



「さかなの日」の報告資料

「さかなの日」推進委員会事務局



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、1001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	79
コンビニエンスストア	2
百貨店	4
食品製造	52
外食	555
水産業	116
料理教室	4
メディア	26
その他	76
地方公共団体	13
民間団体	67
個人	7

「さかなの日」公式ウェブサイトHP更新

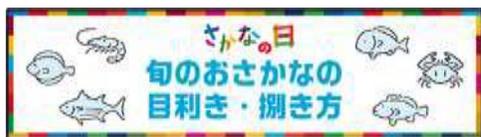
これまでに新着情報 395 件の掲載、本年度は 125 件の掲載。
掲載希望事業者との調整、HP 運営会社との連絡・調整(月 15~20 回程度)を実施。

▼「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



○旬食予報



「旬食予報」は魚の捌き方が分からない、魚はとても美味しいけど、いつが食べ頃なのか「旬」への知識がない、などと感じてしまう方ものために、誰でも簡単に食卓で「旬の魚」を美味しく食べていただく知識や情報を提供しているコンテンツとして、「さかなの日」の取組と連携。賛同メンバーに対して情報提供を行った。

当該事業で撮影した魚介類の写真及び発信した情報は、子ども霞ヶ関デーや「いいさかなの日」の各種イベントで実施した釣りゲーム、来年開催される関西・大阪万博の展示に活用予定。

▼ウェブサイトの改変

○サザエさん一家の応援団任命



○いいなクン命名



○賛同メンバーによる能登半島地震復興支援の取組

○ギョニソ特集ページ

○「さかなの日」応援隊データ差し替え



「さかなの日」ノベルティの作成

水産庁からの依頼を踏まえ、各種イベントにおいて「さかなの日」を周知するためのノベルティ及びピンバッジを作成。今年度作成したノベルティは、今年度実施したイベントにてすべて配布

▼「さかなの日」ノベルティ各種

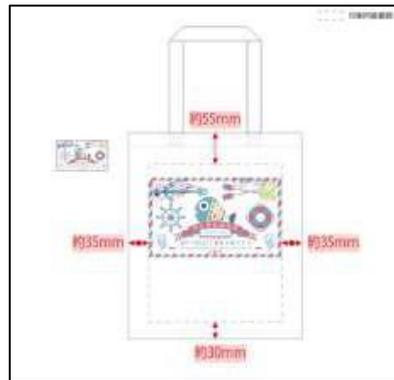
○横断幕



○たすき



○エコバッグ



○マグネット



○A2ポスター



○のぼり



○クリアファイル



○シール



○ふせん



○ピンバッジ



フードストアソリューションズフェアにおける「さかなの日」の PR

バイヤー向け展示会に於いて、14出展者による「さかなの日特設ブース」を展開。
全国の熱心な漁業団体による商品提案や、「さかなの日」賛同メンバーによるレシピ提案を行った。

出展概要

【日時】2024年9月4日・5日

【場所】インテックス大阪

【参加社】いいオサカナ推進協議会/大起水産(株)/(株)九里/五島水産(株)/香川県漁業協同組合連合会/三重県漁業協同組合連合会/
長崎県漁業協同組合連合会/友田セーリング(株)/(一財)対馬地域商社/(株)丸尚/(有)丸哲株式会社/(有)大一物産/
(株)阿部長マーメイド食品/有川町漁業協同組合

当初計画では、当事業を活用する予定であったが、出展に係る費用は、水産加工連携支援プラン事業を活用することとなった。ブースの一部を活用し、「さかなの日」パネル展示や同イベントの出展者や来場者に対し「さかなの日」のPRも実施した。なお、賛同メンバーの大起水産がマグロの解体ショーを行う予定であり、多くの来場者が見込まれたことから、大起水産のブースに隣接して「さかなの日」のブースを設置してもらうよう千野座長と調整をした。その結果、「さかなの日」ブースにも多くの来場者につながった。他の出展者に「さかなの日」のPRを行い、賛同メンバーの増加につながった。

また、本イベントをきっかけとして、(株)うおいち様、鳥取県及び帝塚山学院大学と「さかなの日」が連携した出前授業の実施が実現し、「令和6年度出前授業等支援事業」の活用にもつながった。



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



茨城を食べよう収穫祭における「さかなの日」の PR

一般来場者、特に子供連れの多いイベントに於いて、水産庁による「さかなの日特設ブース」を展開。消費者への「さかなの日」の周知、理解を深めるために賛同メンバーとも連携してPRを実施した。

出展概要

【日時】2024年10月26日・27日

【場所】大井競馬場

【参加社】水産庁

イベント実施については茨城県の予算を活用し、茨城県に対して、さかなの日の紹介と出展に向けたブースの確保、水産庁との調整をした。イベント当日は「さかなの日」展示ブースの対応を行った。開催前に品川区役所と調整を行い、区域内の小学校にチラシ配布を依頼したことで、当日の来場者の多くが家族連れであった。「さかなの日」賛同メンバーの大洗水族館と連携した展示を行ったことで、両方の展示ブースに来場する家族連れが多かった。

来場者 1 日目：12,000 人、2 日目：15,000 人 計 27,000 人。



茨城をたべよう収穫祭

茨城県の豊富な農林水産物を首都圏で情報発信し、農林水産物の認知度向上・販路開拓を図るとともに、アウトドアやサイクリングなど茨城県の魅力を総合的にPRするイベント。2024年は規模を拡大し、東京都内で初開催という、茨城県も力を入れた注目度の高いイベントとなった。

主催：茨城県



スーパーマーケットトレードショーにおける「さかなの日」のPR

スーパーマーケットを中心とする食品流通業界のバイヤー向け展示会に於いて、「さかなの日特設ブース」を展開。既存の賛同メンバーとの情報交換、「さかなの日」のPRと賛同メンバーの募集に繋がる案内を行った。

出展概要

【日時】2025年2月12日・13日・14日

【場所】幕張メッセ

【参加社】いいオサカナ推進協議会

当初計画では、当事業を活用する予定であったが、出展に係る費用は、水産加工連携支援プラン事業を活用することとなった。ブースの一部を活用し、「さかなの日」パネル展示や同イベントの出展者や来場者に対し「さかなの日」のPRも実施した。スーパーマーケットを中心とする食品流通業界のバイヤーが多いため、既存の賛同メンバーとの情報交換も行うことが出来た。



スーパーマーケット・トレードショー

スーパーマーケット・トレードショー（SMTS）は、スーパーマーケットを中心とする食品流通業界に最新情報を発信する商談展示会です。全国の小売業をはじめ、卸・商社、中食、外食などから多数のバイヤーにご来場いただいております。出展者の新たな販路やビジネスチャンスにつながる場として、今回で59回目の開催となります。主催：(一社)全国スーパーマーケット協会



Yahoo! SDGsへの「いいさかなの日」の取組掲載

9月26日にLINEヤフー社の長谷川氏と事務局及び水産庁担当者による意見交換を実施。本来、記事掲載には数百～千万円程度の費用が必要であるが、記事作成に当たっての連絡・調整を行った結果、「さかなの日」の趣旨に賛同していただくことができ、11月1日、以下の記事をLINEヤフー社より無償で配信。



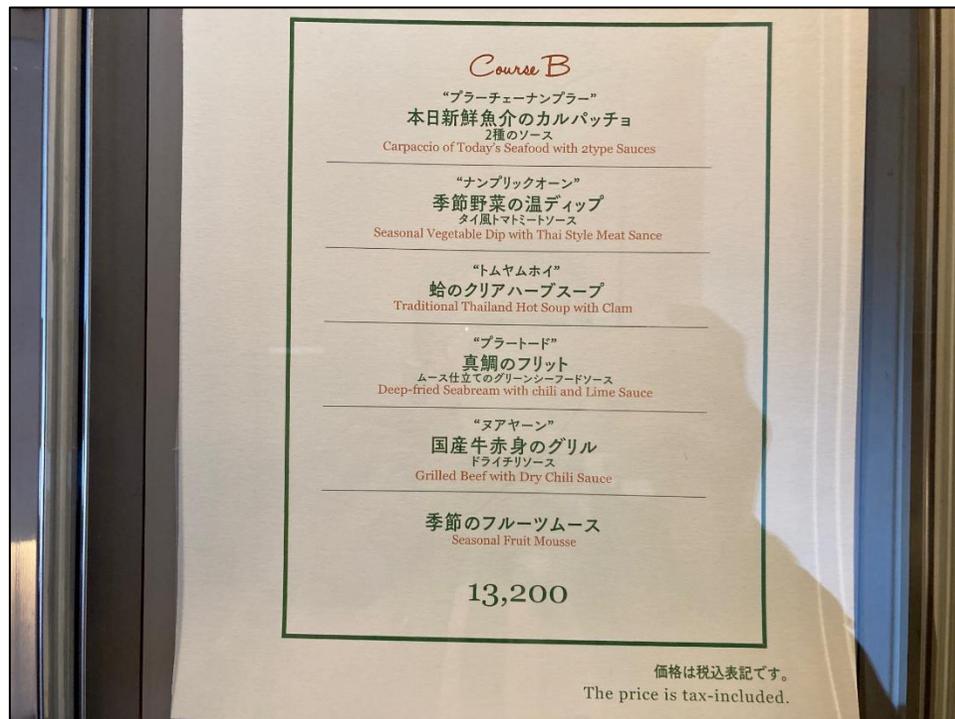
こうした中、水産庁では、毎月3日から7日を「さかなの日」、11月3日から7日は強化週間として「いいさかなの日」と定め、もっとさかなを食べようというキャンペーンを行っています。



「さかなの日」は、「さかな×サステナ」をコンセプトにしています。魚は、良好な環境さえあればたくさん子どもを産んで自然に増えるので、とりすぎず、良い環境を保つことで、食べ続けることができる、持続可能な資源なのです。

能登半島地震の復興支援

丸の内ビルディングにあるタイ料理レストラン『マンゴツリー東京』に「さかなの日」の趣旨説明及び能登半島地震の復興支援について働きかけを行った結果、賛同メンバーである石川県漁協に所属する能登志賀町船団丸よりホッコクアカエビを仕入れていただき、コースメニューの前菜にカルパッチョとして採用。



量販店とのオンライン意見交換会

2024年の「さかなの日」の活動において、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。量販店における水産物販売の現状及び課題についてヒアリングを行った。

【日時】 2025年2月26日、27日の2日間で計2回実施 【場所】 ZOOMウェビナー

【参加メンバー】 水産庁、千野座長、大起水産様、平和堂様、紅屋商事様、H2O食品グループ、エレナ様、ハローデイ様

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>

- 長崎フェアを実施したところ、お客様から反響があった
- 現場が勉強しながらお客様に提案していきたい
- 他社などから調理方法や料理のメニュー提案をして欲しい
- お魚ポータルと連携していることが好評
- さかなの日の知名度を上げにくい状況がある
- 単独で出来ることに限界があるから他社と連携して取り組みたい

