令和5年度

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

令和6年3月末版

目 次

Ⅰ．国産水産物流通促進センターについて ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
Ⅱ．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 ・・・2
Ⅲ．活動内容
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
指導員による現地指導 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
（2）水産加工・流通構造改善取組支援事業
プロジェクトへの助成
① 採択状況 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
② 令和5年度採択のプロジェクト概要（8件） ・・・・・・・・・・・・・5
2．魚食普及推進事業
（1）新商品展示・発表会開催 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
（2）小売・外食事業者向け研修会等開催 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8
（3）魚食普及セミナー等開催 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9
（4）魚食に関する学びの場支援 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・11
（5）さかなの日推進委員会開催 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・12
Ⅳ．お問合せ先 ・・・13

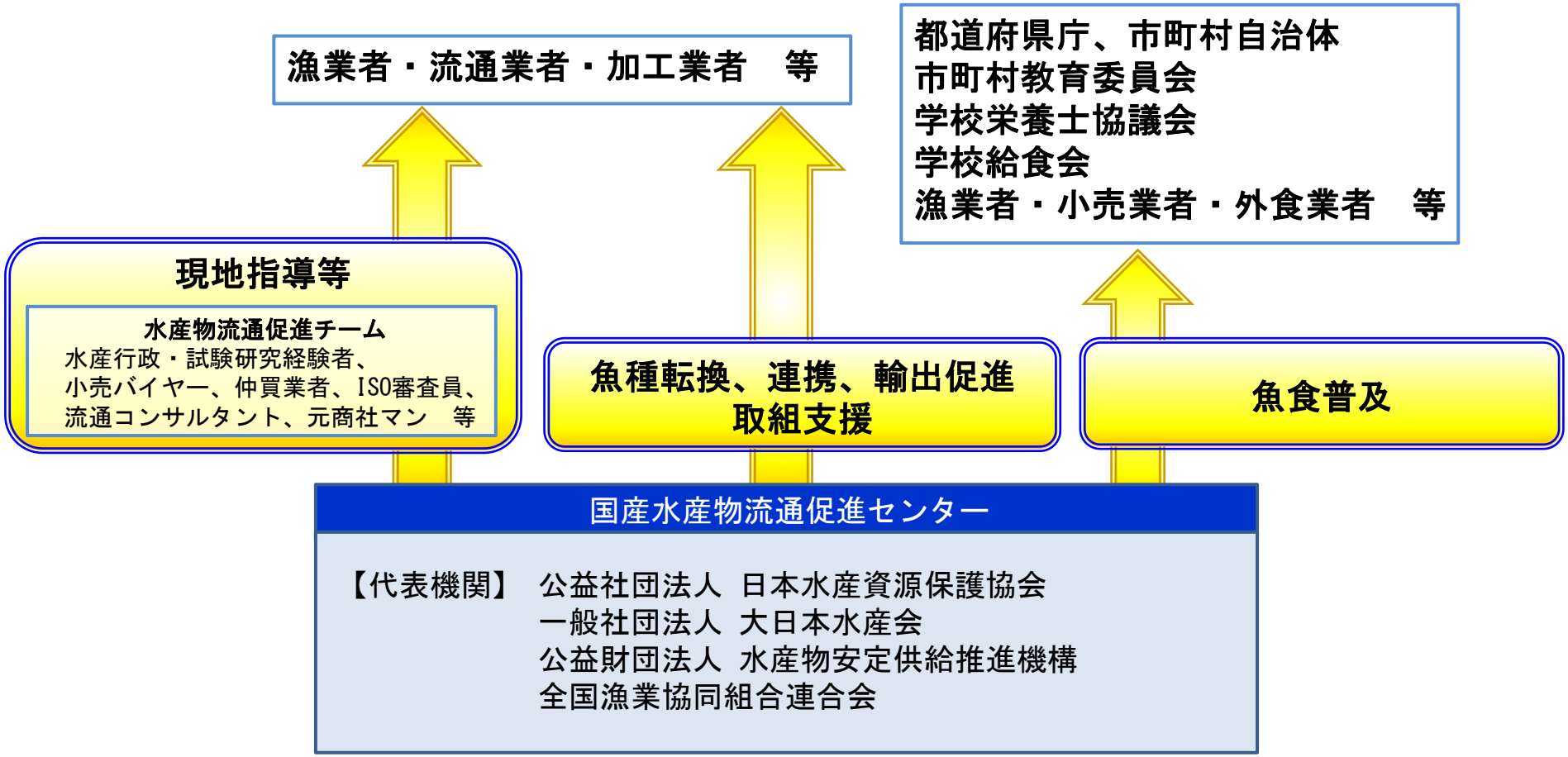
国産水産物流通促進センター

Ⅰ．国産水産物流通促進センターについて

○ 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、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。

○ 令和５年度は、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した。

【国産水産物流通促進センター（以下、センター）の体制】



Ⅱ．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

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・輸出の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
〇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)
