



「さかなの日」の実施報告

さかなの日推進委員会

2024.03.12



水産物の消費量が長期的に減少傾向にある中、水産物の消費拡大に向けた官民の取組を推進するため、2022年10月より毎月3～7日を「さかなの日」とし、11月3～7日は「いいさかなの日」として、水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間と位置付け。

※ 3～7日にこだわらず、各賛同メンバー様のご都合の良いタイミングでご実施いただいています。

◆ 現在、835企業・団体等の賛同メンバーが「さかなの日」の取組を実施

賛同メンバー一例：JF全漁連、イトーヨーカドー、イオン、ファミリーマート、くら寿司、ぐるなび、クックパッド、etc.

【取組事例抜粋】

Yahoo! JAPAN

トップページバナー掲載（2022年11月3日～）



イオン

チラシ、POPで告知。JF全漁連との連携で未利用魚・低利用魚の販売といった取り組みを展開。



ファミリーマート

店頭でPOPを掲載。魚総菜の展開強化をPR





小売	73
コンビニエンスストア	2
百貨店	3
食品製造	40
外食	543
水産業	75
料理教室	3
メディア	19
その他	29
地方公共団体	7
民間団体	35
個人	6

▼北海道新聞 (2024年3月3日)
福島民報社 (2024年3月4日)

▼みなと新聞（2023年11月2日）

[illegible]

告知実績抜粋（新聞・雑誌各社、政府広報抜粋）

▼日経トレンディ2023年5月号



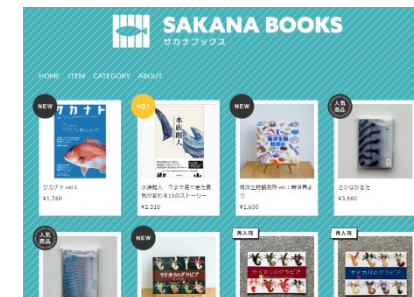
▼政府広報



▼サンキュ！2023年10月号



▼サカナト2023年11月 vol.1



さかなの日
は
“おいしい日”

“さかなの日”賛同メンバーたちの取り組み



2022年10月、水産庁は、毎月3日から7日までを“さかなの日”に制定。11月3日から7日までを“いいさかな（11.37）の日”として、水産物の消費拡大に向けた活動の強化策に位置づけました。この“さかなの日”に賛同する企業・団体は800近くに及びます。実は本書『サカナト』を刊行するSAKANA BOOKSも賛同メンバーであり、さらに本書の発売日もまさに“いいさかなの日”。そこで、ほんの一部ではありますが、企業・団体がどんな取り組みをしているか、ご紹介したいと思います。“さかなの日”は、とてもおいしい日で要チェックです!

賛同メンバーの活動も活発化

さかなの日の賛同メンバーが活動を盛り上げるべく、独自の取り組みを展開。

おいしくサステナブルな未来
毎月3日から7日は
さかなを食べよう

全国水産卸協会（全水卸、網野裕美会長）はこのほど、普及指導事業の一環として、水産庁が制定した「さかなの日のPRのぼり旗を作成した。」を発送する。

全水卸が作成したのぼり旗

「さかなの日」のぼり旗

全水卸、PRへ会員に配布

全国水産卸協会（全水卸、網野裕美会長）はこのほど、普及指導事業の一環として、水産庁が制定した「さかなの日のPRのぼり旗を作成した。」を発送する。

のぼり旗は縦180cm×横60cmのレギュラーサイズで、デザインは水産庁が指定する意匠に沿いつつ、全水卸オリジナルとして上下に青い波をあしらひ、下の波部分に協会名を入れた。のぼり旗の活用方法は各会員に委ね、自社や自市場でのPRやイベント用としての使用などを想定する。

事務局には1500枚ほどストックがあるとし、会員が追加の配布（有料）を希望する場合は、相談も受け付けている。

豊洲市場協会ののぼり製作

「いいさかなの日」に200本

豊洲市場協会（伊藤裕 会長）は11月3～7日（土）の「いいさかなの日」に、豊洲市場の魚専門店・スーパーや鮮魚専門店などが多く所属する「さかなの日」ののぼり製作した。水産庁が制定した「さかなの日」ののぼり旗を、東京魚市場買参協同組合に賛同している水産卸、水に、水産仲卸の組合・東京魚市場仲卸組合・東京魚市場買参協同組合が行ったイベントや、豊洲市場管理施設棟3階のPRコーナーなどで使用する。小売店が屋内使用で、1階などでも使用する。

豊洲市場管理施設棟3階のPRコーナーに飾られたのぼり（豊洲市場協会提供）

用意したのぼりは200本で費用は実需者が負担した。

「さかなの日」に給食で魚を食べる園児 - 昨年9月、高浜町立石の高浜キッズこども園

地元水産物の発展に取り組み高浜町が、水産庁の制定する毎月3～7日の「さかなの日」を推進する賛同メンバーに登録された。県内からは初の参加。「さかなの日」に合わせ、地産地消の園児の食育活動に力を入れている。（石川 登喜）

さかなの日 高浜町推進

毎月3～7日 魚食普及へ力

国内水産物の消費量は年々減少傾向にあり、消費拡大が大きな課題となっている。水産物の消費促進を高めようとして、水産庁が2025年に「さかなの日」を制定、魅力発信に取り組んでいる。高浜町では、町の基幹産業である水産物を次世代へ継いでいく。昨年9月から魚食の普及に取り組んでいる。町内の保育所とこども園を対象に、地元で取れた魚や海産物を「さかなの日」に合わせて給食で提供している。

