

令和6年度水産物消費拡大施策の取組報告



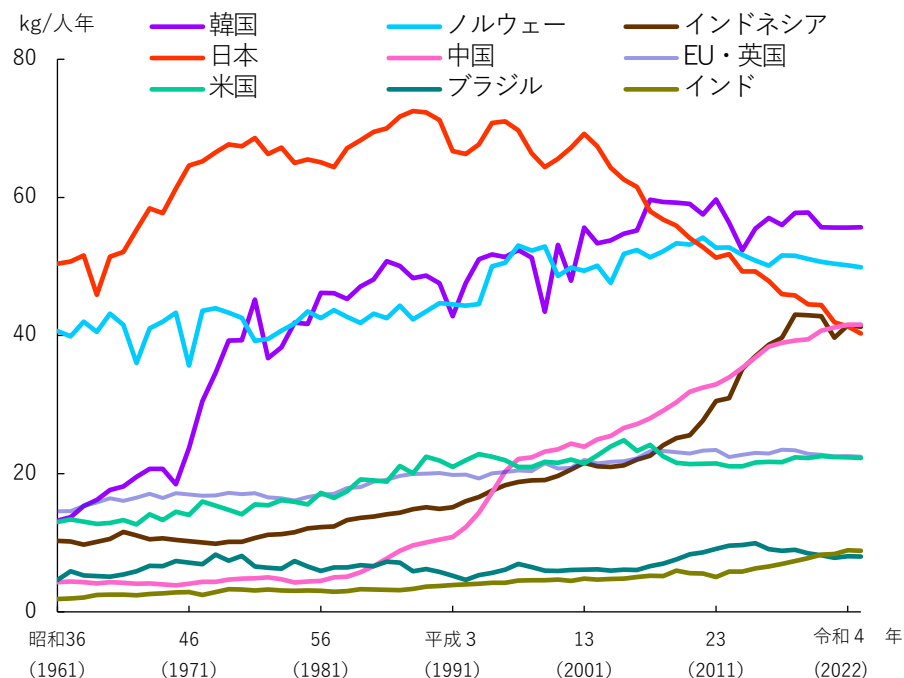
令和7年3月13日

水産庁

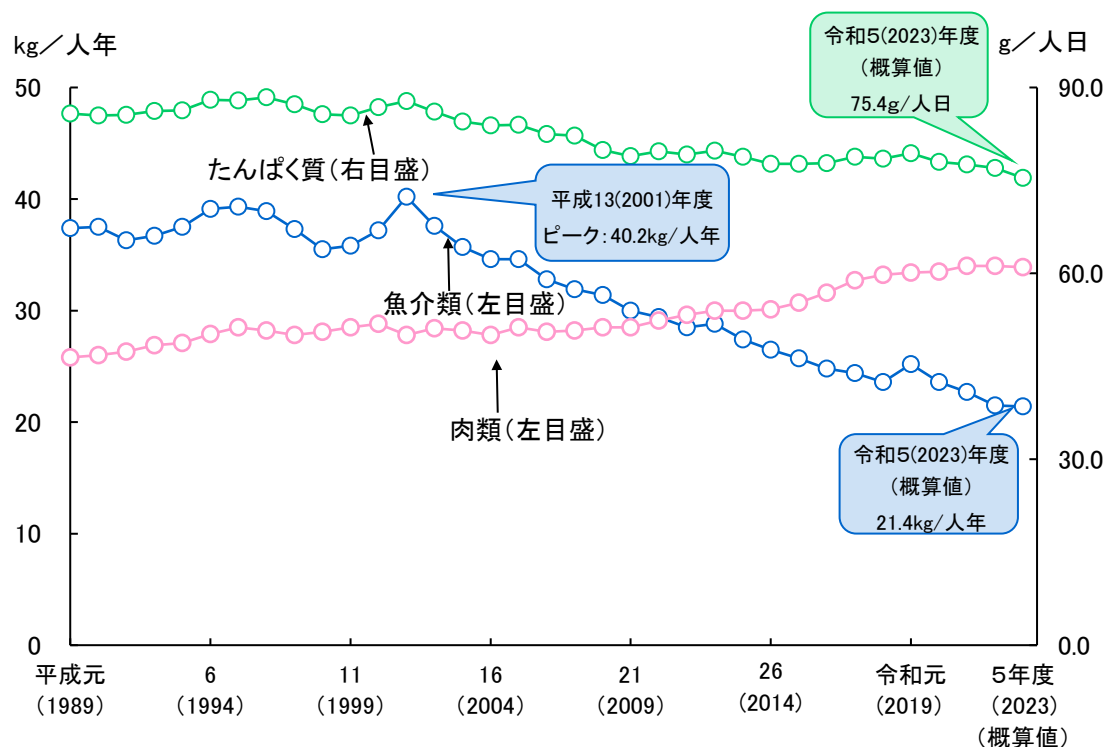
I 我が国における水産物消費の現状

- 魚介類の1人1年当たり消費量は世界各国で増加している一方、我が国では減少傾向。
- 我が国の食用魚介類の1人1年当たりの消費量(純食料ベース)は、平成13年度の40.2kgをピークに減少傾向にあり、令和5年度は21.4kg(概算値)。平成23年度、食用魚介類の消費量は肉類の消費量を下回る。

