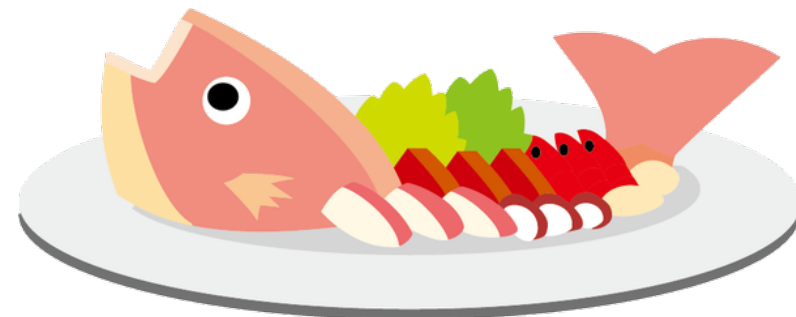
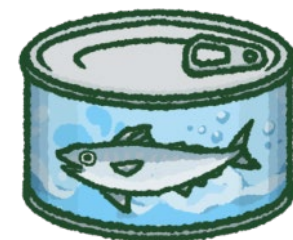
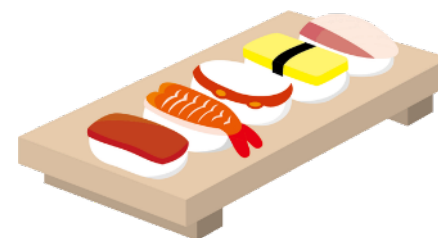


「さかなの日」の取組について

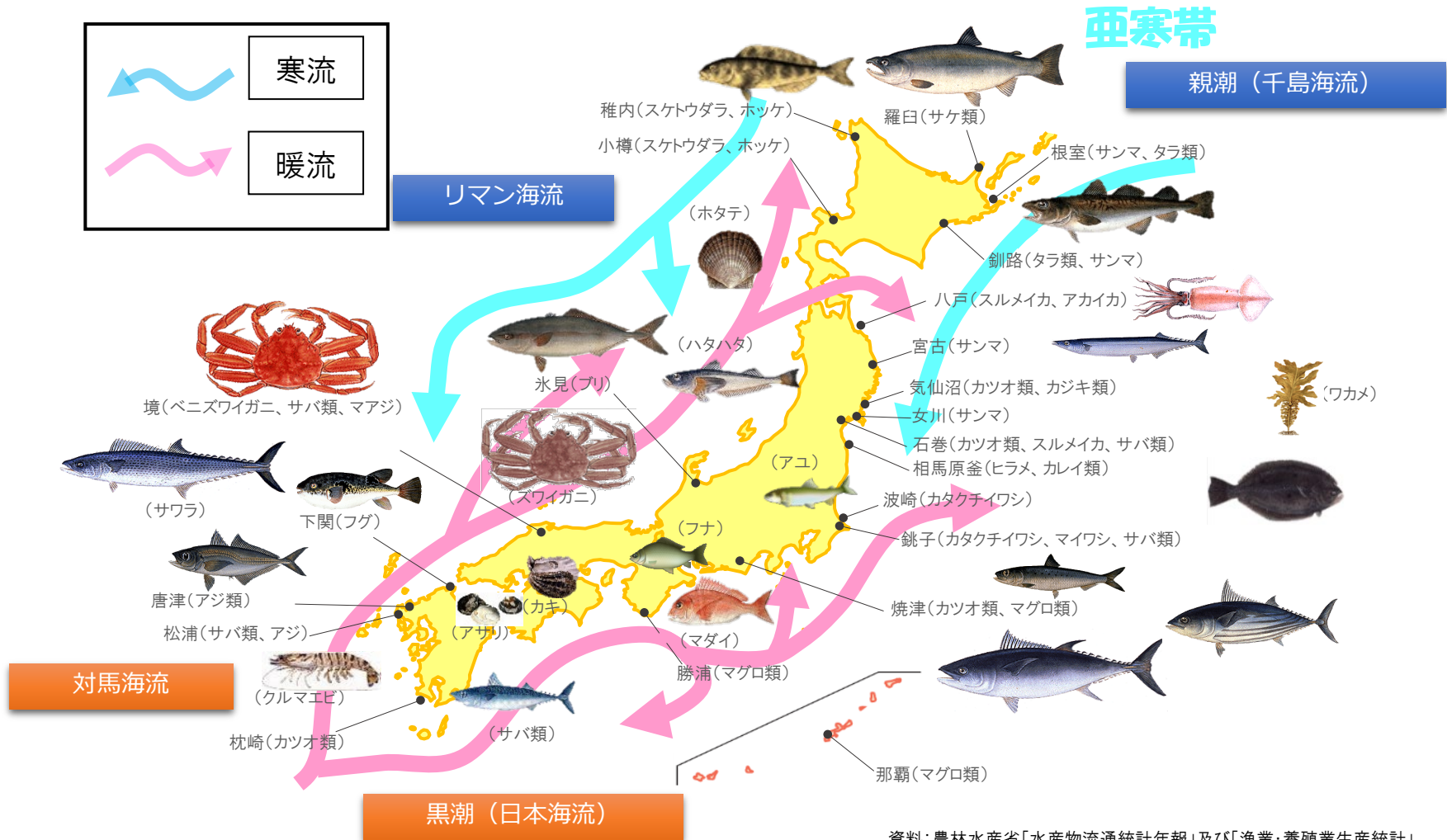


令和8年4月
水産庁



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。



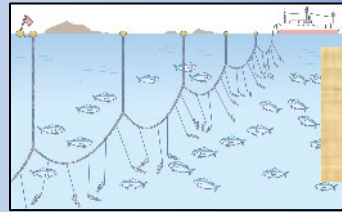
資料：農林水産省「水産物流通統計年報」及び「漁業・養殖業生産統計」に基づき水産庁で作成

- ▶ 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。

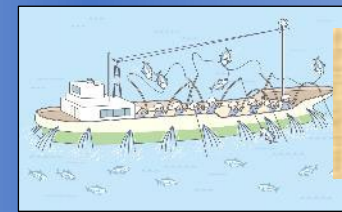
○我が国における漁法等の例

● 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



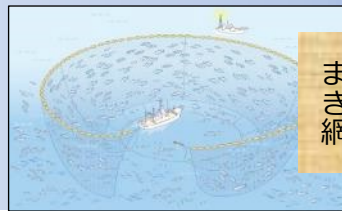
はえ縄



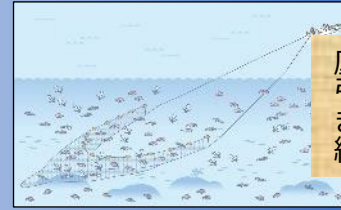
一本釣り

● 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



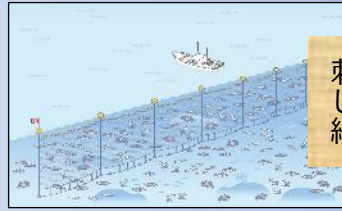
底引き網



イカ釣り

● 沿岸漁業

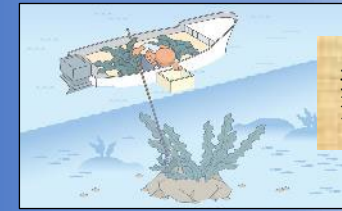
日帰りできる範囲で行う漁業。家族経営で行っていることが多く、獲る魚の種類や漁法は季節や地域により様々



刺し網



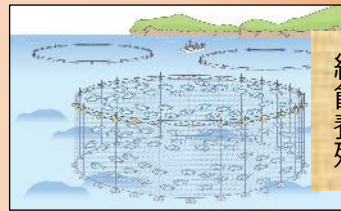
定置網



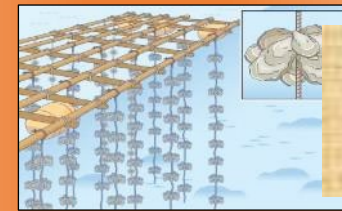
採藻

● 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

DHA、IPA (EPA)	クジラ木皮、クロマグロ脂身、すじこ、サバ、ブリ ・脳、網膜及び神経の発達・機能維持 ・血小板凝集抑制作用 ・LDLコレステロール及び中性脂肪の低下 等
タウリン	アサリ、カキ、コウイカ、タコ、マグロ血合肉 ・LDLコレステロールの低下 ・心臓や肝臓の機能を高める ・視力の回復 等
アスタキサンチン	サケ、オキアミ、サクラエビ、マダイ ・抗酸化作用 (抗動脈硬化作用、抗がん作用、老化予防 等)
フコイダン	褐藻類(コンブ、モズク、ヒジキ、ワカメ等) ・抗がん作用 ・免疫機能向上作用 等
バレニン	クジラ赤肉 ・抗疲労及び抗ストレス作用 等