動きをスタート。水産加工場や昨年オープンした施設では、施設の見学も実施し、魚が食卓に並ぶまでの過程を学べる環境を整えた。これらの取り組みにより、12月の「さかなの日」賛同メンバーの一員に加わった。水産物の魅力発信を目指す全国の豊販店や食品製造、水産関係会社などが同メンバーに所属し、高浜町を含め820（9日現在）が登録されている。

町では水産が関わらない

▲日刊みなと新聞（2023年10月31日）

▲日刊水産経済新聞（2023年11月10日）

▲福井新聞（2024年1月16日）

さかなの日の賛同メンバー同士がアクションを起こし、コラボレーションを実現。

[illegible]

▲日刊みなと新聞（2023年8月30日）

 さいたま市







毎月3日から7日は、
さかなを食べよう！

トキシラズの試食会
開催します！

【開催日時】
6月7日（水）10：00～13：00
※なくなり次第終了

【会場】和商市場 中央パティオ

▲釧路和商協同組合Instagramより

ABCクッキングスタジオで開催した教室

civ-7
『さかなの日』レッスン

設立30周年企画

日本アークセスが開催

働く日本人女性としての地産物や食文化を、設立30周年記念で「代賞金」を目に、小学校へ出して、「糧」とするべく、この授業料理教室を通じて、『さかなの日』レッスンとして、食育活動を進めていく。

今回は事前応募ではなかった人を対象に一回分が終了し、今年後半のレッスンを午前・午後コースバカのカの調理師部で実施。小学生主の保護者も組36人が参加のレッスンでは、同会体験してもらった。

社が賢明な魚類販売促進に取り組む『日』（水産制度）の一環として、メウのメニューはスイスバーガーを使用しライオンを取り入れた。

レッスンは全品、講師の手導のもと、『サモンの照り焼き』『オリーブサラダ』『アルペリの料理』といわゆるワザを作り、参加者は各々の食の楽しさをいざと体感してもらった。

▲日刊水産新聞（2023年9月5日）

「さかなの日」ウェブサイト、SNSによる情報発信

「さかなの日」HPでの賛同メンバーのフェア・イベントの紹介や魚食に係るコンテンツ（レシピ、捌き方等）を紹介。SNS（農林水産省X、水産庁Facebook）、農林水産省公式YouTubeチャンネルBUZZ MAFF（ばずまふ）での取組の周知。

▼「さかなの日」の公式ウェブサイト（<https://sakananohi.jp>）

○賛同メンバーのフェア・イベント情報の発信



○お魚関連の書籍



さばかない・おろさない魚のおかず90
(バタケ・ホーム館)

魚料理は面倒で難しそうっていませんか？この本で使うのは、切り身や刺身、魚なしに、すぐに調理できるものばかり。魚を一切はくことなく、手軽においしく食べられる料理が満載です。ヘルシーで栄養価の高い魚を、毎日のお食事にいれましょう！



おすしやんにいらっしやい
(著：岡本 隆之)

キンメダイ、アサギ、イカナゴ、釣り上げた魚をさばき、だんだんと美味しくする切り身へとかわっていく様子を、動画のような感覚で見るのが本書。魚のしくみや旬の旬の旬も解説。巻末は魚の活用レシピ！みんなで美味しくいただきます。「命をもらって生きている魚を大切に」とメッセージを贈ります。



シダックスシーフードレシピ特集

水産物と料理を通してSDGを考えてみよう！簡単調理で美味しくいかなレシピをご紹介

[詳しく見る（外部サイトへ）](#)



海の思い出の底力JAPAN

日本全国の魚を思い起こす。料理人をはじめとする食の専門家たちが、支那時代から続くお魚のレシピを、このプロジェクトのために開発・編集。

[詳しく見る（外部サイトへ）](#)

○子ども向けコンテンツ



マルハニチロ 泳げ！人生という大海を 誕生魚診断 2.0

生年月日をもとに、自分の「誕生魚」と自分自身の性格について知ることができ、さらに自分の運勢やスキルの食べ方を通して、魚の価値を再認識することができず。

[詳しく見る（外部サイトへ）](#)



あつまれ！おさかなの海

海の生き物とかわいイラストにして紹介するWebサイト。カメラやスマートフォンで撮影した写真、楽しく学ぶコンテンツがいっぱい！

[詳しく見る（外部サイトへ）](#)



白鰯漁漁式チャンネル「さばいり魚港めぐり」

さばいりとは、さかなが日本各地の漁港を回り、漁師の暮らし、地元の水産物、漁業の歴史、漁業の未来を伝える。

[詳しく見る（外部サイトへ）](#)



旬食予報

おいしい魚を、おいしい時に、全国にある「おいしい」情報をもとに紹介するサイト「旬食予報」。今、食べたい旬の魚やフルーツの旬と、旬食予報を紹介。

[詳しく見る（外部サイトへ）](#)

○旬のおさかなの目利き・捌き方

▼SNSによる情報発信

○農林水産省X（旧Twitter）の投稿



○水産庁Facebookの投稿



○BUZZMAFFの投稿



令和5年5月29日～公開

さかな文化祭(2023年11月4日開催)

水産庁は、11月の「いいさかなの日」の盛り上げ、「さかなの日」の情報発信のほか、賛同メンバーの皆様のお取組の情報発信等を目的として、さかな文化祭2023にステージ、ブースともに参加。



○さかな文化祭概要

【開催日時】2023年11月4日(土曜日)10時00分から16時00分まで

【開催場所】横浜中央卸売市場(横浜港山内ふ頭)

