

食欲の秋に「さかなの日」を知ろう！水槽ではマアジやクロダイを展示

東京湾に生息する魚を間近で観察できる「東京湾の干潟と荒磯」「品川と海」は必見！
特設水槽にてクロダイも展示。「さかなの日」を知るきっかけになるパネル展示も実施。

【取組概要】

- ・ 東京湾でとれる魚を中心に、解説パネルを館内で掲示。また「クロダイのおいしさ認知向上プロジェクト」の一環として、クマノミルーム前水槽ではクロダイの展示と取り組みについて紹介(期間：10月1日～11月10日)。
- ・ 強化週間である「いいさかなの日」に合わせて、パネル展示をB1F「クマノミルーム」にて開催(期間：11月1日～11月10日)。

しながわ水族館

<https://www.aquarium.gr.jp/>



横浜市立大学 柴田典子研究室(マーケティング、消費者行動)

SDGs もったいないシールを救え！「おさかなアート大作戦」

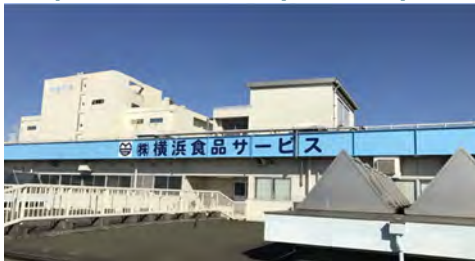
マーケティングと消費者行動論を学ぶ学生たちが、企業との産学連携で「余剰シール」を活用。
子どもたちに“楽しい”を届け、お魚への興味・関心を育みます！

【取組概要】

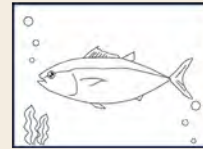
- お魚の容器に貼られる販促シールの改廃スピードの速さから余ってしまう余剰シール（もったいないシールと呼称）を活用し、余剰シールの問題提起と、子どもたちの魚への興味関心を育むことを意図して「おさかなアート大作戦」を企画・運営しています
- 「いいさかなの日」強化週間とその前後に、横浜市金沢区内の学童（放課後児童クラブ）9ヶ所、横浜市内保育園1ヶ所で個別に実施します

「SDGsもったいないシールを救え！おさかなアート大作戦」
概要（(株)横浜食品サービス「SDGsの取り組み」）

<https://www.yokosyoku.co.jp/company/sdgs/>



Step 01 台紙を選ぶ



Step 02 廃棄シールをちぎって貼る



Step 03 オリジナルのお魚を作る



大学生がアテンドし、子どもたちが「もったいないシール」を下絵付きの台紙に自由に切り貼り。
オリジナルの「お魚アート」を作成！

株式会社フォーシーズ ピザーラ

石川県 ご当地ピザ開発・販売



- ・ ピザーラ地産地消プロジェクトの一環として、石川県の水産物をピザーラで継続的に使用。
2年目の今年は「金沢甘えび」をテーマに、ご当地ピザとして開発・販売していきます。

【取組概要】

- ・ 石川テレビ放送様、海と日本プロジェクト様ご協力の下、ピザーラ地産地消プロジェクトの一環として、石川県の水産物を使ったご当地ピザを、継続的に開発・販売してまいります。
- ・ 24年は「輪島ふぐ」、そして今年25年は「金沢甘えび」を使ったピザを北陸学院大学（健康科学部・新澤祥恵教授）との産学連携で、学生のアイディアをベースにレシピ開発を12商品行いました。
- ・ 10月25日（土）・26日（日）に開催の北陸学院大学の学園祭にて最終選考に残った2商品
「金沢甘えびと加賀蓮根の和風ピザ～醤油麴仕立て～」
「金沢甘えびと五郎島金時のグラタンピザ
～とろ～りチーズ仕立て～」
をキッチンカーにて販売いたします。

北陸学院大学 × PIZZA-LA 地産地消プロジェクト

金沢甘えびと加賀野菜を使った
北陸学院大学 × ピザーラのコラボピザ!