世界の魚介類の1人1年当たり消費量の推移(主要国別)(粗食量ベース)



食用魚介類及び肉類の1人1年当たり消費量とたんぱく質の1人1日当たり消費量の推移



2 食用魚介類の年間消費量の目標

- 水産基本計画(令和4年3月25日閣議決定)において、食用魚介類の年間消費量を令和9年度までに553万トンにすることを目標。これは令和2年度(概算値)と比較して5%増加する数値。

食用魚介類の生産量、消費量及び自給率の目標と実績

(単位:生産量・消費量 万トン)

	平成27年度 (概算値)	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度 (概算値)	令和9年度 (目標値)
生産量	362	329	324	334	312	301	387
消費量	614	585	582	568	564	526	553
自給率	59%	56%	56%	59%	55%	57%	70%

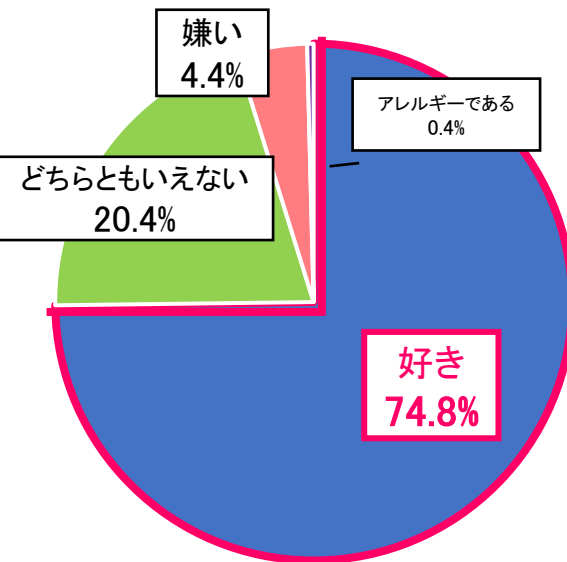
現状でも水産物の消費量の減少が継続

→ 当面の目標は、消費量を横ばいに戻していくこと

3 「魚食」に対する意識

- 魚料理自体の好感度は高いが、魚の「扱いにくさ」、「調理の手間」といった水産物のマイナス特性が家庭での消費にブレーキ。
- また、水産物等に含まれるEPA・DHA など「健康に良い」といったプラス特性についての認知はかなり進んでいるものの、消費を拡大するまでには至っていない状況。

○魚の料理の好感度

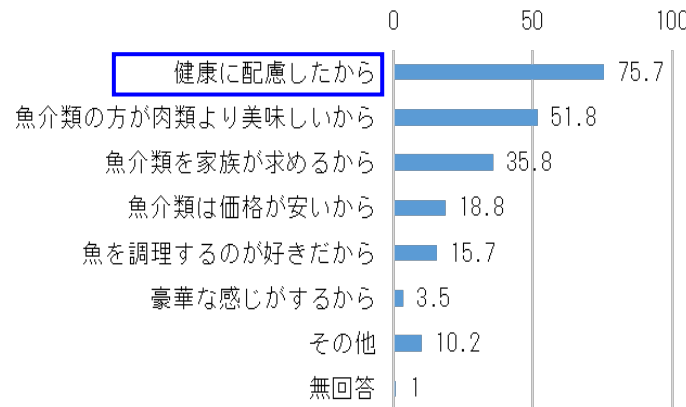


資料（上、右下）：（一社）大日本水産会「2022年 子育て世代の水産物消費嗜好動向調査 ～家庭と学校給食での水産物消費について～」

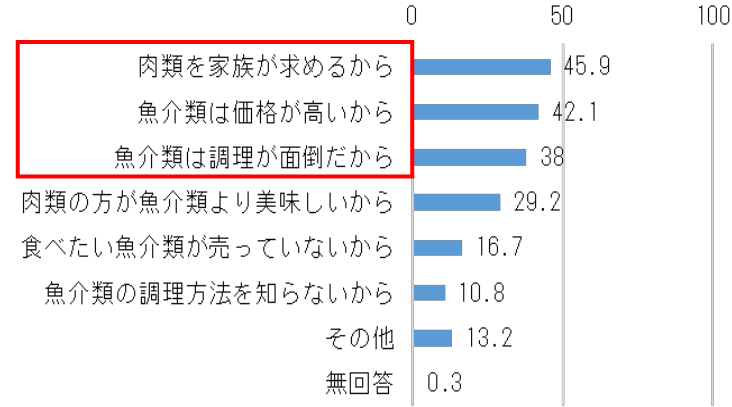
資料（右上）：農林水産省「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」（令和元（2019）年12月～2（2020）年1月実施、消費者モニター987人が対象（回収率90.7%））