<今後の取組について>

- 30-40代をどのように取り込んでいくか
- 専属の売り場担当に販促をしていきたい
- 骨取り指数が増え、食べやすい状態で提供していく
- 対応しきれないことに対応するのではなく、出来ることに取り組んでいく
- いいものは適正な良い価値観で売る
- 生産者、販売者それぞれの現場意識を高め、お互いの状況を理解する必要がある

量販店からは、「さかなの日」のPRとともに旬の魚介類のフェアを行うことで、売り上げ増につながったという意見があった。他方で、海洋環境の変化及び漁獲量の減少により魚価が高騰しており、売りづらい環境になっていること、なじみのない魚を取り扱わざるを得なくなり、消費者に食べ方やおいしさを伝えるのが難しいという意見があった。こうした意見を踏まえ、水産庁と協議をしながら、今年度の「さかなの日推進方針」の課題整理を行うとともに、来年度の推進方針の改正案のたたき台を作成した。

掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼みなと新聞__2024年4月16日（ベトナムホタテ販促）



ベトナム加工ホタテ販促

ベイシア、片貝2万枚など

北関東を中心に量販店を展開するベイシア（本部・前橋市）は3〜7日の「さかなの日」に、ベトナムで加工した北海道産ホタテガイを売り込むキャンペーンを実施した。バーベキュー向けの片貝2万枚の他、貝柱2

30キ、寿司用の開き4・8万カン分、貝ヒモ540キを用意。同社116店舗で販促し、キャンペーン期間を含む週のホタテ関連品の販売額は前週を上回る水準で推移した。

生鮮プラットフォーム

ベトナム加工の北海道産ホタテを訴求

を手掛けるフーディソン（東京都中央区、山本徹CEO）は水産各社と協力し、海上コンテナ1本分の道産殻付きホタテ23キを販売するプロジェクトを実施。ベイシアはフーディソンの取り組みに賛同し、同社からホタテ商材を仕入れて販促した。価格や品質は「国内品と同程度」とベイシア。両社はベイシアがフーディソンの人材紹介サービスを活用したり、ベイシアの小間にフーディソンが鮮魚専門店を催事出店したりと以前から協力関係にあるという。

ベイシアは水産庁が官民協働で推進する「さかなの日」の賛同メンバーになっており、各月の3〜7日の期間に水産物の消費拡大につながるフェアを実施する。昨年10月は青森県産ベビーホタテの販促を強化した。ホタテ関連品の売上高は計画の1.3倍、キャンペーン前週の1.7倍となった。売り込む商品はチラ

シやSNSでPRする他、関連品を並べる棚を設ける。

今回のフェアはベトナム加工の道産ホタテを片貝や刺身用貝柱で販売した他、水産、惣菜両方の売り場で展開する寿司や弁当にも使った。同社は「消費者が日本の水産物に注目するきっかけになればうれしい」と語った。

掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼みなと新聞__2024年7月9日（全水卸組連）

目 全水卸組連、早山会長を再任 全国一斉イベント開催へ
 2024/07/08 みなと新聞 704文字 [+](#) その他の書誌情報を表示

全水産物卸組合連合会（全水卸組連）は6日、東京都内で定時総会を開き、2024年度事業計画を含む全議案を承認した。任期満了の役員改選では早山豊会長（東京魚市場卸協同組合（東卸）理事長）を再任。副会長10人のうち、田中洋二氏（大阪市東部水産物卸協同組合理事長）は退任し、榎本昭弘常任理事（大阪府水産物卸協同組合理事長）が新たに就任した。

総会の冒頭、山本仁副会長（神戸水産物卸協同組合理事長）が開会を宣言。早山会長は「円安による物価高騰や海洋環境の変化など、卸売市場はまだまだ前途多難な状況にある。中小企業を取り巻くさまざまな課題解決に向け、組合員の経営回復を後押ししていく」とあいさつした。また、全国一斉の取り組みとして「**さかなの日**」の週を中心に各市場でイベントを開く意向を示し、早山会長は「市場として強い発信力を持った活動を行っていく」と話した。

24年度は、対象魚種に太平洋クロマグロの追加が決まった水産流通適正化法について、施行までの間に十分な協議、周知を行うよう行政機関に働きかける。既存魚種のアワビ・ナマコについては、制度導入の検証報告を求めるとともに、制度の弾力的な運用などを要請する必要があるとした。「物流の2024年問題」については物流、運賃などの面で悪影響が及んでいないか会員組合と情報を密にしながら動向を注視する。

来賓として、坂本哲志農林水産相と森山裕衆院議員がビデオメッセージを寄せた。総会後は農水省大臣官房新事業・食品産業部食品流通課卸売市場室の戎井靖貴室長が「卸売市場をめぐる情勢等について」講演し、出席者と意見を交わした。

25年度の定時総会は来年7月5日に京都市内で開催する。

全水卸組連、早山会長を再任 全国一斉イベント開催へ

全水産物卸組合連合会（全水卸組連）は6日、東京都内で定時総会を開き、2024年度事業計画を含む全議案を承認した。任期満了の役員改選では早山豊会長（東京魚市場卸協同組合（東卸）理事長）を再任。副会長10人のうち、田中洋二氏（大阪市東部水産物卸協同組合理事長）は退任し、榎本昭弘常任理事（大阪府水産物卸協同組合理事長）が新たに就任した。

総会の冒頭、山本仁副会長（神戸水産物卸協同組合理事長）が開会を宣言。早山会長は「円安による物価高騰や海洋環境の変化など、卸売市場はまだまだ前途多難な状況にある。中小企業を取り巻くさまざまな課題解決に向け、組合員の経営回復を後押ししていく」とあいさつした。また、全国一斉の取り組みとして「**さかなの日**」の週を中心に各市場でイベントを開く意向を示し、早山会長は「市場として強い発信力を持った活動を行っていく」と話した。

24年度は、対象魚種に太平洋クロマグロの追加が決まった水産流通適正化法について、施行までの間に十分な協議、周知を行うよう行政機関に働きかける。既存魚種のアワビ・ナマコについては、制度導入の検証報告を求めるとともに、制度の弾力的な運用などを要請する必要があるとした。「物流の2024年問題」については物流、運賃などの面で悪影響が及んでいないか会員組合と情報を密にしながら動向を注視する。

来賓として、坂本哲志農林水産相と森山裕衆院議員がビデオメッセージを寄せた。総会後は農水省大臣官房新事業・食品産業部食品流通課卸売市場室の戎井靖貴室長が「卸売市場をめぐる情勢等について」講演し、出席者と意見を交わした。25年度の定時総会は来年7月5日に京都市内で開催する。

早山豊会長

掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼みなと新聞__2024年7月9日（漁政会見）

海洋環境変化対応に意欲 水産庁漁政、増殖の新旧部長会見
 2024/07/08 みなと新聞 1203文字 [その他の記事情報を表示](#)

5日付で交代した水産庁幹部が同日、庁内で会見した。山口晋一郎前漁政部長と坂康之前増殖推進部長は、ともに新部長への信頼感を強調。河南健新漁政部長と高橋広道新増殖推進部長はいずれも、十数年、農林水産省内で水産庁以外の業務に従事してきたと語りつつ、速やかに水産の現状を勉強することで、海洋環境の変化など課題に取り組む姿勢を強調した。

山口前部長は、2年の在任期間で印象に残った仕事として、太平洋クロマグロの流通を透明化するなどの法改正や、毎月3～7日に水産物の消費を促進する「さかなの日」の制定、福島第1原発からのALPS処理水放出・中国の輸入停止措置への対応、今年元日に発生した能登半島地震を列挙。加えて「海洋環境の変化を2年でも相当感じると振り返った。河南新部長には「高校時代から同級生として付き合いがある。真摯（しんしん）に物事に取り組んでくれるので安心してタスキを渡せる」と信頼を見せた。

坂前部長は1年間の在任期間について「世界的に養殖の占める役割が大きくなっていると実感した」と振り返り、高橋新部長には「後任として仕事を引き継ぐのは3回目。厳しい職場環境にも辛抱強い、調整が上手な印象。私よりうまく課題を切り抜けてくださると期待している」とエールを送った。

河南新部長は、1993年の入省直後に水産庁に配属され、藤田司現次長らと働いていたと回想。その後については「（水産庁を）離れて15年以上の間に（漁業法改正などの）水産政策改革や海洋環境の大きな変化があった。私の知識が古くなっている部分は多い。早く頭をアップデートし課題に対処したい」「何が求められているか見極め、真摯にやっていく」と誓った。

高橋新部長も「18年ほど水産庁を離れていた」と明かしつつ、その間の海洋環境の変化やイカ、サマメの不漁などに言及。「魚目体がいなくなると消費拡大も意味がない。とにかく資源回復、海洋環境の変化にどう対応し取り組むかと心配していた」「今、漁業に限らず第1次産業は厳しい。漁業者に寄り添い、他方で前向きな対策を進めたい」と展望した。

対症療法から根本的対策へ

本紙は水産予算のバランスを質問。国が資源の回復など長期目標の水産振興を掲げる一方、実際の予算措置は業界団体から要望の強い損失補填（ほてん）など短期目標の補助金類が中心になっており、業界と国に合意形成を図るかという趣旨。河南新部長は「まだ不勉強で、『この予算が』と答える知見はない」と断りつつも「一定の批判はあり得ると思う。いろいろな方のご意見を聞きながら考える」と答えた。

高橋新部長は、かつての水産庁配属時代に、漁業者の減収を補填する共済事業を受け持っていたことを回顧。「赤字を何とかしろ、と言われて根本的な課題を解決しなければ」と思っていた。今もそういう状況にある。対症療法も必要だが、根本的な対策から目を背けずに取り組まないと」と前を向いた。

海洋環境変化対応に意欲 漁政、増殖の新旧部長会見
 水産庁

高橋新部長（右）と坂前部長

河南新部長（左）と山口前部長

5日付で交代した水産庁幹部が同日、庁内で会見した。山口晋一郎前漁政部長と坂康之前増殖推進部長は、ともに新部長への信頼感を強調。河南健新漁政部長と高橋広道新増殖推進部長はいずれも、十数年、農林水産省内で水産庁以外の業務に従事してきたと語りつつ、速やかに水産の現状を勉強することで、海洋環境の変化など課題に取り組む姿勢を強調した。

山口前部長は、2年の在任期間で印象に残った仕事として、太平洋クロマグロの流通を透明化するなどの法改正や、毎月3～7日に水産物の消費を促進する「さかなの日」の制定、福島第1原発からのALPS処理水放出・中国の輸入停止措置への対応、今年元日に発生した能登半島地震を列挙。加えて「海洋環境の変化を2年でも相当感じると振り返った。河南新部長には「高校時代から同級生として付き合いがある。真摯（しんしん）に物事に取り組んでくれるので安心してタスキを渡せる」と信頼を見せた。