栄光祭 2025 限定販売

醤油麹がつなく、和の極み!!
金沢甘えびと
加賀れんこんの
和風ピザ 醤油麹仕立て
1ピース ¥400

五郎島金時
和の旨み、とろける秋の贅沢!!
金沢甘えびと
五郎島金時の
グラタンピザ
とろ～りチーズ仕立て
1ピース ¥400

金沢甘えび
金沢湾で水揚げされる希少な甘えび。
「串い宝石」とも称される北陸の格上食材です。

海と日本プロジェクト in いしかわ

株式会社おやつカンパニー

低流通魚“コノシロ”を使ったスナック新商品をメディアに向けてPR

寿司ネタでもおなじみのコハダが成長した姿“コノシロ”。小骨が多いからと食べないなんて、もったいない！豊かな水産資源を未来につなげるため、身近なスナック菓子で魚を食べることから始めませんか？

【取組概要】



おいしいのに、よく知られていないために、あまり流通しなかったり、廃棄されたりしてしまう魚がいます。モットイナイおさかな活用計画は、そのような魚たちに光を当て、その魅力を発信することで、持続可能な漁業を応援するプロジェクトです。

低流通魚を使用したスナック菓子の販売により、低流通魚の活用促進、さらには地域漁業の活性化や生態系バランスの維持、フードロスの削減などの様々な課題を解決に導き、持続可能な漁業の実現に向けたチャレンジをしています。

株式会社フォーシーズ ピザーラ

神奈川県 ご当地ピザ開発・販売



- ・ ピザーラ地産地消プロジェクトの一環として、神奈川県の水産物をピザーラで継続的に使用。
横浜市立大学との産学連携にて生まれたアイディアを基に、ご当地ピザを開発・販売していきます。

【取組概要】

- ・ ピザーラ地産地消プロジェクトの一環として、神奈川県の水産物を使ったご当地ピザを、横浜市立大学との産学連携により開発・販売してまいります。
- ・ 横浜市立大学 国際商学部・高木俊雄教授のゼミ生から、地元の横浜市金沢区で獲れた「太刀魚と海苔」を使ったご当地ピザを提案・採用に至りました。
- ・ その後「金沢漁港」「柴漁港」を巡り、漁連の皆さまのご協力もあり「太刀魚と海苔」を加工できる状態までたどり着き、商品開発を経てご当地ピザが完成しました。
- ・ 11月1日(土)・2日(日)に開催の横浜市立大学の学園祭にてご当地ピザ「タチウオdeノリノリ」をキッチンカーにて販売致します。
- ・ フォーシーズ公式note 記事展開中

https://note.com/fourseeds1980/n/nb3cbad1e65db?sub_rt=share_sb

横浜市 金沢区 横浜市立大学 × PIZZA-LA JAPAN STANDARD

金沢区産タチウオと海苔を使った
横浜市立大学 高木ゼミ × ピザーラのコラボピザ!

浜大祭 限定

金沢区の海の恵み!
ふっくらタチウオ×風味豊かな海苔を使った
テリマヨ仕立てのご当地ピザ!!

タチウオdeのりのり
1ピース ¥600

金沢区産タチウオと海苔を使った
ふっくらタチウオ×風味豊かな海苔を使った
テリマヨ仕立てのご当地ピザ!!

金沢区産タチウオと海苔を使った
ふっくらタチウオ×風味豊かな海苔を使った
テリマヨ仕立てのご当地ピザ!!

金沢区産タチウオと海苔を使った
ふっくらタチウオ×風味豊かな海苔を使った
テリマヨ仕立てのご当地ピザ!!

