

# 令和5年度水産物消費拡大施策 の取組報告について

---

令和6年3月29日

水産庁

# 1. 令和5年度水産物消費拡大の取組方針

令和4年度に引き続き、健康増進効果や旬のおいしさ、資源管理や環境配慮への取り組みを認証する水産エコラベルの情報発信等の「水産物の消費機運を高める方策」及び簡便性に優れた商品の開発等の「水産物のマイナステ性を払拭する方策」を柱として、水産物の消費拡大に取り組むこととし、復興地域の水産物を含めて、水産物全体の消費拡大を目指すこととする。特に水産物の消費拡大に向けた取組を官民協働で推進するために令和4年10月に制定した「さかなの日」の定着を図ることとする。

## 2. 分野別の取組

### (1) 水産物の消費機運を高めるための方策

#### ①一般消費者向けの取組

### 「さかなの日」の取組の推進について

- 令和4年10月に、民間企業等における水産物の消費拡大の取組を推進するために「さかなの日」を制定した後、令和6年2月末日時点で、「さかなの日」賛同メンバーは835にのぼり、その業態は、小売、コンビニエンスストア、百貨店、食品製造メーカー、外食、水産関係（漁業者・卸・仲卸・鮮魚店等）、料理教室、メディア、地方公共団体、民間団体、個人等多岐に渡る。
- 各賛同メンバーにおいては ①大手量販店による低・未利用魚や認証取得水産物の販売②コンビニエンスストアでの「さかなの日」のロゴを活用した魚総菜の販売③飲食店等による国産天然魚のフェアの開催④ECサイトによる低・未利用魚や加工段階で廃棄される部位の商品化⑤食品メーカーによる魚介類に合う調味料の開発⑥水産卸売市場での魚にちなんだイベント開催等、水産物消費拡大に向けて、様々な取組を実施。
- また、水産庁においては、
  - ①「さかなの日」アンバサダーであるさかなくんによる魚や魚食の魅力に関する情報発信に加え、「ハロー！プロジェクト」所属タレントの中から魚好きメンバー6名を「さかなの日」応援隊に任命し、魚食に関する情報を発信するなど、取組を更に強化。
  - ②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」を新たに創設。
  - ③「さかなの日」公式ウェブサイト等により「さかなの日」及び賛同メンバーの取組等を情報発信するほか、SNS（農林水産省X（旧Twitter））への投稿や「さかな文化祭」等のイベント出展等を通じ、魚食普及のための情報を発信。



「さかなの日」ロゴ



「さかなの日」アンバサダー  
さかなくん



「さかなの日」応援隊



「#さかな料理部」



「さかなの日」公式ウェブ  
サイトによる情報発信

## Fish-1グランプリの開催

- 令和6年1月21日に、池袋西口公園野外劇場 グローバルリング シアターにおいて、国産水産物の魅力等の情報発信を行う、全国規模の魚食普及イベントである「Fish-1グランプリ」を開催し、約1万5千人の一般消費者等が来場。
- 同グランプリでは、プライドフィッシュ(魚の本当の美味しさをもっと沢山のの人に知ってもらうために地元漁師が自信を持って勧める魚)をはじめとする国産水産物を使った料理コンテストを開催し、今一番おいしい魚の丼ぶり・鮨セット・総菜パン・カレー(7種類)の販売及び投票によるコンテストを実施、グランプリ商品等を選出。
- また、さかなクン・全漁連及び水産庁職員による「プライドフィッシュ10周年×さかなの日×さかなクン」ステージを実施し、クイズを交えて「さかなの日」等の魚食普及の取組を紹介するとともに、水産庁「さかなの日」ブースでは「さかなの日」及び「さかなの日」賛同メンバーの取組に関する情報発信や魚・食育・持続可能な水産物をテーマにした賛同メンバーによる出前授業等を実施。



泉州真穴子の天井(JF大阪漁連)



ステージイベントの様子(右端がさかなクン)



水産庁「さかなの日」ブースの様子



賛同メンバーによる出前授業の様子

## 水産エコラベルの普及推進

- 日本を代表する国際水産見本市であるインターナショナルシーフードショー(令和5年8月23日～25日 東京 ビックサイトで開催、来場者数約2.4万人)において、水産エコラベル認証・認証取得事業者の取組や認証製品のPRを実施。
- 日本発の水産エコラベル認証であるMEL(マリン・エコラベル・ジャパン)に関して、インフルエンサー(1MELアンバサダー15人・総フォロワー数約30万人)を通じたSNSでの情報発信により、MEL及びMEL認証製品について、消費者の認知度向上を促進。