坂前部長は1年間の在任期間について「世界的に養殖の占める役割が大きくなっていると実感した」と振り返り、高橋新部長には「後任として仕事を引き継ぐのは3回目。厳しい職場環境にも辛抱強い、調整が上手な印象。私よりうまく課題を切り抜けてくださると期待している」とエールを送った。

河南新部長は、1993年の入省直後に水産庁に配属され、藤田司現次長らと働いていたと回想。その後については「（水産庁を）離れて15年以上の間に（漁業法改正などの）水産政策改革や海洋環境の大きな変化があった。私の知識が古くなっている部分は多い。早く頭をアップデートし課題に対処したい」「何が求められているか見極め、真摯にやっていく」と誓った。

高橋新部長も「18年ほど水産庁を離れていた」と明かしつつ、その間の海洋環境の変化やイカ、サマメの不漁などに言及。「魚目体がいなくなると消費拡大も意味がない。とにかく資源回復、海洋環境の変化にどう対応し取り組むかと心配していた」「今、漁業に限らず第1次産業は厳しい。漁業者に寄り添い、他方で前向きな対策を進めたい」と展望した。

対症療法から根本的対策へ

本紙は水産予算のバランスを質問。国が資源の回復など長期目標の水産振興を掲げる一方、実際の予算措置は業界団体から要望の強い損失補填（ほてん）など短期目標の補助金類が中心になっており、業界と国に合意形成を図るかという趣旨。河南新部長は「まだ不勉強で、『この予算が』と答える知見はない」と断りつつも「一定の批判はあり得ると思う。いろいろな方のご意見を聞きながら考える」と答えた。

高橋新部長は、かつての水産庁配属時代に、漁業者の減収を補填する共済事業を受け持っていたことを回顧。「赤字を何とかしろ、と言われて根本的な課題を解決しなければ」と思っていた。今もそういう状況にある。対症療法も必要だが、根本的な対策から目を背けずに取り組まないと」と前を向いた。

掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼長崎新聞__2024年8月6日（スーパーエレナ仕事体験）

目 お魚を親子で楽しむ 夏休み／「長崎白鉄火」巻きに挑戦！／スーパー・エレナが仕事体験ゼミ

2024/08/06 長崎新聞 2ページ 433文字 [+ その他の掲載情報を表示](#)

魚の消費拡大を目的に水産庁が定めている毎月3～7日の「さかなの日」に合わせ、地場スーパー大手のエレナ（佐世保市）は3日、長崎市内で仕事体験を実施した。子どもたちが県産ヒラマサ（ヒラス）をのりで巻く「長崎白鉄火」づくりに挑戦した。

夏休みの「エレナ親子自由研究ゼミ」の一環。年中児から小学5年生までの親子7組が参加した。白鉄火は、赤身のマグロではなく白身のヒラスやブリなどを使った鉄火巻き。エレナが2022年9月に商品化し、今年2月、市の「さしみシティブロジェクト」に認定された。

エレナの鮮魚バイヤーが新鮮な魚の見分け方などを紹介しながら、鉄火巻きの作り方や巻きすの使い方を教えた。子どもたちはのりの上にシャリを広げる作業に苦戦しながらも、大葉と九十九島ヒラマサの細巻きを完成させた。西彼時津町立時津北小2年の横井湊さん（7）は「切るのが難しかったけど楽しく作れた」と話した。（橋本真依）

【写真説明】
巻きすを使って長崎白鉄火を作る子ども＝長崎市築町、メルカつきまち

魚の消費拡大を目的に水産庁が定めている毎月3～7日の「さかなの日」に合わせ、地場スーパー大手のエレナ（佐世保市）は3日、長崎市内で仕事体験を実施した。子どもたちが県産ヒラマサ（ヒラス）をのりで巻く「長崎白鉄火」づくりに挑戦した。

夏休みの「エレナ親子自由研究ゼミ」の一環。年中児から小学5年生までの親子7組が参加した。白鉄火は、赤身のマグロではなく白身のヒラスやブリなどを使った鉄火巻き。エレナが2022年9月に商品化し、今年2月、市の「さしみシティブロジェクト」に認定された。エレナの鮮魚バイヤーが新鮮な魚の見分け方などを紹介しながら、鉄火巻きの作り方や巻きすの使い方を教えた。子どもたちはのりの上にシャリを広げる作業に苦戦しながらも、大葉と九十九島ヒラマサの細巻きを完成させた。西彼時津町立時津北小2年の横井湊さん（7）は「切るのが難しかったけど楽しく作れた」と話した。（橋本真依）

お魚を親子で楽しむ 夏休み

「長崎白鉄火」巻きに挑戦！
スーパー・エレナが仕事体験ゼミ

巻きすを使って長崎白鉄火を作る子ども

＝長崎市築町、メルカつきまち



掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼みなと新聞__2024年9月5日（キューピー親子教室）

目 キューピーが親子料理教室 「やさかな」メニューを提案
 2024/09/04 みなと新聞 649文字 [+ その他の書誌情報を表示](#)

キューピー（東京都渋谷区）は8月24日、「毎月のさかなの日に作ろう！ 加藤巴里先生に教わる 野菜と魚の『やさかな』親子料理教室」を同社見学施設のマヨテラス（同調布市）で開いた。午前、午後の部で合計22組、58人が参加し、野菜と魚を組み合わせた簡単レシピに挑戦した。

「キューピー3分クッキング」に出演する料理研究家の加藤巴里さんが講師を務めた。料理メニューは同社が生鮮売り場で展開する調味料「フレッシュストック」シリーズの「鮭の蒸し焼き 醤油マヨソース」を使った「鮭の醤油マヨちゃんちゃん焼き」。加藤さんは包丁の使い方や魚の焼き方などを説明しながら実演した。

キューピーは水産庁が定める「さかなの日」に賛同し、魚食普及に取り組んでいる。魚と野菜を使った料理「やさかなメニュー」の提案や情報発信に取り組む他、静岡県漁連と連携した「静岡やさかなプロジェクト」などを推進している。市販用市場統括新規市場開発部の木原光太郎部長は「魚と組み合わせが可能な自社商品は多い。商品の拡充を図りながらグループのリソースを活用し、展開を広げていきたい」と話した。

加藤さんは参加した親子に「温度帯の低い水産品は最後に選び、料理の直前に冷蔵庫から出す」などの買い物、調理時のコツを伝授。魚食普及に向けては「親が作らないと子どもが魚を食べる機会は生まれない」とし、「魚をさばくとなるとハードルは高いかもしれないが、まずは親が乗り越えないといけない。週2回など少しずつでも食卓に魚料理を並べることが大事」と報道陣に語った。

キューピーが親子教室 「やさかな」料理を提案

キューピー（東京都渋谷区）は8月24日、「毎月のさかなの日に作ろう！ 加藤巴里先生に教わる 野菜と魚の『やさかな』親子料理教室」を同社見学施設のマヨテラス（同調布市）で開いた。午前、午後の部で合計22組、58人が参加し、野菜と魚を組み合わせた簡単レシピに挑戦した。

「キューピー3分クッキング」に出演する料理研究家の加藤巴里さんが講師を務めた。料理メニューは同社が生鮮売り場で展開する調味料「フレッシュストック」シリーズの「鮭の蒸し焼き 醤油マヨソース」を使った「鮭の醤油マヨちゃんちゃん焼き」。加藤さんは包丁の使い方や魚の焼き方などを説明しながら実演した。

キューピーは水産庁が定める「さかなの日」に賛同し、魚食普及に取り組んでいる。魚と野菜を使った料理「やさかなメニュー」の提案や情報発信に取り組む他、静岡県漁連と連携した「静岡やさかなプロジェクト」などを推進している。市販用市場統括新規市場開発部の木原光太郎部長は「魚と組み合わせが可能な自社商品は多い。商品の拡充を図りながらグループのリソースを活用し、展開を広げていきたい」と話した。

加藤さんは参加した親子に「温度帯の低い水産品は最後に選び、料理の直前に冷蔵庫から出す」などの買い物、調理時のコツを伝授。魚食普及に向けては「親が作らないと子どもが魚を食べる機会が生まれない」とし、「魚をさばくとなるとハードルは高いかもしれないが、まずは親が乗り越えないといけない。週2回など少しずつでも食卓に魚料理を並べることが大事」と報道陣に語った。

直前に冷蔵庫から出す」などの買い物、調理時のコツを伝授。魚食普及に向けては「親が作らないと子どもが魚を食べる機会が生まれない」とし、「魚をさばくとなるとハードルは高いかもしれないが、まずは親が乗り越えないといけない。週2回など少しずつでも食卓に魚料理を並べることが大事」と報道陣に語った。

掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼山形新聞__2024年9月26日（鶴岡キャンペーン）

鶴岡市 魚の消費拡大へ10月1日からキャンペーン おいしい魚食べて応募

2024/09/26 山形新聞朝刊 12ページ 445文字 [+ その他の書誌情報を表示](#)

鶴岡食文化創造都市推進協議会の「魚屋さんによる魚のおいしいまち 鶴岡キャンペーン」が10月1日に始まる。消費拡大を目指した企画で、鶴岡市内の鮮魚店などで水産品を購入した人に応募券を配布。抽選で「庄内おぼこサワラ」などを贈る。

参加店は鮮魚店とスーパーマーケットの計25店舗（24日現在）。鮮魚や加工品、総菜などの水産品を含む1会計につき、応募券1枚を配る。春にも同様のキャンペーンを実施したが、若者層の参加を促そうと、新たにウェブによる申し込みを追加した。従来通りの郵送や店舗内での応募もできる。応募券の配布は11月末まで。

10月31日までの応募分でしゃぶしゃぶ用の庄内おぼこサワラ約400グラム、11月1～30日まではズワイガニ約1.5キロが抽選で各37人に当たる。落選者のうち370人に、市内の鮮魚店で使用できる購入券3000円を贈る。他に水産庁が魚の消費を促す目的で毎月3～7日に定めた「さかなの日」をPRする。問い合わせは同協議会内の事務局0235（35）0809。

鶴岡食文化創造都市推進協議会の「魚屋さんによる魚のおいしいまち 鶴岡キャンペーン」が10月1日に始まる。消費拡大を目指した企画で、鶴岡市内の鮮魚店などで水産品を購入した人に応募券を配布。抽選で「庄内おぼこサワラ」などを贈る。

参加店は鮮魚店とスーパーマーケットの計25店舗（24日現在）。鮮魚や加工品、総菜などの水産品を含む1会計につき、応募券1枚を配る。春にも同様のキャンペーンを実施したが、若者層の参加を促そうと、新たにウェブによる