〇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
〇簡便化志向等の消費者ニーズへの対応が不十分
〇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(国内)
〇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
〇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

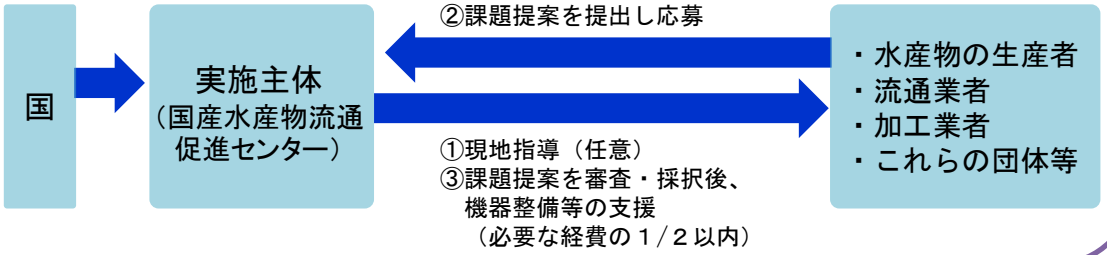
1. 水産加工･流通構造改善促進事業

【パン粉付機の導入で、学校給食へ販路を拡大】

① 水産加工・流通構造改善指導事業 【補助率:定額】
センターが、次の取組みを行います。
- 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

② 水産加工・流通構造改善取組支援事業【補助率:1／2以内】
センターが、取組計画を審査等の上、取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。
- 魚種転換プロジェクト
  漁獲量が減少し入手困難な魚種から、漁獲量が豊富な魚種等新たな魚種に加工原料を転換する取組に必要な経費
- 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組む場合に必要な経費(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)

【水産加工・流通構造改善取組支援事業の手続きの流れ】



2. 魚食普及推進事業

【補助率:定額】

- 〇 国産水産物の展示・発表会の開催
- 〇 小売・外食事業者向け研修会等の開催
- 〇 魚食普及セミナー等の開催
- 〇 さかなの日推進委員会開催

【Fish-1グランプリ】

「魚種転換プロジェクト」「連携プロジェクト」の要件

◎魚種転換プロジェクト
次のＡからＣのすべてを満たす必要があります。
Ａ 国産水産物の流通を促進する実証を行う取組みであること
Ｂ 漁獲量が減少し入手困難な魚種（以下「転換前対象魚種」という）から、漁獲量が豊富な魚種等新たな魚種（以下「転換後対象魚種」という）に加工原料を転換する取組であること
Ｃ 転換前対象魚種を加工原料として使用した実績がプロジェクト実施の前年から５年間以上あること

◎連携プロジェクト
ＡまたはＢを満たす者のいずれかとなります。
Ａ 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
Ｂ 水産庁によるバリューチェーン改善促進事業の事業主体として選定されていること

Ⅲ．活動内容　1．水産加工・流通構造改善促進事業の取組

（1）水産加工・流通構造改善指導事業

・指導員による現地指導

国産水産物の流通や輸出の促進、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、事業者が自ら課題の解決に取組めるよう支援する現地指導を実施しました。

