

# 千葉県農林水産部水産局水産課

## ○現在実施している又は今後実施予定の取組

### 1 現在実施している取組

#### (1) 千葉ブランド水産物

数多くある千葉県産の水産物の中でも全国に誇る優れたものを「千葉ブランド水産物」として県が認定して重点的にPRすることで、千葉県産水産物全体のさらなるイメージアップを図っています。

#### (2) 魚の調理実習の支援

千葉県産水産物のおいしさや栄養、水産業に対する理解増進と水産物の消費拡大を図るため、県が講師の派遣や食材の提供を行い、県内の高校等が実施する魚の調理実習を支援しています。

#### (3) 百貨店等でのフェアの開催

百貨店や量販店と連携してフェアを開催することにより、旬の千葉県産水産物のPRに取り組んでいます。

#### (4) ホームページ『千葉さかな倶楽部』での情報発信

ホームページ『千葉さかな倶楽部』を開設し、千葉県産水産物に関する情報のほか、レシピ、イベント、刊行物、水産物直売所等について情報発信しています。

### 2 今後実施予定の取組

「さかなの日」や「いいさかなの日」に合わせて、旬の魚を調理する料理教室や千葉県産水産物の販売・PRイベントの開催など、千葉県産水産物の消費拡大と魅力発信に取り組む予定です。



参考：1 (1) 千葉ブランド水産物

取組 URL: <https://www.pref.chiba.lg.jp/suisan/brand/index.html>



参考：1（2）魚の調理実習の支援



参考：1（3）百貨店等でのフェアの開催

## 教えてちばの恵み



千葉さかな倶楽部

### 千葉さかな倶楽部

千葉さかな倶楽部は、千葉のさかなに関する様々な情報を検索できるサイトです。魚の豆知識や料理レシピ、千葉の魚を食べることができる場所や購入できるお店、千葉ブランド水産物などの情報を掲載しています。

#### 新着情報

- ・ [銚子港水産まつりの開催について（報道発表）](#)
- ・ [銚子市内の学校給食における銚子産マイワシの提供について\(報道発表\)](#)
- ・ [そごう千葉店での「勝浦"釣り"寒マカジキ」の販売について](#)
- ・ [水産総合研究センターによる青混ぜ海苔の安定化生産技術開発及び「青混ぜ海苔フェア」での千葉海苔のPRについて（報道発表）](#)
- ・ [「ちば新海苔オーナー」を募集します！](#)
- ・ [みんなでさかなを食べよう！](#)

➡ 千葉のさかな

➡ 料理する

➡ 千葉ブランド水産物認定制度について

➡ 買う・食べる

➡ 刊行物  
(千葉のさかなに関する冊子・リーフレットなど)

➡ リンク集

➡ 過去の情報

➡ お知らせ

参考：1（4）ホームページ『千葉さかな倶楽部』での情報発信

取組 URL：<https://www.pref.chiba.lg.jp/suisan/sakana/index.html>