

第1回新たな生活様式に対応した水産物消費拡大検討会 議事要旨

日時：令和3年3月3日（水）15:00～17:20

場所：農林水産省7階 共用第1会議室（リモートによる参加者有り）

- 検討会の開催要領（資料1）が原案通り承認され、座長に山下東子委員（大東文化大学教授）が選出された。
- 出席委員からの主な意見は以下の通り。
 - ・魚の消費量の減少は、魚が食卓に上がる頻度の減少に表れている。魚は価格が高く、調理しにくいなどのハードルがある。
 - ・食の簡便化が進んでおり、特に若い世代が魚料理を食べなくなっている。魚をあまり食べずに育った人たちが健康志向に変わる時どうやって魚食に入っていくかが問題。
 - ・消費者が興味を抱くような、健康、楽しさ、美味しさの後に魚食が来るようなアプローチでもないか。
 - ・メディアと子供を巻き込んで魚食を普及させる施策を考えていくべき。
 - ・首都圏の鮮魚専門店で売上向上した事例やサバ缶ブームなど良い芽が出ている部分があることから、魚食のどういう分類（外食・中食・内食、生鮮・加工品、魚種別、料理法別など）が落ち込んでいるかを細分化することで、手を打たなければいけない部分が見えてくるのではないか。
 - ・今後の議論については、短期的な観点から新商品開発や新しい提供方法、中長期的な観点から情報発信や食育に大きく分けて進めていってはどうか。
 - ・子供に魚をもっと食べてもらうためには、学校給食における魚食に力を入れるべきではないか。
 - ・少々価格が高くても美味しいシーフードミックスのような冷凍食材があれば、家庭料理食材としてのニーズがあり、魚食ブームを起こせるのではないか。
 - ・水産物価格は消費者にとって大きな問題であるので、国産に限らず水産物全体で議論すべきではないか。
 - ・健康というキーワードを元に、特に子供や若者に対してのアプローチ、楽しさにつながる美味しさをどのように伝えていくのかがポイント。
 - ・時間がない中で献立を考え、食材を購入・調理する行為は非常に大変であるが、魚料理のミールキットは、完食しただけで家族の健康をプロデュースできたという満足感を得られる可能性があるのではないか。
- 今後、4回程度検討会を開催し、6月頃取りまとめを行うこととなった。