

平成30年度 国産水産物流通促進・消費拡大総合対策事業のうち  
水産加工・流通構造改善促進事業及び魚食普及推進事業

## 取組状況について

# < 目 次 >

I. 水産加工・流通構造改善促進事業及び魚食普及推進事業について	1
II. 国産水産物流通促進センター(流促センター)とは	2
III. 流促センターの活動	
1. 水産加工・流通構造改善促進事業	
(1) 水産加工・流通構造改善指導事業	
① 指導員による現地指導	3
② 水産加工・流通事業者向けセミナー等開催	4
(2) 水産加工・流通構造改善取組支援事業	
新規・先進プロジェクト及び連携プロジェクトへの助成	
① 採択状況	5
② 平成30年度採択のプロジェクト概要(19件)	6
2. 魚食普及推進事業	
(1) 新商品展示・発表会開催	8
(2) 小売・外食事業者向け研修会等開催	10
(3) 魚食普及セミナー等開催	12
IV. お問い合わせ先	14

# I. 水産加工・流通構造改善促進事業及び魚食普及推進事業について

気候変動に伴う水産資源の変動、水産物消費量の減少などによる近年の水産物需給の変化に対応し、国産水産物の流通促進と消費拡大を図るため、水産加工・流通構造の改善及び消費者等に対する魚食普及への取組みを推進しています。

## 漁業者

- ロットがまとまらない魚等が非食用に安値で取引されてしまう(低未利用魚)
- 水揚げ集中等による価格変動が大きい

## 水産加工・流通業者

- 簡便化志向等の消費者ニーズへの対応が不十分
- 水揚げの変動等により加工原料の安定的確保が困難

## 消費者

- 魚や調理等を学ぶ機会が減少したこと等を背景に、水産物消費が大きく減少
- もっと魚を食べたい意識もある一方、簡単に調理したい等のニーズ

## 1. 水産加工・流通構造改善促進事業

### ① 水産加工・流通構造改善指導事業

センターが、次の取組を行います。

- 専門的知見を有する指導員による加工・流通業者等への現地指導
- 水産加工・流通事業者向けセミナー等の開催

### ② 水産加工・流通構造改善取組支援事業

センターが、現地指導を受けた者の取組計画を審査等の上、取り組みの内容に応じて以下の経費の一部を支援(1/2以内)します。

- 新規・先進プロジェクト  
国産水産物の流通を促進する先進的取組に必要な機器の購入経費、コンサルティング経費等
- 連携プロジェクト  
漁業者団体・流通業者・加工業者等が連携して国産原料の確保等の課題に取り組む場合に必要経費(学校給食への供給や低未利用魚の有効活用を図る場合には、機器購入経費を含む)



【加工・流通業者等へのセミナー開催】



【イワシをフライにして給食に供給】

## 2. 魚食普及推進事業

【補助率: 定額】

- 国産水産物の展示・発表会の開催
- 小売・外食事業者向け研修会等の開催
- 魚食普及セミナー等の開催



【Fish-1グランプリ】



【学校給食での水産物利用に関するセミナー】

## 【水産加工・流通構造改善取組支援事業の手続きの流れ】



### ◆ 新規・先進プロジェクトとは (要件)

- A 国産水産物の流通を促進する実証を行うこと
- B 原材料、製品、技術、工程、集出荷方法、販売方法等のうち1つ以上において新規性又は先進性を有していること
- C 対象魚種の流通の状況、新規・先進プロジェクトによる国産水産物の流通量の増加見込み等から実証効果が十分なこと

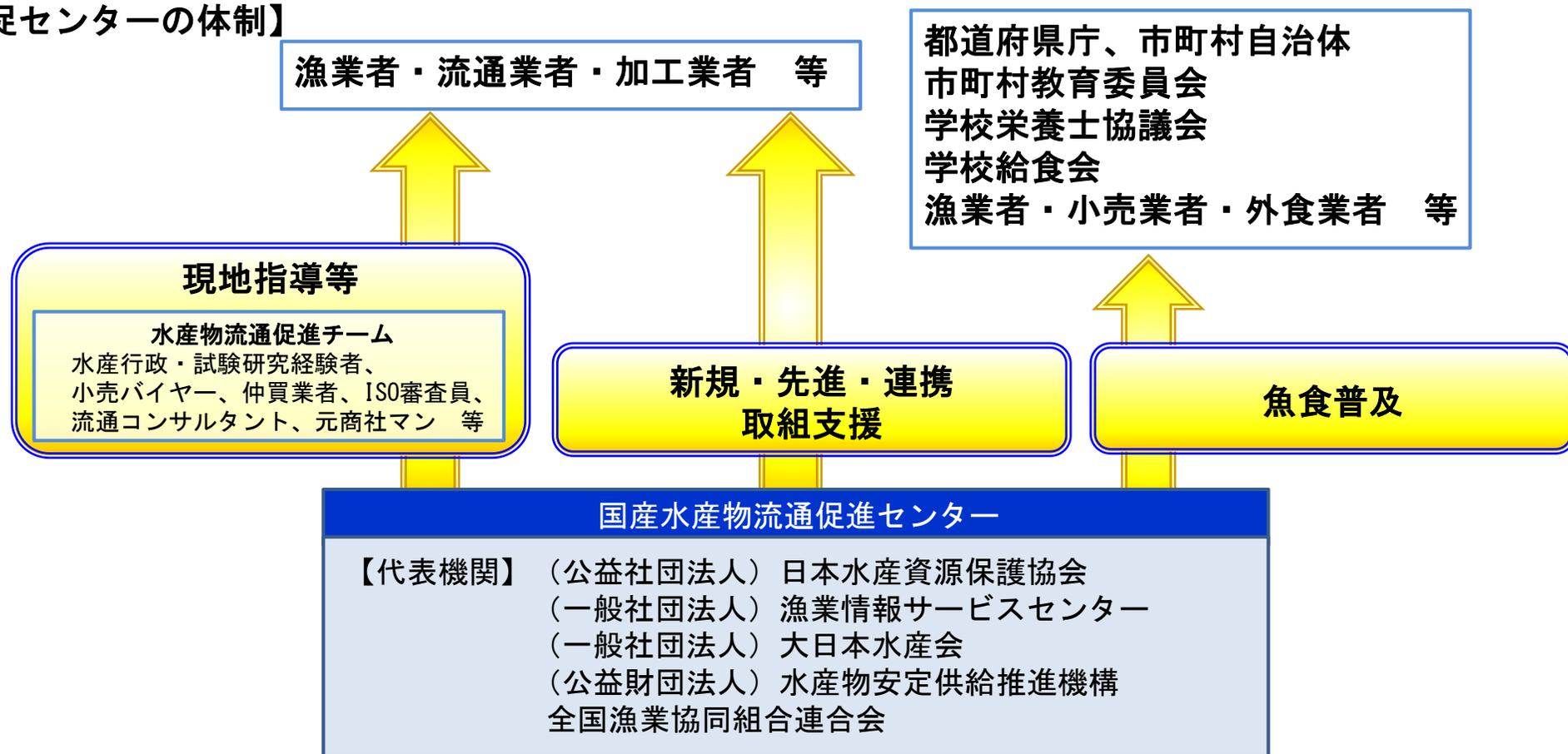
### ◆ 連携プロジェクトとは (要件)

