

○議題（1）について、事務局から説明後、（2）意見交換での出席委員の主な意見は以下のとおり。

- ・ 普段から母親達が家族に食べさせたいものと家族が食べたいものにズレがある。
- ・ 小さな子供を持つ母親達のインフルエンサーを抱えており、今回に合わせさかなの印象を聞いたところ、みんな食べさせたいと考えているが、魚の調理が面倒というよりは、作っても食べてくれないことになりがちとのこと。
- ・ 子供をさかな好きに育てるには、最初はツナ缶から入り、骨なしの脂ののったさかな、軽いカレー味のフライを食べさせてからの焼き魚、煮魚と料理をステップアップしていくことが良い。子供に魚の嫌な思い出を経験させずに魚を食べさせていくことが重要。
- ・ 日本は1人当たりの魚の消費量が年々減ってきているが、世界各国では逆の傾向にある。しかも高い値段で取引されている。日本企業の買い負け状態で、魚は調理が手間、ゴミ捨てが大変で、子供が好んでくれないとの意見があり、魚の値段は上がっていく傾向にある中で、美味しいさかなをどのように食べてもらうかが大きな課題。
- ・ 日本近海の海水温が上昇し、その影響で獲れるさかなが変わってきている。この天然資源の変化、減少も魚価高の要因。
- ・ クックパッドでもさかなの検索は年々落ちていて、さかなへの抵抗感は逆風状態。これを止めてもっと魚を食べってもらう方向へ向けていきたい。
- ・ 日本の水産業のあるべき姿に疑問や課題があると常々考えている。イベントとしてさかなの日を広めていくのは良いが、今後、本質的な部分に取り組んでいきたい。
- ・ 日本チェーンストア協会、日本スーパーマーケット協会、全国スーパーマーケット協会、AJS（オール日本スーパーマーケット協会）も加え、日本としてさかな文化を根付かせることが必要。
- ・ 既に各スーパーではプロモーションレベルで取り組んでおり、各スーパーはさかなの日と言われてもぴんと来ない。農水省が舵を切って取り組むのであれば、組み立て方が重要。
- ・ 飲食店の現場ではそのメニューで客が来てもらえるのかとよく聞かれるが、健康面のサポートというテーマで魚を食べること、個人にメリットがあることをうまく結びつけていきたい。
- ・ 子供は中々食べなかったが大きくなるにつれ食べるようになってきた。今の消費者は魚の調理が苦手で柵で買う方も少なくなってきた。生魚は三枚おろしにしたり、刺身はスライスにしたりと売り場の構成が変わってきている。今後、情報を共有していきたい。