【イベント内容】

全国おさかなマーケット&フードコート、実際に売られている魚がさわれるタッチプール、子どもと大人が一緒になって海と魚について学ぶステージ、水産に関する学習教材の無料配布や水産体験ワークショップなどが行われる日本最大級の子ども向け魚食普及イベント。

【URL】<https://sakanabunka.com>



○令和5年度さかな文化祭 開催実績

①総来場者数	21,504人	用地面積は昨年の4倍
②あら汁無料提供	8,400食	
③飲食提供数	5,200食	出展者は昨年の2倍
④冊子配布数	6,500冊	ぬり絵4,000冊は全て配布
⑤入場待機列	10時時点で約700人	
⑥くじら試食配布	1,000食が1時間半で終了	



Fish-1グランプリ(2024年1月21日開催)

水産庁は、ブース及びステージにおいて、「さかなの日」のコンセプトや概要、賛同メンバーのフェア・イベント等の取組、魚や魚食への関心が高まる情報の発信などの周知

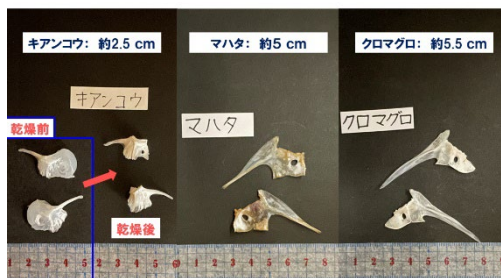
○「さかなの日」ステージ



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

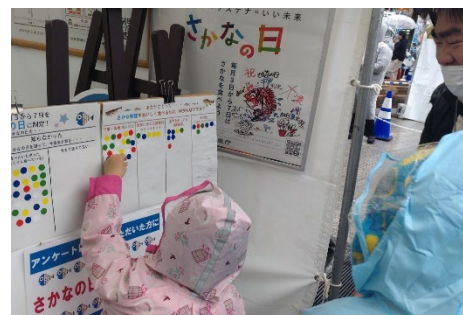


Fish-1グランプリの鯛の鯛



水産庁ステージ「もっと知ろう魚のホネ 鯛の鯛ってなに？」

○水産庁「さかなの日」ブース展示



▲水産庁ブース（ワークショップ）

▼▶水産庁ブース（出前授業）



「さかなの日」応援隊の任命(2023年11月2日)

「さかなの日」による水産物の消費拡大の取組を更に推進するために、25周年を迎える「ハロー！プロジェクト」所属タレントの中から、1級マグロ解体師・川村文乃（隊長）さん（アンジュルム）、小田さくらさん（モーニング娘。'23）、工藤由愛さん（Juice = Juice）、八木栞さん（つばきファクトリー）、島倉りかさん（BEYOOOOOONDS）、窪田七海さん（OCHA NORMA）のさかな好きメンバー6名を「さかなの日」応援隊として、水産庁長官が任命し、魚食に関する情報発信に取り組む。

日刊水産経済新聞

THE SUSAN-KEIZAI

2023.11.8(水)

(発売日:2023年11月8日)



法被を着た6人が森長官（中央）に応援隊として任命を受けた

水産は毎日、2年目の取組をさらに推進するため、アイドルグループ「ハロー！プロジェクト」に所属する魚好きメンバー6人を応援隊に任命した。当日は森長官（中央）が任命状を授け、さかなの日の法被が半渡され、メンバーは魚食に関する思いを述べた。川村文乃さんは「魚は毎日旬によって違うから、さかなの日は毎日旬の魚を食べてほしい」と話した。工藤由愛さんは「魚は毎日旬の魚を食べてほしい」と話した。八木栞さんは「魚は毎日旬の魚を食べてほしい」と話した。島倉りかさんは「魚は毎日旬の魚を食べてほしい」と話した。窪田七海さんは「魚は毎日旬の魚を食べてほしい」と話した。

#さかな料理部創設(2023年11月3日)

わが家いち押しの魚料理を紹介したい！せっかく作った魚料理をいろんな人に見てもらいたい！
魚を使った料理を SNS に投稿する際に、「#さかな料理部」をつけていただくことにより、魚料理の輪を広げる取組を新たに創設。投稿した方は「#さかな料理部」の部員となることできる。水産庁は、賛同メンバーや一般消費者の方によるX（旧 Twitter）、Instagramでの「#さかな料理部」をつけた魚料理の投稿を「さかなの日」公式ウェブサイト（<https://sakananohi.jp>）及び農林水産省X等で情報発信をする。



わが家いち押しの魚料理を紹介したい！せっかく作った魚料理をいろんな人に見てもらいたい！
そんな時は、「#さかな料理部」のハッシュタグをつけてSNSで発信してみましょう。
魚介類を使った料理を SNS に投稿すれば、誰でも「#さかな料理部員」になることができます。
他の部員さんの投稿から、素敵なレシピが見つかるかも？



#さかな料理部

投稿を見る（外部リンク）



#さかな料理部

投稿を見る（外部リンク）



気になる部員さんをクリックして、投稿をチェックしてみましょう！（外部リンク）



金沢まいもん寿司



北海道 水産経営課



北海道 水産経営課



金沢まいもん寿司



株式会社演兆



株式会社演兆



株式会社大水



岡山県 水産課

半島の食のブランド化推進のための取組との連携(国土交通省との連携)①

「カーボンニュートラルを考える 2023」(4月1日、2日に幕張メッセで開催、大手芸能事務所(アップフロントグループ)による地方応援イベント)で半島振興の取組と連携しながら、「さかなの日」の情報を発信。