おいしい魚 食べて応募

来月 鶴岡キャンペーン

申し込みを追加した。従来通りの郵送や店舗内での応募もできる。応募券の配布は11月末まで。

10月31日までの応募分でしゃぶしゃぶ用の庄内おぼこサワラ約400g、11月1～30日まではズワイガニ約1.5kgが抽選で各37人に当たる。落選者のうち370人に、市内の鮮魚店で使用できる購入券3000円を贈る。他に水産庁が魚の消費を促す目的で毎月3～7日に定めた「さかなの日」をPRする。問い合わせは同協議会内の事務局0235(35)0809。

（相原健佑）

掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼みなと新聞__2024年10月16日（全国市場開放）

魚食普及へ全国市場開放 全水卸組連まとめ「いいさかなの日」と連携
 2024/10/15 みなと新聞 418文字 [+ その他の掲載情報を表示](#)

11～12月、全国各地の卸売市場で市場まつりや市場開放デーが開催予定だ。全国水産物卸組合連合会（全水卸組連、早山豊会長）は各地のイベント予定を取りまとめ、10月15日に公表した。実施予定日や会場は次の通り。

11月2日＝川崎北部市場、横浜本場（市場開放、17日は市場まつり）▽3日＝東京・豊洲市場▽9日＝東京・足立市場（2カ月に一度開催の一般開放日）、福岡市鮮魚市場▽10日＝名古屋北部市場▽16日＝東京・大田市場、神戸本場、鹿児島市魚類市場、北九州市市場▽17日＝名古屋本場、大阪本場▽23日＝宮崎市場▽24日＝奈良市場、大阪東部市場▽30日＝神戸東部市場▽12月8日＝熊本田崎市場

11月3～7日は、水産庁が官民連携で取り組む魚食普及活動「さかなの日」の強化週間（いいさかなの日）となる。全水卸組連傘下の水産仲卸組合も各イベントに参画し、卸売市場や仲卸の役割などを発信する他、販促や体験型の催し物を通じた魚食普及に取り組むとしている。

魚食普及へ全国市場開放

全水卸組連「いいさかなの日」と連携

2024年11～12月開催 市場まつり・市場開放イベント開催日程等一覧

開催日	会場	主催団体
11月2日(土) 【豊彩まつり】	川崎市中央卸売市場 北部市場	川崎市中央卸売市場 北部市場水産物部
11月2日(土) 【市場開放】	横浜市中央卸売市場本場	横浜市市場魚食普及推進協議会
11月3日(日) 【開場後初開催】	東京都中央卸売市場 豊洲市場	豊洲市場まつり実行委員会
11月9日(土) 【あたち市場の日】 2カ月に一度の一般開放日	東京都中央卸売市場 足立市場	足立市場協会
11月9日(土)	福岡市鮮魚市場(長浜鮮魚市場)	福岡魚食普及推進協議会
11月10日(日)	名古屋中央卸売市場北部市場	北部市場協会
11月16日(土)	東京都中央卸売市場 大田市場水産物部	大田市場水産物部協議会
11月16日(土) 【魚河岸デー】	神戸市中央卸売市場本場	(一社)神戸市中央卸売市場運営協議会 神戸あさかな普及協会
11月16日(土) 【お魚ファン感謝デー】	鹿児島市中央卸売市場 魚類市場	「いあ、かごしま」 魚食普及推進協議会
11月16日(土)	北九州市公設地方卸売市場	北九州水産物専門委員会
11月17日(日)	横浜市中央卸売市場本場	横浜市市場まつり実行委員会/ 横浜市経済局
11月17日(日)	名古屋中央卸売市場本場	(一社)名古屋中央卸売市場協会
11月17日(日)	大阪市中央卸売市場本場	大阪市水産物卸協同組合
11月23日(土)	宮崎市公設地方卸売市場	宮崎中央卸売市場関係店舗組合
11月24日(日)	奈良県中央卸売市場	中央卸売市場協会
開設60周年記念 11月24日(日) 【市場まつり】	大阪市中央卸売市場東部市場	大阪市東部中央卸売市場 開設60周年記念事業委員会
11月30日(土)	神戸市中央卸売市場 東部市場	神戸市東部中央卸売市場協会
12月9日(日)	田崎市場(熊本地方卸売市場) 市場内水産センター	田崎市場感謝祭実行委員会

*全国水産物卸組合連合会まとめ

11月12日、全国の卸売市場で市場まつりや市場開放デーが開催予定だ。全水卸組連（早山豊会長）は各地のイベント予定を取りまとめ、10月15日に公表した。実施予定日や会場は次の通り。

11月2日＝川崎北部市場、横浜本場（市場開放、17日は市場まつり）▽3日＝東京・豊洲市場▽9日＝東京・足立市場（2カ月に一度開催の一般開放日）、福岡市鮮魚市場▽10日＝名古屋北部市場▽16日＝東京・大田市場、神戸本場、鹿児島市魚類市場、北九州市市場▽17日＝名古屋本場、大阪本場▽23日＝宮崎市場▽24日＝奈良市場、大阪東部市場▽30日＝神戸東部市場▽12月8日＝熊本田崎市場

11月3～7日は、水産庁が官民連携で取り組む魚食普及活動「さかなの日」の強化週間（いいさかなの日）となる。全水卸組連傘下の水産仲卸組合も各イベントに参画し、卸売市場や仲卸の役割などを発信する他、販促や体験型の催し物を通じた魚食普及に取り組むとしている。

掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼みなと新聞__2024年11月6日（フィッシュ・ワングランプリ）

日 Fみやぎの魚介ピラフ優勝 全漁連主催フィッシュ・ワンGP
 2024/11/05 みなと新聞 989文字 [その他の記事情報を表示](#)

日 F全漁連（坂本雅信会長）は4日、「魚ジャパンフェス 2024 in お台場」の会場で、「第10回 Fish-1グランプリ（フィッシュ・ワンGP）」（2024年度）グランプリに日 Fみやぎ/戸倉Sea Boysの「〜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」を選んだ。同団体でギンザケ漁業を営む佐藤将人氏は、「海の環境や水産業に関するニュースには暗いものも多いが、小さな浜からも活気をつくりたい」と話した。

今回のグランプリでは全国各地の漁師や漁協など40団体から書類審査で選ばれた8団体が漁師自慢の魚「プライドフィッシュ」など国産水産物を使い、会場で調理して販売。来場者と審査委員の投票で優勝が決めた。

優勝した日 Fみやぎ/戸倉Sea Boysの佐藤氏は「前回の初出場で準グランプリだったため、今年こそは、と挑戦」とコメント。他の参加者の料理をたたえ、「日本の水産業の底力を見ていただけたのでは」とまとめた。

準グランプリは日 F岡山漁連の「岡山海の幸ブラック丼（黒鯛と黒海苔のなめろう丼、出汁茶漬けでもどろろ）！」が受賞。開会のあいさつで鈴木憲和農林水産副大臣がノリの食害魚とされるクロダイをノリとともに調理した点を「印象に残った」とした他、水産庁の森健長官も表彰状を渡しながら「本当においしかった」と声をかけた。

各賞の受賞団体、料理は次の通り。

大日本水産会会長賞＝日 F勝浦女性部・日 F新勝浦市女性部「勝浦風漁師カレー（サザエカレー・伊勢海老系）」▽全国水産卸協会会長賞＝日 F兵庫漁連/日 F兵庫女性連「兵庫県女性連監修 3回菜しめる！！5種の海鮮焼きそば」▽全国漁業協同組合連合会会長賞＝中島水産「じっくりことごと煮込んだサフラン香るブイヤベース」▽審査員特別賞＝シダックスコントラクトフードサービス「フカカツワタルタル」▽さかなの日特別賞＝第一ビルサービス（はまだお魚市場）「山陰浜田直送『パトウめし』」、日 F宮城漁連「あこだし宮崎魚うどんA・G O おひ天付き」

あいさつで坂本会長はインバウンド客が多く来場したことに触れ、「英語のパンフレットやYouTubeなどで発信し、世界のイベントにしたい」と同グランプリの今後の展望を話した。

表彰式には大日本水産会の枝元真徹会長、全国水産卸協会の吉田猛会長、さかなクン、日本料理調理人の中嶋貞治氏らも参加した。

日 Fみやぎの魚介ピラフ優勝

全漁連主催フィッシュ・ワンGP

「日 F全漁連（坂本雅信会長）は4日、「魚ジャパンフェス2024 in お台場」の会場で、「第10回 Fish-1グランプリ（フィッシュ・ワンGP）」（2024年度）グランプリに日 Fみやぎ/戸倉Sea Boysの「〜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」を選んだ。同団体でギンザケ漁業を営む佐藤将人氏は、「海の環境や水産業に関するニュースには暗いものも多いが、小さな浜からも活気をつくりたい」と話した。

今回のグランプリでは全国各地の漁師や漁協など40団体から書類審査で選ばれた8団体が漁師自慢の魚「プライドフィッシュ」など国産水産物を使い、会場で調理して販売。来場者と審査委員の投票で優勝が決めた。

優勝した日 Fみやぎ/戸倉Sea Boysの佐藤氏は「前回の初出場で準グランプリだったため、今年こそは、と挑戦」とコメント。他の参加者の料理をたたえ、「日本の水産業の底力を見ていただけたのでは」とまとめた。

準グランプリは日 F岡山漁連の「岡山海の幸ブラック丼（黒鯛と黒海苔のなめろう丼、出汁茶漬けでもどろろ）！」が受賞。開会のあいさつで鈴木憲和農林水産副大臣がノリの食害魚とされるクロダイをノリとともに調理した点を「印象に残った」とした他、水産庁の森健長官も表彰状を渡しながら「本当においしかった」と声をかけた。

各賞の受賞団体、料理は次の通り。

大日本水産会会長賞＝日 F勝浦女性部・日 F新勝浦市女性部「勝浦風漁師カレー（サザエカレー・伊勢海老系）」▽全国水産卸協会会長賞＝日 F兵庫漁連/日 F兵庫女性連「兵庫県女性連監修 3回菜しめる！！5種の海鮮焼きそば」▽全国漁業協同組合連合会会長賞＝中島水産「じっくりことごと煮込んだサフラン香るブイヤベース」▽審査員特別賞＝シダックスコントラクトフードサービス「フカカツワタルタル」▽さかなの日特別賞＝第一ビルサービス（はまだお魚市場）「山陰浜田直送『パトウめし』」、日 F宮城漁連「あこだし宮崎魚うどんA・G O おひ天付き」

あいさつで坂本会長はインバウンド客が多く来場したことに触れ、「英語のパンフレットやYouTubeなどで発信し、世界のイベントにしたい」と同グランプリの今後の展望を話した。