センターによる指導を受けた加工業者等が、他の加工業者等又は関係事業者等と2者以上で連携プロジェクト協議会を構成し、単独では対応が困難な国産加工原料の確保、新規販路の開拓等、近年重要性が増している課題に効果的に取り組むこと

## Ⅱ. 国産水産物流通促進センター（流促センター）とは

- 水産物の加工・流通に関係する幅広い分野に知見を有する水産関係団体によって、平成25年に組織され、国産水産物流通促進事業等の水産庁補助事業の実施主体として、水産物流通の川上（産地）から川下（消費地）までの流通過程の課題を解消するため、消費者ニーズに対応しようとする加工・流通業者の取組や、魚食普及を進めようとする水産関係者の取組等に対する支援を行ってきました。
- 平成30年度からは、水産加工・流通構造改善促進事業及び魚食普及推進事業の実施主体となり、引き続き、加工・流通業者への指導・助言や加工機器導入に対する助成、魚食普及に向けた取組を実施します。

### 【流促センターの体制】



# Ⅲ. 流促センターの活動

## 1. 水産加工・流通構造改善促進事業

### (1) 水産加工・流通構造改善指導事業

#### ① 指導員による現地指導

国産水産物の流通促進、消費拡大に取り組もうとする水産加工業者等に対し、加工技術、販路開拓、商品開発、生産性向上等の分野に専門的知見を有した指導員を派遣し、事業者が自ら課題を解決できるよう支援する現地指導を実施しました。平成30年度は64事業者に対して65回の指導を実施しました。

#### H30年度現地指導(64事業者実施)

北海道	1	株式会社カネチヨウ	宮城県	24	株式会社直江商店	兵庫県	45	神戸市漁業協同組合
	2	株式会社カネキチ澤田水産		25	株式会社布施商店	和歌山県	46	株式会社フーズファイル
	3	沙留漁業協同組合	茨城県	26	大津漁業協同組合	山口県	47	有限会社仙崎海産
	4	株式会社丸木堀切商店		27	株式会社津久勝	香川県	48	株式会社木村海産
	5	株式会社白老フーズ	千葉県	28	有限会社山平商店	愛媛県	49	株式会社愛南サン・フィッシュ
	6	能戸フーズ株式会社		29	江戸前司丸		50	愛媛県高次加工水産物効果促進協議会
	7	株式会社マルヒラ川村水産	東京都	30	株式会社喜代村		51	辻水産株式会社
	8	株式会社だいいち		31	株式会社ふいっしゅいんてりあ		52	今治市役所(桜井漁業協同組合)
	9	株式会社イチヤママル長谷川水産	岐阜県	32	株式会社アクティブマリン	高知県	53	与力水産株式会社
	10	畠森水産株式会社		33	有限会社美濃養魚場	佐賀県	54	東宝丸
	11	JKソリューション株式会社	静岡県	34	株式会社マルカイ	長崎県	55	日本遠洋旋網漁業協同組合
	12	釧路市地域水産物再生委員会・釧路市漁業協同組合		35	静岡市水産物商業協同組合		56	長崎蒲鉾水産加工業協同組合
	13	海王食品株式会社	愛知県	36	有限会社まると水産		57	株式会社杉永蒲鉾
	14	サポートフーズ株式会社	三重県	37	太陽水産株式会社		58	館浦漁業協同組合
	15	マルカイチ水産株式会社		38	尾鷲物産株式会社	大分県	59	合同会社漁村女性グループめばる
	16	広瀬水産株式会社	滋賀県	39	森光水産	鹿児島県	60	東町漁業協同組合
	17	常呂漁業協同組合		40	株式会社松島フーズ		61	枕崎水産加工業協同組合
	18	苫小牧漁業協同組合	大阪府	41	小島養殖生産組合		62	有限会社水口松夫水産
19	株式会社あおもり海山	42		鴻池運輸株式会社	63		株式会社 薩摩川内鰻	
20	青森県漁業協同組合連合会	43		有限会社魚竹蒲鉾店	64	おおすみ岬漁業協同組合		
21	有限会社マルタマ横道商店	44		大阪府鰻巾着網漁業協同組合				
岩手県	22	森下水産株式会社						
	23	マルカ川商株式会社						

## ②水産加工・流通事業者向けセミナー等開催

水産加工業者等に対する技術・知識の普及を目的としたセミナーや、原料生産者・加工業者・流通・小売事業者等の事業者間での業務連携に取り組んだ事業者による講演やパネルディスカッションを実施しました。