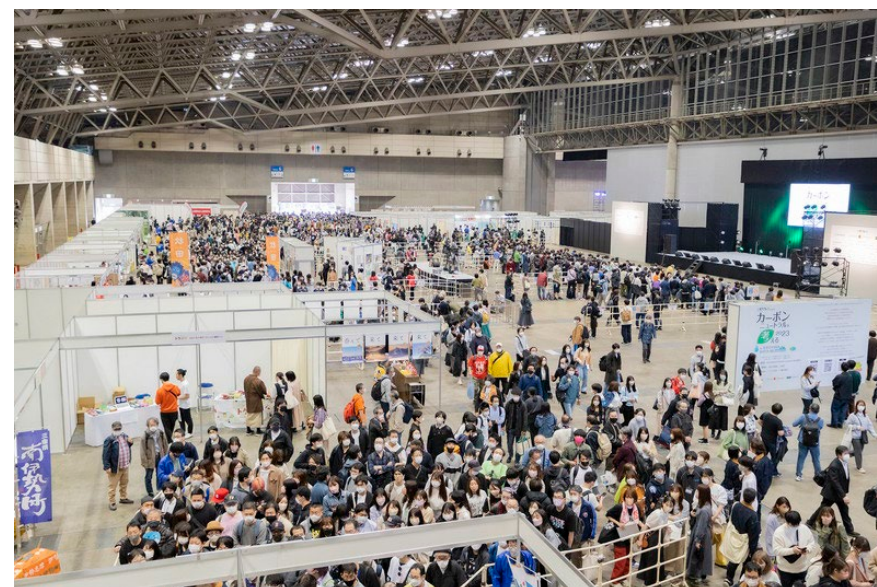
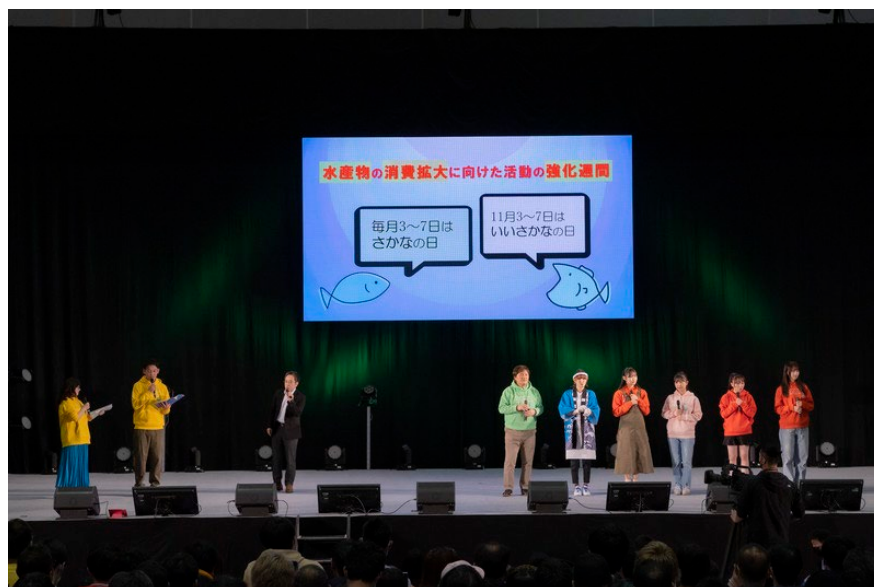
木下グループpresents カーボンニュートラルを考える 2023

by SATOYAMA & SATOUMI movement

2023年4月1日(土)・2日(日)幕張メッセ国際展示場ホール6

出演者: モーニング娘。'23/アンジュルム/Juice=Juice/つばきファクトリー/
BEYOOOOONDS/OCHA NORMA/ハロプロ研修生

堀内孝雄/林マヤ/篠田潤子/保田圭/矢口真里/高橋愛/上々軍団/矢島舞美/岡田ロビン翔子/橋本愛奈/諸塚香奈実/後藤夕貴/松原健之/飯窪春菜/宮崎由加/宮本佳林/稲場愛香/小関舞/小片リサ/アップアップガールズ(仮)/吉川友/でか美ちゃん/吉川茉優/二瓶有加ハロー! プロジェクト、アップフロントグループ所属タレント計109名参加



半島の食のブランド化推進のための取組との連携(国土交通省との連携)②

「規格外・未活用食材の半島産品データベース」を賛同メンバーへ周知
「さかなの日」のロゴ入りの半島マグロカレー及び半島イカタコの缶詰を販売。



オリジナルカレー：「みんなの半島マグロカレー」
オリジナル缶詰：「愛の半島タコイカ缶」



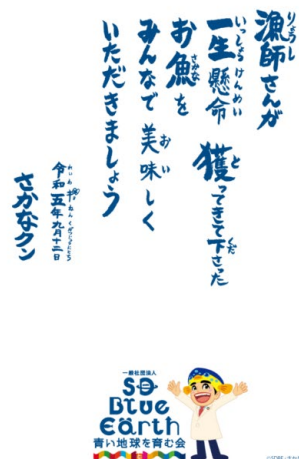
三重県紀伊半島エリアで獲れたビンナガマグロを使用した中辛の「みんなの半島マグロカレー」。スパイスのパンチはしっかりと効きながら、バターが全体をマイルドにまとめてくれます。1級マグロ解体師の資格を持つ川村さんがビンナガマグロを解体する姿をイメージした勇ましいイラストが、パッケージに描かれています。

「愛の半島タコイカ缶」は三重県紀伊半島エリアで獲れたマダコとスルメイカを使ったトマト煮。トマトをベースに玉ねぎ、にんじん、セロリを炒めたミルポアとニンニクがアクセントになった野菜スープに、タコ、イカ、しめじなどをじっくり煮込んだ具だくさんの缶詰です。パッケージには工藤由愛さんの描いたかわいいイラストが採用されています。