○母親に対する質問

（1）魚介類をよく購入する理由（複数回答）

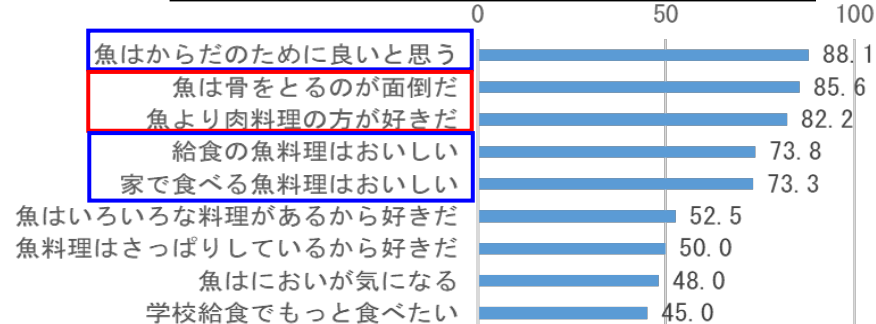


（2）魚介類をあまり購入しない理由（複数回答）



○子どもに対する質問

（1）給食・家での魚料理について（複数回答）



4 令和6年度水産物消費拡大実行計画（概要）

（１）水産物の消費機運を高める方策

① 一般消費者向けの取組

- ア 「さかなの日」の取組の推進
- イ Fish-1グランプリの開催
- ウ 水産エコラベルの普及推進

② 子供・若者向けの取組

- ア 学校給食の献立に魚を使用してもらえよう必要な情報の発信
- イ 栄養教諭等が魚食に関する指導を行う際に活用できる教材の作成
- ウ 体験型の魚食に関する出前・課外授業の実施

③ その他の取組

- ア 東日本大震災の復興地域の水産物の情報発信や販売促進、販路回復・開拓、新商品開発等の支援
- イ 「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」の推進
- ウ ALPS処理水の海洋放出に伴い影響を受ける水産物の販路拡大の取組の支援

（２）水産物のマイナス特性を払拭する方策

「さかなの日」の推進方針に基づく以下の取組の実施

- ・ 大手量販企業等との連携の強化
- ・ 調理や掃除の簡便性にフォーカスした取組の推進

(参考) 令和6年度「さかなの日」推進方針

1 大手量販店企業等との連携の強化

- (1) 「さかなの日」賛同メンバー等への資源管理の取組等を含めた水産施策情報の積極的な発信と活発な意見交換の実施
- (2) 「さかなの日」ロゴマークや「さかなの日」HPでの賛同メンバーの取組に関する情報発信についての更なる活用の推進
- (3) 「さかなの日」賛同メンバー間の連携の促進

2 環境、健康などにフォーカスした取組の推進

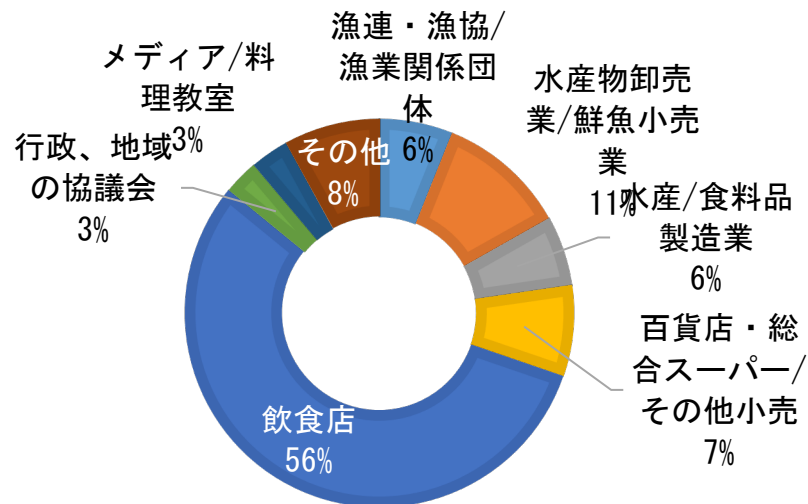
- (1) 地域の旬の魚、郷土料理、加工品と漁業の特色、海業や資源管理の取組等を組み合わせた、小売段階でも活用できる新たな広報資材（ポップ等）の活用等による「さかな×サステナ」の情報発信の強化
- (2) 「さかなの日」賛同メンバーと連携した魚の健康効果などの情報発信や年代別等の課題にフォーカスした情報発信の強化

