



おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

# 毎月3日から7日は さかなの日

もっと、さかなを食べよう！

さかなの日 ってなに？

日本の水産物の消費量は、減少傾向！

もっとさかなを食べてもらい、水産業を元気にしたい！

そこで、水産庁は「おいしい×サステナ=いい未来」を目指し  
毎月3日から7日を「さかなの日」に制定しました。

どんなことをしているの？

「さかなの日」を盛り上げるため、賛同メンバーを募集しています。  
賛同メンバーには、漁業関係者、流通・加工業、小売業、外食、  
地方自治体、学生グループなど、様々な業態の方々が参画！

賛同メンバー数は、1,100以上に！

賛同メンバーとともに、官民協働で水産物の消費拡大の取組  
を進めています



さかなクンやサザエさんも応援！

一緒に活動して下さる  
賛同メンバーを募集しています！

## 水産庁

お問合せは、水産庁 加工流通課 認証推進班 メール:sakananohi1137@maff.go.jp



# さかなを選んで食べることは、サステイナブル

気候変動による海水温の上昇等が、水産業に大きな影響を与えています。このため、資源管理を強化するとともに、これまで利用が進んでいなかった魚の活用を図る、新たな魚種の養殖業にチャレンジするなどの取組が進められています。



「さかなの日」ロゴマーク  
いいなクン

こうした水産物を選んで食べることは、水産業、水産資源の持続的な利用につながります。

## 「さかなの日」のコンセプトは、「さかな×サステナ」

さかなを選んで食べることによって、おいしい魚を未来につないでいきませんか。

### 取組事例を一部ご紹介

#### 海光物産(株)×(株)おやつカンパニー

おいしいのに、よく知られていない、食べづらいために、あまり流通しないコノシロ。

「さかなの日」の交流会をきっかけに、コノシロがたっぷり入ったスナック菓子を共同開発



最近の取組はHPをチェック！



#### キューピー(株)×静岡県漁連×静岡県

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」に取り組んでいます。

#### やさかなメニューコンセプト

やさいをたっぷり  
さかなといっしょに  
かんたんレシピで  
なにより美味しい健康ごはん



### 賛同メンバーになりませんか

#### 【登録するメリット】

- 1,100社以上の「さかなの日」賛同メンバーと交流・連携が可能に
  - ・新たな販売先の確保や新商品の開発
  - ・他産地との情報交換
  - ・加工・流通、小売・外食事業者へ直接、産地の現状やおいしさを伝えられる
- 水産庁SNS、農林水産省Xとコラボした情報発信や最新情報の入手が可能に
- 企業・組織の企業価値の向上、PRにも役立ちます！

【申込方法】  
申込書に記入し、  
メールで送付  
するだけ！