さかなクン 「さかなの日」アンバサダー

「さかなの日」アンバサダーである、さかなクンの活動により、業界関係者、一般消費者問わず、多くの人々に広くPRすることが出来た。



さかなクンのメッセージ



こども霞ヶ関見学デー（2023年8月3日）で子供達に魚の魅力について情報発信



Fish-1グランプリ（2024年1月21日）で子供達に魚の魅力について情報発信



自民党水産部会（部会長・滝波宏文参院議員）水産総合調査会（会長・石破茂衆院議員）合同会議（2023年5月31日）水産物消費拡大に向け、「低利用魚」活用について力説。

展示会への出展

バイヤー向け展示会に於いて、18出店者によるさかなの日特設ブースを展開。
全国の元気のある漁業団体による商品提案や、さかなの日賛同メーカーによるレシピ提案を行った。

出展概要

【日時】 2023年9月6日・7日

【場所】 インテックス大阪

【参加社】 香川県漁連 / 四海漁協 / 池田漁協 / 長崎県漁連 / 三重県漁連 / 有川町漁協 / 奈留町漁協 / 対馬地域商社 / 魚長食品 / 三重外湾漁協 / キューピー / フジッコ / 丸善 / 築地場外市場 / 東京築地 江戸一 / 大日本水産会 / 魚×米粉レシピコーナー



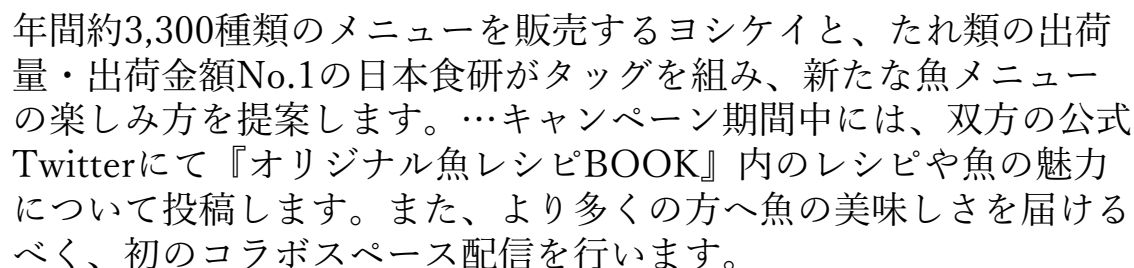
フードストアソリューションズフェア

西日本を代表する大手小売企業が運営委員を務める展示会。西日本で唯一、小売流通業に特化した展示商談会で、多くの「出会い（商談）の場」を創出し、地域食品企業や六次産業の発展に寄与し、地方創生に貢献する事を目指しています。

主催：株式会社日本食糧新聞社 関西支社 共催：一般社団法人離島振興地方創生協会



○ヨシケイ、日本食研
ー『魚を食べよう！コラボプレゼントキャンペーン』を実施



賛同メンバー参画状況

○ローソン
ー「海からクン」の発売



魚介類を使ったフライドフーズの新メニュー、「海からクン」。
フィッシュマヨネーズ味とエビタルタル味の2品が発売。。



ローソン 検索用

メルマガ

お問い合わせ

LD

ローソン 研究所

ローソンの最新情報をお届け

研究所通信

2023.07.11

フライドフーズに「海からクン」2種類が 新登場！

フワちゅき〜派？プリちゅき〜派？

お店で掲げているフライドフーズの売場に新しいメニューが登場しました！
その名も「海からクン」！！
新・おどろき!?食感「海からクン」。
フィッシュマヨネーズ味とエビタルタル味が登場です。

2023年7月11日(火)より、全国のローソンで発売！

【商品紹介】

※ナチュラルローソンではお取り扱いしておりません。

海からクン エビタルタル味
2023年7月11日(火) 発売！
ローソン標準価格 259円(税込)

プリちゅき〜食感の「海からクン エビタルタル味」です。
プリっとした食感が手がとまらないです。

※原材料にエビを使用しています。

※画像はすべてイメージです。
※登場する商品の価格は、掲載当時の売価、消費税をにしています。
※商品または店舗によっては、一部取り扱いのない場合がございます。
※「ローソン標準価格」は、株式会社ローソンがフラチャイズチェーン本部として各店舗に対し推奨する売価です。

海からクン発売記念！#ローソン海からクン 引用ツイートキャンペーン

引用ツイートキャンペーン 7/11(火) - 7/17(日)

『#ローソン海からクン』
& コメントを入れて引用ツイートが
1万円分のQUO カードが抽選で1名様に当たる！

期間中、ローソン公式Twitterアカウント「ローソン (@akiko_lawson)」をフォローし、対象ツイートに「#ローソン海からクン」とコメントを付けて引用ツイートした方の中から抽選で1名様に以下の賞品をプレゼントいたします。

賛同メンバー参画状況

○サンキュ！

10月号に魚おかず大辞典を付録でつけるとともに、「ENJOYさかなの日」のHPを開設し、魚に関する情報を発信



○マルハニチロ

ウェブコンテンツ誕生魚診断

(発売日:2023年11月9日)



▲食品産業新聞 (2023年11月9日)

賛同メンバー参画状況

○エレナ

まちなかこども文化祭体験コーナー



○ヨシケイ

メニューブックにてさかなの日連動ミールキット

(発売日: 2024年2月27日)

増量版の「超簡単プラス」

人気メニュー試食会を開催

全国でミールキット宅配サービスを提供するヨシケイ開発(静岡市、井野口雄一社長)は19日、高齢者や障害者施設を対象とした食事サポート事業「ヨシケイキッチン」人気メニューのメディア向け試食会を開催した。