3 調理や掃除の簡便性にフォーカスした取組の推進

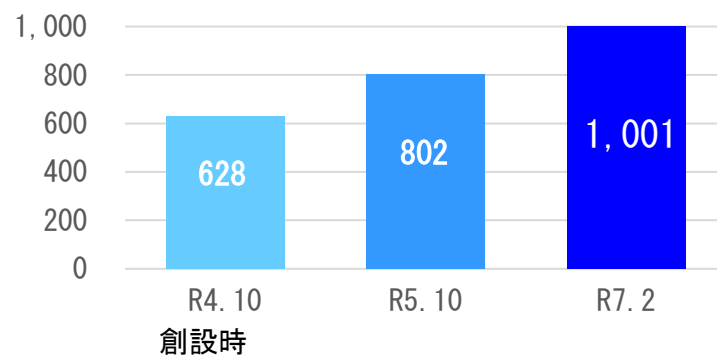
- (1) 調理器具メーカーと連携した魚料理の簡単調理・簡単掃除等の情報発信の強化
- (2) 家庭での魚の調理が促進されるための時短レシピ等の情報発信の強化や料理コンクールの改善

(I) 「さかなの日」の取組の推進 ～賛同メンバー1,000達成！～

- 消費者が、多様な選択肢の中から、水産物を選ぶきっかけづくりが必要。
- 毎月3日～7日を「さかなの日」に制定。11月は強化月間として「いいさかなの日」に制定。官民連携で取組を推進。



○賛同メンバー数の推移



(1) 「さかなの日」の取組の推進

- 水産物の販促フェアやキャンペーン、レシピの提案等、50以上の取組を実施。全国34ヵ所でイベントを開催。さかなの魅力について情報発信。
- 賛同メンバーから提供を受けた資料、試供品を配布。

フードストアソリューションズフェア
(9月4日～5日)



茨城を食べよう収穫祭
(10月26日～27日)



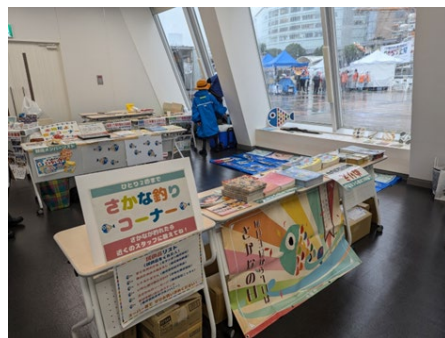
能登半島地震復興支援
ご当地回転寿司フェスティバル
(10月31日～11月4日)



SAKANA & JAPAN FESTIVAL
(11月1日～4日)



さかな文化祭
(11月2日)



豊洲市場まつり
(11月3日)



シーフードピクニック
(11月23日～24日)



(1) 「さかなの日」の取組の推進 ～賛同メンバーの連携した取組①～

- 10月31日、イオン葛西店において「プライドフィッシュ フェア」を開催。11月1日から4日まで、「イオン」「イオンスタイル」等380店舗において、「プライドフィッシュ」を販売。
- ハウス食品が青森県漁連と連携し、ベビーホタテを使ったシチューを量販店等の売り場で提案。
- (株)うおいちは、長崎県漁連及び長崎県との共催で、相愛大学において「お魚料理教室」を開催。長崎県漁連から提供された「養殖シマアジ」、長崎県から提供された野菜等を用いて調理。

全漁連×イオン×石川県×愛媛県
×長崎県×水産庁



ハウス食品×青森県漁連
×量販店



うおいち×長崎県漁連×
長崎県×相愛大学



(1) 「さかなの日」の取組の推進 ～賛同メンバーの連携した取組②～

- 中島水産は、長崎県漁連と連携し、アイゴ及び様々な魚のアラを使用したブイヤベースをFish-1グランプリにおいて提供。
- (株)ゼクープランニングは、水産加工会社(株)海泉水産及びマルウと連携し、遠州灘で漁獲されたシラスを用いたピザを開発。遠鉄百貨店で販売開始。
- キューピーは、静岡県おさかな普及協議会(静岡県漁連)、静岡県と共同で「やさかな」プロジェクトを推進。量販店等において「やさかなメニュー」を提案。