シダックスコントラクトフーズ株式会社

魚への興味・関心をもつ食育の機会の提供や魚食推進を啓発

- ・ 受託先の保育給食施設にて、魚料理の提供を行い、魚への興味・関心をもつ食育の機会を提供
- ・ 受託先の高齢者給食施設にて、発行物で魚食を通じた健康づくりを啓発

取組概要 1. 保育給食施設

(1) 魚（タラ）への興味・関心をもつ機会の創出

- ・ タラ（マダラ：約80cm）の大的イラストを用意し、園児に大きさを体感してもらうなど、魚への興味・関心をもつ機会の創出

たら(まだら)

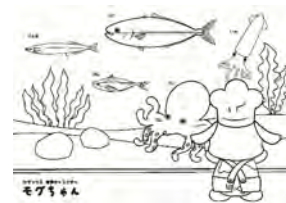


(2) さかな料理（タラ）の提供を通じて、魚料理に慣れ親しむ

- ・ 11月5日に、タラのもみじ焼きの提供と、「いいさかなの日」を紹介（ポスター掲示）



(3) さかなの日にちなんだぬりえ（2種）の配信（配布）



取組概要 2. 高齢者給食施設

(1) 魚食を通じた健康づくりを啓発

11月定期発行物で「いいさかなの日」を紹介し、高齢者の健康を支えるために魚の有用性を啓発

シダックスコントラクトフーズ株式会社

魚食を応援！「いいさかなの日」の啓発POP(卓上メモ)を提示！

受託先の給食施設で、「11月3～7日は、いいさかなの日」の啓発と魚食推進を目的としたレシピを紹介

【取組概要】



野菜たっぷり 鮭と野菜の 揚げ出し風

▼作り方はこちら



材料(2人分)

生鮭	2切 (200g)	めんつゆ	40g
塩	1.5g(小さじ1/4)	水	80g
片栗粉	9g(大さじ1)	ショウガ	5g
油	適量	大根	100g
マイタケ	100g	葉ネギ	2g
ホウレンソウ	100g		
ニンジン	40g		



ポイント

フライパン1つですでできる簡単メニュー! ふわっと広がる鮭の香り、大根おろしでさっぱり仕上げています。野菜をたっぷり使用し、食物繊維やビタミンも豊富! 秋が旬の鮭やきのこで季節の味覚を楽しめます

レシピ

シダックスの管理栄養士が監修した
1週間分の献立を365日お届けします。
お弁当にも活用できるおかずが満載!



公式
サイト

同志社大学 瓜生原葉子研究室

超ECO祭2025(イオンモールKYOTO)にて介入施策の実施(11/1~11/2)

魚食行動を促す取り組みとして、展示・ミニゲームを行うブースを出展します。来場された方に水産業の未来について楽しく考える機会を提供します。

【取組概要】



同志社大学 瓜生原葉子研究室のおさかな食べようチームです。

11/1~11/2にイオンモールKYOTOにて開催される超ECO祭2025にブース出展し、仮説に基づき魚食行動を促す施策を行います。

<ブース名：FISH PROTEIN for a Better Future>

普段、お魚食べてますか？お魚にはたんぱく質が豊富に含まれているんです！肉にも卵にも負けない、お魚の逞しい一面をお見せしましょう。そして、日々の食事に、一人暮らしでも楽に、おいしく魚を取り入れるコツをお伝えします。

富山県×魚津水族館×寿司といえば富山DAOコラボ企画

寿司ネタライブ魚津水族館 ～泳ぐネタから、握るネタ～

魚津水族館で、目の前の魚が“寿司になるまで”を「見て・知って・味わい」ながら楽しむ特別イベントを開催。水槽の中で生きる魚を“見る”から、職人が“握る”までを一気通貫で体験。