タイトル	実施日	実施場所	参加者	内容
『連携が生み出す新たな水産ビジネスモデルに関するシンポジウム』 ～漁獲・加工・流通業者間における連携の可能性を探る～	11月9日	焼津商工会議所(静岡県焼津市)	水産加工業者、飲食店関係者、商工会議所、行政機関 15名	1.講演 ①「水産業の連携の必要性と事例紹介」 (公社)日本水産資源保護協会 流通促進指導員 天野 良英 氏 ②「大手百貨店が取組む連携による顧客サービス」 ㈱大丸松坂屋百貨店本社 営業本部 バイヤー 渡邊 博文 氏 ③「飲食店の現状と流通の付加価値化」 ㈱ふいつしゅいんてりあ 代表取締役社長 林 剛生 氏 2.パネルディスカッション ファシリテーター:天野氏 パネリスト:渡邊氏、林氏
『連携が生み出す新たな水産ビジネスモデルに関するシンポジウム』 ～漁獲・加工・流通業者間における連携の可能性を探る～	11月29日	久慈サンピア日立(茨城県日立市)	水産加工業者、飲食店関係者、商工会議所、行政機関、金融機関、 29名	1.講演 ①「水産業の連携の必要性と事例紹介」 (公社)日本水産資源保護協会 流通促進指導員 天野 良英 氏 ② 連携による技術移転と加工の付加価値化 ㈱いちまる 取締役 本多 真 氏 ③ 鮮魚・活魚の流通現状と流通の付加価値化 ㈱ふいつしゅいんてりあ 代表取締役社長 林 剛生 氏 2.パネルディスカッション ファシリテーター:天野氏 パネリスト:本多氏、林氏ならびに ㈱バンズダイニング マネージャー 渡部 貴志 氏
連携が生み出す新たな水産ビジネスモデルに関するシンポジウム」 ～産地と地観光地をいかにつなぐか～	2月9日	伏見区役所(京都府伏見区)	水産流通業者、飲食店関係者、商工会議所職員、自治体職員、学術関係者 35名	1.講演 ① 水産業における連携の有効性と事例紹介 (公社)日本水産資源保護協会 指導員 天野 良英 氏 ② 地域連携の方法とガバナンスについて 龍谷大学特任准教授 坂本 清彦 氏 2.パネルディスカッション ファシリテーター:(一社)日本食育者協会 代表理事 藤掛 進 氏 パネリスト:天野氏、坂本氏ならびに びあびあコミュニティーサポート合同会社社長 藤崎 壮滋 氏 大船渡商工会議所企画総務部 主任 猪俣 司 氏
「水産加工・流通構造改善促進事業セミナー ハモのマーケットと加工・ブランド化の取組事例」	2月9日	べっぷ好楽(大分県別府市)	漁協職員、組合員、自治体職員 22名	講演「ハモのマーケットと加工・ブランド化の取組事例」 (株)水土舎 麓 貴光 氏 ハモの生産・流通・消費やハモの加工・ブランド化等の事例、マーケティング実践例など、データや事例を用いて説明した。



焼津市での開催



日立市での開催



伏見区での開催



別府市での開催

## (2) 水産加工・流通構造改善取組支援事業 新規・先進プロジェクト及び連携プロジェクトへの助成

### ① 採択状況

単位：件

実施者・年度		H30	計
新規・先進 プロジェクト	★流通業者	1	1
	●生産者団体等	5	5
	▲加工業者	10	10
■連携プロジェクト		3	3
計		19	19