中島水産×長崎県漁連



ゼクープランニング×海泉水産×マルウ×遠鉄百貨店



キューピー×静岡県おさかな普及推進協議会×静岡県



やさかなメニューコンセプト

やさいをたっぷり
さかなといっしょに
かんたんレシピで
なにより美味しい健康ごはん



イベントでは、マグロとカット大根に「テイスティドレッシング 和風香味たまねぎ」をかけた試食メニューを提供

(1) 「さかなの日」の取組の推進 ～量販店・鮮魚専門店～

- イトーヨーカ堂、マルエツ、ベイシア、ハローディ等は、チラシ及び売り場で「いいさかなの日」をPR。
- 中島水産、吉川水産、魚力といった鮮魚店は、「いいさかなの日」にフェアを開催。

イトーヨーカ堂



マルエツ



ベイシア



ハローディ



中島水産



吉川水産

海鮮鍋祭り

吉川水産 × さかなの日

えび・たら・あんこう・ふくなど
旨味たっぷりの贅沢魚介鍋で吉鼓!

(1) 「さかなの日」の取組の推進 ～外食～

- ぐるなびは、全漁連主催の「シーフード料理コンクール」の過去入賞レシピを都内9店舗で提供。
- 大起水産、はま寿司、銚子丸、海鮮アトム、徳兵衛といった回転寿司は、「いいさかなの日」限定のフェアやセット商品を販売。

ぐるなび×全漁連

都内9店舗で『ギョギョッとおいしい! みんなでうお活フェア』開催!



JF 全漁連主催「シーフード料理コンクール」の過去入賞レシピが飲食店で食べられる!

ギョギョッとおいしい! みんなでうお活フェア

シーフード料理コンクール25周年記念

2024/11/1(金)～11/30(土)



大起水産

回転寿司各店、物販各店でいいさかなの日長崎県フェア開催

鮮度がごちそう



11/1 から長崎県産の産地直送鮮魚を販売、またはお寿司お造りで提供

海鮮アトム、徳兵衛

毎月3日～7日はさかなの日

さかなの日限定 3貫盛り



はま寿司

5日間限定 特別割! いいさかなの日 11/3(日)～7(木)

特上11種セット 3人前 4人前 5人前

5% OFF

前日までのWeb予約限定

銚子丸

いいさかなの日

ちょっとお得なさかなの日3カン

すし銚子丸は産地が限定する「さかなの日」に賛同し、ちょっとお得な期間限定セット「さかなの日3カン」を販売いたします。セット内容は店舗によって異なりますのでお楽しみに! 詳しくは店頭でご確認ください!

※各店舗数量限定

「さかなの日」特設サイトへ

開催日 11月3日(日)～7日(木)

(1) 「さかなの日」の取組の推進 ～漁業関係団体・自治体～

- 北海道、千葉県、岡山県、長崎県、山形県鶴岡市、神奈川県小田原市は、地元の漁連・漁協と連携し、イベント及びフェアを開催。
- 大阪府漁連は海づくり大会イベントを、長崎県漁連は販売イベントを開催。
- 神奈川県川崎市中央卸売市場北部市場のイベントでは、スタッフが「いいなクン」デザインのウェアを着用し、さかなの日をPR。

北海道



岡山県

長崎県館浦漁協



千葉県



大阪府漁連



川崎市



長崎県

- 長崎県庁の食堂において「いいさかなの日」限定メニューの提供
- 長崎県漁連の漁協会館産直コーナーにおいて、「さかなを食べようデー」として特別販売



(1) 「さかなの日」の取組の推進 ～水産会社、コンビニ、水族館～

- ニススイは、日本経済新聞及び朝日小学生新聞に「いいさかなの日」のメッセージを伝える企業広告を掲載。マルハニチロは、農水省正面玄関に「誕生魚診断」を設置。
- ローソンは、海からクン1個増量セールを開催。ファミリーマートは、魚商品をSNS及び店頭でPR及びアプリ登録者を対象に100円引きのセールを開催。
- 浅虫水族館、伊豆・三津シーパラダイス、四国水族館、下田海中水族館、仙台うみの杜水族館、幼魚水族館の各水族館がイベントを開催。

ニススイ



ローソン



マルハニチロ



ファミリーマート



仙台うみの杜水族館



四国水族館



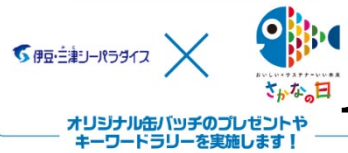
浅虫水族館

浅虫水族館プレミアム体験



三津シーパラダイス

伊豆・三津シーパラダイスで11月3日(日)「いいさかなの日2024」開催!