注：赤字の水産物は国内生産量の割合が高いもの、
青字の水産物は輸入品について、鮮度及び規格に類似した資料より推定。

○水産物の摂取による健康効果に関する研究例

- 脳卒中や心臓病の予防 (厚生労働省研究班)^{*1}
食事から摂取した魚介類由来の脂肪酸が多いほど、その後の循環器疾患死亡リスクが低い。
(平成26 (2014) 年2月、欧州の動脈硬化学会誌「Atherosclerosis」に掲載)
- 心筋梗塞の予防 (筑波大学、(研) 国立がん研究センター)^{*2}
海藻をほとんど毎日食べるグループは、ほとんど食べないグループに比べ、心筋梗塞の発症リスクが、男性で約2割、女性で約4割低い。
(令和元 (2019) 年9月、米国の栄養学雑誌「American Journal of Clinical Nutrition」に掲載)
- 大動脈疾患の予防 (筑波大学)^{*3}
魚摂取が週に1回から2回のグループと比べ、魚をほとんど食べないグループは、大動脈疾患死亡リスクが約2倍となる。
(令和元 (2019) 年8月、欧州の栄養学雑誌「Clinical Nutrition」に掲載)
- 肝臓がんの予防 (独) 国立がん研究センター)^{*4}
肝臓がんの発生リスクは、n-3系多価不飽和脂肪酸を多く含む魚を多く摂っているグループで低い。
(平成24 (2012) 年6月、米国の消化器病学雑誌「Gastroenterology」に掲載)
- 膵臓がんの予防 ((研) 国立がん研究センター)^{*5}
魚由来のn-3系多価不飽和脂肪酸の摂取量が多いグループは、少ないグループに比べ、膵臓がんの発生リスクが3割低い。
(平成27 (2015) 年11月、米国の栄養学雑誌「American Journal of Clinical Nutrition」に掲載)
- 男性の糖尿病予防 ((独) 国立がん研究センター)^{*6}
小・中型魚や脂の多い魚の摂取により、日本人男性の糖尿病発症リスクが低下。
(平成23 (2011) 年8月、米国の栄養学雑誌「American Journal of Clinical Nutrition」に掲載)

*1 Miyagawa N, et al. Atherosclerosis. 2014 Feb;232 (2):384-389.
*2 Murali 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 Hidska A, et al. Am J Clin Nutr. 2015 Dec;102 (6):1490-7.
*6 Nantl 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)】

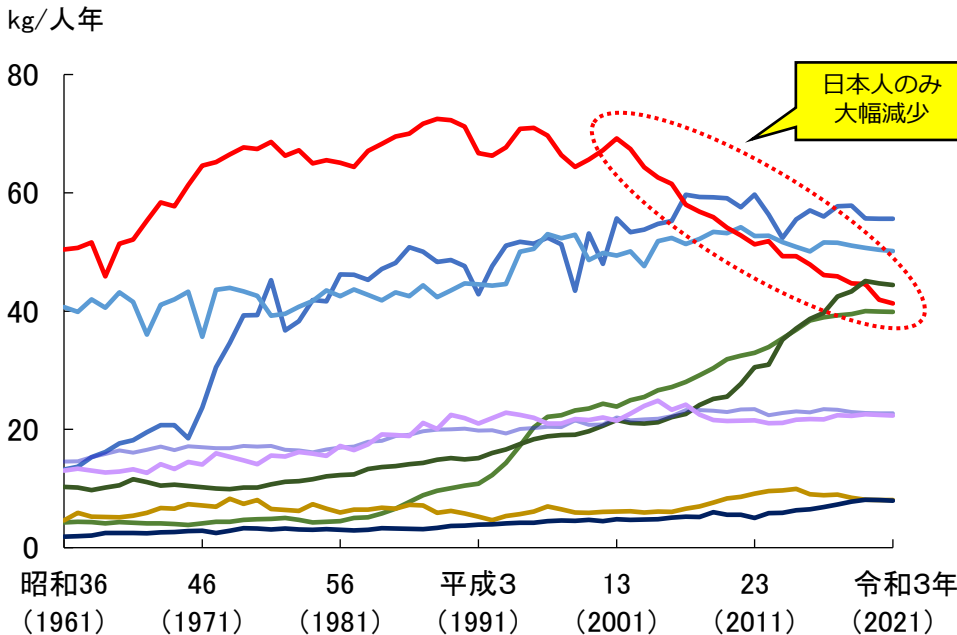
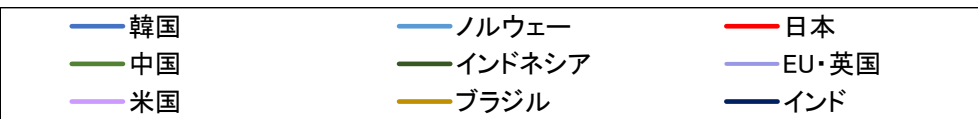


【りゅうきゅう (大分県)】

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

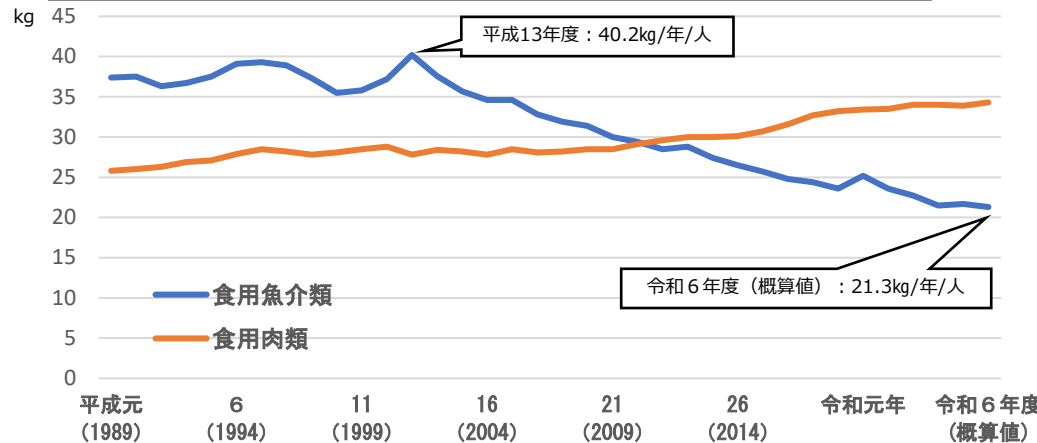
- ▶ 世界では1人当たりの食用魚介類の消費量が過去半世紀で約2倍に増加し、近年においてもそのペースは衰えていない。一方、我が国の食用魚介類の消費量は、約50年前の水準を下回るまでに低下。
- ▶ 日本の水産物の年間消費量は2001年度（平成13年度）の40.2kgをピークに減少傾向にあり、2024年度（令和6年度）には21.3kg(概算値)まで減少。2011年度（平成23年度）に初めて肉類の年間消費量を下回った。2020年は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で家計の食料支出額に占める魚介類の支出割合が25年ぶりに増加。

○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)