## ②子供・若者向けの取組

### 学校給食等に係る取組

- 学校給食等に携わる管理栄養士等向けに、ブリ・サワラ等の魚1匹を丸ごと使用した実用的な調理実習を実施。また、学校給食関係者・栄養教諭等向けに給食に適した魚の捌き方・調理技術、魚の栄養特性、魚の有用性等の講義を実施し、学校給食における献立の食材に国産水産物の使用を推進。(延べ約230人に対して実施)





## 小売・外食事業者への取組

○小売、外食、流通事業者等を対象にして、水産物利用の促進を目的として、

- ①貴重な地域資源を生かした起業活動・海業・地域課題の解決に取り組む方々を講師に迎え、これまでの現場経験・ノウハウをもとに、国産水産物の販売・取扱・商品開発・発信等に資するセミナーを実施。
- ②消費者に魚や魚食への理解を深めてもらうため、小売等の場において魚食の重要性や魚にまつわる情報、環境への配慮等の情報を消費者に提供するための知識や効果的で伝わりやすく案内・指導するための方法のレクチャー等を実施。  
(延べ約1,100人に対して実施)



## 海の宝！水産女子の元気プロジェクトによる取組

- 水産女子メンバーの活動、イベント情報や魚料理レシピを水産女子InstagramやFacebook等を通じて発信。
- 第62回農林水産祭「実りのフェスティバル」に出展し、水産の世界で活躍する様々な女性の紹介を通じて、水産業の魅力を紹介。



## (2) 水産物のマイナステ性を払拭するための方策

- 新型コロナウイルスを契機とした「新しい生活様式」による消費者の内食需要に対応するため、水産物提供事業者における水産物のマイナステ性を解消する簡便性に優れた商品開発等に係る取組を支援。令和5年度は、6件の取組を支援。
- ①未利用魚を活用し「解凍するだけ、加熱するだけ」の簡便な冷凍加工品セットを開発し、サブスクにより安定的に提供。
- ②漁業と農業の連携により、高鮮度の愛媛県マダイと青唐辛子を組み合わせた、簡便でご飯がすすむ「おかず味噌」を開発。
- ③利用されずらい茎わかめを有効活用した簡便な商品として、風味豊かなパスタソースやパンや肉にも合うバターを開発
- ④サステナブルな漁業に取り組む漁業者と海を守る活動を応援したい消費者をつなぎ、環境に配慮して漁獲した水産物のブランディング・情報発信を行うとともに、消費者が簡便に調理・食事・保存できるアヒージョのミールキット等を開発
- ⑤地元青森で漁獲された高鮮度な本マグロ・イカ等を使用し、簡便で高品質かつリーズナブルな「海鮮丼具材セット」を開発 等



①未利用魚冷凍加工品セット



②マダイのおかず味噌



③茎わかめのパスタソース・バター



④ミズダコのアヒージョ・パスタソース



⑤海鮮丼具材セット

## 被災地水産加工業者への支援の取組(R5)

### 外食等を活用した情報発信

#### ・外食店でのフェア開催

首都圏や関西圏等の飲食店において被災県産水産加工品を取り扱ってもらい、100店舗以上で消費を促進するとともに情報発信を実施。

(令和5年11月、令和6年1月～2月)



#### ・各地鮮魚小売店でのフェア開催

関西地方を始めとした鮮魚小売店にて、被災県産水産物の販売イベントを開催。

(令和5年9月1日～12月24日)



### 食材ECサイト等を活用した情報発信・利用促進活動

・特設サイト「UMIUMA」「&Fish」における被災県産水産物の紹介や販売による、消費を促進する取組を支援。

・「UMIUMA」を通じた被災地水産物の発信効果を高めるため、「うみうまキャプテン」によるCM放映。



### Webプロモーション等を活用した外国人向け情報発信活動

#### ・外国人向け情報発信マガジンの活用

在日外国人、訪日外国人に向けて三陸常磐各地の水産加工品がどのような想いで作られているかの記事や安全性を生産地域の観光情報を交えて情報発信。



## 福島県産水産物の風評払拭への取組(R5)

### 大手量販店における「福島鮮魚便」の常設販売

・東京都・埼玉県・神奈川県・群馬県・宮城県の大手量販店において、「福島鮮魚便」として常設で販売(16店舗)。

・さらに、常設販売に向けて、名古屋・大阪にて、試験設置。

・専門の販売スタッフが対面販売により試食等で安全・安心と美味しさをPR。



### 流通拡大実証試験

・県外での流通量拡大及び販路拡大のため、県内加工流通グループが実証試験として、福島県産水産物を遠隔地へ共同出荷する取組みを行い、主要消費地市場における福島県産水産物の地位向上を図った。