ヨシケイ

同社は全国およそ5400施設への販売実績を踏まえ、施設だけでなく利用者側の要望にも沿ったメニュー開発を推進。昨年10月に、食事のボリュームを求める声に応えて湯煎・解凍での調理のみで完成する「超簡単プラス」の増量版「超簡単プラス」を新たに発売した。

試食会では、「超簡単プラス」の「ハンバーグデミグラスソース」など

の人気メニューを提供。約60メニューを揃える同シリーズは発売から4か月で販売数量1万3000食を突破し、今後はさらにメニューを増やす予定だ。

「さかなの日」に魚メニュー多数

ミールキット宅配事業では、水産庁が制定する「さかなの日」に合わせ、メニューブック「すまいるごはん」の3月4日号で海の恵みを味わおうとテーマにさまざまな水産物を使用したラインアップを揃えている。

全11種類のミールキットコースで、以前から魚介類を使用したメニューを週1回以上加えている同社、半調理済み商品や、骨取り魚、骨まで食べられる魚などを積極的に導入し、簡便性の高い海鮮メニューを年間600品以上提供している。

満足感のある料理を提供するため、定番の焼き魚・煮魚以外にも、肉メニューで使用する味付けを取り入れるなどの工夫を凝らし、子供でも食べやすいメニューの開発・販売を推進。

ギンヒラスやコガネガレイなどの未利用魚を活用した商品開発も2年ほど前から行っており、担当者は「今後も水産物を使用したメニューを拡大していきたい」と話した。

「すまいるごはん」3月4日号では、三陸産の養殖ギンザケを使用した「さけの和風ステーキ」のほか、「さばのさっぱりおろしポン酢」「骨取りかれいおろしポン酢」「ガリックバターソテー」などのメニューを揃える。

▲日刊水産経済新聞 (2024年2月27日)

賛同メンバー参画状況

○日本アクセス
低利用魚の活用
メニュー提案、製品化

○オイシックス・ラ・大地
低利用魚の活用
ミールキットの展開、レシピ展開など



生鮮事業、魚の製品化まで展開
低利用魚活用にも力

日本アクセス

大手総合食品卸の日本アクセス（東京都品川区、服部真也社長）は、小中学校での給食や乾物を生かした食育活動や親子での料理教室「離島プロジェクト」の地域振興を通じた魚食普及を推進している。生鮮事業では魚をいかにハリーション製に食へてもえ、調達の観点に立ち、原料の着目し事業を展開。低利用魚の商品化にも力を入れ、価値ある原料や製品を供給し、売場の活性化に取り組んでいる。

同社は小規模のSサイズをフライ製品として有効活用。フライにすることで冷凍と調理化を図ると、販売点では全国の量販店・スーパーや身のほつり感望。

「魚食に親しむという観点は、全国の量販店・スーパーや身のほつり感望。」

「生鮮事業統括部の野々村部長（左）と伊田喜之助企画課長」

原料の調達から製品化まで総合的な提案に力を入れている



サステナブルな魚食文化提案
アップサイクル、規格外も商品化

オイシックス・ラ・大地

食材宅配サービス運営のオイシックス・ラ・大地（東京都品川区、高島弘平社長）は「海のフードロス削減」を提案する。スリムな取り組として、低利用魚の消費促進として、未利用魚や低利用魚を使っミールキットを展開する。たミールキットを展開する。2021年から長崎県の佐材をアップサイクルした商品、世保魚市場で水揚げされた品の販売に取り組んで、規格外の魚を1尾丸ごと、限りのある水産資源の有

「アップサイクル」は、規格外の食材を売出す取り組み「ふぞろい」を展開する。規格外の食材を売出す取り組み「ふぞろい」を展開する。規格外の食材を売出す取り組み「ふぞろい」を展開する。

「産官学連携で「SDGs」を展開」

今年11月30日からは、産官学連携は今が初。引き続き「一緒に取り組んでいきたい」と話。

「産官学連携で「SDGs」を展開」

今年11月30日からは、産官学連携は今が初。引き続き「一緒に取り組んでいきたい」と話。

▲みなと新聞（2023年11月2日）▲

賛同メンバー参画状況

○株式会社HULLHOUSE

公式サイト『はらへり』で、家にある調味料を使ってササッと作れる絶品ホタテレシピを紹介



○エブリー (DELISH KITCHEN)

簡単においしく作れる魚料理レシピの特集や面倒な下処理の工程を無くしたレシピ・調理法を工夫した時短レシピを紹介

DELISH KITCHEN



毎月3～7日は「さかなの日」♪簡単おいしい魚料理30選！

作成日: 2022/01/11 更新日: 2023/10/30

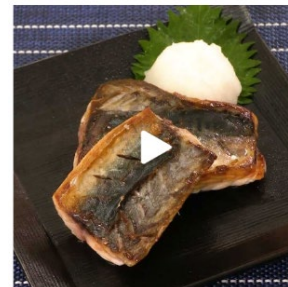
海の幸豊富な日本！季節ごとに脂の乗った旬の魚を味わうことができるのも、日本の誇る食文化のひとつですね！

さて、みなさんは毎月3～7日が「さかなの日」であることもご存知でしょうか？実は、日本の魚の消費量が年々減少していることから、水産庁は「さかなの日」を制定しました。「さかなを食べる日」で美味しい魚を未来に繋げていくことができます。