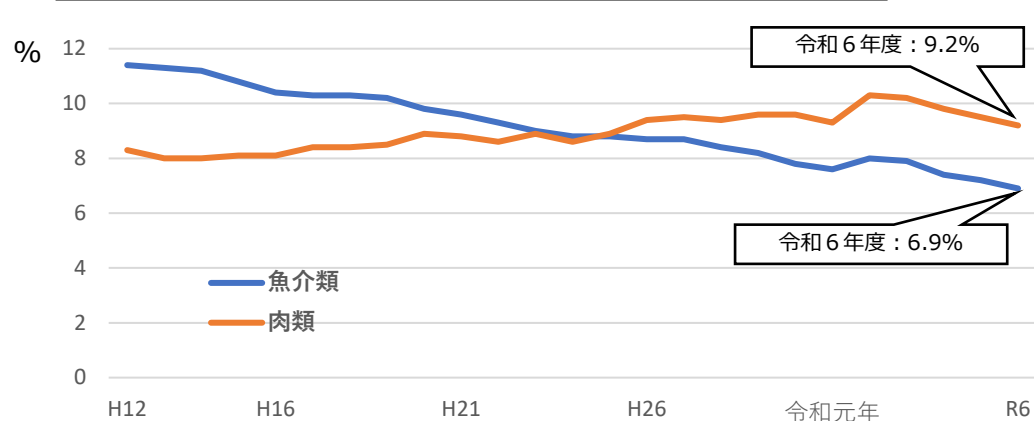
資料：FAO「FoodBalance Sheets」（日本以外の国）及び農林水産省「食料需給表」（日本）に基づき水産庁で作成
注：1）粗食料とは、廃棄される部分も含んだ食用魚介類の数量。
2）中南米は、カリブ海地域を含む。

○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



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

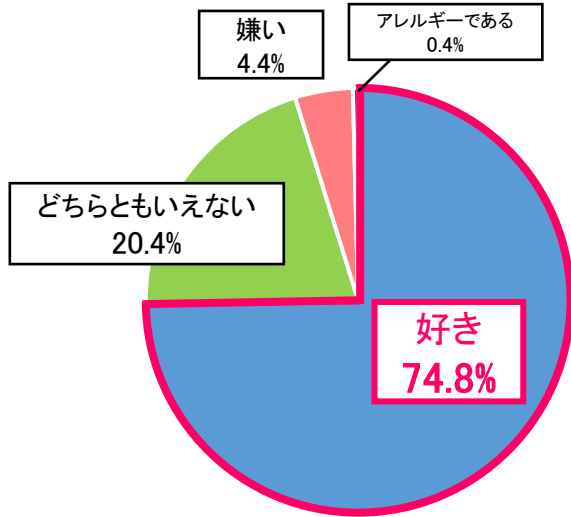
○魚介類及び肉類の家計の食料支出額に占める割合の推移



資料：総務省「家計調査」

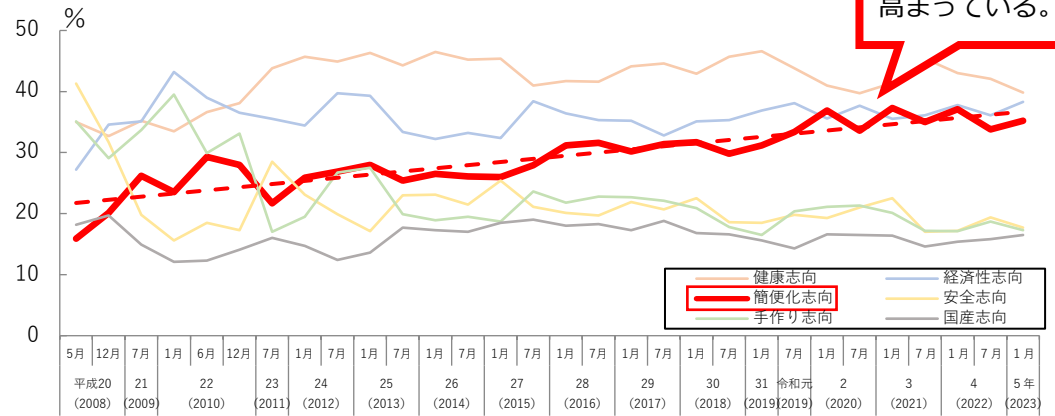
➤ 魚食に関する意識については、魚料理自体は食べたいが、魚の「扱いにくさ」、「調理の手間」といった水産物のマイナス特性が家庭での消費にブレーキ。また、水産物等に含まれるEPA・DHA など「健康に良い」といったプラス特性も、かなり認知が進んでいるものの、消費を拡大するまでに至らない状況。

○魚の料理の好感度



資料：(一社)大日本水産会「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

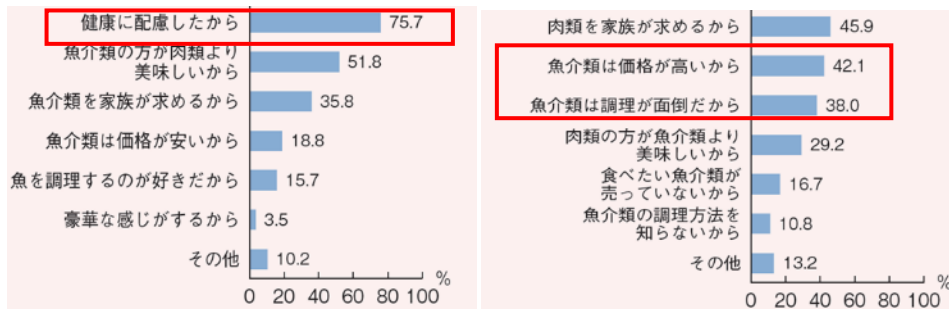


簡便化志向は他の志向に比べ高まっている。

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）



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%））

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）

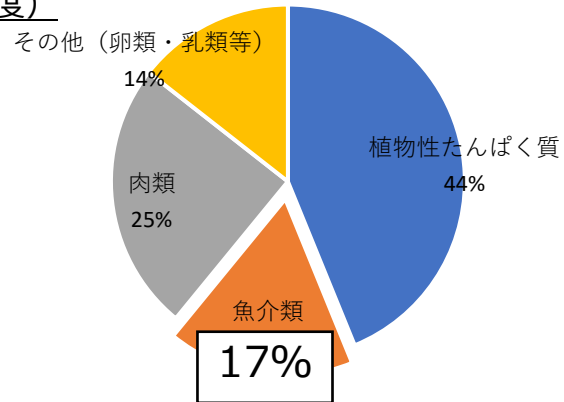
魚に関する業界全体の連携・協働

賛同メンバー



- ▶ 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日あたりのたんぱく質摂取量の魚介類が占める割合（平成31年度）