【取組概要】



その1 水族館で熟練寿司職人の実演を堪能

水槽を泳ぐ富山湾の魚を見学した直後に、熟練の職人が寿司を握る様子を間近でみることで、寿司へと変わる瞬間をライブで体験

全面アクリル製トンネルの富山湾大水槽の前で、魚津漁協特製の「浜汁」とともに、富山湾の旬を詰め込んだ「寿司6貫」を味わいます。

水槽越しに見た魚が握りとして登場する、まさに「泳ぐネタから、握るネタ」へ。

その2 漁師直伝！鮮度を保つ極技を目撃

魚の鮮度を極限まで保つプロの技術(脱血・神経締め・胃洗浄)を魚津漁協の現役漁師に紹介いただきます。

漁と寿司をつなぐ”見えないプロの手仕事”を学びます。

その3 高校生発！NFT×寿司ネタスタンプラリー



イオンリテール(株)×JF全漁連

愛媛県産みかんぶり・みかん鯛の取組みPRイベントを実施

愛媛県のブランド魚「みかんぶり」「みかん鯛」の魅力を、地域の子供たちの力で発信！宇和島市立吉田小学校で実施した「みかん魚アートチャレンジ」で最優秀賞を受賞した作品を販促シールに採用。

11月5日(水)イオンスタイル品川シーサイド店 パブリシティ実施予定

登壇者： 調整中（全漁連・愛媛県・ほか）

【取組み概要】 愛媛県産みかんぶり、みかん鯛の取組み

宇和島市立吉田小学校にて実施した「みかん魚アートチャレンジ」で最優秀賞を受賞した作品は販促シールに採用。採用された児童を店頭取材会店舗に招き、生産者団体の職員と商品PRを実施する予定です。



イオンリテール株式会社

ブルーカーボン×ブダイメンチカツの新発売

藻場の回復・保全に向けて磯焼けの主犯である植食性魚類であるブダイの有効利用活用の取組み。
ブダイ肉の特徴である磯臭さを香辛料でマスキングする事でおいしいメンチカツに仕上げた。

【取組み概要】（新商品）「ブダイメンチカツ」の11/5～新発売予定
植食性魚類であるブダイを原料としたメンチカツを販売する事で、
ブルーカーボン生態系の維持の一助になる可能性がある。



品名：ブダイメンチカツ4枚
商品規格：45g×4枚 本体売価：298円



**磯焼け主犯
(ブダイ)**

ハウス食品(株)×イオンリテール(株)

人気の銀鮭とブロッコリーシチュー提案で広がる魚食の魅力

さかなの日の認知度向上と消費拡大が課題の中、さかなの日推進パートナーのハウス食品(株)さまとイオンリテール(株)でパートナー間のコラボ企画でさかなの日の認知度UPを目指す

人気の骨取り銀鮭を、TI値が上がるシチュー提案で家庭料理の機会増加に寄与する。

【取り組み内容】

- ①11/7(金)～11/9(日)期間 チラシ掲載(連動メニュー提案)
- ②オンパックMDシールでメニュー提案を実施する。
- ③関連販売:ハウス食品(株)北海道シチュークリーム
- ④SNS発信(ハウス食品(株)さま公式)



株式会社オリーブの木

日本かまぼこ協会 推薦

「マンガでわかる！魚たんぱく健康革命」 事前割引販売のお知らせ

本マンガ冊子を通じて「魚たんぱく」の真価を広く伝え、日本全国の子どもから高齢者までの健康づくりに貢献してまいります。



A5判／24ページ
一般販売価格：450円(税別)

■業界向け限定 注文受付中 2025年11月14日締切り

魚たんぱくで健康寿命を延ばそう！

かまぼこ、ちくわ、はんぺん、さつま揚げ…

実は刺身よりも凄かった！水産練り製品(すり身)の知られざる真価

- 消費者への配布による かまぼこ・ちくわ等の需要喚起
- イベントでの活用による 食育効果
- 高齢者への啓発による 健康寿命延伸への寄与
など、魚たんぱくの啓蒙ツールとしてご活用くださ