・令和5年度現地指導実績

北海道	1	中標津地方魚菜株式会社	北海道	10	ハッピーフーズ株式会社
	2	有限会社知床ジャニー		11	株式会社知床鮭鱒舎
	3	株式会社道水		12	カネ共三友冷蔵株式会社
	4	の印大吉水産株式会社		13	株式会社竹田食品
	5	網走水産株式会社	茨城県	14	株式会社かねきう
	6	有限会社マルヤス安藤水産	千葉県	15	株式会社匠水産
	7	株式会社小林商店		16	有限会社元助商店
	8	株式会社丸中しれとこ食品	福岡県	17	日本遠洋旋網漁業協同組合
	9	株式会社旭正海産			

・指導員打合せ

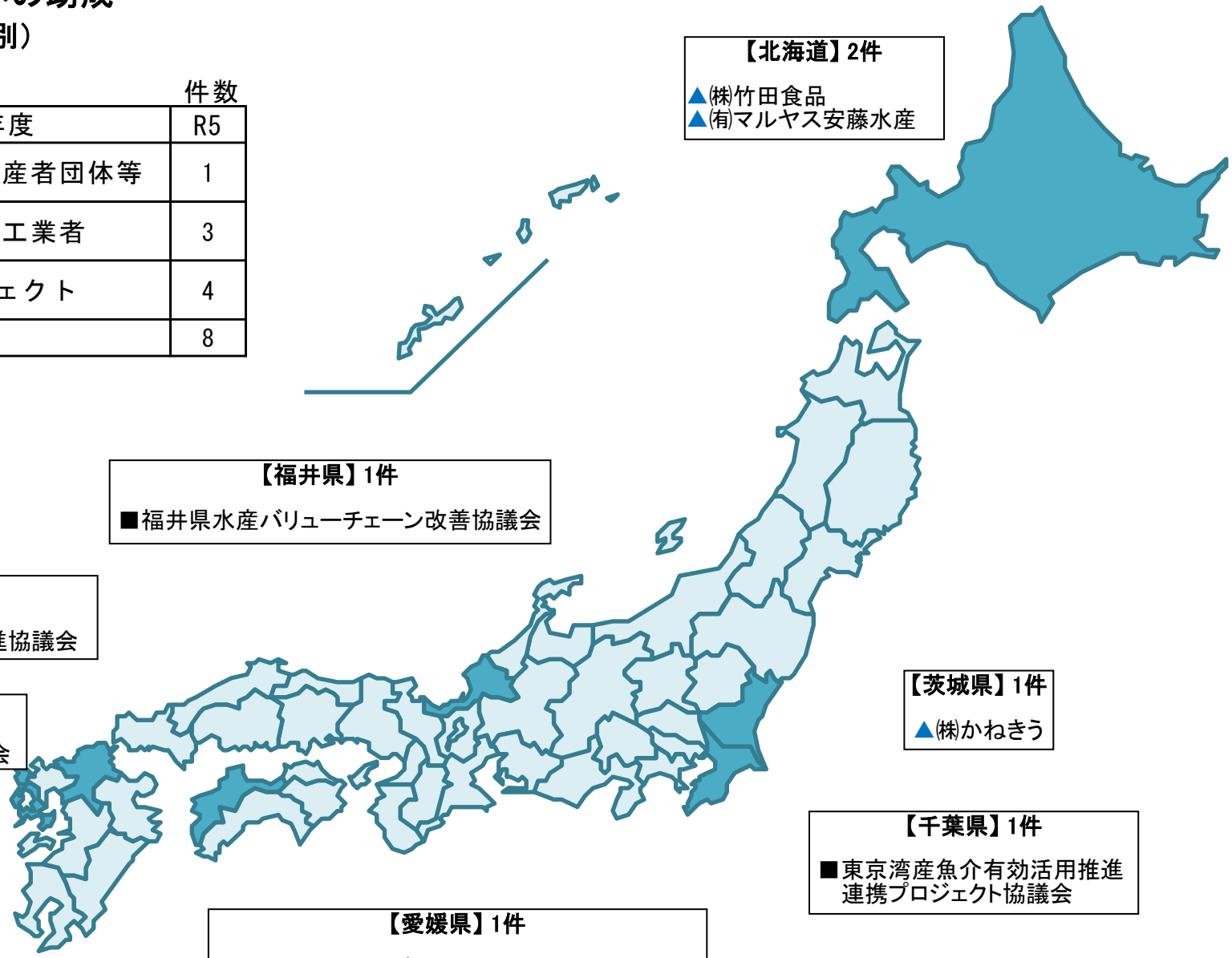
センターから現地指導の実施状況、取組支援事業の採択案件について報告するとともに、指導員間で意見交換を行いました。