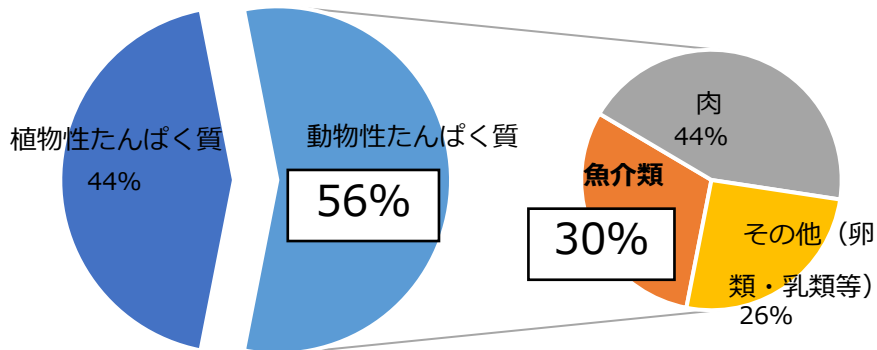
○ SDGsのうち、特に水産に関係が深い目標



【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。

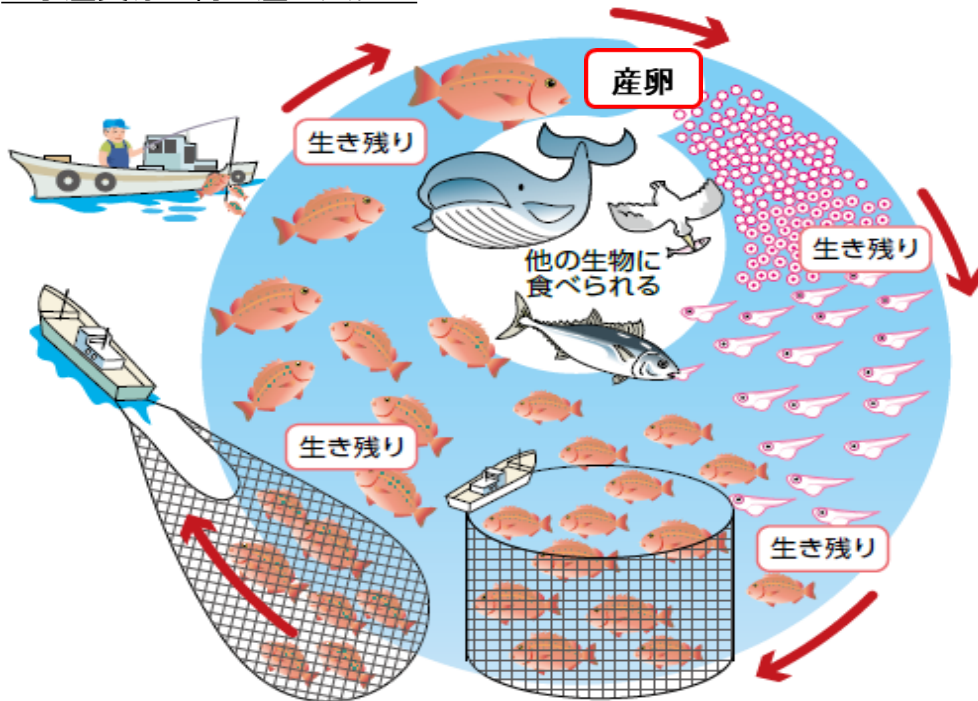
資料：「厚生労働省 国民健康・栄養調査（令和元年）」及び「日本人の食事摂取基準（2020年版）」より水産庁作成

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、自然の力による産卵・成長により、持続的に再生産が可能な資源

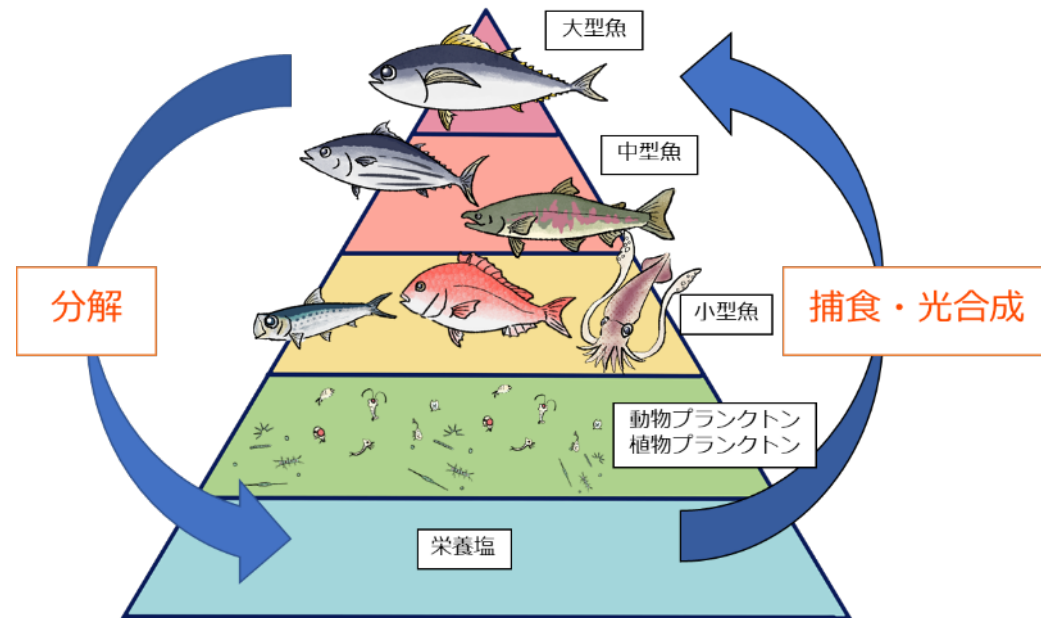


海洋環境に配慮しつつ、適切に管理していくことが重要

○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

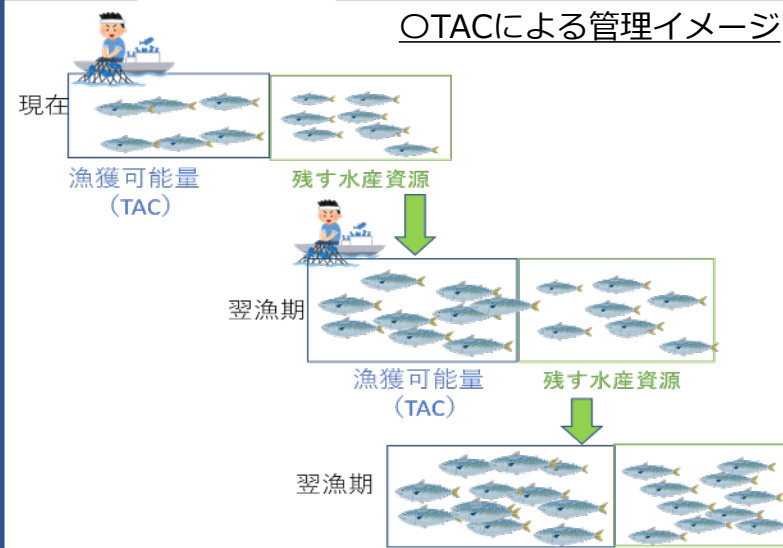
公的規制に上乗せしたコミュニティベースの取組

（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。

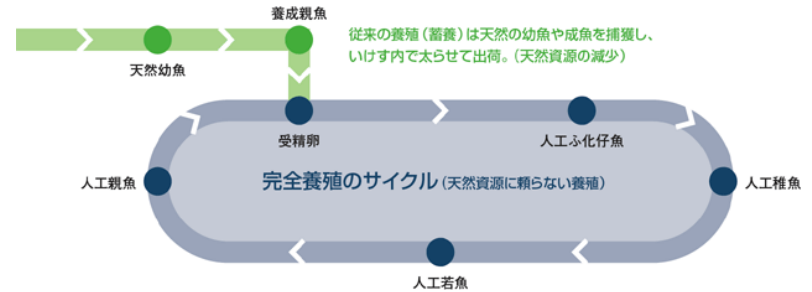
○沖合養殖について

・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。



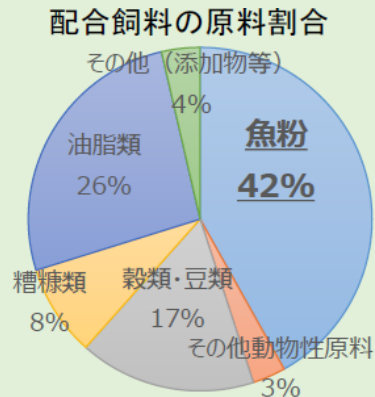
資料：「養殖業成長産業化総合戦略について（令和3年7月）」および「https://www.fra.affrc.go.jp/cooperation/buri_study_meeting/2017/4th_meeting_document4.pdf」より

○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」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



おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

さかなの日ロゴマーク
(商標登録済)



さかなの日ポスター



消費者向けさかなの日HPと二次元バーコード

▼量販店等、コンビニエンスストア、百貨店、食品製造 / 水産会社 / 食品卸売、外食、料理教室

【令和8年4月1日時点】

量販店等 74

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
株式会社エイチ・ツー・オー食品グループ	株式会社近商ストア
株式会社三徳	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	株式会社マツモト
株式会社ウジエスパー	株式会社デリシア
株式会社オオゼキ	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)
株式会社イズミ	
株式会社義津屋	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
株式会社サンプラザ	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	株式会社シェルガーデン
イオンモール川口	株式会社Cqree
土佐さくら屋	株式会社ハローデイホールディングス
株式会社ダイエー	株式会社東武ストア
株式会社ヨーク	株式会社ヤオコー
株式会社ユニバース	株式会社サンシャインチェーン本部
株式会社東京さえき	
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	株式会社かわねや
株式会社ドミー	ヤオマサ株式会社
株式会社西條	イオン北海道株式会社
	株式会社ベルジョイス
株式会社よこまち	株式会社アマノ
イオンモール豊川	

コンビニエンスストア 2

株式会社ファミリーマート	株式会社ローソン
--------------	----------

百貨店 8

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	株式会社ジェイアール西日本伊勢丹
株式会社高島屋新宿店	近鉄百貨店 あべのハルカス近鉄本店
株式会社高島屋京都店	そごう千葉店