今回は、「さかなを食べる日」の魅力をご紹介します。最後においしいお魚料理もご紹介するので、ぜひ参考にしてくださいね！

鯖の塩焼き

後片付けが面倒な魚焼きグリルを使わずに、フライパンでサバの塩焼きを作ります。皮目から焼くことで皮はパリパリ、身はふっくらと食感に、サバに塩をふることで余分な水分が抜けて、身が崩れにくくなります。



フライパンで焼き魚！鯖の塩焼き

【焼き物】DELISH KITCHENの簡単魚料理レシピ

魚の切り身を使った焼き物やシチューのレシピもご紹介し、どのレシピも調理工程がシンプルで手軽に作れますよ。

鮭のホイル焼き

アルミホイルに野菜、塩、バター、レモンを包みオーブンで焼くだけで仕上がります。後片付けは茹でかき揚げに、バター、塩、レモンが特によく合う一品です。焼きたてと冷やしたての両方を楽しみましょう。



切っけ包みだけで簡単！鮭のホイル焼き

賛同メンバー参画状況

- ウオヒレウロ子（山辺恵美子）さん
魚のヒレを使ったキーホルダー作り体験や
ウオヒレディスプレイの展示



▲さかな文化祭（2023年11月4日）



▲農林水産省・消費者の部屋「さかなの日」展示
(2024年1月15日～19日)

- 佐々木蒼大さん（中学生）
魚の胸ビレの付け根のホネ（肩甲骨）である「鯛の鯛」について、80種以上の様々な魚の研究成果を取りまとめた「鯛の鯛図鑑」を作成



▲「さかなの日」公式Webサイトで「鯛の鯛」図鑑を紹介

○ベイシア 公式SNSでの商品紹介

○ベイシア

公式SNSでの商品紹介



今月の #さかなの日 は、簡単おつまみのご紹介です🐟

＼パクパクがとまらない「ボイルいかみみ」／
広報メンバーで早速食べたのですが、お酒がほしくなる美味しさでした！ 皆さんもぜひ♡🍷

ベシシアは、水産物の消費拡大に向けた取り組みを推進する「さかなの日」に賛同しています。



ポイルしてるからやわらか&コリコリ食感！
辛いのが苦手な方でも挑戦しやすい😊
＼うまピリ辛／

にんにくの旨味とねぎの風味が香る！
そのままはもちろん、ご飯にのせて丼でも◎
ねぎ好きの方は、追いねぎがおすすめ★


 4
  12
  762
 

○ライフコーポレーション×ケイパック
コラボレーションによる食べ方の提案

(発売日:2024年1月22日)



店頭並ぶ「つまと一緒に食べると美味しいシリーズ」

刺身の新たな食べ方提案
甘酢かけてつまも一緒に

ライフ×ケイバック

例に引いて、首都圏
 店舗（つまりと「経営
 べる」美味いシリー
 を展開している。ダ
 インのつまの正刺身
 やシヨウワ、ネギを
 付け、小袋調味料の製造
 ・販売や「味ケバッ
 くり製甘酢」をセッ
 した新商品。刺身といえ
 ば油ひいイメージが強
 い中、新たな食べ方を探
 案するとともに、捨た
 れるものもあった。ま
 の魅力を引き出して食
 べられ、副産物で食品
 に仕上げる。
 刺身使う魚には、甘
 酢刺身のよいアシ、フ

リンカミナを採用
 あく酢をあなかに
 することで、身が締り過
 ぎずに刺身ならはるの食
 感、鮮度感を生かすの
 うにうまく、つまも柱
 フロセメントに加工
 するだ、こたわった。

15日には東京・本田
 区ライフ神田和泉店
 で試食会を行った。誕生
 の経緯について、ケバ
 ックの森蔵「ライフシ
 スック推進部長は、調
 味料を通じて魚食振に
 貢献したいという思いで
 買取った」という趣意で
 鮮魚店にかけたという
 発に力する中、ともに
 『うなの日』の取組
 みに賛同するライフま

コーポレーション。首都圏
 水産部の橋松洋平「フ
 パーも」「刺身のま
 を食すに捨ててしま
 うもいるが、自分自身が
 つまが好きというところ
 あり、何とか一掃おこ
 し食べてもらえないか
 と考えた。なまらずに
 ねわいで、おなかにも
 サナナにもなる。ぜひ新
 しい体験をしてほしい」と
 呼びかけた。

今後は、売れ行き次第、東京
 でライフアップの新たな
 取組の拡充もあめるとい

▲日刊水産経済新聞（2024年1月22日）

賛同メンバー参画状況

○イオン

ー”低利用魚”をおいしくたべられうように工夫した、
トップバリュ「モッタイナイお魚シリーズ」を発売。



もったいないを、おいしいに。

「低利用魚」を使った
**モッタイナイ
お魚**
シリーズ

お魚に合わせたおいしい味付け
それぞれのお魚に合わせておいしく味付けしています。
※ 水揚げの状況、季節によって魚種が変わります。

焼くだけ簡単時短調理
味が付いているので焼くだけで簡単に仕上がります。

お魚食べて健康に
手軽に食べられるのでお魚不足の解消に。

もったいないお魚
(低利用魚) とは？

サイズが小さい、加工しづらい、意図せずに漁獲された(混獲)など、
さまざまな理由で売場に並ばない魚たちのこと。イオンは本当はおいしい
のにもったいない魚「低利用魚」に着目し、おいしく手軽に食べられる
ように加工しました。

