

「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証 レジストレーションフォーム

企業・団体名	株式会社 ヤマサ脇口水産		
参加主体 (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 生産者・生産者団体	<input checked="" type="checkbox"/> 卸売	<input type="checkbox"/> 小売
	<input type="checkbox"/> メーカー	<input type="checkbox"/> 地方公共団体	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)
実証項目 (複数選択可)	<input type="checkbox"/> 売り場提案	<input checked="" type="checkbox"/> イベント提案	<input checked="" type="checkbox"/> メニュー・商品提案
	<input type="checkbox"/> その他(右に記入)	(鮪解体ショー)	
実証内容	テーマ	①マグロを通じた子供達への魚食普及活動 ②飲食店チェーンを通じた、魚食拡大への取組	
	時期 (開始時期～終了時期)	①平成24年4月～継続的に ②平成24年4月～平成25年10月末	
	取組内容	<p>子供から大人まで、下記のような取組をおこなうことにより、魚食拡大への取組に努めてまいります。</p> <p>①子供向けに県の魚の「マグロ」を良く知ってもらおうということで、小学校の総合学習の時間の使い方の提案として、地元の小学校に対して、マグロの授業の提案をいたし、弊社代表の脇口光太郎が自ら講師として学校に赴いております。</p> <p>授業では、マグロの種類、マグロの漁の方法、マグロにまつわる環境問題(資源管理)、世界の最先端の取り組み、持続性ある漁業を推進する動き～MSC等をお伝えすると共に、地元のマグロを解体し食していただきます。</p> <p>そもそも私たちが食する食物の中で、野生・天然の素材は最早、魚しかございません。農産品、畜産品は全て人間の手によって作りかえられているものばかりです。</p> <p>魚は野生・天然、まさに「天の恵み」であると思います。</p> <p>子どもたちに、天の恵みの価値を、そして野生・天然の味を、しっかり知っていただく活動を継続的に開催いたしております。</p> <p>これまでに国立大学法人 和歌山大学教育学部附属小学校をはじめ、地元小学校ではこれらの授業を実施しており、この活動を毎年継続的に実施していくことにより、子供達への食育活動につなげていきたいと考えております。</p> <p>②大人の消費拡大については、商品導入飲食店各店舗の責任者向けの研修を実施し、鮪への理解を深めていただきます。また、弊社生産現場の者も販売現場へ訪れ相互の交流を図ります。これにより、鮪についての知識を豊富に持った店舗スタッフが存在し、消費者に対して自信を持って説明ができ、商品の推奨が出来るようになることから、魚の消費拡大につなげていきます。</p> <p>飲食店の店頭では、和歌山フェアと銘打って、市場の様子や鮪がどのように獲れるのか？いつが旬なのか？お客様の評価・評判をPOPメニューを使いアピールすることによって消費者の鮪の消費拡大を目撃します。</p>	

企業・団体概要

会社・工場所在地	〒649-5312	和歌山県那智勝浦町大字宇久井1058-5	公表の可否 (可)
代表者氏名	脇口 光太郎		公表の可否 (可)
従業員数	10名		公表の可否 (可)
年間売上	3億円		公表の可否 (可)
ホームページ	<a href="http://www.nanki-maguro.com">www.nanki-maguro.com</a>		公表の可否 (可)
担当者	松本信彦		公表の可否 (可)
TEL	0735-54-2030		公表の可否 (可)
FAX	0735-54-2060		公表の可否 (可)
E: mail	<a href="mailto:n.okamoto@maguro-yamasa.com">n.okamoto@maguro-yamasa.com</a>		公表の可否 (可)