食品製造/水産会社/食品卸売 78

株式会社ニッスイ	マルハニチロ株式会社
株式会社極洋	株式会社宝幸
株式会社日本アクセス	マリンフーズ株式会社
国分グループ本社株式会社	鈴廣かまぼこ株式会社

株式会社紀文食品	かね七株式会社
キッコーマン株式会社	株式会社阿部長マーメイド食品
ハウス食品株式会社	キューピー株式会社
株式会社阿部長商店	株式会社Mizkan
竹本油脂株式会社	ハナマルキ株式会社
モランボン株式会社	富永貿易株式会社
ハウスギャバン株式会社	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
株式会社ヤオイサンフーズ	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
新田ゼラチン株式会社	株式会社スコルニ・ワイン
株式会社ケイパック	株式会社新進
株式会社丸善	株式会社泰興商事
株式会社加島屋	株式会社平松食品
株式会社オカベ	株式会社ヤマシ
有限会社まんてん	(株) ショクザイ
ユウキ食品株式会社(仙台営業所)	株式会社釜鶴・釜鶴ひもの店
森永乳業株式会社	株式会社大島園
株式会社京都やま六	株式会社アクティブ
株式会社エドノフーズ	岩塚製菓株式会社
キューピー醸造株式会社	神戸トレーディング株式会社
Yaku Plant	株式会社津田商店
株式会社ニチレイフレッシュ	だし料理専門店だし割烹香煙
株式会社越後村上おや	株式会社小林つくだ煮
太信水産株式会社	日光水産株式会社
有限会社魚竹蒲鉾店	株式会社日高食品
有限会社昌徳丸	株式会社海幸大和
株式会社ホクチン	株式会社永谷園
株式会社ベンナーズ	ヤマサ醤油株式会社
株式会社万城シーズ	株式会社匠水産
株式会社ニングパートナーズ	あづまフーズ株式会社
三井物産シーフーズ株式会社	グリーンベジワークス合同会社

株式会社オカフーズ	UMAMI Bioworks
有限会社大福商店	株式会社宮商
有限会社山上蒲鉾店	BXG株式会社

外食 561

株式会社ぐるなび	くら寿司株式会社
大起水産株式会社	株式会社鮎子丸
株式会社AP TOMATO Ristorante	株式会社SANKO MARKETING FOODS
ACQUAPAZZA	
康正産業株式会社	株式会社SANKO 海商
サッポロライオン	PESCE D' ORO
海ごはん おさかな家族	株式会社フォーシーズ「柿家すし」
株式会社CANBAS	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	株式会社魚忠
ぐるなび加盟飲食店(520件)	株式会社一鯛一
株式会社オールウェイズ	チムニー株式会社
株式会社ITfoods	株式会社つぼ八
株式会社アトム(海鮮アトム)	株式会社アトム(にぎりの徳兵衛)
ピザーラ(株式会社フォーシーズ)	株式会社ホットランド
公益財団法人東京動物園協会葛西臨海水族園事業課『レストランシーウィンド』	27-tuna-深大寺店
すし半	魚市場成田屋
株式会社WithGreen	株式会社ライドオンエクスプレス
Le Café de Pomme	株式会社Genki Global Dining Concepts
有限会社明石	株式会社山正 Japan

▼漁連・漁協 / 自治体 / 業界団体等、その他

全国珍味商工業協同組合連合会
 パルシステム生活協同組合連合会
 水産研究・教育機構
 横浜中央卸売市場魚食普及推進協議会
 小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会
 下関市
 下関市鯨肉消費拡大推進協議会
 豊北地区魚食普及推進協議会
 一般社団法人日本定置漁業協会
 一般財団法人東京水産振興会
 宮城県漁業協同組合
 一般社団法人マリノフォーラム21
 公益社団法人日本水産学会
 大崎内浦漁業協同組合
 石川県定置漁業協会
 愛南町役場水産課海業推進室
 愛南漁業協同組合
 石川県漁業協同組合
 館浦漁業協同組合
 長崎県漁業協同組合連合会
 大阪府漁業協同組合連合会
 北海道定置漁業協会
 石巻さかな流通協会
 静岡県
 太地町漁業協同組合
 太地町

熊野灘ぶり振興協議会
 三重県
 越前漁業協同組合
 岡山県漁業協同組合連合会
 宮崎県
 大阪府
 兵庫県漁業協同組合連合会
 和泊町
 京都府
 石川県農林水産部水産課
その他 132
 クックパッド株式会社
 株式会社馬淵商事
 RisingGroup合同会社
 株式会社NKB
 あつまれ！おさかなの海
 ミキハウス子育て総研株式会社
 劇団からっぽ大作戦
 株式会社エス・プランナー
 株式会社シモジマ
 株式会社トージツフーズ
 株式会社クラダシ
 株式会社OKAN
 本田屋本店有限会社
 解体DX株式会社
 日興フーズ株式会社
 JR東日本東北総合サービス株式会社
 一分一厘舎
 田中惣一商店
 株式会社新江ノ島水族館
 上越市立水族博物館

さぬき海の幸販売促進協議会
 大分県
 福井県
 広島湾七大海の幸普及推進実行委員会
 神奈川県
 福井市
 香川県漁業協同組合連合会
 東京都
 日本遠洋旋網漁業協
 株式会社JR東日本クロスステーション
 漁港の駅TOTO小田原
 仙台うみの杜水族館
 鶴岡市立加茂水族館
 株式会社回転寿司ブラットフォーム・ジャパン
 株式会社GLUG
 三洋テクノマリン株式会社
 公益財団法人名古屋みなと振興財団
 株式会社アルファ水エコンサルタンツ
 新潟市水族館マリニアピア日本海
 アクアワールド茨城県大洗水族館
 株式会社阿部長商店
 南三陸ホテル観洋
 給食当番
 株式会社オリーブの木
 水ingエンジニアリング
 一般社団法人藻藍部
 株式会社京急アドエントプライズ
 リンナイ株式会社
 京都府立海洋高等学校海洋科学科
 株式会社マイクロブストジャパン
 一般社団法人日本ガス石油機器工業会
 保利国際法務事務所

北里大学海洋生命科学部ミニ水族館
 「アクアリウムラボ」
 伊豆・三津シーパラダイス
 下田海中水族館
 うおづら
 有限会社レップジャパン
 パニアマルキー
 パーズカレッジ
 四国水族館
 西海国立公園九十九島水族館
 伊豆・いとう地魚王国
 学校法人東京滋慶学園
 日本医歯薬専門学校
 大和リース株式会社
 横浜支社
 一般財団法人長谷川町子美術館
 モリトアパレル株式会社
 海と街と株式会社
 一般社団法人日本水族館協会
 一般社団法人海洋連盟
 水産人カレッジ
 一般社団法人日本捕鯨協会
 うおむすめ
 清水港マグロまつり実行委員会
 一般社団法人日本鯨類研究所
 公益社団法人日本水産資源保護協会
 しながわ水族館
 みらいマルシェ株式会社
 Hama no Kyodai
 瓜生原葉子研究室
 「おさかな食べようチーム」
 一般社団法人日本さかな検定協会
 株式会社マイトベリックサービス
 一般社団法人日本イタリア料理協会
 大分マリンパレス水族館 うみたまご
 のとじま水族館
 一般社団法人日本ガス協会
 株式会社Flyuby
 株式会社パロマ
 道の駅 保田小学校
 IPU環太平洋大学大池研究室
 公益財団法人水産物安定供給推進機構
 横浜市立大学
 柴田典子ゼミ
 小樽水産高校
 学校法人山崎学園 富士見中学校高等学校
 アドマイヤー株式会社
 コノ知ろ〜ず
 魚で不登校問題を解決する！
 株式会社Mil
 三幾飼料工業株式会社
 むげんのそら株式会社
 株式会社Epic Traverse
 NPO法人ジャパンゲームフィッシュ協会
 株式会社ノーリツ
 一般社団法人カーボンリサイクルファン ド
 株式会社エス・ケー・ライン
 FOOD GROOVE JAPAN
 未利用魚チーム
 世界淡水魚園水族館
 アクア・トト ぎふキッチン・バス工業会
 一般社団法人東京築地目利き協会
 株式会社まいぺんらい
 丸山匠
 桂浜水族館
 魚津水族館
 岡山県立玉島商業高等学校
 デイブレイク株式会社
 非営利任意団MIRAIアニメプロジェクト
 川崎冷蔵株式会社
 株式会社ブランドクラウド
 アングラーズパーク
 キングフィッシャー
 類農園直売所彩都店
 一般社団法人全国ふぐ連盟
 株式会社丸善トレー
 釣りアナウンサー
 大塚ひとみ
 大阪青山大学
 これから。