(2) Fish-Iグランプリの開催

- 令和6年11月4日、お台場青海地区特設会場内において、第10回Fish-Iグランプリを開催。
- SAKANA JAPAN FESと5年ぶりの同時開催となり、7.4万人が来場。
- 「国産水産物料理コンテスト」では8団体が出展。プライドフィッシュに加え、低・未利用魚の使用も可能とし、全国の漁連・漁協、自治体に加え、「さかなの日賛同メンバー」も参加。
- ステージにおいて、サザエさん一家を「さかなの日」応援団に任命。さかなクンとサザエさんによるコラボステージを実施。「さかなの日」展示ブースでは、「さかなの日」の趣旨や賛同メンバーの取組を紹介するとともに、賛同メンバーによるワークショップを実施。



大勢の人でにぎわう会場



サザエさんを応援団に任命



ワークショップの開催

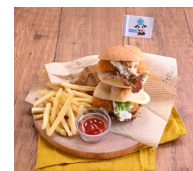
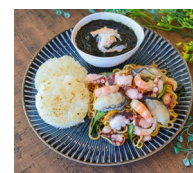


さかなクンがいいなクンと命名

グランプリ
JFみやぎ／戸倉Sea Boys～漁師
考案～旨みたっぷりみやぎサー
モンと牡蠣のバターピラフ



準グランプリ
JF岡山漁連岡山海の幸ブラック丼
(黒鯛と黒海苔のなめろう丼、出汁
茶漬けでもどうぞ)!!



(3) 水産エコラベルの普及推進

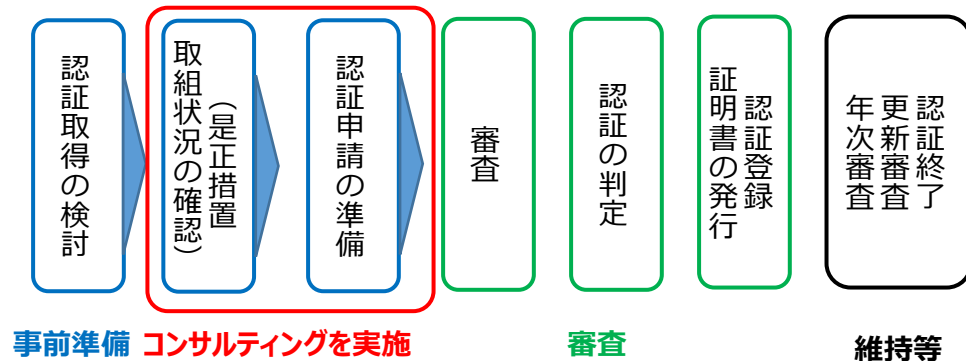
- ジャパンインターナショナルシーフードショー（東京、大阪）や海外のシーフードショー（ボストン、スペイン）等、国内外のイベントにおいて、日本発の水産エコラベルであるMELのスキーム、考え方及び認証商品について情報発信。
- MELと米国の認証であるRFMとの相互認証に向けた調整を継続。
- 国際基準の水産エコラベル認証の取得を希望する事業者に対してコンサルティングを行い、審査の事前準備となる取組状況の確認、申請書作成等を支援。
- 令和6年10月には、MEL設立以来、初となる、認証取得事業者に対する実態調査を実施。得られた結果を精査し、制度全体の改善に活用。

コンサルティングの実施

水産及び規格・認証に関する専門的知見、経験等を有する者が、認証取得を希望する漁業者、養殖業者、流通加工業者等を指導



【水産エコラベル認証取得の流れ】



○水産エコラベルが貼付された商品の例



MEL(マリン・エコラベル・ジャパン協議会)



MSC(海洋管理協議会)

○各種イベントでのPR



大阪シーフードショーにMEL認証水産物コーナーを設置



来場した小学生へのレクチャー

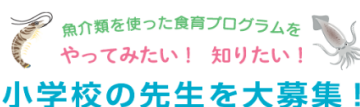
2 子供・若者向けの取組

- 「さかなの日」の取組と連携し、学校給食における地元の魚の活用を推進。
- 「持続可能な水産物消費拡大推進事業」において、
 - 1) 魚食普及推進センターのウェブサイトにおいて、学校給食の魚レシピを提案、栄養教諭に紹介
 - 2) 魚食普及推進センターが、栄養教諭等向けの魚食に関する食育プログラムを開発。栄養教諭等向けにオンラインセミナーを開催するとともに、メルマガやウェブサイトで提案。
 - 3) 11組織が行う、体験型の魚食に関する出前・課外授業等の活動を支援。

学校給食を活用したぎょしょく普及 (愛媛県愛南町)