【北海道】5件  
●沙留漁協 ▲(株)だいいち  
▲(株)カネチョウ ▲広瀬水産(株)  
■釧路市地域水産業再生委員会

【青森県】2件  
▲(有)マルタマ横道商店 ●青森県漁連

【滋賀県】1件  
▲(株)松島フーズ

【長崎県】1件  
■長崎県未利用魚協議会

【佐賀県】1件  
▲東宝丸

【茨城県】1件  
▲(株)津久勝

【東京都】1件  
★(株)ふいつしゅいんてりあ

【千葉県】1件  
▲(有)山平商店

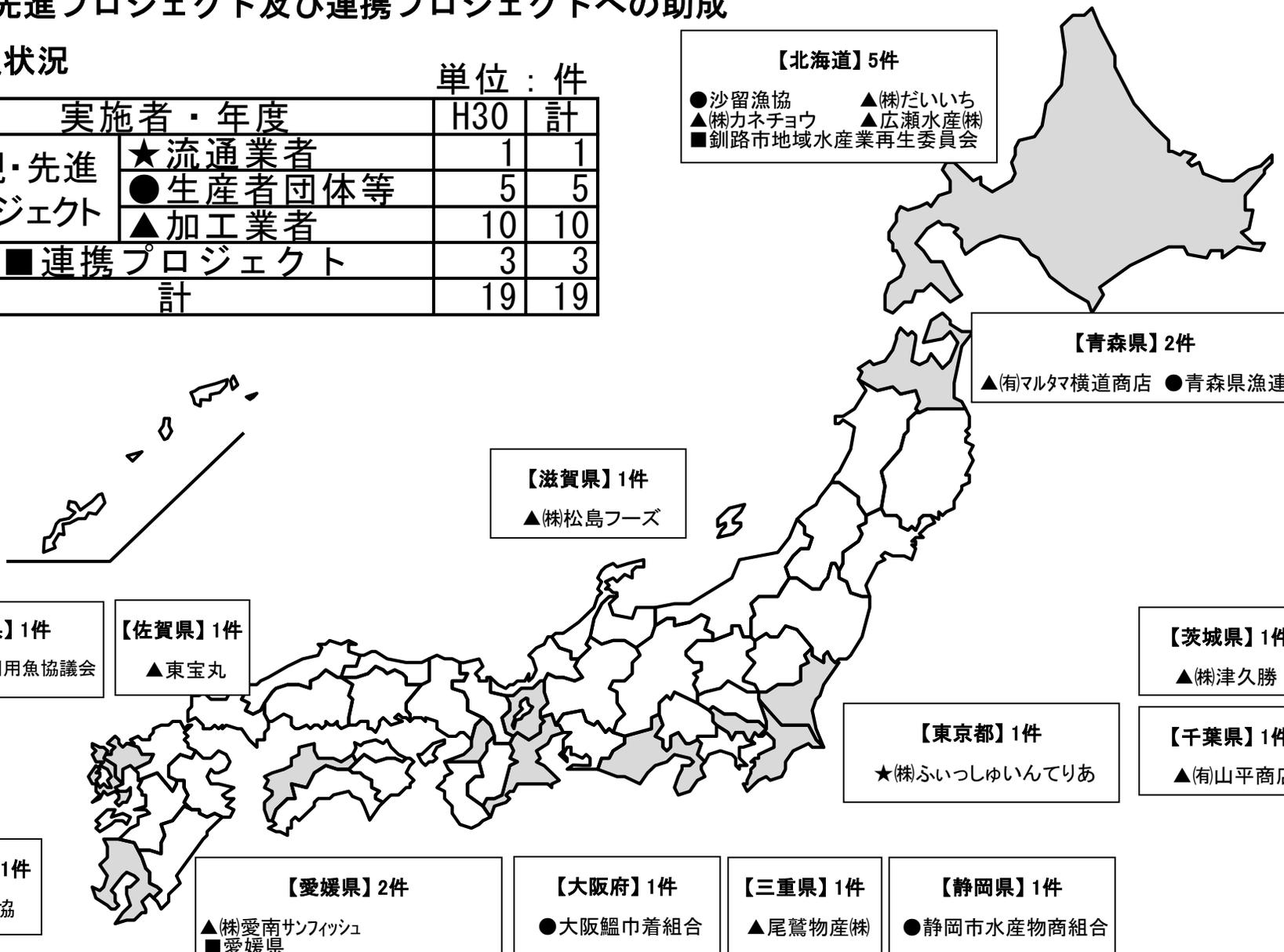
【鹿児島県】1件  
●東町漁協

【愛媛県】2件  
▲(株)愛南サンフィッシュ  
■愛媛県高次加工水産物効果促進協議会

【大阪府】1件  
●大阪鯉巾着組合

【三重県】1件  
▲尾鷲物産(株)

【静岡県】1件  
●静岡市水産物商組合



## ②平成30年度 採択のプロジェクト概要 (19件) (1/2)

No.	事業者名	実施場所	プロジェクト概要
1	株式会社だいいち	北海道 遠軽町	【対象水産物：ミズダコ等】【対象経費別取組：加工機器・資材、集出荷資材】 量販店バックヤードの人手不足等の理由で、高次加工品の納品を求められているミズダコ等について、高速裁断機等を導入し、自社内での一次処理から二次処理に至る一貫加工販売体制を構築する。
2	沙留漁業協同組合	北海道 興部町	【対象水産物：ホタテガイ】【対象経費別取組：加工機器】 生産量の減少や需要の拡大等で価格が高騰しているホタテガイについて、選別機と包装機を導入し、作業の効率化を図るとともに、小袋商品の開発等消費者ニーズに応じた商品を供給し、流通量の拡大を図る。
3	株式会社カネチヨウ	北海道 常呂町	【対象水産物：ホタテガイ、タラ・ブリ等】【対象経費別取組：加工機器】 ホタテガイ加工を選別機等を導入して省人化することで、従来は前浜では漁獲されなかったタラ・ブリ等の加工に人員を配置して高次加工に取り組み、流通量の増加を図る。
4	広瀬水産株式会社	北海道 紋別市	【対象水産物：カワガレイ、ホッケ等】【対象経費別取組：加工機器】 地元以外ではほとんど消費されないカワガレイ・ホッケ等の低利用魚について、採肉機とトンネルフリーザーを導入し、つみれや魚肉ハンバーグ等に使用できる落とし身や、一口サイズのフィレ等を製造し、資源の有効利用及び流通量拡大を図る。
5	青森県漁業協同組合連合会	青森県 青森市	【対象水産物：ヒラメ、カレイ等】【対象経費別取組：加工機器】 県産水産物のヒラメ・カレイ等の魅力を国内外に発信し、商流に結びつけるための施設において、加工（衛生管理・包装）機器を導入し、消費者ニーズに応じた商品開発や県内の漁協女性部との連携等に取組み、消費拡大を図る。
6	有限会社 マルタマ横道商店	青森県 階上町	【対象水産物：ウニ、アワビ等】【対象経費別取組：市場調査、コンサルティング、加工機器・資材】 漁業者の減少等により漁獲の減少がみられるウニ、アワビ等磯根資源について、急速冷凍庫やカッターミキサー等を導入し、冷凍ウニの周年供給、干しアワビを用いたいちご煮等の新商品開発に取組み、資源の有効活用と流通促進を図る。
7	株式会社津久勝	茨城県 神栖市	【対象水産物：マイワシ等】【対象経費別取組：保管料、加工、加工機器】 資源が回復したものの、食用消費が伸び悩むマイワシ等について、各産地の加工業者と連携のうえ、食用として利用するための加工・流通体制を構築し、食用向けの供給拡大を図る。
8	有限会社山平商店	千葉県 鴨川市	【対象水産物：ブリ、アジ、サバ等】【対象経費別取組：コンサルティング、集出荷機器・資材】 水揚げされても銚子市場や東京都中央卸売市場に安価で鮮魚出荷されてしまうブリ・アジ・サバ等の地魚について、大型冷凍冷蔵庫の導入により加工用原料として冷凍保存のうえ高次加工業者に供給、消費者ニーズに応じた冷凍加工品として安定的に供給する体制を構築する。
9	株式会社 ふいっしゅいんてりあ	東京都 東村山市	【対象水産物：イカ・ブリ類、養殖タイ・ヒラメ等】【対象経費別取組：加工機器・資材、集出荷機器】 人手不足のため従来のような調理ができなくなっている飲食店等からの要望に応えるため、加工機器類を導入し、高鮮度、多品種、小ロット等のニーズに対応した冷凍加工品等の開発に取組み、飲食店における魚食メニューの多様化を支援することで、魚介類の消費拡大につなげる。
10	静岡市水産物商業協同組合	静岡県 静岡市	【対象水産物：マグロ、サクラエビ等】 【対象経費別取組：市場調査、コンサルティング、プロモーション資材、加工】 県の代表的な水産物であるマグロやその他の国産水産物全般について、中央市場の卸売会社と連携し、これまで廃棄していた内臓等を用いて、家庭で手軽に食べられる商品を開発、生産体制や販売網を構築することで、認知度向上と流通促進を図る。