表彰式には大日本水産会の枝元真徹会長、全国水産卸協会の吉田猛会長、さかなクン、日本料理調理人の中嶋貞治氏らも参加した。

フィッシュ・ワンGPの出場者、審査委員ら

掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼宮崎日日新聞__2024年11月5日（フィッシュ・ワングランプリ）

目 Fish-1グランプリ/宮崎漁連に「特別賞」/都内
2024/11/05 宮崎日日新聞朝刊 16ページ 427文字 [+ その他の産地情報を表示](#)

国産水産物を使った魚料理で競うFish-1グランプリ（全国漁業協同組合連合会主催）は4日、東京都港区お台場であった=写真。JF宮崎漁連の「あごだし宮崎魚うどんA・GO おび天付き」など8品が出品・販売され、来場者や審査員の投票の結果、同漁連は「さかなの日特別賞」を受賞した。

同グランプリは国産水産物の消費拡大や魚食普及を目的に開き、今回で10回目。全国から40品の応募があり、審査員による書類審査で選ばれた8品が、同所で開かれた魚ジャパンフェスティバルお台場に出店。来場者はお目当ての料理を味わい、投票していた。

「あごだし宮崎魚うどん」は、県産トビウオ（アゴ）のすり身を使った麺と県産天然ブリを使った鉄肥（おび）天を使用。だしはカツオと昆布、アゴの麺で取った。

友人と来た東京都小平市の会社員、有滝祐一さん（45）は「出張で宮崎によく行っているが、魚うどんは初めて。鉄肥天とだしがおいしかった」と話していた。グランプリはJFみやぎ（宮城県）が選ばれた。

Fish-1グランプリ 都内

宮崎漁連に「特別賞」

国産水産物を使った魚料理 受賞した。

理で競うFish-1グランプリ（全国漁業協同組合連合会主催）は4日、東京都港区お台場であった=写真。目的に開き、今回で10回都港区お台場であった=写真。全国から40品の応募があり、審査員による書類審査で選ばれた8品が、同所で開かれた魚ジャパンフェスティバルお台場に出店。来場者はお目当ての料理を味わい、投票していた。

「あごだし宮崎魚うどん」は、県産トビウオ（アゴ）のすり身を使った麺と県産天然ブリを使った鉄肥天を使用。だしはカツオと昆布、アゴの麺で取った。友人と来た東京都小平市の会社員、有滝祐一さん（45）は「出張で宮崎によく行っているが、魚うどんは初めて。鉄肥天とだしがおいしかった」と話していた。グランプリはJFみやぎ（宮城県）が選ばれた。

（寺原達也）



掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼みなと新聞__2024年11月7日（さかなと麺の日がコラボ）

目 **“さかな”と“麺”の日コラボ 仙都魚類と東洋水産が販促 仙台**
2024/11/06 みなと新聞 432文字 [+ その他の書誌情報を表示](#)

【仙台】水産卸の仙都魚類（仙台市、吉田浩之社長）は4日、仙台市場内で提案会を開いた。今回は11月3～7日の「いいさかなの日」を前に、旬を迎えつつあるカキやタラ白子、サケといった食材の販促提案を実施。11月11日の「麺の日」も合わせ、長崎ちゃんぽんなど麺料理とのコラボ提案が来場者の関心を集めた。

水産物の消費拡大に向け、水産庁が毎月3～7日を「さかなの日」として制定し、官民で魚食推進に取り組んでいる。特に11月は語呂合わせで「いいさかなの日」として強化週間とされ、仙都魚類も旬の魚介類の提案に力を入れている。

11日が麺の日ということもあり、マルちゃんブランドで知られる東洋水産とコラボし、同社の麺類商品と、カキやタラ、サバ、サンマ、サケなど旬の魚介類を組み合わせたメニュー提案を前面にPRした。試食では東洋水産の「フライパンでお手軽！チャンポン」の具にカキを使ったちゃんぽんが振る舞われた。この他、揚げた麺にカキを使ったあんをかけた中華焼きそばなども提案した。

 切り抜き紙面

“さかな”と“麺”の日コラボ

仙都魚類と東洋水産が販促

仙台

【仙台】水産卸の仙都魚類（仙台市、吉田浩之社長）は4日、仙台市場内で提案会を開いた。今回は11月3～7日の「いいさかなの日」を前に、旬を迎えつつあるカキやタラ白子、サケといった食材の販促提案を実施。11月11日の「麺の日」も合わせ、長崎ちゃんぽんなど麺料理とのコラボ提案が来場者の関心を集めた。

水産物の消費拡大に向け、水産庁が毎月3～7日を「さかなの日」として制定し、官民で魚食推進に取り組んでいる。特に11月は語呂合わせで「いいさかなの日」として強化週間とされ、仙都魚類も旬の魚介類の提案に力を入れている。

11日が麺の日ということもあり、マルちゃんブランドで知られる東洋水産とコラボし、同社の麺類商品と、カキやタラ、サバ、サンマ、サケなど旬の魚介類を組み合わせたメニュー提案を前面にPRした。試食では東洋水産の「フライパンでお手軽！チャンポン」の具にカキを使ったちゃんぽんが振る舞われた。この他、揚げた麺にカキを使ったあんをかけた中華焼きそばなども提案した。



魚介と麺のメニュー提案が好評だった

掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼みなと新聞__11月7日（サザエさん&いいなクン）

サザエさんがさかなの日の応援 水産庁、情報発信へ任命

国民的漫画・アニメ「サザエさん」一家が水産庁の「さかなの日」の応援団に任命された。4日、東京都江東区で開催された「SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2024 in お台場」の特設ステージで森健水産庁長官がサザエさん、マスオさん夫婦に任命状を渡した。

水産庁が推進する「さかなの日」は、水産物消費を拡大させる官民協働の取り組み。毎月3～7日を「さかなの日」、11月3～7日を「いいさかなの日」としてイベントなどで情報発信している。

長谷川町子美術館（東京都世田谷区）の川口淳二館長はあいさつで、「サザエさんは1946年、福岡県の百道浜で生まれた」と説明。作者が魚や海にちなむサザエさん一家の名前を思いついた発祥に触れ、水産庁との協力を深める姿勢を伝えた。

この日は魚類学者・タレントでさかなの日アンバサダーのさかなクンも登壇し、魚をかたどったさかなの日ロゴマークに命名した。出世魚ボラの幼名「イナ」や、キャラクターを彩るSDGs（持続可能な開発目標）カラー17色の語呂合わせにちなみ「いいなクン」と名付け、来場した千葉貝浦安市の鮮魚店「泉銀」店主でロックバンド「漁港」のボーカリスト森田釣羊氏や子どもたちと共に「いいな」と連呼した。



水産庁が推進する「さかなの日」は、水産物消費を拡大させる官民協働の取り組み。毎月3～7日を「さかなの日」、11月3～7日を「いいさかなの日」としてイベントなどで情報発信している。

長谷川町子美術館（東京都世田谷区）の川口淳二館長はあいさつで、「サザエさんは1946年、福岡県の百道浜で生まれた」と説明。作者が魚や海にちなむサザエさん一家の名前を思いついた発祥に触れ、水産庁との協力を深める姿勢を伝えた。

この日は魚類学者・タレントでさかなの日アンバサダーのさかなクンも登壇し、魚をかたどったさかなの日ロゴマークに命名した。出世魚ボラの幼名「イナ」や、キャラクターを彩るSDGs（持続可能な開発目標）カラー17色の語呂合わせにちなみ「いいなクン」と名付け、来場した千葉貝浦安市の鮮魚店「泉銀」店主でロックバンド「漁港」のボーカリスト森田釣羊氏や子どもたちと共に「いいな」と連呼した。

サザエさんがさかなの日の応援 水産庁、情報発信へ任命
2024/11/06 みなと新聞 529文字 [+ その他の書誌情報を表示](#)

国民的漫画・アニメ「サザエさん」一家が水産庁の「さかなの日」の応援団に任命された。4日、東京都江東区で開催された「SAKANA&JAPAN FESTIVAL（魚ジャパンフェス）2024 in お台場」の特設ステージで森健水産庁長官がサザエさん、マスオさん夫婦に任命状を渡した。

 切り抜き紙面

水産庁が推進する「さかなの日」は、水産物消費を拡大させる官民協働の取り組み。毎月3～7日を「さかなの日」、11月3～7日を「いいさかなの日」としてイベントなどで情報発信している。

長谷川町子美術館（東京都世田谷区）の川口淳二館長はあいさつで、「サザエさんは1946年、福岡県の百道浜で生まれた」と説明。作者が魚や海にちなむサザエさん一家の名前を思いついた発祥に触れ、水産庁との協力を深める姿勢を伝えた。

この日は魚類学者・タレントでさかなの日アンバサダーのさかなクンも登壇し、魚をかたどったさかなの日ロゴマークに命名した。出世魚ボラの幼名「イナ」や、キャラクターを彩るSDGs（持続可能な開発目標）カラー17色の語呂合わせにちなみ「いいなクン」と名付け、来場した千葉貝浦安市の鮮魚店「泉銀」店主でロックバンド「漁港」のボーカリスト森田釣羊氏や子どもたちと共に「いいな」と連呼した。

掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼長崎新聞__2024年11月6日（県庁レストラン）

目 石だたみ／県庁で「いいさかなの日」特別メニュー

2024/11/06 長崎新聞 23ページ 300文字 [+](#) その他の書誌情報を表示

水産庁の「いいさかなの日」（11月3～7日）に合わせ、県庁レストラン「シェ・デジマ」は、7日までの3日間、県産天然ブリを使った日替わり定食＝写真＝を提供。初日は中華風で、甘い肉味噌（みそ）「炸醬（ジャージャン）ソース」を素揚げしたブリの切り身にたっぷりのせた。



○…県によると、本県の天然ブリ漁獲量は2022年度、全国1位となるなど常に上位だが、消費量は減少傾向。消費拡大につながればと県が企画し同店の堀切章郎シェフ（55）がメニューを考案した。

○…6日は和風の「おろしポン酢」、7日は洋風の「トマトソース」。和洋中の新しい味わい方で食卓にも「いいさかなの日」を広げてみてはいかが。（吉福秀斗）



（吉福秀斗）

○…県によると、本県の天然ブリ漁獲量は2022年度、全国1位となるなど常に上位だが、消費量は減少傾向。消費拡大につながればと県が企画し同店の堀切章郎シェフ（55）がメニューを考案した。

○…6日は和風の「おろしポン酢」、7日は洋風の「トマトソース」。和洋中の新しい味わい方で食卓にも「いいさかなの日」を広げてみてはいかが。



石だたみ

水産庁の「いいさかなの日」(11月3～7日)に合わせ、県庁レストラン「シェ・デジマ」は、7日までの3日間、県産天然ブリを使った日替わり定食＝写真＝を提供。初日は中華風で、甘い肉味噌「炸醬ソース」を素揚げしたブリの切り身にたっぷりのせた。

掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼神戸新聞__2024年11月7日（さかな文化祭あかし）

⑧ 「いいさかなの日」に関西初の文化祭 魚を触って 豊かな海体感 ステージイベントや模擬店など

2024/11/07 神戸新聞地方版 16ページ 802文字 [+ その他の書誌情報を表示](#)



海と魚について学ぶ「さかな文化祭あかし」が4日、明石市公設地方卸売市場（同市藤江）であった。明石の旬の魚と触れ合えるタッチプールやステージイベント、明石の海産物を使った飲食の模擬店などがあり、多くの親子連れでにぎわった。（嶺五菜月）

明石市卸売市場運営協議会などの主催で、水産庁が推進する「いいさかなの日」に合わせ、関西で初めて開催された。地元住民にもっと市場や明石の海を知ってもらおうと、明石市内の約25の企業・団体が参加した。

文化祭は、明石南高校の書道部によるパフォーマンスで幕開け。縦約4メートル、横約6メートルの大きな紙に、さまざまなサイズの筆を使って部員8人で「ちゃんと海を食べよう」「海と魚のSDGs」などとしたためた。完成した書が披露されると、観客からは大きな拍手が送られた。

2年の松村華波部長（17）は「テーマは豊かな海。高校生の元気も伝わってほしい」と話していた。

フードコートでは、市内の飲食店などがアナゴの箱ずしや鯛めしなどの限定メニューを販売。クロダイが養殖中のノリを食べる食書を知ってもらおうと、黒い生地の特製のノリジャムを入れた「黒鯛焼き」も販売された。

タッチプールでは、子どもたちが水槽の中で泳ぐタコやカニ、カワハギなどを触り、興味津々の様子。水槽から持ち上げた魚が元気よく跳ねると、「すごい」「元気や」と驚いていた。

締めた鮮魚に触れられるブースでは、不思議そうに魚を観察する子ども。大西陽大ちゃん（4）＝同市魚住町＝は「生の魚を初めて触った。魚がすいすい泳いでいておもしろかった」と笑顔だった。

クイズ形式で魚の値段を予想する模擬競りや、漁網を使った再生バッグや魚拓を作るブースもあった。

【写真説明】 締めた魚に触れる子どもたち＝いずれも明石市公設地方卸売市場

【写真説明】 書道パフォーマンスを披露する明石南高校の書道部員たち

【写真説明】 水槽で泳ぐ旬の魚に触れる子ども

「いいさかなの日」に関西初の文化祭

魚を触って 豊かな海体感



水槽で泳ぐ旬の魚に触れる子ども

締めた魚に触れる子どもたち＝いずれも明石市公設地方卸売市場

明石市卸売市場運営協議会などの主催で、水産庁が推進する「いいさかなの日」に合わせ、関西で初めて開催された。地元住民にもっと市場や明石の海を知ってもらおうと、明石市内の約25の企業・団体が参加した。

文化祭は、明石南高校の書道部によるパフォーマンスで幕開け。縦約4メートル、横約6メートルの大きな紙に、さまざまなサイズの筆を使って部員8人で「ちゃんと海を食べよう」「海と魚のSDGs」などとしたためた。完成した書が披露されると、観客からは大きな拍手が送られた。

2年の松村華波部長（17）は「テーマは豊かな海。高校生の元気も伝わってほしい」と話していた。

フードコートでは、市内の飲食店などがアナゴの箱ずしや鯛めしなどの限定メニューを販売。クロダイが養殖中のノリを食べる食書を知ってもらおうと、黒い生地の特製のノリジャムを入れた「黒鯛焼き」も販売された。

タッチプールでは、子どもたちが水槽の中で泳ぐタコやカニ、カワハギなどを触り、興味津々の様子。水槽から持ち上げた魚が元気よく跳ねると、「すごい」「元気や」と驚いていた。

締めた鮮魚に触れられるブースでは、不思議そうに魚を観察する子ども。大西陽大ちゃん（4）＝同市魚住町＝は「生の魚を初めて触った。魚がすいすい泳いでいておもしろかった」と笑顔だった。

クイズ形式で魚の値段を予想する模擬競りや、漁網を使った再生バッグや魚拓を作るブースもあった。



書道パフォーマンスを披露する明石南高校の書道部員たち

掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼静岡新聞_2024年11月8日（やさかなプロジェクト）

野菜 「やさかな」もっと食べよう 魚

生鮮魚介類の年間購入量（2人以上世帯）

静岡市	1万8689
浜松市	1万8029
全国	2万316

※総務省家計調査（2021～23年平均）から

県民の1日当たりの野菜摂取量（20歳以上）

男性	288.0
女性	282.6

※2022年県民健康基礎調査報告書から



野菜と魚を組み合わせたメニューを紹介する試食会

11月3日、沼津市のマックスバリュ沼津南店で

生産県なのに…全国を下回る

11月3日7日の「やさかなの日」に合わせ、沼津市のマックスバリュ沼津南店で3日に開かれた店頭イベント。

プロジェクト関係者が、買い物客に野菜と魚を使った試食メニューを配ってPRした。家庭で手軽に実践できるよう、カット野菜にマグロの切り落としをのせ、味付けは和風のタマネギドレッシングのみ。キユーピー静岡営業所の広尾徳久所長（53）は「生魚はしよゆなど調味料と一緒に食べる印象が強いが、塩分が気になる人もいるので、ドレッシングなら油も入っていないため塩分を抑えられる」と薦める。

県漁連指導部漁業振興課の小林智憲さん（27）は「こんなに簡単においしくできるのか」と驚き。日々の食事の選択肢になりそう」と語る。小林さんによると、これからの季節はサクラエビ、カキ、サワラがおいしいという。「共働き世帯が増え、時間がかかりそうな魚の調理は敬遠されるかもしれないが、肉だけでなく魚も食べてほしい」と呼びかける。

健康の面からも日常的に食べるのが望ましいとされる魚と野菜。だが、総務省家計調査によると、静岡市と浜松市の魚の年間購入量（2021～23年の平均）は、2人以上の世帯で全国平均の約2万円より約2千円少ない。野菜は22年の県民健康基礎調査によると、県民の1日当たりの摂取量が、男性は288・0グラム、女性が282・6グラムで、厚生労働省が掲げる目標の350グラムに届いていない。「生産県」なのに、なぜ消費が少ないのか。県は、野菜と魚はたくさん食べられない理由も苦手」といった理由で、健康の面からも日常的に食べるのが望ましいとされる魚と野菜。だが、総務省家計調査によると、静岡市と浜松市の魚の年間購入量（2021～23年の平均）は、2人以上の世帯で全国平均の約2万円より約2千円少ない。野菜は22年の県民健康基礎調査によると、県民の1日当たりの摂取量が、男性は288・0グラム、女性が282・6グラムで、厚生労働省が掲げる目標の350グラムに届いていない。「生産県」なのに、なぜ消費が少ないのか。県は、野菜と魚はたくさん食べられない理由も苦手」といった理由

各地でメニューPR

やさかなメニューは8日と11～15日に県庁東館食堂で提供する。このほか、16日にはエブリィビッグデーの笠井街道店、浜北店、駿河店、清水町店で試食販売を実施。23、24日には静岡市駿河区のツインメッセ静岡で開かれる「産業フェアしずおか2024」にブースを出展し、来場者に試食してもらう。

官民連携 手軽な食べ方提案

プロジェクトは8月に「やさかなメニュー」の選定会を開き、店頭で紹介したメニュー以外に冬4種類、春4種類を決めた。例えば、冬の定番のぶり大根。材料はぶり、大根、塩、水、黒酢のタマネギドレッシング。煮込み時間を短縮するため、電子レンジを活用するなど、忙しい人にも優しい調理工程になっている。県はホームページでやさかなメニューを紹介し、県内産野菜と魚の魅力を伝えていく。（生活報道部・伊藤さくら）

掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼北海道新聞__2024年11月8日（給食でサケフレークを提供）

目 サケの味 満足*根室の給食にフレーク登場
 2024/11/08 北海道新聞刊地方（釧路・根室） 16ページ 296文字 [+ その他の関連情報を表示](#)

【根室】道内産の秋サケを使ったサケフレークが6日、根室市内の全小中学校と義務教育学校の給食に登場した。

水産庁が制定した「**いさかなの日**」（3～7日）に合わせ、市内4漁協などで作る「ねむろ水産物普及推進協議会（愛称・まるごと根室）」が約1700食分を市内の水産会社から買い取り、提供した。

花咲小（児童132人）ではサケフレークが小皿で配られ、児童の多くは米飯にかけて食べた。

3年の田中朝陽さん（8）は、「お父さんが漁師なので魚は好き。（サケフレークは）すごくおいしい。給食で食べられて、うれしい」と笑顔だった。（先川ひとみ）

【写真説明】秋サケのフレークを米飯にかけて食べる花咲小の児童

サケの味満足

根室の給食に
フレーク登場

【根室】道内産の秋サケを使ったサケフレークが6日、根室市内の全小中学校と義務教育学校の給食に登場した。

水産庁が制定した「いさかなの日」（3～7日）に合わせ、市内4漁協などで作る「ねむろ水産物普及推進協議会（愛称・まるごと根室）」が約1700食分を市内の水産会社から買い取り、提供した。

花咲小（児童132人）ではサケフレークが小皿で配られ、児童の多くは米飯にかけて食べた。

3年の田中朝陽さん（8）は、「お父さんが漁師なので魚は好き。（サケフレークは）すごくおいしい。給食で食べられて、うれしい」と笑顔だった。（先川ひとみ）



秋サケのフレークを米飯にかけて食べる花咲小の児童

掲載実績抜粋（新聞各社抜粋）

▼愛媛新聞__2024年12月6日（ぎょしょく活動）

目録 【伊予弁】 魚がつかなく未来 浜辺隆博 = 愛南町・町水産課海業推進室長

2024/12/06 愛媛新聞 10ページ 598文字  その他の書誌情報を表示

皆さんは「さかなの日」をご存じだろうか？ 水産庁が2022年10月に、毎月3～7日と制定している。スーパーなどでカラフルな魚のロゴマークを見たら、ぜひ魚を買って食べてほしい。



愛媛県は、養殖魚や真珠の生産量が全国トップクラスの水産王国である。さらに、マダイやブリなどの養殖魚は海外への輸出も積極的に行われており、日本食ブームも相まって、現地のすし店や日本料理店、日系スーパーなどに並んでいる。

11月下旬、愛南町で認定したぎょしょく伝道師の出前授業の見学に東京の小学校を訪問した。愛南の水産業を関東の子どもたちに伝え、実際の給食で愛南産の水産物を食べてもらう活動だ。以前紹介した「ぎょしょく」活動の一環として2年前から新たに始めた取り組みである。

