



FOOD GROOVE JAPAN 未利用魚チーム



@FGJ_UFPD

○現在実施している又は今後実施予定の取組

当団体は、食に関する対面でのイベント運営やコラボ企画、コンサルティングサポート、オンラインでの情報発信などを通して、「地方応援」、「食育活動」、「関係人口の創出」等に取り組んでいるコミュニティ FOOD GROOVE JAPAN のメンバーによって構成されています。 ▶ <https://foodgroovejapan.com/>



心ふるえる食体験を、一緒に。

・魚のプロたちによる「未利用魚体験」

未利用魚を活用して魚食普及を目指す未利用魚チームの活動は、水産業のニーズを起点とする従来のような未利用魚加工や情報発信に留まりません。日常的に水産業の現場や丸魚に触れる機会の少ない方々に魚食を楽しんでいただくことに主眼を置いて、多種多様な未利用魚の個性や希少性をエンターテインメントと捉え、未利用魚に触れたり味わったりできる非日常体験「未利用魚体験」を提供しています。



白むつ丸ごとアクアパッツァ▼

材料：白むつ、アサリ、ピュアホワイト、ズッキーニ、にんにく、オリーブオイル、小麦粉、片栗粉、タイム、パセリ、バター、塩、胡椒



構成メンバーは、漁師、仲卸、料理人、鮭職人、飲食店経営者、環境コンサルタント、東京海洋大学、釣り師など、それぞれが異なる立場から常に魚と向き合い、実務や研究を重ねる魚のプロたちです。したがって、それぞれのノウハウが集約された「未利用魚体験」では多種多様な未利用魚の個性が輝き、消費者と魚食を繋ぎます。

私たちは今後も水産業界内外の企業や団体とともに協働・協力しながら、未利用魚の適切な利活用方法を提案していくとともに、より多くの消費者に対して「未利用魚体験」を提供し続けていきます。