マンガ冊子の内容はこちらから確認できます➡

※QRコードからご覧になれない場合は下記にご連絡ください
プリントアウトしてお送りいたします

株式会社オリーブの木 担当：坂本
saka@olivetree.co.jp
090-6470-5979



川崎市中央卸売市場北部市場



11月はいいさかなを食べよう！ あら汁を食べて余すところなくサステナ！

北部市場 食彩まつり さかなの日賛同メンバ「あつまれ！ おさかなの海」とのコラボレーションによる北部市場マスコットキャラクターの愛称を発表！ 今年もやります！ まぐろの解体ショー

【取組概要】開催日時：令和7年11月8日（土）8～11時、場所：水産物低温卸売場

川崎市中央卸売市場北部市場全体の祭りとして実施する「食彩まつり」の一環として、水産物部では「11月^{1 1 3 ~ 7}はいいさかなを食べよう！」と銘打って、賛同メンバー「あつまれ！ おさかなの海」佐藤香代子氏デザインによるマスコットキャラクターの愛称発表&授賞式、まぐろの解体ショー、あら汁の販売など盛りだくさんで実施。今回から、川崎冷蔵株式会社、浜一運送株式会社も賛同メンバーになり、超低温体験、会場設営などで連携します。



小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会

地域の力を集結し、未・低利用魚の「ウツボ」を新たな名産品へ！

未・低利用魚の「ウツボ」を漁獲し、地域の飲食店と連携し、新たな小田原の名産品にする取組みを行います。

【取組概要】

ウツボはこれまで、網にかかった際に噛みつく危険性や、骨が多く捌きにくい等の理由で、用途が限られる「未・低利用魚」の側面がありました。一方、ウツボは食味の評価が非常に高く、名産品化されている地域もあります。こうしたことから、小田原市でも、漁業者・水産加工業者・飲食店らと連携体制を構築し、新たな小田原の名産品として飲食店で提供を行い、ウツボの価値を高める取組（ウツボフェア）を行います。

おだわらウツボフェア開催！
開催期間：2025年11/17月⇒11/30日



今だけ、
海の隠れた至宝。
ウツボが美味しい！
隠れた美味。この季節の贅沢をどうぞ。

**アンケートに答えて
抽選で 5,000円相当の
お食事券をプレゼント！**

フェア実施店でウツボ料理をご注文いただいた方にアンケートを実施。お答えいただいた方の中から抽選で5,000円相当のお食事券をプレゼントします。

参加店舗 小田原駅周辺：海鮮茶屋 魚屋、彩海亭 割 小田原港周辺：地魚園結し 小田原港、さじし食室、かしわ水産、めし屋やまや

主催：小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会
協力：小田原地魚大作戦協議会 健やかな食のまち小田原推進協議会

小田原漁業エリア



小田原地魚大作戦協議会 presents!
**ウツボが食べられる
お店6選**

小田原駅周辺及び小田原港周辺の飲食店から6店舗が参加！「小田原産」のウツボを美味しく食べていただくため、各店で趣向を凝らし新メニューを用意しました。今しか食べられない美味、是非各店でお楽しみください。

1	2	3
海鮮茶屋 魚屋 「小田原の魚」として、1番に名前が挙がるほどの有名な産地「魚屋」の魚屋。日利時が中心で、小田原の新鮮な魚を仕入れ、地元産品を多く取り扱っています。 場所：小田原駅前 1-1-1 小田原駅前 電話：0455-24-1187 Instagram: @utsubo	彩海亭 割 小田原産の新鮮な魚と地元産品の「彩海亭」野菜を中心とした創作和食。全国から選りすぐりの食材を使用。本気で出すので大人気。地元産品を多く取り扱っています。 場所：小田原駅前 2-1-1 電話：0455-24-4353 Instagram: @utsubo	地魚園結し 小田原店 魚屋が豊富な小田原産の新鮮な魚を仕入れ、地元産品を中心に、小田原産の新鮮な魚を中心とした創作和食。全国から選りすぐりの食材を使用。本気で出すので大人気。地元産品を多く取り扱っています。 場所：小田原駅前 1-1-1 小田原駅前 電話：0455-24-1187 Instagram: @utsubo
さじし食室 小田原産の新鮮な魚と地元産品の「さじし」野菜を中心とした創作和食。全国から選りすぐりの食材を使用。本気で出すので大人気。地元産品を多く取り扱っています。 場所：小田原駅前 1-1-1 小田原駅前 電話：0455-24-1187 Instagram: @utsubo	かしわ水産 小田原産の新鮮な魚と地元産品の「かしわ」野菜を中心とした創作和食。全国から選りすぐりの食材を使用。本気で出すので大人気。地元産品を多く取り扱っています。 場所：小田原駅前 1-1-1 小田原駅前 電話：0455-24-1187 Instagram: @utsubo	めし屋やまや 小田原産の新鮮な魚と地元産品の「めし屋」野菜を中心とした創作和食。全国から選りすぐりの食材を使用。本気で出すので大人気。地元産品を多く取り扱っています。 場所：小田原駅前 1-1-1 小田原駅前 電話：0455-24-1187 Instagram: @utsubo