### 朝市等イベント開催支援

県産水産物利用拡大のため、産地市場の朝市等イベントの開催を支援し、各団体合計38回実施。



中之作 朝市の様子

### 消費者の「安心」と科学的な「安全」とのギャップを解消

・特設サイト「おいSeafood」において、消費者が福島県産水産物の安全性や魅力といった産地の情報等を発信。



## &lt;対策のポイント&gt;

水産物の消費拡大及び機運の醸成を図る取組を実施するために必要な取組を支援します。

## &lt;事業目標&gt;

- 魚介類（食用）の年間消費量（46.4kg/人〔令和9年度まで〕）

## &lt;事業の内容&gt;

## &lt;事業イメージ&gt;

## 1. 新生活様式対応型水産物消費拡大支援事業

「新しい生活様式」の下での消費者の内食需要等に対応した水産物提供事業者等が行う内食等における調理の手間等の水産物のマイナス特性を解消する簡便性に優れた商品や提供方法等の開発・実証を行うための取組を支援します。

## 2. 魚食普及推進事業

消費者向けに、Fish-1グランプリ等による国産水産物の魅力や「さかなの日」等の情報発信や国産水産物の学校給食への利用を促進する学校給食関係者等向けの講習会の開催に加え、子供に魚食を浸透させるため、栄養教諭等が行う魚食に関する指導のための取組を支援します。

## 1. 新生活様式対応型水産物消費拡大支援事業



## 2. 魚食普及推進事業

- 国産水産物の展示・発表会の開催
- 学校給食関係者等向けのセミナーの開催
- 栄養教諭等が活用する魚食に係る資材の作成・研修会の開催
- 小売・外食事業者向け研修会

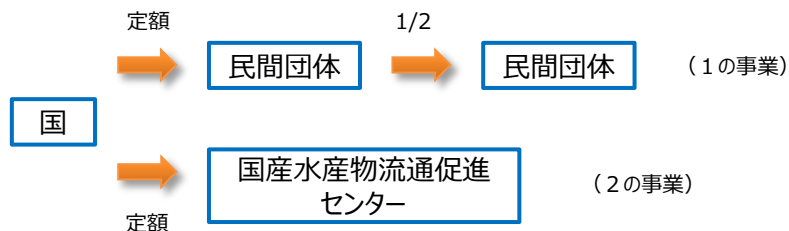


【学校給食向け講習会】



【Fish-1グランプリ】

## &lt;事業の流れ&gt;



[お問い合わせ先]

水産庁加工流通課 (03-6744-2350)



## <対策のポイント>

水産物需要を喚起し、持続可能な水産物の消費拡大を図るため、**魚食普及活動**や**消費者等に向けた情報発信**を支援します。

## <政策目標>

魚介類（食用）の年間消費量（39.8kg/人〔令和14年度まで〕）

## <事業の内容>

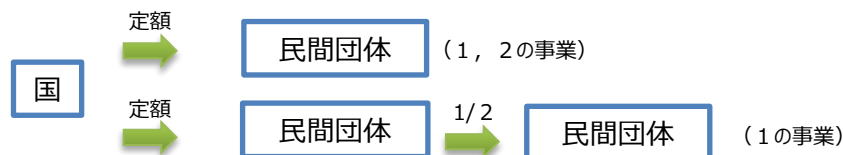
### 1. 魚食普及活動の推進

国産水産物の学校給食への利用を促進する学校給食関係者を対象とした講習会の開催、学校等における魚食に係る指導に必要な教材の作成、体験型の魚食に関する出前・課外授業の開催を支援します。

### 2. 官民協働による水産物の消費拡大の取組の推進

「さかなの日」賛同メンバーの連携を図るための取組やFish-1グランプリ、ウェブサイト等による「さかなの日」賛同メンバーの取組、国産水産物の魅力、持続可能な水産物の情報発信を支援します。

## <事業の流れ>



## <事業イメージ>

### 1. 魚食普及活動の推進

魚食に親しむ機会を作る



- ・給食関係者に対する講習会の開催
- ・栄養教諭等が活用する魚食指導教材作成
- ・体験型の魚食授業の開催

### 2. 官民協働による水産物の消費拡大の取組の推進

「さかな×サステナ」をコンセプトとする「さかなの日」等の官民協働による水産物消費拡大の取組の定着



- ・「さかなの日」賛同メンバー交流会の開催
- ・「さかなの日」賛同メンバーの取組の情報発信
- ・国産水産物の魅力や持続可能な水産物の情報発信



持続可能な水産物の消費の拡大



# 持続可能な水産加工流通システム推進事業のうち 水産加工連携プラン支援事業

【令和6年度予算概算決定額 556（－）百万円の内数】

## <対策のポイント>

国民への水産物の安定供給に重要な役割を果たす水産加工業が直面する原材料不足や人手不足、経営力向上といった課題の解決に向け、**生産・加工・流通・販売を含むサプライチェーン上の関係者や金融機関等の専門家の連携による水産加工・流通の取組を総合的に支援**し、水産加工業の生産力向上と持続性の両立を図ります。