「高速裁断機」によるミズダコの  
スライス商品  
1（株式会社だいいち）



「トンネルフリーザー」による  
一口サイズのフィレ  
4（広瀬水産株式会社）



「深絞り真空包装機」による電子レンジ対応のマイワシ煮物

7（株式会社津久勝）



刺身商品を製造する「刺身スライサー」  
9（株式会社ふいっしゅいんてりあ）

## ②平成30年度 採択のプロジェクト概要 (19件) (2/2)

No.	事業者名	実施場所	プロジェクト概要
11	尾鷲物産株式会社	三重県尾鷲市	【対象水産物：ブリ類等】【対象経費別取組：加工機器】 近隣水産産地の過疎化が加速する中、水産物の供給体制を維持継続させるため、加工ラインの機械化、自動化を推進するとともに、消費者ニーズにそった商品の製造量を拡大し、地元産を含むブリ類等の供給体制を確保する。
12	株式会社松島フーズ	滋賀県野洲市	【対象水産物：カタクチイワシ、アジ、サバ等】【対象経費別取組：加工機器】 煮干しに向かない脂のあるカタクチイワシ、加工しにくくて用途が少ない小アジ、大漁時に安価となるサバ等について、深絞り真空包装機の導入により、サバの味噌煮等の個食化商品を開発、給食等への流通量の増加を図る。
13	大阪府鰯巾着網漁業協同組合	大阪府岸和田市	【対象水産物：イワシ等】【対象経費別取組：加工機器】 季節的な水揚量の増減、魚価の変動が激しいイワシ等について、急速凍結機を使った冷凍食品の本格的な製造・販売に着手し、魚価変動の抑制、安定した供給体制の構築、消費の拡大を図る。
14	株式会社愛南サン・フィッシュ	愛媛県愛南町	【対象水産物：養殖マダイ、カンパチ、ハマチ等】 【対象経費別取組：市場調査、コンサルティング、プロモーション資材、加工、運送】 地理的不利な位置にあることで、これまで加工されていなかった愛南町産の養殖マダイ・カンパチ・ハマチ等について、地域が一体となった新たな加工事業を行うこととして、市場調査や加工品の試作等によって円滑な推進と流通促進を図る。
15	東宝丸	佐賀県唐津市	【対象水産物：イワシ、タイ、カワハギ等】【対象経費別取組：加工機器】 漁期が短期間に集中することで、加工作業が間に合わず、獲り控えや廃棄されているイワシ等について、自動釜や冷凍ストッカー等を導入することにより、作業の効率化、高鮮度な商品製造を行い、年間を通じた安定供給を図る。
16	東町漁業協同組合	鹿児島県長島町	【対象水産物：ブリ類等】【対象経費別取組：加工機器、集出荷資材】 日本一のブリの養殖産地として原料供給体制を整えてきたものの、近年の高次加工のニーズに応えていないブリ類等について、加工機器を導入し、多様な商品の製造を行うことで漁業者所得の向上を図る。
17	釧路市地域水産業再生委員会	北海道釧路市	【対象水産物：マイワシ、サバ、ニシン等】【対象経費別取組：加工】 激変する道東産マイワシ等に対応した消費拡大を図るためには、組合単独では取扱量等の面で課題があることから、組合が中心となって漁業者と加工業者が連携し、ワンフローズンフィレ等の高付加価値商品を製造し、大消費地への大量流通を促進する。
18	愛媛県高次加工水産物効果促進協議会	愛媛県松山市	【対象水産物：養殖マダイ・ハマチ等、タチウオ・ハマチ・アカモク等】 【対象経費別取組：協議会、市場調査、加工、運送】 閑散期の対応が課題となっていた県産水産物を高次加工の上、量販店等との直接取引を実施する事業について、養殖魚を扱う漁協と天然魚を扱う漁協が連携して年間通して供給を行うとともに、加熱や粉付け等の高次加工が可能な加工業者が連携することにより、さらなる促進を図る。
19	長崎県未利用魚活用促進協議会	長崎県長崎市	【対象水産物：コノシロ、シイラ、小型アジ等】 【対象経費別取組：協議会、市場調査、保管、入出庫、加工、運送】 原料魚の確保と商品開発が課題となっていた未利用魚の冷凍すり身化を促進する事業について、漁業者や加工業者の4者が連携した協議会により、仕入れ情報の共有化、新商品の共同開発等を行うことで、さらに効果的な取組とする。



ヘッドカッターと連結した「内臓除去機」  
11 (尾鷲物産株式会社)



「急速凍結機」を用いた冷凍生シラス等の製造・販売  
13 (大阪府鰯巾着網漁業協同組合)



イワシ等をボイルするための自動釜  
15 (東宝丸)



「ロインカット機」で製造したブリのロイン商品  
16 (東町漁業協同組合)