※写真はイメージです。TV-TP



一部の地域では食されていたものの全国では知名度が低い「しいら」、傷やサイズで干物な
どに向かない「ほっけ」の3種から5品目を展開する。

イオン「トップバリュ モッタイナイお魚シリーズ」

発売日：2023年4月6日

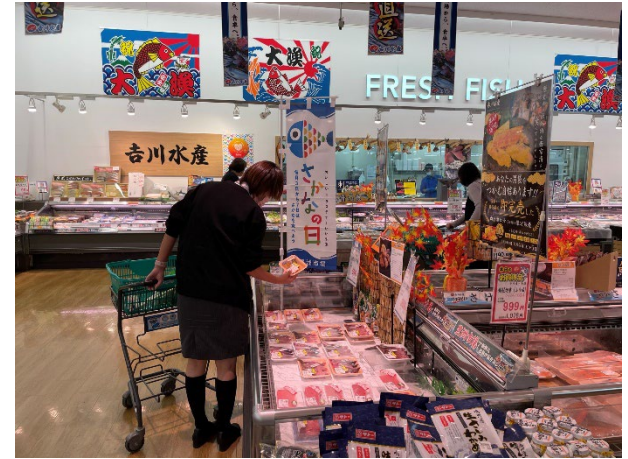
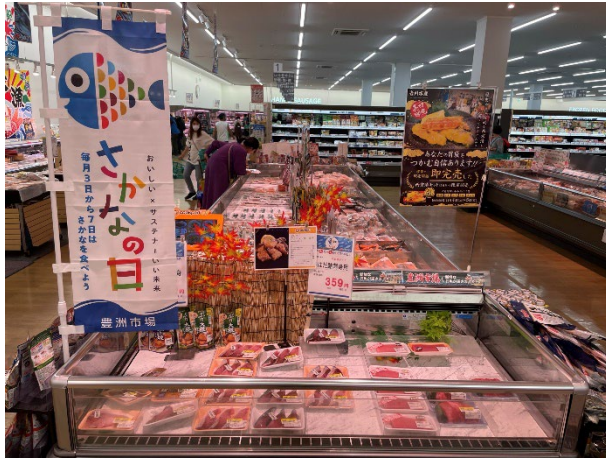
販売店：「イオン」「イオンスタイル」360店舗(関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリア)

<https://gourmet.watch.impress.co.jp/docs/news/1491518.html>



現場で説明を行なったイオンリテール株式会社 食品本部 水産商品部 部長 松本金蔵氏
(左)と、水産庁 漁政部 加工流通課 課長補佐 四ヶ所信之氏(右)

ベイシア新座店(吉川水産)



ベイシアひだかモール店



マルエツ



イオンモール川口店



東武ストア王子店



ベイシア



おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

毎月3日～7日はさかなの日、
自然豊かな五島列島のおいしいお魚をどうぞ!

11/3金・4土・5日限り

※写真はイメージです。



数量限定

〈長崎県五島列島産〉
 ぶり(銀鮪)しゃぶしゃぶ用 **本体 498円**
 8切 **(税込) 537円**

11/4土限り

※写真はイメージです。



数量限定

〈長崎県五島列島産〉
 生本まぐろ使用 **本体 1,480円**
 にぎり寿司 8貫 **(税込) 1,598円**

※新路店ではお取り扱いしていません。

東武ストア



11/3金5日

お魚を食べてようね

お魚・お寿司

一割(切身・魚卵)
二割(刺身・海苔等)

TOBU POINT
T=1 POINT

5ポイント

※対象商品が100円(未満は100円)以上でポイント5倍に
※対象商品が100円(未満は100円)以上でポイント5倍に
※対象商品が100円(未満は100円)以上でポイント5倍に
※対象商品が100円(未満は100円)以上でポイント5倍に



地元産魚介

★刺身用
専重さくら身
(春巻・握り)

598円
100円×3割
※参考税込価格 645円



ロシア産

★熟成切身
桜塩切身

580円
100円×3割
※参考税込価格 629円



国産産

★刺身用超特大殻
卵

990円
100円×3割
※参考税込価格 1,089円



ロシア産

★刺身用超特大殻
卵

990円
100円×3割
※参考税込価格 1,089円

2023年11月の「いいさかなの日」の実施を受けて、さかなの日賛同小売り各社によるZOOMでのオンライン上の意見交換会を開催。

開催概要

【日時】 2024年3月1日、4日で計3回実施 【場所】 オンライン

【参加メンバー】 水産庁、千野座長、NKB、日本スーパーマーケット協会様/ オール日本スーパーマーケット協会様/ とりせん様 / イトーヨーカドー堂様 / ハローデイ様 / H2O食品グループ様 / 大起水産様 / 平和堂様 / ベイシア様 / イオン様/ エレナ様 / 紅屋商事様 / ヨークベニマル様

参加社様から出た意見（抜粋）

< 「いいさかなの日」の取組について >

- 2年目ということもあり、前年を振り返りつつ大々的な展開をした。
- 売り上げは好調で消費者の反応や声により効果は実感しているので、これからも継続していきたい。
- 地域の魚、旬の魚だけではなく、未利用魚、低利用魚を活用して、メニュー提案、製品展開をした。
- 鮮度や珍しさだけではなく、調理法や加工により、消費者に食べてもらえる、期待を裏切らない取り組みの実施。

< 今後の取組について >

- 賛同メンバー同士の一体感を醸成していきたい。
- さかなの日を契機に資源・物量の確保、物流問題の解決を中長期的に一致団結した課題解決が必要。
- さかなの日が主体となってを魚食の高齢化、若年層の魚食離れについて、根本的な原因の究明をするべき
- 魚食普及に繋がる具体的な施策を業界を越えて、横断的に取り組んでいく展開が必要
- 水産業が抱える問題(資源確保・後継者不足・物流)など、消費者が知る機会やイベントを増やすべき
- 料理コンクールなどを実施して、メニューなどの成果を賛同メンバーに共有