

## < 調査概要 >

### (1) 調査目的

令和3年4月6日に開催した第2回「新たな生活様式に対応した水産物消費拡大検討会」において委員に提示した、「水産物消費拡大方策の検討の方向性（案）」や今後の進め方について論点整理を進める上で、専門家の意見を役立てることを目的として実施。

### (2) 調査の対象

新たな生活様式に対応した水産物消費拡大検討会委員 20名

### (3) 調査期間

令和3年4月13日(火)～4月16日(金)

### (4) 調査内容

検討の方向性の4本柱の案（①家庭のご負担の解消を応援、②手軽で美味しい新商品の開発、③消費を加速する新たな提供手法の開発、④消費者の水産物消費・購入意欲を抜本的に喚起）等について以下を調査。

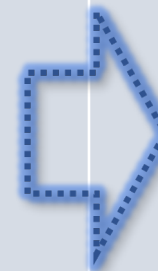
- ・ 4本柱で良いか、他の方向性が考えられるか、
- ・ 4本柱の中で消費拡大効果が最も高いものは何か、
- ・ 仮に今年度に委員で一体的に取り組むとしたらどのような取組が考えられるか、
- ・ 検討会委員が所属する各企業・団体での取組の優良事例、
- ・ これらの検討方向や取り組みを進める上で期待する国の支援について、

### (5) 結果のポイント

- ・ 検討の方向性の4本柱の案については、各委員からおおむね賛同を得た。
- ・ 4本柱の枠組みに沿った具体的な進め方については、別紙のような意見があった。

	家庭での負担解消	新商品開発	新たな提供方法	消費者の需要喚起
消費拡大効果が最も大きく効果的なもの (複数回答)	5人	9人	4人	15人
今年度、検討会委員が一体的に取り組めるアイデア	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>簡便レシピ・主婦の悩み支援器具の開発・宣伝普及</u></li> <li>✓ <u>料理教室を使い、冷凍品の活用を具体的な調理方法の中に落とし込み簡単・便利・美味を体験</u></li> <li>✓ <u>調理～食事の前後の手間の解消方策のコンテンツ化→動画で配信</u> (冷凍による保存期間の延ばし方等)</li> <li>✓ <u>各社で連携した冷凍食品のブランディング</u> (美味しい、長持ち)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>プレミアムシーフードミックスのCVS販売、料理教室での活用・宣伝</u></li> <li>✓ <u>低価格で使い勝手の良い冷凍食品(例：ミールキット)開発</u></li> <li>✓ <u>鍋に入れるだけで出汁と栄養強化になるタブレットやみそ汁に使えるフリーズドライの具材</u></li> <li>✓ <u>福島県産魚介類を学び、手軽に食べられるセット</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>コンビニでの魚メニューの充実</u></li> <li>✓ <u>美味しい味付けをした時短、簡単、調理の宅配</u></li> <li>✓ <u>調理の食事の前後の手間を解消した、お取り寄せギフトも含めた水産加工品の販売</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>各社連携でのさかなの日(フィッシュフライデー)の同時多発的販促活動や「健康」を軸とした情報発信</u></li> <li>✓ <u>子供向け情報発信(魚教室、収穫体験、市場祭り、知育、学校給食との連動)</u></li> <li>✓ <u>旬の魚介類のメニュー紹介</u></li> <li>✓ <u>大漁速報</u></li> <li>✓ <u>メーカーのレシピサイトやSNSでの発信</u></li> </ul>

○ これら3つの柱は水産物のマイナス特性をカバーし、需要を喚起するための手段であることから、個々に議論・検討するのではなく、1つのストーリーを基に、それぞれの施策が有機的な連携を果たす中で、はじめて効果が発揮されるのではないか。



水産物消費の機運の向上

# 消費拡大検討会委員からのアンケート結果概要

	家庭での負担解消	新商品開発	新たな提供方法	消費者の需要喚起
参加委員の 優良事例・取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 食べ方や料理のコツなどの説明のほか、調理サービス（小骨処理も）の店頭実施</li> <li>✓ 対面実演販売（臭いの出元、ごみの捨て方などを含め消費者への質問対応）</li> <li>✓ 全漁連×さかなクン×ABC Cooking Studioのタイアップ（レシピブックの作成等）</li> <li>✓ 魚のミールキットの販売</li> <li>✓ 簡便食材の開発</li> <li>✓ 大粒むきエビを洋風・中華で売り込み</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 月1回10%引きの日などのイベント実施</li> <li>✓ シルバーウィークに魚ウィーク特集</li> <li>✓ ハレの日での食卓提案（手巻き寿司）</li> <li>✓ 旬食予報</li> <li>✓ 産地情報等のメルマガ配信</li> <li>✓ 全国栄養士会、フレイル防止学会などでの魚の健康訴求展示</li> </ul>	
国に求める 支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>冷凍技術・加工機器・調理器具の設備、開発への支援</u></li> <li>✓ <u>レシピ募集コンテスト開催</u></li> <li>✓ <u>家庭の知恵を活かす仕組み作り</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>新商品開発にかかる経費補助</u></li> <li>✓ <u>水産バリューチェーンの連携支援（マッチング支援含む）</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>ECを使った消費者にダイレクトな還元（魚ポイント制度）、ふるさと納税での購買の助成</u></li> <li>✓ <u>EC事業立上げ支援</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>健康や環境への貢献など魚食のプラス面に関するPR活動（データや専門家の知見も結集）</u></li> <li>✓ <u>消費拡大に向けた官民の持続的な連携活動（スローガンや旗を立てて、賛同企業等を募り大きな動きにする）</u></li> <li>✓ <u>各小売団体も巻き込み参加企業を拡大</u></li> <li>✓ <u>外食支援</u></li> <li>✓ <u>責任あるクリエイティブチームへの発注</u></li> <li>✓ <u>会費収入のある水産物消費活動推進団体の創設支援</u></li> <li>✓ <u>常盤ものの風評被害払拭</u></li> </ul>