（2）水産加工・流通構造改善取組支援事業
プロジェクトへの助成

① 取組状況（案件別）

取組状況（案件別）　　件数

実施者・年度		R5
魚種転換プロジェクト	●生産者団体等	1
	▲加工業者	3
■連携プロジェクト		4
計		8



②令和５年度採択のプロジェクト概要（８件）

ア　魚種転換プロジェクト（４件）

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	株式会社竹田食品	北海道函館市	【対象水産物：ニシン】【対象経費別取組：加工機器（立体型水圧式ウロコ取り機）】 スルメイカは年々漁獲量が減少、今後の減少傾向が続くと予想されていることから、漁獲が順調となっているニシンに転換する。ただ、ニシンは一次加工に手間がかかり、特に、うろこ取り作業と3枚おろし作業は機械化なしでは大量生産が難しい現状があることから、本プロジェクトを活用し、うろこ取り作業の機械化を行う。
2	長崎県漁業協同組合連合会	長崎県長崎市	【対象水産物：ヒラメ、イシダイ、タチウオ等】【対象経費別取組：加工機器（液体式急速凍結機）】 アマダイやイトヨリダイ等は年々漁獲量が減少し、それに伴い価格が高騰しており、加工原料として取り扱うことが困難になっている。一方で販売先である生協や量販店等からは、冷凍刺身商材等の即食可能で高品質な冷凍商材を求めていることから、ヒラメやイシダイ等の高級魚を原料とした刺身商材を製造することで、工場運営の最適化を図る。
3	株式会社かねきう	茨城県神栖市	【対象水産物：マイワシ】【対象経費別取組：加工機器（自動パン積みライン、自動脱パンライン）】 前浜で水揚げされるサバを主力としていたが、漁獲量が急激に減少したため、魚種転換及び生産転換を図るため、「マイワシ」を主力原料としながら多様な魚種に対応できる製品作りにシフトする。このため、本事業により従来のアイスブロック製品を省人化、生産性向上のため、自動積み機等を導入し、余剰人員をエンドユーザー向けの高付加価値商品の原料製造に充て、品質・鮮度を向上すべく、生産強化を図る。
4	有限会社マルヤス安藤水産	北海道八雲町	【対象水産物：ヒラメ】【対象経費別取組：加工機器（カレイ・ヒラメ三枚卸機、スラリーアイス貯氷タンク、X線検査装置）】 イカ、ホッケ、サケ、エビなど漁獲量の激減による仕入価格が高騰したため、漁獲量が安定しているヒラメを新たな刺身商材として供給する体制を構築する。ただ、ヒラメの３枚卸しは、熟練工でなければ対応できないことから、本事業で三枚卸機を導入し、生産性の向上を図るとともに、加工工程に必要なスラリーアイスの貯氷タンクと、X線検査装置も併せて行い、高効率で高鮮度・高品質かつ安全な刺身商材の加工生産体制を確立する。