➤ 令和4年11月27日（日）に開催された「第8回Fish-1グランプリ」においてさかなクンを「さかなの日」アンバサダーに任命。さかなクンは、「さかなの日」アンバサダー就任後、マスメディア（出演番組、日経トレンディ等）において「さかなの日」に関して広報。

OR4年11月27日Fish-1グランプリ 開催



さかなクン「さかなの日」アンバサダー任命式の様子



「さかなの日」や魚食に関する情報発信等を行う（NHKニュースLIVE！ゆう5時放送）



約2万人が同イベントに会場し、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をおこなった。

- 令和5年11月2日、ハロー！プロジェクトのメンバー6名を「さかなの日」応援隊に任命。令和7年10月31日、新体制となる「さかなの日」応援隊を任命。それぞれの視点から魚食に関する情報を発信。
- 令和6年11月4日、サザエさん一家を「さかなの日」応援団に任命。同日には、サザエさんとさかなくんが初共演となる、スペシャルコラボステージを開催。

「さかなの日」応援隊 新体制



▼「さかなの日」応援団任命



▼サザエさん×さかなくん スペシャルコラボステージ



▶ イベントによる「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

▼第9回Fish-1グランプリ（令和6年1月21日 開催）

○「さかなの日」ステージ



（左）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
（右）水産庁ステージ「もっと知ろう魚のホネ 鯛の鯛ってなに？」

▼ニッポンフードシフト（令和5年9月23-24日 開催）

○水産庁「さかなの日」ブース展示



▼カーボンニュートラルを考える2024 by SATOYAMA&SATOUMI movement（令和6年3月30-31日 開催）

○水産庁「さかなの日」ブース展示



（下）
「ハロー！プロジェクト」
タレントによる「さかなの日」
チラシ配布



（上）「さかなの日」ステージ



- 魚を使った料理を「#さかな料理部」をつけてSNSで投稿することにより、魚料理の輪を広げる取組「#さかな料理部」の創設。
- 令和5年11月4日（土）に開催された「さかな文化祭2023」に参加。ブース・ステージによる「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。

▼「#さかな料理部」の創設



◀ 賛同メンバーによる「#さかな料理部」の投稿を発信

◀ 農林水産省Xでの「#さかな料理部」の情報発信

▼「さかなの日」応援隊任命



右から、川村文乃（隊長）さん、小田さくらさん、工藤由愛さん、八木葉さん、島倉りかさん、窪田七海さん



水経タイムス
(令和5年10月30日)

▼さかな文化祭2023 (11月4日 開催)



ブース出展

さかなの日ステージ



ウオヒレウロ子様による魚のヒレを使ったキーホルダー作り体験



水経新聞 (令和5年11月13日)

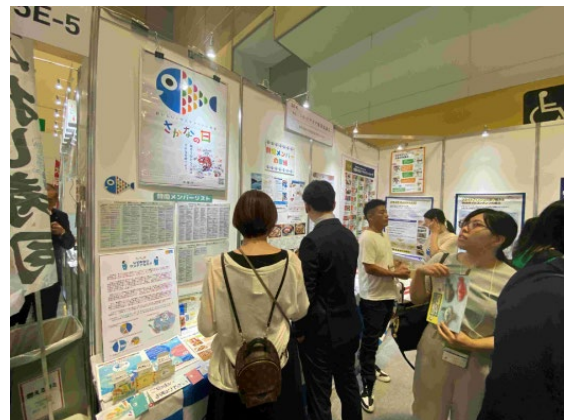
みなと新聞 (令和5年11月13日)

水経新聞
(令和5年11月8日)

▶ イベントによる「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

▼フードストアソリューションズフェア（令和6年9月4～5日開催）

○ブース出展



▼茨城を食べよう収穫祭（令和6年10月26～27日）

○ブース出展



▼シーフードピクニック（令和6年11月23～24日）

○ブース出展



▼能登半島地震復興支援ご当地回転寿司フェスティバル（令和6年10月31日～11月4日）

○鈴木香里武さんとの
コラボステージ

○ブース出展（富山県と共同）

▼カーボンニュートラルを考える2025 by SATOYAMA&SATOUMI movement（令和7年3月29-30日開催）

○「ハロー！プロジェクト」タレントによる「さかなの日」チラシ配布

○ブース出展

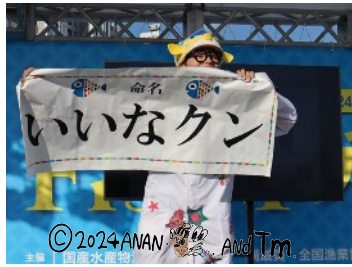


- 水産庁は、第10回Fish-1グランプリをはじめとする6つのイベントにおいて、「さかなの日」のコンセプトやこれまでの取組、さかなの魅力について情報発信。
- Fish-1グランプリでは、「さかなの日」アンバサダーのさかなくんが、「さかなの日」ロゴマークを「いいなくん」と命名。
- 賛同メンバーは、水産物の販促フェアやキャンペーン、レシピの提案等、38の取組を実施するほか、全国34カ所でイベントを開催。官民一体となって水産物消費拡大の取組を実施。

▼Fish-1グランプリ

さかなくんが「さかなの日」ロゴマークを命名

いいなくん



名前の由来を
ギョ紹介



出世魚のボラのこども、イナやイナが由来のいなせから！



SDGsカラー17色の17（イーナ）から！



環境にも、資源にも、身体にもいい！「いいな」から！



©2024 ANAN AND Tm.

©2024 ANAN AND Tm.

▼さかな文化祭



▼豊洲市場まつり

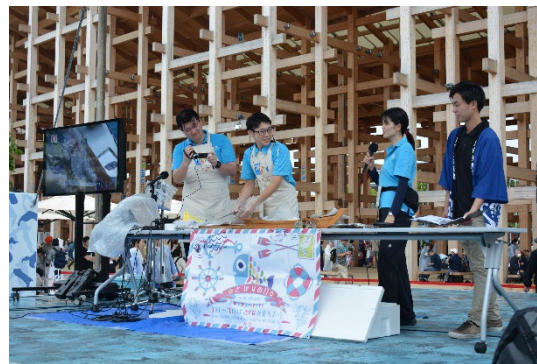


- 水産庁は、国税庁・文化庁・農林水産省が一体で取り組む「食と暮らしの未来ウィーク」（令和7年6月5日から6月16日）の期間中、ブース展示及びステージイベントを出展。
- 6月13日、EXPOメッセ「WASSE」で（一社）大日本水産会魚食普及推進センターによる貝磨きのワークショップを行い、6月14日にはポップアップステージ（西）で水産庁、「さかなの日」賛同メンバー、水産女子によるステージショーを実施。日本の水産物・水産業の魅力について情報発信。

▼貝磨きワークショップ



▼ステージショー



- 令和7年6月、クロダイの漁獲量が多い府県、研究機関及び「さかなの日」賛同メンバーとともに、クロダイのおいしさの認知を拡大するプロジェクトを始動。本プロジェクトは、クロダイのおいしさを多くの方に知っていただくとともに、クロダイの持続的利用を図り、結果として食害による漁業被害の軽減を図ることも目的。
- プロジェクト第1弾として、令和7年7月、新宿高島屋で開催されたサステナブルフードイベント『EAT2033』で、岡山海の幸ブラック丼を販売。
- 令和7年の「いいさかなの日」においても、様々なイベントでクロダイ料理を提供予定。



水産庁は、クロダイの漁獲量が多い府県、研究機関及び「さかなの日」賛同メンバーとともに、クロダイのおいしさの認知を拡大するプロジェクトを始動しました。

近年、海水温の上昇等によりクロダイの分布域が広がり、各地で養殖水産物の食害等が問題となっていますが、西日本では郷土料理としても古くから食されてきており、実は、**クロダイは大変おいしい魚**です！

このプロジェクトは、クロダイのおいしさを多くの方に知っていただくとともに、クロダイの持続的利用を図り、結果として食害による漁業被害の軽減を図ることも目的としています。

今後、本プロジェクトへの参画を希望する組織・企業をさらに募り、産地及び研究部局と企業とのマッチングを図り、**クロダイのおいしさ・価値の普及に取り組んでいきます。**

水産庁

賛同メンバー：兵庫県、愛知県、大阪府、岡山県、愛媛県、広島県、香川県、千葉県、福岡県、大分県、熊本県、長崎県、大阪府岸和田市、広島大学、熊本大学、国立研究開発法人 水産研究・教育機構、(公財)水産物安定供給推進機構、(公社)日本水産資源保護協会、㈱おやつカンパニー、大阪府漁連、海光物産㈱、岡山県漁連、FISH A WEEK!、広島県七大海の幸普及推進実行委員会、岡山県立玉島商業高等学校、広島県漁連

【お問合せ】水産庁 加工流通課 認証推進班 03-6744-2350



中島水産が調理・提供した
岡山海の幸ブラック丼

岡山魚を食べよう!