No. 17、18、19は連携プロジェクト

## 2. 魚食普及推進事業

### (1) 新商品展示・発表会開催

一般の消費者に対して、国産水産物を使用した料理・商品の魅力、美味しさを知ってもらうとともに、持続的漁業を推進するエコラベルや、東日本大震災からの復興に向けた取組等、水産分野における最近の動きをわかりやすく情報発信する全国規模の魚食普及イベントとして、プライドフィッシュ料理コンテストと国産魚ファストフィッシュ商品コンテストを主軸とするFish-1グランプリを開催しました。

#### ・第6回Fish-1グランプリ（2018年度）の告知と出場者の募集

- 日 時：2018年8月22日（水）～24日（金）
- 場 所：ジャパン・インターナショナル・シーフードショー（東京ビッグサイト）
- 内 容：第6回Fish-1グランプリの告知と国産魚ファストフィッシュ商品コンテスト出場団体の募集を行った他、歴代Fish-1グランプリ出場ファストフィッシュ商品の展示を行いました。

#### ・第6回Fish-1グランプリ（2018年度）の実施（1/2）

- 日 時：2018年11月25日（日）
- 開催場所：日比谷公園 にれの木広場
- 来場者数：約6万人（同時開催された「ジャパン・フィッシャーメンズフェスティバル2018と合わせた来場者数。同フェスティバル実行委員会公表）
- 実施内容  
ア. コンテスト結果

受賞名	漁師自慢の魚 プライドフィッシュ料理コンテスト		地域を元気にする 国産魚ファストフィッシュ商品コンテスト		
	料理名(プライドフィッシュ名)	団体名	商品名	団体名	
グランプリ	 鯛子つききんめ煮炙り丼 (千葉のつりきんめ)	鯛子市漁業協同組合 (千葉県漁業協同組合連合会)	 呼子剣先いか三色 しゅうまい	佐賀玄海漁業協同組合	
準グランプリ	 庄内浜 紅えび丼 (紅えび)	山形県漁業協同組合	 地ダコとトマトの洋風 ごはん	長崎九十九島めぐみもん (アクトフォー株式会社)	
全国水産卸協会 会長賞	 白焼き穴子のぶっかけ海苔茶漬け (岡山のアナゴ、ほんに良い味岡山海苔)	岡山県漁業協同組合連合会	 恵揚げひら	株式会社長谷井商店	
大日本水産会 会長賞	 京鱈の棒寿司 (京鱈)	京都府漁業協同組合	 さんまの黒酢煮	株式会社兼由	
全国漁業協同組合 連合会会長賞	 蒸しカキの和・洋・中ソース 添え(みやぎの殻付きカキ)	宮城県漁業協同組合	 太郎のおみやげ (さめきさつまライスカレー味)・バスター	三崎丸	
審査員特別賞	 美ら海丼 (沖縄美ら海まぐろ「メバチマグロ」、 せーいか、沖縄モズク、沖縄海ぶどう)	沖縄県漁業協同組合連合会			

## ・第6回Fish-1グランプリ（2018年度）の実施（2/2）

### イ. その他出展ブース

ブース名	出展者	出展内容
水産庁PRブース	水産庁	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「魚の国のしあわせ」プロジェクト(海の宝！水産女子の元気プロジェクト、ファストフィッシュ)PR</li> <li>・クジラってどんな生き物？PR</li> <li>・知って応援しよう！福島の漁業PR</li> <li>・マリン・エコラベル・ジャパンPR</li> </ul>
水産・海洋高等学校ブース	岩手県立高田高等学校 栃木県立馬頭高等学校 高知県立高知海洋高等学校 鹿児島県立鹿児島水産高等学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元特産のエゾシカゲ貝を使った地域活性化の取組紹介</li> <li>・低利用のアユを使った商品開発の紹介</li> <li>・地元特産のウルメイワシを使った商品開発の紹介</li> <li>・地元特産のキビナゴを使った商品開発の紹介</li> </ul>
復興応援ブース	福島県漁業協同組合連合会	福島県漁業協同組合連合会による「ひらめの唐揚げ」の販売
地魚PRブース	全国漁青連 全国いか釣漁業協議会 全国漁業協同組合連合会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全国漁青連による「ホタテ漁師焼き」「ヘルシーお魚おつまみ3種盛り」の販売</li> <li>・全国いか釣漁業協議会による「イカの7秒揚げ・げそ焼きセット」の販売</li> <li>・全国漁業協同組合連合会によるファストフィッシュ「国産サバを使った甘辛南蛮カツ」の販売やプライドフィッシュプロジェクト、シーフード料理コンクール等の展示紹介</li> </ul>
タッチプール	江戸前漁師を元気にする会	普段食べている魚から珍しい魚まで、いろいろな魚を見て、触れることができるコーナー

### ウ. ステージイベント

ステージ名	出演者	出演内容
さかなクンステージ	さかなクン	さかなクンによる子供向けのおさかなトーク&クイズ
水産・海洋高校生による取り組み発表	岩手県立高田高等学校 栃木県立馬頭高等学校 高知県立高知海洋高等学校 鹿児島県立鹿児島水産高等学校	地元水産物普及に向けた活動を行っている水産・海洋高校生による、それぞれの取り組みの発表
「魚の国のしあわせ」プロジェクト実証事業団体PR	神谷 智成(中部水産株式会社)	水産物消費に貢献した団体に与えられる2017年度プロジェクト最優秀賞を受賞した中部水産株式会社による魚食育PR
マリン・エコラベル・ジャパン認証の取得事業者による取組紹介	垣添 直也(一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会会長) 山下 伸吾(東町漁業協同組合)	マリン・エコラベル・ジャパンの紹介と認証を取得した東町漁業協同組合の取組紹介
ととけんクイズ大会	さかな芸人ハットリ	ととけん(日本さかな検定)の来場者参加型のおさかなクイズ大会



## (2) 小売・外食事業者向け研修会等開催 (1/2)

小売業者・外食業者・流通事業者等に対して、国産水産物の旬や目利きの情報、アニサキスによる食中毒のリスク低減対策といった、水産物の様々な知識に関する講義を行いました。

