



令和3年度水産物消費拡大施策 の取組報告について

令和4年3月16日

水産庁

水産物の消費量の継続的な減少、新型コロナウイルスの影響による内食需要の拡大など近年の水産物消費の変化に対応し、官民協働の水産物消費拡大体制を整備し、水産物のマイナス特性の払拭及び消費機運の向上に向けた取組や魚食普及の取組を推進する。

◆水産物消費拡大に向けた体制整備

- ・我が国における水産物の消費拡大を戦略的に官民協働で推進するため、「水産物消費拡大実行計画会議」を9月に立ち上げ。
- ・賛同企業等が取り組む水産物の消費拡大に向けての取組の効果的な連携を行い、消費者に幅広く定着させることを目的に「さかなの日推進委員会」を10月に立ち上げ。

◆新生活様式対応型水産物需要拡大支援事業

- ・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特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。
- ・今年度は、以下の3件の事業者の開発・実証を支援。
 - ①国産水産物を活用したプレミアムなシーフードミックスを実店舗及びECでの販売、料理教室でのレッスンに活用
 - ②形不揃い等により市場流通外のホタテや加工端材を活用したミールキットの開発、実店舗及びECでの販売
 - ③未利用魚等を活用した冷凍製品の開発、SNSを活用した広告展開



◆魚食普及推進事業

(1) 全国規模の展示・発表会「おうちでFish-1グランプリ」の開催

- ・新型コロナウイルス感染症の影響により、インターネットで「おうちでFish-1グランプリ」を開催(11月1日～30日)。プライドフィッシュや地魚を使った丼ぶり・炊き込みご飯(10商品)とおかず・おつまみ(5商品)の販売・ネット投票によるコンテストを実施。

(2) 小売・外食事業者向け研修会の開催

- ・小売、外食、流通事業者等を対象に各事業者の水産物利用の促進を目的として、水産庁公認「水産女子」を講師に迎え、女性ならではの視点による活動、商品開発、現場の情報発信、今後の課題等についての研修会を実施。

(3) 学校給食関係者・栄養士等向けおさかな講習会等の開催

- ・学校給食関係者・栄養士等向けに給食に適した魚の調理方法の実用的な調理実習、魚の栄養特性や天然・養殖の違い等を講義し、給食献立食材に国産水産物を使用するための情報提供を実施。



◆日本発の水産エコラベル普及推進事業

- ・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において水産エコラベル認証を取得した事業者のブース出展を支援(11月8日～10日)。
- ・日本発の水産エコラベル認証であるMELIについてインスタグラムを活用し、消費者の認知度向上を促進。



被災地水産加工業者への支援の取組(R3)

外食等を活用した情報発信

・大手寿司チェーンでのフェア開催
「東北三陸うまいもん市」の商材として被災県産水産加工品を取り扱ってもらい、全国約610店舗で消費を促進するとともに情報発信を実施。



(令和4年2月9日～20日開催。)

・首都圏 鮮魚小売店でのフェア開催
首都圏 鮮魚小売店にて、被災県を中心とした水産加工品の販売イベントを開催。

(令和4年1月14日～1月27日、5店舗にて開催。)



食材ECサイト等を活用した情報発信・利用促進活動

・事業特設 WEBサイト「UMIUMA」上で被災県水産加工品(しめ鯖、ホヤなど)を用いたレシピ紹介。

・EC販売サイト「UMIUMART」にて被災県水産物の販売を行い、水産加工品の消費促進する取組を支援。



ほやの和風塩バターパスタ 金華さば漬け丼

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(R3)

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・群馬県・宮城県の大型量販店において、「福島鮮魚便」として常設で販売(14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安全・安心と美味しさをPR。



【絶品！福島！水産加工品開発プロジェクト】

- ・水産加工業者等のグループに対し、「売れる商品」へのブラッシュアップから新たな販路獲得までの一貫した支援を通して、福島県の新たな特産品となりうるブランド商品の創出を目指すプロジェクトを実施。
(・新商品発表会: 令和4年2月10日)



常磐もの 一夜干し

社員食堂への福島県水産物の提供

- 県産水産物利用拡大のため、社食等においてイワシ(開き)、サバ(フィレ、水煮缶詰)、カツオ(切身、フレーク缶詰)、サンマ、真イカを供給する取組を支援。



カツオ焼きびたし

TVCM等における福島の魚のPR

- ・消費者に対してテレビCMにより夏～秋の旬の魚を紹介。
- ・台湾YouTuberによる常磐ものをテーマとした動画やFacebookにより安全や魅力を発信。