淡泊な自身にソースがマッチ!

チヌの蒸し焼きネギソース

POINT
蒸し焼きにすることでふっくら美味しくいただけます。ねぎソースにお酢を加えても良いですよ。

「おかやま旬の魚総選挙」秋の推し魚、第1位はクロダイ 地元の高校生や食品メーカーと連携した商品開発

岡山県立玉島商業高校の生徒たちが、クロダイの課題や利用実態について県庁職員から学んだのち、クロダイを使った3種類のメニューを考案し、県庁の食堂で販売しました。

- 【考案メニュー】
- ①炊き込みご飯
 - ②オーロラソース和え
 - ③甘酢あんかけ



オイシックス・ラ・大地(株)が展開する食品定期宅配サービス「らでいっしゅぼーや」では、「岡山県産クロダイと夏野菜のアクアパッツァ」を開発・販売しました。



- ▶ 令和6年11月、全漁連が選定する「プライドフィッシュ」10周年と11月の「いいさかなの日」に合わせて、「プライドフィッシュ」や未利用魚を活用した新商品の販売フェアを展開。また、レンジで簡単に調理できる商品、ハウス食品株式会社と連携し、魚介類を使ったシチューを売り場で提案。（イオンリテール株式会社）
- ▶ 11月の「いいさかなの日」に合わせて、「顔が見えるお魚＝持続可能なお魚（MEL認証）」でイトーヨーカ堂オリジナルのお魚を訴求。店頭での「さかなの日」のぼりの掲出、チラシでの「いいさかなの日」PRを実施（株式会社イトーヨーカ堂）

イオンリテール株式会社



プライドフィッシュ 10周年フェア 380店舗で

未利用魚の新商品も提案
イオン×全漁連×水産庁

「未利用魚」は、魚の加工・流通過程で発生する副産物。資源の有効活用と食料の安定供給に貢献する。イオンリテール株式会社は、全漁連と連携し、未利用魚を活用した新商品の開発・販売に取り組んでいる。また、水産庁との連携により、持続可能な水産物の供給を推進している。

「いいさかなの日」は、消費者に新鮮な魚介類を提供し、食生活の充実を図る。イオンリテール株式会社は、この機会に、新鮮な魚介類を豊富に取り揃え、お客様に喜んでいただくことを目指している。



11月3~7日は、いいさかなの日

シチューで魚介をおいしく食べよう!

ホタテとほうれん草のシチュー

おいしいレシピはこちらをチェック!

（※お魚を食べるとSDGs達成にも繋がります!）

株式会社イトーヨーカ堂

11/1号販促にて「顔が見えるお魚＝持続可能なお魚（MEL認証）」でIYオリジナルのお魚を大訴求!!

11/1号

11/4号

店頭での「いいさかなの日」のぼりの掲出と、チラシでのPRを実施。

アリオ西新井店:足立区イベント「SDGSの取組み」として持続可能な原料認知のための試食スタンプラリー

お魚説明

ふり焼き

店内各箇所にヒントが...お子様連れ多数

- 全国のファミリーマート店舗で、手巻寿司2品を期間限定で増量するほか、売場とファミリーマート店頭でのデジタルサイネージ「ファミリーマートビジョン」で水産物を使用したさかな惣菜の訴求を実施（株式会社ファミリーマート）
- 全国のローソン店舗のお惣菜売り場にて、様々なお魚を手軽に食べられるお惣菜を発売中（株式会社ローソン）
- 魚料理をメインとした飲食店「FISH A WEEK 週一魚」で、11月1～30日に三陸常磐うみうまフェアを開催。店舗、キッチンカーで三陸常磐の水産物を使用した限定メニューを提供（キッコーマン株式会社）

株式会社ファミリーマート



簡単！便利！ 選べるおいしさ

ファミマのおさかな商品





毎月3～7日は、さかなを食べよう

ファミリーマートは、水産物が豊富な「さかなの日」に賛同しています。

水産庁制定「さかなの日」に賛同！
毎月3～7日は、さかなを食べよう

ファミリーマートでは、2022年に水産物が豊富な「さかなの日」を制定しました。
様々なお魚を使用した惣菜メニューを豊富に揃えています。

商品紹介

 <p>愛媛県産真鯛使用真鯛の煮付け</p> <p>434円（税込468円）</p> <p>愛媛県産真鯛を使用した煮付けです。こいくち、たまご、青豆などの3種の薬味を使用したコク深い味わいに仕上げました。</p>	 <p>さばの塩焼き</p> <p>348円（税込374円）</p> <p>ノルウェー産のさばを花塩で30分揚げ焼き仕上げ、しっかりと焼き上げました。</p>
 <p>さばのみそ煮</p> <p>323円（税込348円）</p> <p>みそと和らしたしょうがを合わせたクレムを使用した、さばのみそ煮です。</p>	 <p>真鯛の塩焼き</p> <p>338円（税込363円）</p> <p>アジ島の産物も花塩で焼込み、皮料まで美味しく焼き上げた真鯛の塩焼きです。</p>

株式会社ローソン



 <p>真鯛の塩焼</p>	 <p>さばの塩焼き</p>
 <p>鰯ほっけの塩焼き</p>	 <p>子もちししゃも</p>

キッコーマン株式会社



三陸・常磐 うみうまフェア

東北のサカナを食べて、生産者を応援しよう！

サカナもち愛のスパイシーな新感覚ごはん

FISH A WEEK 週一魚



賛同メンバーの取組③

- ▶ 美味しく食べながら、カルシウム、ビタミンD、DHA、EPAの栄養素も摂れるヘルシー感覚のおさかなのスナック菓子『素材市場 いわしのスナック』『素材市場 さばのスナック』を発売。令和7年10月には、「さかなの日」をきっかけに、船橋のまき網漁業会社である海光物産と共同開発を進めた「コノシロスナック」を販売（株式会社おやつカンパニー）
- ▶ 『DELISH KITCHEN』で、令和6年の「いいさかなの日」に合わせ、簡単においしく作れる魚料理レシピの特集を公開。面倒な下処理の工程を無くしたレシピや、調理法を工夫した時短レシピも紹介（株式会社エブリー）
- ▶ フライパンひとつで簡単に調理できるFreshStock「鮭の蒸し焼きソース」を販売。静岡県漁連及び静岡県と連携し、調理が簡単で、水産物と野菜と一緒に食べてもらえるメニューの提案等を行う「やさかなプロジェクト」を推進中（キューピー株式会社）

株式会社おやつカンパニー



株式会社エブリー

DELISH KITCHEN



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

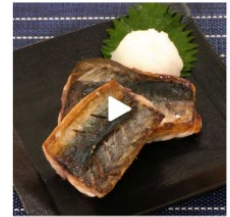
海の幸豊富な日本！
季節ごとに海の幸は、旬の魚を味わうことができるのも、日本の誇る食文化のひとつですね！

さて、みなさんは毎月3～7日が「さかなの日」であることをご存知でしょうか？
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」の魅力をご紹介いたします。
最後においしい魚料理もご紹介いたしますので、ぜひ参考にしてください！

鯖の塩焼き

後片付けが面倒な魚焼もグリルを使わずに、フライパンでササッと焼くことができます。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、ササッと焼くことで余分な水分が抜け、身が崩れにくくなります。



