

重点魚種の選定の考え方

「さかなの日」賛同メンバー等からのご提案を踏まえ、

- ✓ 広域的な連携・展開による需要拡大効果が期待できる魚種
- ✓ 一定の供給量が確保されており、持続的な利用が見込まれる魚種
- ✓ 消費拡大に向けた課題や解決の方向性が比較的明確な魚種

を対象として選定。

⇒重点的な情報発信、企業間マッチング、商品開発等を推進。

重点魚種

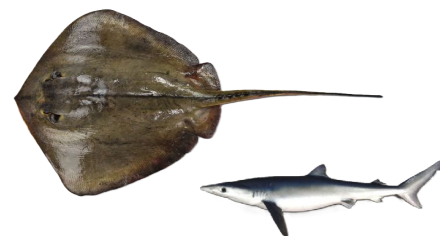
アイゴ



ボラ



アカエイ(板鰐類)



シイラ



アイゴ

漁獲後の速やかな
処理で超美味しい魚



特徴・魅力

- ・海藻の食害の一員と指摘。
- ・漁獲後の速やかに内臓をとり、締めると身に臭みは広がらない。
- ・とげに毒があるので注意。
- ・透明感のある上品な白身。

調達情報

- ・産地：瀬戸内海、太平洋(九州～関東)、東京湾など
- ・漁法：定置網、刺し網など
- ・漁獲時期：周年
- ・食文化：沖縄県、徳島県及び岡山県の一部地域では好んで食べる

メニュー例



加工形態

- ・フィレ、切身（冷凍、冷蔵）

ボラ

イメージ改善で
価値向上が期待



特徴・魅力

- ・江戸時代には高級魚であったが、近年は河川に生息していることから臭みがあるイメージで低評価。
- ・鮮やかな血合いと白身が美しい。

調達情報

- ・産地：瀬戸内海、太平洋(九州～関東)、東京湾など
- ・漁法：定置網、刺し網など
- ・漁獲時期：周年。冬が旬。
- ・食文化：近年は好んで食べられていない

メニュー例

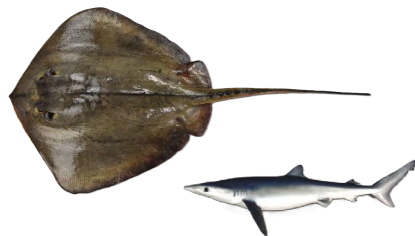


加工形態

- ・フィレ（冷凍、冷蔵）

アカエイ(板鰐類)

食文化の
再構築



特徴・魅力

- ・アカエイは江戸でも食べられてきたが、食文化が衰退。
- ・アカエイはアサリ等の貝類を、サメ類は漁獲した魚を食べる食害が指摘。
- ・アカエイは軟骨の歯ごたえ、サメ類はクセのない白身。

調達情報

- ・産地：瀬戸内海、太平洋、東京湾など
- ・漁法：刺し網など
- ・漁獲時期：周年
- ・食文化：食文化が衰退。

メニュー例



加工形態

- ・切身（冷凍、冷蔵）、サメ類はすり身

シイラ

ハワイではマヒマヒ、
高級魚



特徴・魅力

- ・近年、漁場が北上し、北海道でも大量に漁獲。
- ・ハワイではマヒマヒと呼ばれる高級魚。クセのない白身。
- ・ヒスタミンの発生を抑制するため、漁獲後速やかに鮮度保持が必要。

調達情報

- ・産地：全国
- ・漁法：定置網、シイラ漬け等
- ・漁獲時期：周年
- ・食文化：長野県など山間部でも食す

メニュー例



加工形態

- ・切身（冷凍、冷蔵）、

魅了ギョ・マップ

「さかなの日」賛同メンバーから、以下の魚種の提案があり、各地で取組が実施・検討されています。

今後、これらの魚の情報を整理し情報発信していきます。

【提案魚種】

アイゴ、アカエイ、ボラ、シイラ、コノシロ、ブダイ、ニザダイ、メジロザメ等のサメ類、スズキ、アカシタビラメ、アカガイ、トリガイ、マダイ、春のブリ、ヘダイ、イスズミ類、ネズミザメ、ヤナギノマイ、小型のエボダイ