タイトル	実施日	実施場所	参加者	内容
飲食店魚食研修会	5月4日	渋谷区内飲食店(東京都)	外食事業者等 11名	水産物流通業者が講師となり、国産水産物の魚種の豊かさや、旬、食材としての魅力、目利きの利いた食材や珍しい食材を入手できる市場での仕入れ方法について説明しました。また、養殖業者による養殖魚と天然魚との違い、養殖方法を工夫して消費者に好まれる魚を作り出してブランド化を行っている事など、最新の養殖業に関する講義を行いました。
アニサキスを中心とした食中毒対応セミナー	7月18日	三会堂ビル石垣記念ホール(東京都)	水産物流通事業者等 177名	公衆衛生の専門家、検査機器メーカー技術者を講師とした講演会を開催しました。20都道府県から集まった水産関係者に対し、アニサキス食中毒のリスク低減につながる知識の普及を図ると共に、アニサキスの最新の研究成果、検出技術の紹介、事前アンケート調査結果による、各地方における食中毒発生時の行政の対応方法に関する情報共有を行いました。
アニサキスと上手に付き合う研修会	9月20日	宮崎県水産会館(宮崎県)	水産物流通事業者等 65名	公衆衛生の専門家を講師として、市場関係者等を対象に研修会を開催しました。アニサキスに関する最新の研究データをもとに、生態や今年の食中毒事故の発生状況、食中毒発生のリスク低減策について講義しました。また、実際に鮮魚を解剖してアニサキスの寄生状態を参加者が観察し、鮮魚を取り扱う際に注意すべきポイントを専門家が解説しました。
石川のさかな研修会	10月16日	石川県水産会館(石川県)	小売事業者、外食事業者等 16名	能登半島の漁師と漁協職員が講師となり、地魚の利用促進を目的とした研修会を開催しました。県内外のお客様へ地元で漁獲される魚介類の魅力をアピールするため、県内の水産業の基礎知識や、獲れる魚介類の種類、漁師の仕事について講義しました。また、マイナーだが美味しい魚介類を紹介し、地魚の積極的な利用を呼びかけました。
目から鱗のおさかな研修会	10月25日	横浜市中央卸売市場(神奈川県)	外食事業者等 38名	市場仲卸業者が講師となり、外食事業者等へ飲食店で魚介類食材を扱う際の手法(魚の鮮度状態と料理方法の関係、熟成・保存法、冷凍品の取り扱い等)を講義しました。また、参加者に講義内容を体感させるため、講師から語られた方法で調理した県内産魚の試食を行い、扱い方次第で魚介類の美味さや魅力を引き出すことが出来ることを示しました。



「飲食店 魚食研修会」  
(東京都)



「アニサキスと上手に付き合う研修会」(宮崎県)



「アニサキスを中心とした食中毒対応セミナー」  
(東京都)



「石川のさかな研修会」  
(石川県)



「目から鱗のおさかな研修会」(神奈川県)

## (2) 小売・外食事業者向け研修会等開催 (2/2)

タイトル	実施日	実施場所	参加者	内容
おおすみさかなの研修会	11月13日	おおすみ海の学校(鹿児島県)	外食事業者等 24名	漁協職員が講師となり、地魚の利用促進を目的とした研修会を開催しました。県内外のお客様へ魅力をアピールするために、鹿児島県の水産物の基礎知識、また、大隅地域で行われている漁法や漁獲される魚介類の紹介、さらに当該地域の水産物の現状を伝えました。その後、大隅地域で獲れた、主に未利用とされている魚介類の試食を行い、地場産の水産物に関する理解を促し、飲食店で利用を呼びかけました。
大阪もんのさかな研修会	2月13日	ORA大会議室(大阪府)	水産物流通事業者、小売業者、外食関係者等 24名	大阪の水産卸会社OBと漁協職員を講師とし、大阪湾で漁獲される魚介類の利用促進と大阪湾産魚介類に根強く残る風評の払拭を目的として、大阪湾の漁業の現状、漁法や漁獲物、水質環境について解説し、大阪湾の魚介類の安全性を伝えました。また、水産物の産地や育った環境による味の変化、時間経過による状態の変化による味の違いなど、外食業者が水産物を扱う上で有益な知識に関しても講義しました。大阪湾産水産物の加工品の紹介と試食を行い、活用を促しました。



「おおすみさかなの研修会」  
(鹿児島県)



「大阪もんのさかな研修会」  
(大阪府)

### ・ (研修会内容広報普及資料) セミナー講演録、パンフレット

#### 講演録「アニサキスを中心とした食中毒対応 ～正しい知識でリスクを低減し、魚食文化を守る～」



平成30年7月18日に開催した講演会の記録と、事前・事後アンケートにより水産関係者の意見・情報を収集しまとめ、講演録として300部印刷しました。これまでに企業・団体・個人へ配布し、電子ファイル版をセンターHP上で公開しています。

#### パンフレット「アニサキス食中毒の予防対策～ 正しい知識でリスクを低減し、魚食文化を守る～」



開催した研修会での知見を基に、アニサキス食中毒の予防対策の啓発を目的としてパンフレットを作製・配布しました。1万部を印刷し全国水産物商業協同組合連合会の協力により全国の鮮魚店へ、全国水産卸協会の協力により水産物流通事業者へ配布しました。また、量販店、都道府県漁連・府県漁協、都道府県水産課へ配布しました。電子ファイル版をセンターHP上で公開しています。

### (3) 魚食普及セミナー等開催 (1/2)

#### ・ 魚食普及リーダー向けセミナー

各地で魚食普及に取り組む方を対象として、義務教育のカリキュラムに含まれる分野（SDGs、環境、地産地消など）の説明や、魚食普及活動の実例プログラムの紹介を行い、各地の魚食普及に役立つ情報を提供しました。