フライパンで焼く鯖。鯖の塩焼き

【献立】DELISH KITCHENの簡単魚料理レシピ

魚の旨味を最大限引き出す調理法をご紹介します。お魚は調理法によって旨味が変わります。

鯖のオイル焼き

アジに似た味、刺身、塩、バター、とろろを組み合わせると美味しくいただけます。旨味の詰まったアジに、バターと醤油と味噌の組み合わせは、旨味を最大限引き出す調理法です。



焼く白身魚に鯖。鯖のオイル焼き

キューピー株式会社

やさかなメニューコンセプト

やさいをたっぷり
さかなとじっくり
かんたんレシピで
なにより美味しい健康ごはん



- ▶ 北海道内において、「いいなクン」がプリントされたトラックで魚食普及（株式会社エス・ケー・ライン）
- ▶ 「さかなの日」に開催された、清水エスパルスの選手との交流会で、選手に「天上鮭」や「北極圏サーモン」を提供（東洋冷蔵株式会社）
- ▶ “だんどりよく”調理できるだんどり上手シリーズの普及活動中のだんどり～にゃといいなクンがXでコラボ（株式会社極洋）
- ▶ 石川県、神奈川県で、地産地消ピザを、自治体・大学と連携して開発・発売（ピザーラ 株式会社フォーシーズ）

株式会社エス・ケー・ライン



東洋冷蔵株式会社



株式会社極洋



株式会社フォーシーズ



- ▶ 各地域で水揚げされた旬の国産天然魚をその地域の店舗で提供する取り組みを実施。また、全国の小学校 4 年生～6 年生を対象に、くら寿司による貴重な海の資源を守る活動、漁業創生の取組を通して SDGs を学んでもらう、出張授業プロジェクトを実施（くら寿司株式会社）
- ▶ 金沢まいもん寿司の各店舗にて、さかなの日ロゴマークをレジ横、回転レーン上、注文タッチパネル等に掲示。また、期間限定で、冬季が旬の「香箱蟹」フェアを開催。来店した子ども向けに、国立研究開発法人 水産研究・教育機構が作成した、さかなのぬり絵を配布（株式会社エムアンドケイ×水産研究・教育機構）
- ▶ 銚子丸の各店舗にて、さかなの日ロゴマークをタッチパネル等に掲示。また、さかなの日限定で、「さかなの日」3貫セットを販売（株式会社銚子丸）。

くら寿司株式会社



【薩南諸島】ウメイロ（一貫）

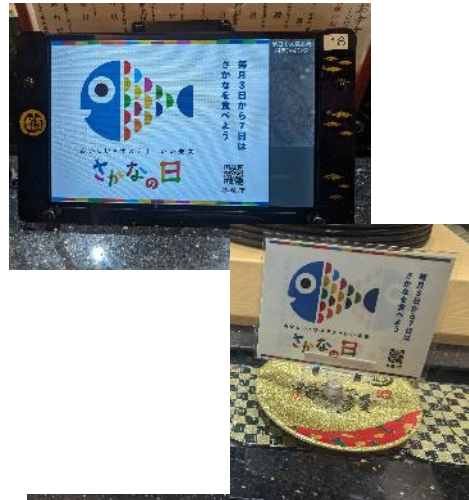
【鶴見漁港】炙り
イトヨリダイ

北陸【三国漁港】天然
生ホッコクアカエビ

※これらの商品画像は一部商品となります。



株式会社エムアンドケイ



株式会社銚子丸



- ▶ 山口県下関市の水族館『海響館』では、館内イベント「関門ダイブ」にて、ダイバーが水中に潜り、旬の魚の解説、来館者へのクイズや質疑応答を実施。さかなの日には、館内のおいしい魚を取り上げて紹介。
- ▶ 静岡県の『幼魚水族館』では、『本当の海を知らない幼魚』コーナーにて、研究機関で人工繁殖によって育てられた幼魚と、成長した魚がどのように食べられているかを水槽内で展示。また、種苗を育てた人の想いや水産物の健康効果も展示にて紹介。
- ▶ 青森県の『浅虫水族館』では、常設展示「アクア学びうむ」において、地元で獲れる水産物の食文化についてわかりやすく発信しているほか、水産資源の管理や海洋プラスチック問題、外来種問題を入口に生物多様性やSDGsについて学べる展示を実施。
- ▶ 山形県の『加茂水族館』では、庄内地方の歴史と食文化、海の幸について学ぶ食育プログラムを開催。館内のレストラン沖海月では地元の水産物を使った本格的な日本料理を提供。

海響館



幼魚水族館



浅虫水族館



加茂水族館



- ▶ オイシックス・ラ・大地株式会社では、未利用魚、マイナー魚とも呼ばれる、鮮度、味ともに、正規品との差は無いが、市場の規格に合わず価値がないとされてきた魚、加工段階で捨てられてきた部位を商品化。
- ▶ 中島水産では、「さかなの日」に店頭にてのぼり、POP、MDシール、ポスターによるPRを実施。魚屋らしい賑わいのある売場で、「今日の献立」づくりに役立つ食べ方や料理を提案。魚料理がおいしく仕上がる調味料がお客さまに人気。
- ▶ 株式会社魚力では、「さかなの日」に店頭にてのぼりの設置、POPの掲示等によるPRを実施。売り場は活気のある雰囲気づくりを心掛け、対面販売にて、その日おススメの魚、鮮度の良さや料理方法等の提案。

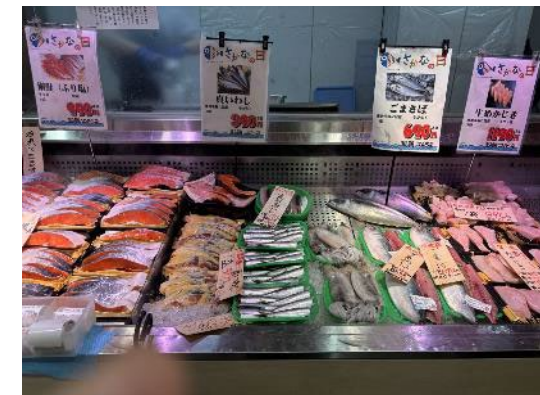
オイシックス・ラ・大地株式会社



株式会社中島水産



株式会社魚力



- 「さかなの日」に合わせ、水産物の販売イベントを開催。賛同メンバーをステージゲストに招待し、イベントを開催（川崎市中央卸売市場北部市場）
- 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成果を取りまとめた「鯛の鯛図鑑」を作成。さかなの日HP「おさかな関連の書籍」で一部公開（佐々木蒼大（学生））
- 令和5年11月4日の「いいさかなの日」に開催された「さかな文化祭」において、魚のヒレを使ったキーホルダー作り体験を開催（山辺恵美子（ウオヒレウロ子））

川崎市中央卸売市場北部市場

佐々木蒼大（学生）

ウオヒレウロ子



おさかなコンテンツのご紹介

**鯛の鯛
回かん**

佐々木蒼大さん作成「鯛の鯛図鑑」
(2冊)

「さかなの日」に開催いただいている佐々木蒼大さん（中野1年）が、魚の回し回し（回かん）である「鯛の鯛」について、80種以上の様々な魚の研究成果を取りまとめた「鯛の鯛図鑑」を作成されました。この図鑑では、生き物の体の部分の面白さ、食べる楽しみなどについて、写真と丁寧な文章の組み合わせで、楽しくお勉強いただけます。令和5年11月4日の「いいさかなの日」から「鯛の鯛」の魅力を伝える一冊として、魚の回し回し（回かん）の魅力を伝えています。

[図鑑を閲覧（pdfファイル）](#)

鯛の鯛図鑑
中野1年

佐々木蒼大さん作成「鯛の鯛図鑑」
(2冊)

「さかなの日」に開催いただいている佐々木蒼大さん（中野1年）が、魚の回し回し（回かん）である「鯛の鯛」について、80種以上の様々な魚の研究成果を取りまとめた「鯛の鯛図鑑」を作成されました。この図鑑では、生き物の体の部分の面白さ、食べる楽しみなどについて、写真と丁寧な文章の組み合わせで、楽しくお勉強いただけます。令和5年11月4日の「いいさかなの日」から「鯛の鯛」の魅力を伝える一冊として、魚の回し回し（回かん）の魅力を伝えています。

[図鑑を閲覧（pdfファイル）](#)

本物のウオヒレを使ったキーホルダー作り体験