イ　連携プロジェクト（４件）

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	福井県水産バリューチェーン改善協議会	福井県福井市	【対象水産物：アカアマダイ、アカガレイ、トラフグ、マダイ、マハタ】【対象経費別取組：流通機器（活魚車、活魚水槽）】 福井県の天然及び養殖ブランド魚のブランド力向上のため、流通体制の改善と認知度向上に取組むことで、全国に向けた販路拡大と魚価向上を図る。
2	松浦地区低未利用魚促進協議会	福岡県福岡市	【対象水産物：サバ、ブリ】【対象経費別取組：加工機器（魚体処理機、自動包装機、チラー水設備）】 西日本地区の水産業は、漁獲量の減少、人手不足や高齢化等の理由で産地市場の能力が低下していることに加え、大量に水揚げされるサバ類やブリ等はサイズや脂質、寄生虫等の関係で有効利用されていない。そこで、漁業者・加工業者・販売業者が連携し、漁獲時からの鮮度管理や市場ニーズに合わせた商品開発等に取組むことで、低未利用魚の有効活用及び消費拡大を図る。
3	東京湾産魚介有効活用推進連携プロジェクト協議会	千葉県柏市	【対象水産物：スズキ、ブリ、ボラ、クロダイ、キビレ等】【対象経費別取組：保管料、入出庫料、加工機器（フィレマシン、ウロコ取り機）】 東京湾船橋港で水揚げされる魚介類は大部分が豊洲市場を中心に鮮魚出荷されているが、相場変動が激しく採算コストが合わないケースが生じており、加えて商品価値が低い魚に至っては市場出荷できず廃棄されている現状である。そこで仕入・加工・在庫・販売の流れをスムーズにするとともに、低利用となっている魚を学校給食向けに販売することで、有効利用及び消費拡大を図る。
4	愛南サスティナブルフィッシュ加工連携協議会	愛媛県愛南町	【対象水産物：マダイ】【対象経費別取組：市場調査商談等旅費、コンサルティング経費、プロモーション資材、加工機器（スライサー、真空包装機）】 愛南町の基幹産業であるマダイ養殖に関してMEL等の認証を取得するとともに、生産者自らが商品の付加価値向上及び魚価安定化を取組んできたものの、産地加工や流通体制が弱いことから認証のサプライチェーンが途切れてしまうため、各業態と連携しサプライチェーンを強化するとともに、学校給食等への販売にも積極的に取組み、愛南町水産物の流通量拡大を図る。

2．魚食普及推進事業の取組

（1）新商品展示・発表会開催

一般の消費者に対して、今まで食べたことのなかった、知らなかった国産水産物を使用した料理、商品の美味しさを知ってもらうことを目的に毎年「Fish-1グランプリ」開催してきました。今年度は池袋西口公園野外劇場グローバルリング シアターで開催し、国産水産物料理コンテストを主軸に、ステージイベントや体験ブースを設け、一般消費者に向けた国産水産物の魅力発信・水産政策の情報発信を行い、魚食普及・国産水産物の消費拡大を図りました。

・第9回Fish-1グランプリ（2023年度）の実施（1/2）

〇開催期間：令和6年1月21日（日）
〇開催場所：池袋西口公園野外劇場グローバルリング シアター（東京）
〇来場者数：1万5千人
〇実施内容：

ア．「国産水産物料理コンテスト」の開催

書類審査を経た、7団体が出場し、審査委員と来場者に料理を提供し、投票の結果下記の通りになりました。

受賞名	国産水産物料理コンテスト	
グランプリ		大阪府漁業協同組合連合会 「北大路魯山人も認めた「泉州真穴子の天丼」」
準グランプリ		戸倉SeaBoys（宮城県漁業協同組合） 「戸倉っこかきドッグ」
大日本水産会会長賞		和歌山県漁業協同組合連合会 「さくらびんちょう食べてみてねセット」
全国水産卸協会会長賞		三重県漁業協同組合連合会・割烹田舎・尾鷲市・尾鷲市海面養殖振興協議会 「“幻の高級魚”おわせマハタ丼」
全国漁業協同組合連合会長賞		兵庫県漁業協同組合連合会 「鯛と紅ガニのゴマ漬け丼」
審査員特別賞		小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会 「小田原あんこうカレー」
さかなの日特別賞		岡山県漁業協同組合連合会 「岡山海の幸デミカツ丼 ～ご当地グルメ 冬の味覚かき&クロダイver.～」