栄養教諭に対する食育活動



魚食普及推進センターで開発した、魚介類を使った食育プログラムを「やってみよう!」、「知りたい!」という先生を募集しています。使用する魚介類は基本的に無償提供としたいので、農林水産省や文化庁に予算を申請中ですが、かなわない可能性もあります。その場合は、簡単にできて楽しく学べる食育プログラムをお教えし、身近なお店で魚介類を購入していただき、子どもたちと一緒に取り組んでいただけるように情報発信します。

興味を持たれた先生は、二次コードからホームページよりお申し込みください! 転校などでアドレスが変わる、学校全体としての申し込みは難しいが、興味がある場合は、個人メールでも受け付けます。プログラムを知りたいだけでもお気軽にどうぞ。

魚介類を用いて、こんなコトがしたいというプログラムの要望も受け付けます。



出前授業への支援(一部)

組織名	活動内容
1 くろべ漁業協同組合	定期的な魚の捌き方教室と魚の駅「生地」と魚市場で感謝祭を開催し、魚食普及教室、ミニセリ教室を実施(真ん中)
2 SUPERFINE	イベントにおいて、琵琶湖の水産業や魚の展示、生産者を講師として招き、琵琶湖の漁業等について説明
3 三陸わかめ共販推進委員会	三陸わかめのPRのため、イベントに出展し、生のワカメに触れる体験、ワークショップ、ワカメスープの試食
4 福岡県漁協青壮年協議会	女子高校生に対し、魚さばき方体験と地元水産物の座学
5 株式会社うおいち	鳥取県戸JA全農とっとり等と連携し、大学で魚料理教室を開催



(1) 東日本大震災の復興地域の水産物の情報発信等

被災地水産加工業者への支援の取組 (R6)

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7年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6年9月1日~12月20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 (R6)

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・大阪等にて、イベント販売コーナー設置。
- ・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35回実施。



小浜漁港 朝市の様子

特設サイトでの魅力情報発信

- ・特設サイト「おいSeaFood」において、福島県産水産物の魅力や安全性といった産地の情報等を発信。



(2) 海の宝！水産女子の元気プロジェクト

- 水産女子プロジェクトは、水産業界における女性の存在感を高めることを目的として、平成30年に設立。
- 令和6年度は、未利用魚やECサイトについてのオンライン意見交換会の開催、大日本水産会の雑誌に連載を寄稿、子ども霞ヶ関デーやシーフードショー等のイベントに出展し、水産女子の活動を情報発信。

水産女子プロジェクトの概要

女子メンバーは124名、
参画企業12社

	割合 (%)
漁業	22
養殖業	9
加工業	15
流通	20
魚食普及	8
広報	5
団体職員	6
飲食業	2
その他	12



シーフードショーへの出展、セミナー開催



メンバーによる料理教室の開催



小田原水産女子プロジェクト

キッチンカー & 移動販売車

水色のキッチンカーと移動販売車で、小田原漁港の旬の魚や食卓に便利な水産加工品、小田原水産女子オリジナルメニューを販売し、小田原漁港の魅力を発信しています。

キッチンカーでは、小田原産の地アジを使った大きなアジフライや、小あじのからあげ、キハダマグロを使ったマグロカツなどの地アジを使ったフードメニューと、湯河原産手むきみかんジュースなどを販売しています。移動販売車では、旬の朝どれ地魚の刺身や海鮮丼、水産女子セレクトの美味しいものを販売しています。