四国1位の陸揚げ量を誇るカツオの一本釣り漁やマダイ養殖などの動画やクイズ、実物の釣りざおなどを使って紹介する。養殖と天然マダイを比べるクイズは難問で、その答えを背景から説明すると養殖業への理解が深まる学びにつながる。5年生の児童たちは一様に驚きの声を上げ、やってみたい、行ってみたいと口々に話し始めていた。

給食で提供されたい飯は、アラだして炊き込んだご飯にタイの焼き身を混ぜ込んだシンプルなものだったが、先生もわれわれも絶賛のクオリティーだった。教室の児童たちの喜びと感謝の言葉に、養殖業を守り続ける大切さ、そして生産地としての誇りを感じた。

伊予弁



魚がつかなく未来

浜辺隆博 = 愛南町・町水産課海業推進室長

皆さんは「さかなの日」をご存じだろうか？ 水産庁が2022年10月に、毎月3～7日と制定している。スーパーなどでカラフルな魚のロゴマークを見たら、ぜひ魚を買って食べてほしい。

愛媛県は、養殖魚や真珠の生産量が全国トップクラスの水産王国である。さらに、マダイやブリなどの養殖魚は海外への輸出も積極的に行われており、日本食ブームも相まって、現地のすし店や日本料理店、日系スーパーなどに並んでいる。

11月下旬、愛南町で認定したぎょしょく伝道師の出前授業の見学に東京の小学校を訪問した。愛南の水産業を関東の子どもたちに伝え、実際の給食で愛南産の水産物を食べてもらう活動だ。以前紹介した「ぎょしょく」活動の一環として2年前から新たに始めた取り組みである。

四国1位の陸揚げ量を誇るカツオの一本釣り漁やマダイ養殖などの動画やクイズ、実物の釣りざおなどを使って紹介する。養殖と天然マダイを比べるクイズは難問で、その答えを背景から説明すると養殖業への理解が深まる学びにつながる。5年生の児童たちは一様に驚きの声を上げ、やってみたい、行ってみたいと口々に話し始めていた。

給食で提供されたい飯は、アラだして炊き込んだご飯にタイの焼き身を混ぜ込んだシンプルなものだったが、先生もわれわれも絶賛のクオリティーだった。教室の児童たちの喜びと感謝の言葉に、養殖業を守り続ける大切さ、そして生産地としての誇りを感じた。

掲載実績抜粋（その他媒体抜粋）

▼PRTIMES:

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000027.000021864.html>

鮮魚取引アプリ「ウーオ」意識調査を実施

目 ウーオ 8割が魚好き

2024/04/04 広島経済レポート 10ページ 410文字 [+](#) その他の書誌情報を表示

日本食が世界的に人気という。しかし日本食の主役でもある魚など水産物の国内消費量は年々減り続け、20年間で40%以上減少（農林水産省統計）。スーパーなどで買い求める魚は切り身や調理済みが大半を占め、家庭の台所で魚を三枚におろす光景はますます少なくなりそうだ。

鮮魚取引アプリのウーオ（中区）は3月7日の「さかなの日」に合わせて魚食に関する意識調査を行った。

10～60代の全国200人がインターネットで回答。8割以上が魚を食べるのが好きだと答えた。95・8%がスーパーで購入。外食で食べる人も約6割と多かった。購入時に大半が刺身や切り身などの調理済みを選び、下処理への苦手意識がうかがえた。魚を買わない理由は「調理が面倒」が最も多く、鮮度の低さ、後処理の手間が続く。万力悠人専務は、

「やはり魚が好きなのは多いと分かった。当社は全国の港と消費地をつなぐアプリを展開しており、今後も豊富な魚種を家庭に届けるよう全力を挙げます」

掲載実績抜粋（その他媒体抜粋）

▼PRTIMES:

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000027.000021864.html>

はま寿司 「いいさかなの日」に割引フェア



5日間限定 特別割!
いい さかなの日
11/3-7 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

※写真はイメージです。※写真は4人前です。※地域により一部ネタが異なります。※内容は仕入れ状況により異なる場合があります。※割引対象商品は特上11種セットの3・4・5人前のみとなります。
※表示価格は値引き前の価格となっております。※Web注文からご予約をいただき、11/7(木)までに店舗にてお受け取りできる方が対象となります。

掲載実績抜粋（その他媒体抜粋）

▼PRTIMES:

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001497.000046210.html>

ファミマ いいさかなの日に先駆け魚惣菜ランキングを公開

■ファミマル魚惣菜ランキング、便利なワンハンドフードスティックタイプが1位と4位。

2024/11/01 日刊水産経済新聞 2ページ 729文字 [+](#) その他の書誌情報を表示

大手コンビニチェーンの㈱ファミリーマート（細見研介社長）はこのほど、3～7日の「いいさかなの日」に先駆け、プライベートブランド（PB）「ファミマル」のファミリーマート社員が選ぶ魚惣菜ランキングを公開した。'ながら食べ、ができるワンハンドフードが上位人気となった。

1位は「ファミマル KITCHEN たんぱく質7・5g 海鮮スティック 博多明太入りマヨネーズ」（税込み178円）だった。片手で食べられるジューシーでほぐれやすいカニカマで、程よい辛さの博多明太入りマヨネーズがよくマッチした商品。「おいしさと便利さを兼ね備えた商品」との講評が寄せられた。4位もスティックタイプ「ファミマル KITCHEN たんぱく質6・3g おつまみかまぼこ4種のチーズ」（185円）が食い込んだ。

2位、3位には「ファミマル KITCHEN 熟成仕立て さばの塩焼き」（352円）、「ファミマル KITCHEN 二段階焼成でふくら食感 銀鮭の塩焼き」（378円）が続き、5位には「ファミマル KITCHEN さばのみそ煮」（365円）が入っている。

■サステナを数量限定。

10月29日からはサステイナブルな魚惣菜も数量限定で販売中。「ファミマル KITCHEN 直火で香ばしく炙った紅鮭の塩焼き」（410円）は、「獲り過ぎない・生態系に悪影響を与えない」というルールを守った漁業を行っているアラスカ産の天然ベニザケを使った商品。「ファミマル KITCHEN 直火で香ばしく焼き上げた銀鮭のカマ焼き」（306円）は、チリ産ギンザケのうち、通常は切身で取り扱わないカマを淡路島の藻塩で味付けして焼き上げた。1尾から2つしか取れない希少部位で、良質な脂が乗った商品となっている。



掲載実績抜粋（その他媒体抜粋）

▼PRTIMES:

[https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000014.000108266.html](https://prt看imes.jp/main/html/rd/p/000000014.000108266.html)

三陸・常磐の水産加工品で冬を元気に/販路回復促進センターがレシピを紹介

④ 三陸・常磐の水産加工品で冬を元気に/販路回復促進センターがレシピを紹介

2024/11/06 日刊速報 水産タイムス 3ページ 645文字 [+ その他の書誌情報を表示](#)

復興水産加工業販路回復促進センター（代表機関＝全国水産加工業協同組合連合会、高木安四郎会長）は、三陸・常磐の水産加工品を使用した冬の免疫力向上や冷え・乾燥対策に最適なレシピを、11月3～7日の「いいさかなの日」に合わせて紹介している。

世界三大漁場を沖に持つ三陸・常磐には多種多様な海産物が水揚げされ、優れた職人の加工技術により、品質と栄養価の高い水産加工品が多く製造されている。

レシピは料理家・管理栄養士の長谷川あかりさんが監修。三陸・常磐の水産加工品を応援するブランド「UMIUMA」商品を使用した、免疫力を高める3つのメニューを提案した。

「おおさのシーフードカレー」は豊富な食物繊維が腸内環境を整え、免疫機能をサポートする。マルリフーズ（福島県相馬市）の「すてっぱず松川浦乾燥おおさ」を使用した。

「鮭トマトグラタン」は気仙沼（まいてい）（宮城県気仙沼市）の缶詰「銀鮭中骨 水煮」を使用。カルシウムのほか、DHAやEPAなどのオメガ3脂肪酸が豊富で、心血管の健康を支えるとともに冬の乾燥しやすい肌に内側から潤いを与える。

「さんまと春菊のライムサラダ」はDHAとEPAが豊富なサンマの水煮缶が主役の、冬の乾燥に最適なレシピ。旬の春菊の抗酸化作用で免疫力も高める。タイム缶詰（岩手県陸前高田市）の「さんま水煮缶」を使用した。

レシピで使用しているUMIUMA商品は、ECサイトUMIUMART（<https://umiumart.jp/>）や各水産加工業者のオンラインショップから購入できる。



掲載実績抜粋（その他媒体抜粋）

▼日経水産経済新聞:

<https://www.suikei.co.jp/archives/25924>

東珍が組合まつりに出展 珍味詰め合わせが人気で早々完売

目 東珍が「組合まつり」に出展、珍味詰め合わせが完売。

2024/11/07 日刊水産経済新聞 6ページ 602文字 [+](#) その他の書誌情報を表示

東京珍味食品協同組合（東珍、塩田康就理事長）は、10月30、31日の両日に東京・千代田区の東京国際フォーラムで開かれた「組合まつり in TOKYO」に出展した。会場では組合員が手掛ける商品がランダムに入った「珍味 お楽しみ袋」を販売。2日目の昼すぎには完売となるなど人気を博した。

「珍味 お楽しみ袋」は乾物4品、冷蔵品3品の2種類をそれぞれ1000円で展開。食品全般で値上げが進む中でも「品数も多く、かなりお買い得」ということもあって、1日目には用意した3分の2が売れ、毎年訪れる常連客の姿もあった。

今年は、全国珍味商工業協同組合連合会（全珍連）が賛同メンバーになっている「さかなの日」のロゴ入りの商品包装とのぼりを用意。11月23日の「珍味の日」と併せて普及啓発に努めた。

販売の様子を組合員らと一緒に見届けた塩田理事長は「原材料価格が高騰する中、組合活動の重要性は高まっている。珍味は数百年の歴史があるものから、新たなニーズに合わせて誕生したものまでさまざまある。組合員が作った商品をきっかけに、おいしさを知ってもらう機会になれば」と語っていた。

会期中はこのほかにも珍味の歴史から製法、レシピに至るまで幅広く学べる「珍味読本」に加え、組合の活動なども紹介しているパンフレットなども頒布した。2日目には同イベントが塩田理事長にインタビューを行っており、その模様は後日、動画サイトで公開される。

掲載実績抜粋（その他媒体抜粋）

▼公式サイト:

<https://www.fishprotein.net/>

お肉たんぱく研 魚肉の優れた消化性伝える

目 魚肉の優れた消化性伝える

2024/04/29 週刊水産タイムス 1ページ 880文字 [+ その他の書誌情報を表示](#)