CONCEPT
知られざるウツボの魅力。調理の難易度の高きから、一般に出回ることが少ないウツボ。独特な見た目は食感に負けない「美味しい」魚ということを知っていますか？ウツボの皮と身の間はコラーゲンが豊富に含まれており、プルプルとした食感ととろりとした弾力があります。栄養価も非常に高く、良質なタンパク質、カルシウム、鉄分も豊富です。

小田原漁業エリア



**アンケートに答えて
5,000円相当の
お食事券をプレゼント！**

フェア実施店でウツボ料理をご注文いただいた方にアンケートを実施。お答えいただいた方の中から抽選で5,000円相当のお食事券をプレゼントします。

全国漁業協同組合連合会(JF全漁連)

第11回Fish-1グランプリ(2025年度)の開催

Fish-1グランプリは、2013年度より開催し、今回で11回目を迎えます。昨年度は合同開催のイベントと合わせて約7.4万人の来場がありました。今回は会場を3年ぶりに都立日比谷公園に戻し、開催致します。

【取組概要】



名 称	第11回 Fish-1グランプリ (2025年度)
開催日	2025年11月30日 (日)
会 場	東京都立日比谷公園にれのき広場 (東京都千代田区) ※SAKANA & JAPAN FESTIVAL (魚ジャパンフェス) 2025 in 日比谷公園との同時開催
主 催	国産水産物流通促進センター 構成員 全国漁業協同組合連合会
URL	https://www.pride-fish.jp/F1GP/



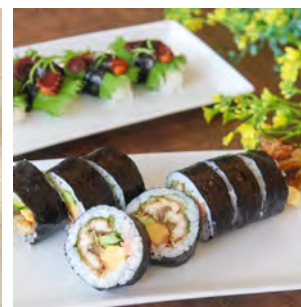
出場団体名 :
JFみやぎ/戸倉SeaBoys
料理名 : 漁師が丸ごと包んだ! 海の幸ごちそうタコス



出場団体名 : JF敦賀市
(JF福井漁連)
料理名 : ふぐ唐、タイ刺盛り高級ふぐラーメン〜屋台ラーメンの地、敦賀より〜



出場団体名 : 第45回全国豊かな海づくり大会大阪府実行委員会 (JF大阪漁連)
料理名 : 魚庭の海づくり井



出場団体名 : JF兵庫漁連/JF兵庫女性連
料理名 : あなごの天ぷら巻き寿司 明石だこのやわらか煮握り寿司



出場団体名 : JF岡山漁連
料理名 : 岡山黒鯛サンド&すじ青のりコロケサンド〜海の幸チャウダースープを添えて〜



出場団体名 : (株)門林水産
料理名 : かきのタレ焼き井



出場団体名 : 日光水産(株)
料理名 : シーステーキ井



出場団体名 : 中島水産(株)
料理名 : 白寿真鯛O (ゼロ)〜未来へつなぐ、まると3色井〜