実施日	実施場所	参加者	実施内容
5月12日	名古屋市中央卸売市場(愛知県)	魚食普及推進者、食育関係者 74名	座学、試食及び耳石ハンター
6月 9日	名古屋市中央卸売市場(愛知県)	栄養士、調理師、保健師等 88名	座学、試食及び耳石ハンター
8月2日、3日	広島県尾道市役所	魚食普及推進者、食育関係者 44名	イカ、タイの魚食プログラム
8月 8日	岐阜県恵那保健所	魚食普及推進者、食育関係者 60名	座学、試食及び耳石ハンター
9月 6日	岐阜県高山市飛騨保健所	魚食普及推進者、食育関係者 35名	座学、試食及び耳石ハンター
9月22日	石川県漁業協同組合	魚食普及推進者、食育関係者 32名	魚食プログラムの紹介
11月26日	三重県農林水産部	魚食普及推進者 18名	三重県魚食普及リーダー養成コース
12月20日	兵庫県漁業協同組合連合会	魚食普及推進者 31名	魚食プログラムの紹介
1月29日	ひたちなか市水産課(茨城県)	魚食普及推進者 51名	魚食プログラムの紹介



「魚食普及リーダー向け セミナー」

#### ・ 学校給食関係者・栄養士・栄養士専攻学生向け おさかな講習会

学校給食のメニュー決定や材料調達に携わる学校栄養士を対象に、近年普及してきたコンベクションオープンによる給食に適した魚の調理方法など、実用的な調理実習を行いながら、魚の栄養素や天然・養殖のちがい、添加物の種類や安全性に関する講義を行いました。

栄養士を目指す学生に対して、基本的な魚の調理方法を指導し、魚介類の栄養特性（メリット）を伝えることで給食の献立の追加食材として検討ができるように情報提供しました。

実施日	実施場所	参加者	実施内容
7月 4日	学校法人 日本女子大学(東京都)	栄養士専攻学生 31名	養殖ブリを用いた料理教室
8月 1日	公益財団法人 埼玉県学校給食会	学校栄養士など 28名	養殖ブリを用いた料理教室
8月30日	公益財団法人 愛知県学校給食会	栄養士、調理師、保健師等 70名	タイの塩釜焼、魚の塩焼きの食べ方
11月 2日	公益財団法人 千葉県学校給食部会	栄養士、調理師 21名	イカの解剖、タイの塩焼きの実演



「学校給食関係者向け 講習会」

### (3) 魚食普及セミナー等開催 (2/2)

#### ・おさかな学習会、マタニティセミナー

タイトル	実施日	実施場所	参加者	実施内容
親子お魚学習会	8月23.24日	インターナショナルシーフードショー(東京都)	水産関係者、一般消費者親子 400名	水産関係者の集まるシーフードショーで親子おさかな学習会を開催し、水産関係者に対して学習会の様子を見学させることで魚食普及活動例を伝えました。
マタニティセミナー	10月24日、1月15日、2月21日	公益財団法人母子衛生研究会(宮城、愛知、大阪)	妊婦 718名	初産の妊婦を対象に、魚の栄養やその重要性、メチル水銀と摂取してよい魚介類の量を伝え、魚介類の摂取の必要性和安全性を伝えました。
おさかな学習会	2月20日、21日	大阪シーフードショー	お魚学習会水産関係者、一般消費者親子 74名	水産関係者の集まるシーフードショーで親子おさかな学習会を開催し、水産関係者に対して学習会の様子を見学させることで魚食普及活動例を伝えました。



「親子おさかな学習会」

#### ・朝日おかあさん新聞

タイトル : お魚アレンジで脱マンネリ!  
具をいっぱい並べて華やかおにぎりパーティー

掲載号 : 2019年3月20日号

発行部数 : 全国11万部

掲載内容 : 読者リポーター(子育て世代の主婦)にむけて、料理研究家冬木れい氏による海苔と水産加工品を使った楽しく水産物を食べるおにぎりパーティーのレシピや水産物の栄養面の良さを紹介する記事を掲載しました。購読者以外にもイベント等で配布するため、2,000部印刷しました。



朝日おかあさん新聞2019年3月20日号表・裏

## IV. お問い合わせ先

### 国産水産物流通促進センター

●代表機関 公益社団法人日本水産資源保護協会

電話番号：03-6680-4277 FAX：03-6680-4128

メールアドレス：[ryu-jfrca@mbr.sphere.ne.jp](mailto:ryu-jfrca@mbr.sphere.ne.jp)

#### ホームページ・SNS

- 当センター実施事業のご紹介
- 実施プロジェクトの事例紹介
- 各事業の公募情報
- 各事業への応募等

<http://suisan-portal.jp/>

○ 公式Facebook

<https://www.facebook.com/suisan.portal>

○ 公式Twitter

<https://twitter.com/SuisanPortal>

※上記サイト・ページは、流促センターの構成員である、一般社団法人漁業情報サービスセンターが運営しています。

#### 国産水産物流通促進センター 構成員

- 代表機関 公益社団法人日本水産資源保護協会  
〒104-0044 東京都中央区明石町1-1（東和明石ビル5F）  
電話番号：03-6680-4277
- 構成員 一般社団法人漁業情報サービスセンター（JAFIC）  
〒104-0055 東京都中央区豊海町4-5（豊海振興ビル6F）  
電話番号：03-5547-6887（生産流通部）
- 構成員 一般社団法人大日本水産会  
〒107-0052 東京都港区赤坂1丁目9番13号（三会堂ビル8F）  
電話番号：03-3585-6684（魚食普及推進センター）
- 構成員 公益財団法人水産物安定供給推進機構  
〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町28番地5（吉元ビル6F）  
電話番号：03-3254-7047
- 構成員 全国漁業協同組合連合会  
〒101-8503 東京都千代田区神田1-1-12コープビル7階  
電話番号：03-3294-9674（輸出・直販事業部 消費拡大対策室）