・第9回Fish-1グランプリ（2023年度）の実施（2/2）

イ．その他PRブース

ブース名	出展者	出展内容
水産庁PRブース	水産庁	・さかなの日取組紹介（展示） ・さかなの日出前授業・ワークショップ （ウオヒレウオ子、キユーピー株式会社、マリン・エコラベル・ジャパン）
復興応援ブース	福島県漁業協同組合連合会 三陸わかめ共販協議会	・福島県漁業協同組合連合会による「ヒラメとメヒカリの唐揚げセット」の販売 ・三陸わかめ共販協議会による「ワカメスープ」の販売
地魚PRブース	JF全国漁青連 全国漁業協同組合連合会	・全国漁青連による「漁師浜焼き（貝の3点盛り）」の販売 ・全国漁業協同組合連合会による「低未利用魚のつみれ汁」の販売
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
体験ブース	JF全国女性連 貝殻利用研究会	・JF全国女性連による環境に配慮した石けんを使った「手ごね石けん」の体験 ・貝殻利用研究会によるホタテの貝殻に絵を描く「貝殻お絵描き」の体験
JF全漁連ブース	全国漁業協同組合連合会	・プライドフィッシュやシーフード料理コンクール等のPRや巨大マグロのフォトスポットの設置

ウ．ステージイベント

ステージ名	出演者	出演内容
プライドフィッシュ10周年×さかなの日×さかなクンステージ	馬田英史（全国漁業協同組合連合会） 四ヶ所信之（水産庁加工流通課） さかなクン	JFグループが推進するプライドフィッシュプロジェクトと水産庁が官民協働で推進する2つの魚食普及の取り組みについてのトークショー
もっと知ろう魚のホネ 鯛の鯛ってなに？	佐々木蒼大（さかなの日賛同メンバー） 梶原楓（水産庁加工流通課）	魚の胸鰭を支える骨である「鯛の鯛」を通して、個性的な骨の面白さや楽しさを紹介
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
みんなが食べている?海の巨大モンスター! ～さかなの日に「海」を楽しもう！～	早武忠利 （大日本水産会（お魚かたりべ））	魚の生態、おいしい食べ方、住処である海を守るための方法についてのプレゼンテーション
AKB48と馬渕Dr.の トークショー&ミニライブ	馬渕知子（Fish-1グランプリ審査委員・医師） 橋本陽菜・田口愛佳・長友彩海・畠山希美・ 平田侑希・布袋桃糀・秋山由奈・新井彩永（AKB48）	AKB48メンバーによる歌(おさかな天国他)とダンスによるミニライブ、AKB48メンバーとFish-1グランプリ審査委員馬渕医師によるお魚と健康に関するトークイベント
わかしお石けん50周年PRステージ	喜田ヒサ子（JF全国女性連） 池田哲也・向井春磨（全国漁業協同組合連合会） 山田志帆（エスケー石鹸株式会社）	浜のお母さんたちの活動で生まれた、人と環境に優しい天然石鹸について、クイズ形式で紹介
森田釣竿（漁港）ステージ	森田釣竿・深海光一	フィッシュロックバンド「漁港」によるライブ

・その他　農林水産省主催のニッポンフードシフトフェスに出展

「さかなの日　もっと魚を食べよう・知ろう」をテーマとしたブースを出展した。「さかなの日」の周知を図るため、豊かな海の恵みである多種多様な国産水産物や、持続可能な漁業由来であることを認証する水産エコラベル等についてパネル・ポスターの展示、チラシ・ぬり絵等の配布を行いました。

イベント名	実施日	場所	参加者
食から日本を考える。 NIPPON FOOD SHIFT FES.	令和5年 9月23-24日	丸の内丸ビル マルキューブ	一般消費者 3,500名(来場者数)