## <政策目標>

魚介類（食用）の年間消費量（39.8kg/人〔令和14年度まで〕）

## <事業の内容>

### 1. 加工流通等連携プラン策定支援事業

生産者、加工・流通業者、販売事業者、金融機関等の専門家による連携協議会の立ち上げや、連携協議会による水産加工・流通の課題解決に向けたプラン策定・審査等を支援します。

### 2. 加工流通等連携プラン・スタートアップ支援事業

認定を受けたプランに基づく以下の取組を実行するために必要な経費を支援します。

ア. 資源状態の良い魚種への原材料転換等により原材料不足に対処し環境負荷の少ない原材料調達を行う取組

イ. ICTやDX等の先端技術、高品質な商品作り等による生産性を向上する取組

ウ. 流通の効率化、作業自動化等を通じて人手不足を解消し無駄のない持続的な供給体制を構築する取組

エ. その他持続可能な水産加工流通業の実現に資する取組

## <事業の流れ>

定額

国



民間団体

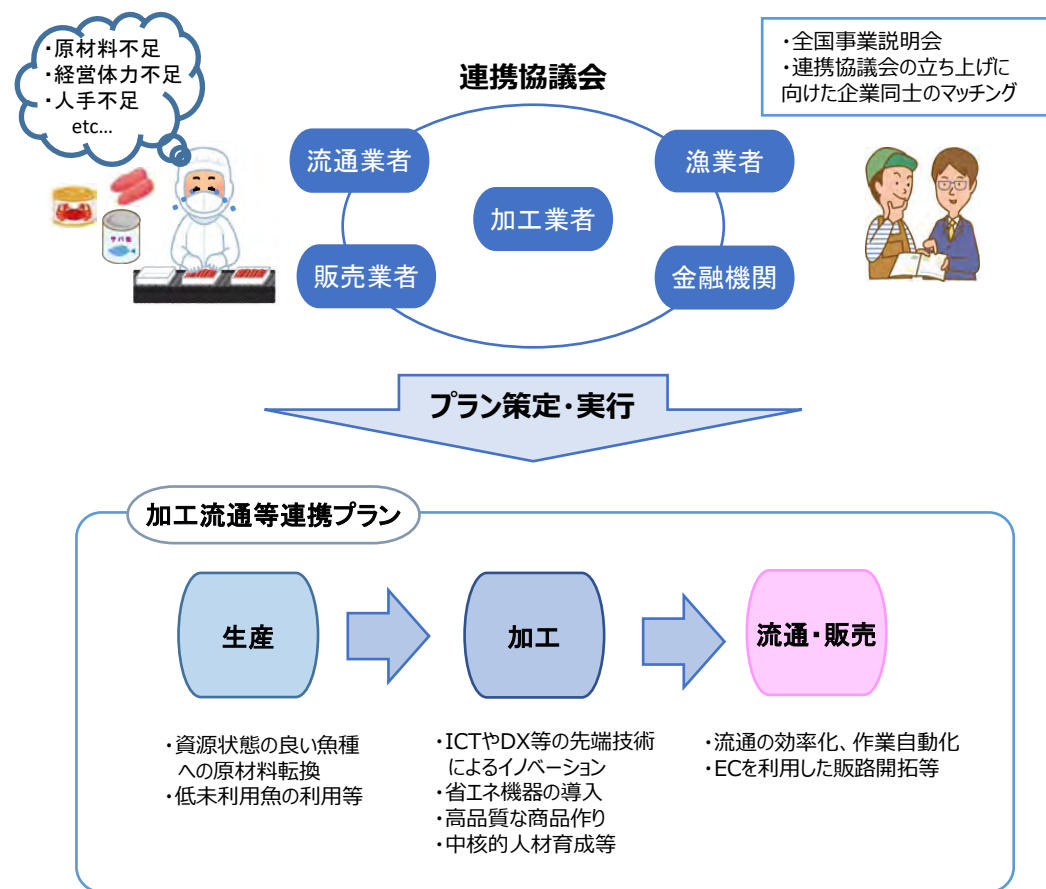
定額、1/2



民間団体

（1、2の事業）

## <事業イメージ>



【お問い合わせ先】

水産庁加工流通課（03-3591-5612）