お肉たんぱく研が設立1年

お肉たんぱく健康研究会（会長＝渡部純五北里大学客員教授、元日本水産学会会長）は2024年度総会を東京・品川の東京海洋大学で24日開催し、全ての議案を原案通り承認した。

開催に際し渡部会長は「昨年設立から1年が経過したが、本会がさらに発展するためには皆さんのご協力が必要」と求めた。議事進行は事務局長の鈴木博品鈴廣かまぼこ社長が務めた。

現在、会員は法人（68社160人）、個人（41人）、サポーター（111人）合わせて312人。論文のデータベースには、449件が登録されている。昨年度はウェブセミナーを4回実施したほか、水産庁「さかなの日」への賛同や展示会「Wellness Tokyo 2023」でのセミナー開催に取り組んだ。

今年度は魚肉の優れた消化吸収性に関するエビデンスを収集・共有し、発信することを重点に、会員の拡大や論文データベースの充実を図るとともに、引き続きウェブセミナー、「Wellness Tokyo 2024」でのセミナー開催に取り組む。

議事の終了後、東京大学大学院農学生命科学研究科の永田宏次教授、ニッスイ中央研究所養殖基盤研究室の畑中見昌研究室長、マルメニチロ北米事業部の正木良太郎氏が講演を行った。

永田教授は「食品成分によるタンパク質の機能調整機構の可視化」と題し、黒ウコンや#種由来のポリフェノールが酵素タンパク質を活性化するメカニズム、ピブリオ菌の鉄取り込み阻害による増殖の抑制について語った。

ニッスイ、マルメニチロが講演

ニッスイの畑中氏は、人工種苗による完全養殖で生産する「黒瀬ぶり」の養殖高度化への取り組みを紹介。夏に旬を迎える若ブリやE P 餌料の導入、唐辛子による退色抑制、AI技術の活用について語った。

マルメニチロの正木氏は「天然水産資源の持続性とマルメニチロの取り組み」と題し、北米でのスケウダラ事業について説明するとともに、アラスカ産スケウダラのスリミが環境に配慮したタンパク源であることを強調。また、世界のスリミやフィレの生産・消費についてロシアや中国の動きを含めて報告した。



掲載実績抜粋（その他媒体抜粋）

▼公式サイト:

https://yoshikei-dvlp.co.jp/news/press/2024/37_1.php

ヨシケイ、「さかなの日」に5品提案

目 ヨシケイ、「さかなの日」に5品提案

2024/05/31 日刊速報 水産タイムス 4ページ 503文字 [+](#) その他の書誌情報を表示

ヨシケイ開発（静岡市）は水産庁が制定する「さかなの日」に合わせて、メニューブック「すまいるごはん」の6月3日号で「シーフード特集」を実施する。5種の多様な魚料理をラインアップすることで魚食の需要促進に貢献していく。

「真いかリング唐揚げ」は国産のマイカを食べやすくカットし、唐揚げ粉をまぶして揚げた。電子レンジ調理。200g×2袋で税込1080円。6月4日発売。

「あじの南蛮漬け」は国産の豆あじをカラリと揚げて、玉ねぎとにんじんと一緒に甘酢に漬け込んだ。140g×3個、910円。6月5日発売。

「赤坂離宮 乾焼鮮蝦仁」はねぎ、玉ねぎ、しょうが、にんにくなどの香味野菜が効いたチリソースに大きめのエビを合わせた。200g×2袋、1690円。6月6日発売。

「4種の干物バラエティセット」は「四日市ヒモノ食堂」（三重県四日市市）で人気のアジ、サバ、鰯、金目鯛をオリジナルの昆布白醤油に漬け込んでセットにした。4種各1枚入り、1080円。6月7日発売。

「お徳用 まぐろ屋さんのねぎとろ」は色目の良い厳選したマグロを使用した。ねぎやわさびを好みで添えて楽しめる。70g×4食、1080円。6月8日発売。



掲載実績抜粋（その他媒体抜粋）

▼農林水産省報道:

<https://www.maff.go.jp/j/press-conf/240531.html>

坂本農林大臣と被災した海女が面会

目 坂本農水大臣と被災した海女が面会

2024/06/04 日刊速報 水産タイムス 1ページ 784文字 [その他の記事情報を表示](#)

あふ食堂で石川県産水産物のメニューを喫食

農林水産省の坂本哲志大臣は同省地下1階のあふ食堂で「輪島の海女漁保存振興会」の門木奈津希会長と浜谷美恵理事、山岸美咲監事と面会し、石川県産の水産物を使用したメニューを味わった。あふ食堂を運営しているSANKO MARKETING FOODS（東京都中央区）の長澤成博社長と小川直樹開発部長が同席した。

あふ食堂では能登半島地震復興応援企画として、石川県産食材を使用したメニューを提供するフェアを3日から開催している。

坂本大臣は冒頭、「あふ食堂では石川県産水産物のフェアを14日まで開催している。7日までは『さかなの日』で、魚食を広める日となっている。能登半島地震の被害については石川県と連携しながら1日も早い漁港の復興と海女漁の再開・再生をめざす。今日は能登半島の実情について悪い文を語ってほしい」と語った。

定食を食べながら被災地の現状を聞く

出席者たちは3日のみ提供される「サゴシの塩麹焼き定食～胡麻ソース～」（税込1000円）を食べた。石川県で漁獲したサワラの若魚であるサゴシを使った定食。モズクと石川県の名産品である「とり野菜みそ」を使用した味噌汁、サザエのフサビ和えと、ワカメとキュウリの群の物の小鉢2品がセットとなっている。いずれも石川県産の水産物を使用。

坂本大臣は定食を食べながら門木会長から能登半島沖地震で被災した地域の現状について話を聞いた。

坂本大臣は「海岸の隆起の実態や海藻が減っている現状などを知ることができた。海藻が減ればアワビなどもいなくなる。漁業者の危機感を聞くことができた。また、海岸の清掃が進んでいないようなので、しっかりと調査して整備したい」と今後の復興に向けた方針について語った。

門木会長は「あふ食堂で様々な食べ方を学んだ。おいしいので皆さんにぜひ食べてほしい」と感想を述べた。



掲載実績抜粋（その他媒体抜粋）

▼日経水産経済新聞:

<https://www.suikei.co.jp/archives/6046>

ととけん11月4日開催、今年もオンライン+会場。

目 ととけん11月4日開催、今年もオンライン+会場。

2024/07/01 日経水産経済新聞 1ページ 793文字 [+](#) その他の書誌情報を表示

日本さかな検定協会（尾山雅一代表理事）は11月4日に「2024年日本さかな検定『ととけんオンラインぶらす佐伯会場受検』」（水産経済新聞社など後援）を開催する。

一昨年からオンライン検定として再開した日本さかな検定（通称・ととけん）は、14年間にわたって、未就学児から80歳代まで3万人を超える全国の魚ファンが挑戦してきた。

今年は「いいさかなの日（11月3～7日）」中に開催する。

きょう1日にはととけん公式サイト（<https://www.totoken.com/>）で「本番演習模擬問題」が公開され、パソコン、タブレット、スマートフォンで体験できる。

今年のととけんは「オンライン検定」のほかに、全国唯一の会場検定として大分・佐伯市が昨年に続き開催を誘致。11月10日に大分市で開かれる「第43回全国豊かな海づくり大会-大分大会」のプレイベントとして実施する。

3級（初級）、2級（中級）、1級（上級）の受検級別に各100問、四者択一方式で全国同日一斉開催となる。

なお、会場検定となる佐伯市で佐伯の港で水揚げされる魚の試食会やととけん1級の伊藤柚貴さんの講演などが楽しめる「受検者おもてなし前夜祭」が同月3日、さいき城山桜ホールで行われるほか、「ととけん1級伊藤柚貴さんと佐伯を巡るバスツアー」（有料）が3日博多発で実施予定。

検定の申し込み（ウェブ）締め切りは10月20日。7月31日までなら5%割引となる「早割」や5人以上の申し込みで10%割引となる「グループ割」、学割、3級、2級併願割など各種割引もある。なお、3級は5500円、2級6600円、1級8360円。

全国漁港、産地、旬マップ&ご当地魚料理とさまざまな情報満載の「2024年ととけん公式ガイドブック」がきょう発売開始。A4レターサイズの全264ページで、定価2640円（税込み）。ととけん公式サイトから申し込みできる。

2024年 日本さかな検定

さかなの国、ニッポンの検定。

ととけんオンライン

ぶらす佐伯会場

開催日決定！ 2024年11月4日(月・休)

全国在宅オンライン受検&佐伯(大分県)会場受検

春 夏 秋 冬

イラスト提供 伊藤 柚貴

掲載実績抜粋（その他媒体抜粋）

▼日経水産経済新聞:

<https://www.suikei.co.jp/archives/7845>

新旧漁政部長と増殖推進部長が会見

■ 新旧漁政部長と増殖推進部長が会見

2024/07/09 日経産経 水産タイムズ 2ページ 637文字 [+ その他の書誌情報を表示](#)

5日付で水産庁の漁政部長に就任した河南健氏と、増殖推進部長に就任した高橋広道氏が同日会見を行った。山口潤一郎前漁政部長（現・農水省農産局農産政策部長）と坂康之前増殖推進部長も出席した。

山口前部長は在任していた2年間で尽力した「さかなの日」の制定を振り返り、「次は米に関わる部署へ異動するが、米とウナギで様々な消費拡大ができる」と引き続き魚の消費拡大にも取り組んでいく意欲を見せた。また、ALPS処理水放出に関する調整とそれに伴う中国の禁輸措置への対策を在任中の印象に残った出来事として挙げた。

能登半島地震については「漁港の被害が大きく、生業の再開が進んでいない。現地の人たちに寄り添った対応が必要」と述べた。

海洋環境の変化については「在任中の2年間で相当変化した。今後も海洋環境の変化に対応していく必要がある」と言及した。

後任の河南部長は「水産関係の部署から離れて15年以上になるが、知識をアップデートして、漁業に関する様々な課題に対応していきたい」と挨拶した。

高橋部長「前向きな取り組みを進める」

坂前増殖推進部長が在任した1年間で振り返った。世界的な減産として、養殖業の役割が拡大しているとした上で、「餌や漁場環境などを一方的に増大させていくわけにはいかないことを学んだ。養殖の制約や課題を解決していくことが重要」と述べた。

高橋部長は「漁業に限らず、一次産業は大変厳しい状況にある。漁業者に寄り添った政策を考え、前向きな取り組みを進めていきたい」と抱負を語った。



掲載実績抜粋（その他媒体抜粋）

▼Yahoo!ニュース:

<https://news.yahoo.co.jp/articles/daaa04bea2bcc71bd7c51f55579a30962788e7b8>

キューピー×静岡「やさかなプロジェクト」スタート



野菜と魚を食べよう!