（2）小売・外食事業者向け研修会等開催

小売事業者・外食事業者・流通事業者等を対象として、国産水産物の旬や鮮魚を見極める目利きの情報等、水産物の様々な知識に関する研修会等を開催しました。

タイトル	実施日	実施場所	参加者	内容
持続可能な地域経済を考える ―漁村からの提案―	8月23日	東京都	小売・流通・外食事業者等　39名	地域経済と環境の持続性に配慮した生産の取組を紹介

（3）魚食普及セミナー等開催

・魚食普及リーダー向け、学校給食関係者・栄養士・栄養士専攻学生向けのセミナーや講習会等

各地で魚食普及に取り組むリーダーや学校栄養士等を対象に、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、魚食普及活動の事例プログラムを提供しました。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、安全性に関する情報の他、イベントなどでも積極的に情報提供を行い、魚食普及につながる情報発信を行っています。

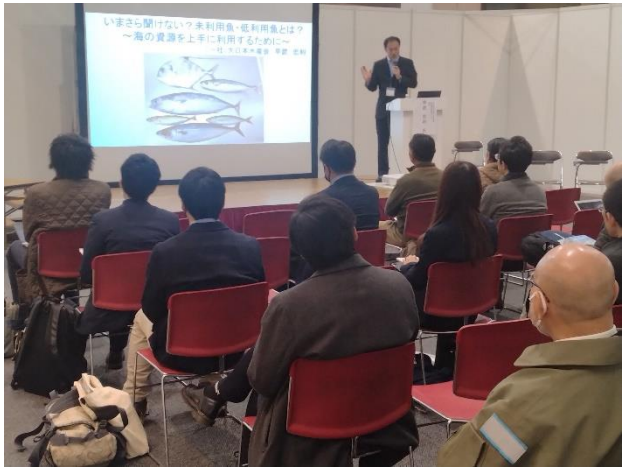
実施日	セミナー名	内容	参加者	人数	主催者・場所
8月25日	SFS藤沢市小学校 教育研究会給食部向け学習会	食育座学、水産技術の紹介	小学校栄養職員・教諭	40	大日本水産会
9月27日	大和市職員研修	鮮魚タッチ＆解剖	小学校栄養職員・教諭	20	大日本水産会
11月11日	大学生向け「お魚料理教室」	ブリを用いた料理教室	栄養士・学生	50	うおいち、大日本水産会
12月20日	大学生向け「お魚料理教室」	サワラを用いた料理教室	栄養士・学生	80	うおいち、大日本水産会
12月6日	地魚を使って美味しく調理	地元魚を用いた食育方法	一般・食育関係者	20	大日本水産会・広島県尾道市
12月7日	安心安全な乳幼児のおさかな食	離乳食向けの食育活動	一般・食育関係者	20	大日本水産会・広島県尾道市

(3)魚食普及セミナー等開催

・小売・外食事業者向け研修会等開催

各地で魚食普及に取り組む小売り・外食事業者向けに、イベントなどで積極的に情報提供を行い、魚食普及につながる情報発信を行った。

実施日	セミナー名	内容	参加者	人数	主催者・場所
8月24日	SFS　親子おさかな学習会	「魚や海を好きになる。 あなたが食べている水産物」	外食産業・一般	200	大日本水産会
8月25日	SFS　親子おさかな学習会	「魚や海を好きになる。 海の資源を有効活用」	外食産業・一般	200	大日本水産会
11月4日	さかな文化祭	魚食情報の発信	外食産業・一般	200	スマートニッチ応援団
1月21日	Fish-1グランプリ	魚食情報の発信	外食産業・一般	200	流促　JF全漁連
2月21日	大阪シーフードショー	大阪SFS	外食産業・一般	32	大日本水産会
2月22日	大阪シーフードショー	大阪SFS	外食産業・一般	65	大日本水産会
2月21日	大阪シーフードショー	いまさら聞けない未利用魚？ 資源を有効に利用するには	外食産業	55	大日本水産会