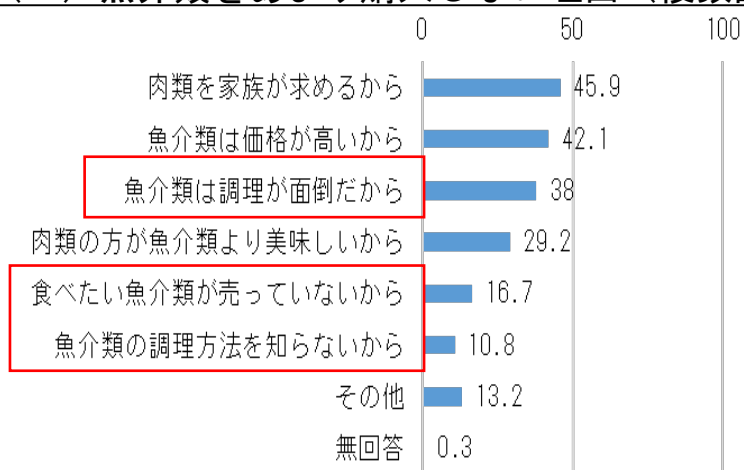


メンバーによる移動販売

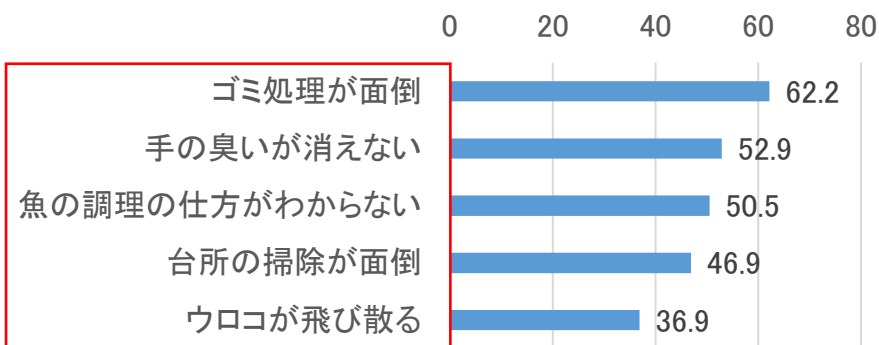
4 水産物のマイナス特性を払しょくするための方策

- 魚介類は調理が面倒」「ごみ処理が面倒」「調理の仕方が分からない」といった水産物のマイナス特性を払しょくするため、グリル等の調理器具の有用性、簡単な調理で食卓に提供できる半調理品の開発・販売、フライパン1つでできる簡単調理の提案等を実施。

(1) 魚介類をあまり購入しない理由(複数回答)



(2) 家庭で「魚類」を料理することが嫌いな理由



資料:大日本水産会「令和4年度子育て世代の水産物消費嗜好動向調査」n=384

(1) グリルや電子レンジなどさかな調理器具の情報発信



資料:パロマ(左2つ)、エプリー(右)

(2) 半調理品の開発、加工品を活用した簡単調理の提案



カニカマ・魚肉ソーセージ
世界的な食文化、豚肉肉類で「豚肉の年」に

資料:イオンリテール(左)
クックパッド(右)

(3) フライパン1つでできる簡単調理の提案



資料:全漁連(左2つ)、大日本水産会(右)

5 その他 ～メディアでの報道、水産庁からの情報発信～

- みなと新聞に「いいさかなの日」特集（4ページ）が組まれ、中平課長インタビュー記事が掲載。
- サンケイリビング（WEB版）、その他水産業界誌において「いいさかなの日」の取組が掲載。
- 農林水産省ウェブマガジン11月号「魚に夢中」を配信。
- （株）NKB及びLINEヤフー（株）の協力のもと、サストモに「さかなの日」のコンセプトが掲載。
- 農林水産省Xのクリスマスのマグロ、シャケの投稿が大バズリ（マグロは1.2万いいね、72.2万閲覧。シャケは10.3万いいね、1,101万閲覧）メディアでも取り上げられた。

みなと新聞

みなと新聞 R6/10/31 2

魚好きを増やそう！

「さかなの日」周知拡大へ 食べるきっかけに

水産庁 流通課長 中平 英典 氏へ

「魚やそう魚好き！」。水産業界は資源減少や輸入水産物の価格高騰、コストアップなど厳しい課題に直面している一方、地元域内で消費の減少が進んでいる。市場の縮小を回避するためにも、魚食振興は水産に繋がる全てのオール水産で取り組む必要が迫られている。こうした中、水産庁は毎月5日から7日を「さかなの日」に制定。販路拡大で魚食を促進しており、毎月3～7日は、海に囲まれ「いいさかなの日」を迎える。魚食振興に向けた各方面の活動に促す。

食の楽しさ、魚への理解促進

11月3～7日は「いいさかなの日」

サストモ

サストモ 知る、つながる、はじまる。



2024.11.01

サケもイカもピンチ！？ おいしい魚を未来へつなぐ「新しい魚の選び方」



サンケイリビング（WEB版）

LIVING 東京

【水産庁】11月3日～7日は「いいさかなの日」！さかなのいろいろ聞いてみた

地域特派員 ニュース イベント・セミナー ランチ・グルメ おでかけ情報 まちTopics

東京トップ・ニュース 【水産庁】11月3日～7日は「いいさかなの日」！さかなのいろいろ聞いてみた

【水産庁】11月3日～7日は「いいさかなの日」！さかなのいろいろ聞いてみた

農林水産省ウェブマガジン



農林水産省 X

農林水産省 @MAFF.JAPAN · Dec 23, 2024

#水産庁クリスマス
#シャケ もいいけど、他のお魚も食べてほしい...

マグロ×アボカドのクリスマスカラー！
醤油とごま油でいただきます！

クリスマスも #さかなの日
クリスマスも #食べるぜニッポン
sakananohi.jp

#食べるぜニッポン!

71 6K 12K 722K