（4）魚食に関する学びの場支援

国産水産物の消費拡大を最終目的とし、人間の味覚が決まるとされる子どもの成長期における魚食の重要性を鑑みて、学校における「特別活動」や「総合的な学習の時間」等の授業の場において使用する資料教材（テキストブック）を製作します。

初年度となる令和5年度は、さかなクンに登場してもらい、3分程度の短い動画を3本作成しました。

＃１　お魚の国に生まれてよかった編

https://youtu.be/rALfCurHdr0?si=BAaOAbJydSZN2Ov8

＃２　さかなクンは漁師さん？編

https://youtu.be/9alZZk7J_iM?si=KeGsR9ulUY0WHi7y

＃３　上手にお魚をいただく方法 編

https://youtu.be/-aS-Ns9LoXc?si=RBAmwONzHfM2Tg6V

(5)さかなの日推進委員会開催

昨今、国民の水産物消費量の減少が著しい中、コロナ禍により内食需要が増加するなどの国民の生活様式に大きな変化が見られています。水産庁ではこうした国民の「新たな生活様式」に合致した水産物の提供ができるよう支援し、水産物消費の増大を目指すために令和3年3月から「新たな生活様式に対応した水産物消費拡大検討会」を立ち上げました。その中で水産物消費拡大の需要喚起策として、各企業が独自に販促イベント等を行う日として「さかなの日」を制定することになり、他の水産関係の事業や催しとの効果的な連携や情報発信をすべく、官民協働の「さかなの日推進委員会」を設立しました。

「さかなの日推進委員会」での議論を踏まえ、令和4年10月に水産庁において「さかなの日」が制定されました。今後、「さかなの日」の取組を更に推進し、引き続き国民への「さかなの日」の定着を図っていきます。

タイトル	実施日	実施場所	参加者	内容
第1回さかなの日推進委員会	令和3年10月25日	オンライン	さかなの日推進委員6名、事務局1名、行政1名	業界横断型の体制を築くことを目的に、7名を推進委員に選定。各業界・業態ごとの多様な考え方や動き方を整理し、各方面の意見を踏まえ、コンセプトを検討した。
第2回さかなの日推進会議	令和4年7月14日	オンライン	さかなの日推進委員8名、事務局1名	昨年度の経験を活かしてコンセプト、開催時期、ロゴ案等を決定し、開催に向けて詳細な内容を協議した。
第3回さかなの日推進委員会	令和5年3月3日	オンライン	さかなの日推進委員8名、事務局1名	(1)「さかなの日」の制定について (2)「さかなの日」の実施報告及び公式ウェブサイトでの情報発信 (3)令和5年度「さかなの日」推進方針案 等を協議した。

おいしい×サステナ＝いい未来

さかなの日

「さかなの日」ロゴマーク

・さかなの日　賛同企業の募集

10以上の業界（小売、コンビニエンスストア、百貨店、食品製造、外食、水産関係、料理教室、メディア、地方公共団体、民間団体、その他）から、令和4年度は844社がメンバー登録しました。

・さかなの日公式ＷＥＢページ

賛同企業の取り組みを発信するＷＥＢページを開設しました。
WEBページURL：https://sakananohi.jp/

▼TOPページ　▼賛同メンバーの活動告知　▼魚食関連コンテンツ掲載

公式WEBサイトの様子

Ⅳ. お問合せ先

ホームページ

- 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://www.fish-jfrca.jp/suisan/

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（事業部）

■構成員　一般社団法人　大日本水産会
〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-2-1 日土地内幸町ビル3F
電話番号：03-3528-8512（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
〒104-0033　東京都中央区新川1-28-44 新川K・Tビル2F
電話番号：03-6222-1321（輸出・直販事業部　消費拡大対策室）

令和6年3月21日付けで、以下の構成員が新たに加わりました：

■一般社団法人　マリン・エコラベル・ジャパン協議会
〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-2-1 日土地内幸町ビル3F
電話番号：03-6257-1002

■全国水産加工業協同組合連合会
〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-9-2 人形町冨士ビル3F
電話番号：03-3662-2040