

令和 6 年度
持続可能な水産物消費拡大推進事業

取 組 状 況

令和 7 年 3 月末版

● ● ● 目 次 ● ● ●

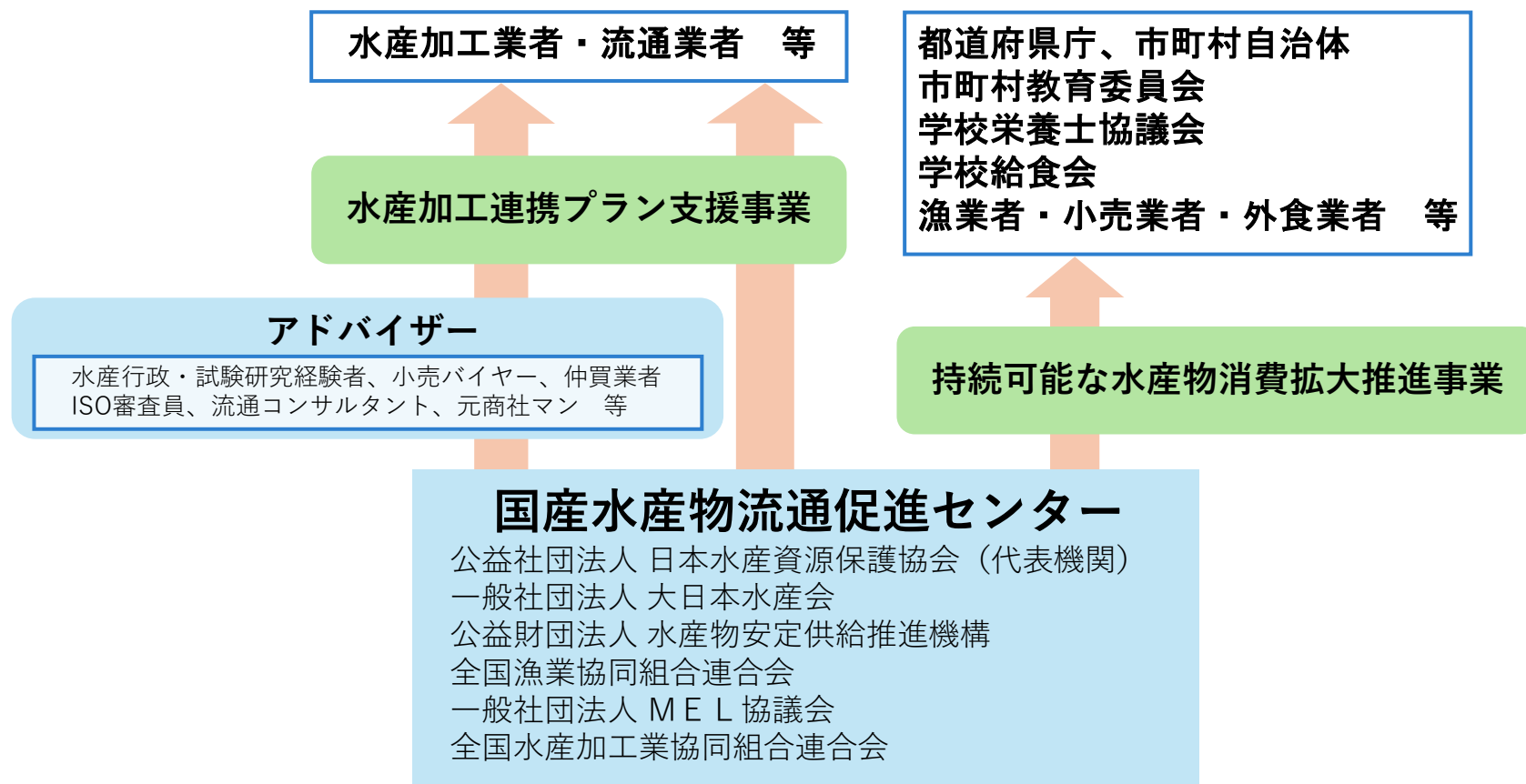
I. 国産水産物流通促進センターについて	1	2. 官民協働による水産物の消費拡大取組推進事業	
II. 持続可能な水産物消費拡大事業について	2	(1) 新商品展示・発表会開催支援事業	8
III. 活動内容		(2) さかなの日推進委員会運営事業	12
1. 魚食普及活動推進事業		(3) 持続可能な水産物の普及推進事業	13
(1) おさかな給食活用セミナー開催支援事業	3	IV. お問合せ先	16
(2) 魚食に関する学びの場支援事業	4		
(3) 出前授業等取組支援事業	6		

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、平成25年度（2013）から行ってきました。
- 12年目の令和6年度は、水産加工連携プラン支援事業・持続可能な水産物消費拡大推進事業の実施主体となり、引き続き加工・流通業者へのアドバイス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の体制】



Ⅱ．持続可能な水産物消費拡大推進事業について

本事業は、水産物の消費量が減少傾向にある中、水産物需要を喚起し、持続可能な水産物の消費拡大を図るため、国産水産物の魅力、持続可能な水産物の情報発信等を支援し広く消費者等に対する魚食普及に係る取組を総合的に実施するものです。

本事業では、魚食普及、国産水産物の消費拡大、水産エコラベルについて、下記の取組を実施しました。

- **魚食普及：**魚食普及推進センターHPの情報発信力が強化され、給食のさかなレシピを検索した際に検索結果が一位になるなど、全国の栄養士に対して発信が可能な状態に近づいています。また、全国の食育に関心がある栄養士1000名に対してダイレクトにメール連絡ができる状態であるため、出前授業や水産知識などのノウハウを基に、教材・資料の作成と共にセミナーを開催し、全国に広く魚食普及活動を行いました。
- **水産物消費拡大：**魚食のマイナステクニックの払拭と国産水産物の消費拡大を図るため、一般の消費者に対して国産水産物の美味しさや魅力を知ってもらい、また水産政策等の情報発信をする新商品展示・発表会の開催や、魚・魚食に関する理解・関心を高めるための体験型出前授業の公募・運営等を行い、実消費に結びつける取り組みを展開することで、国産水産物の消費拡大を図りました。各取組では、国産水産物の新たな食べ方や調理の提案、水産物の栄養面や健康面の訴求、簡便化や低未利用魚を活用した商品開発やその商品のPR等を行い、促進を図りました。
- **水産エコラベル：**日本発信でありながら国際的に認められているMEL認証を正しく知ってもらうため、展示やイベントに出展し対面にてアピールする場を設けています。パンフレットやパネル、MEL認証水産物が描かれたシールやエコバックを通して認知度を高めながら、理解を深めてもらい、選択的消費につながる様呼びかけています。特に、出前授業や親子教室を通して子ども達への正しい理解を得る事に力を入れており、保護者への噴水効果も狙って活動しています。2021年度より開始したSNSアカウントを通して自らのフォロワーを増やし情報をダイレクトに伝えることにも注力しています。MELアンバサダー・モニター制度を採り入れ多くのフォロワーを持つパワーインフルエンサーにMELの認証水産物の試食やイベントのレポートなど、協力いただいております。



Ⅲ. 活動内容 1. 魚食普及活動推進事業

(1) おさかな給食活用セミナー開催支援事業

学校給食関係者等に対し、給食での国産水産物の利用を促進するための知識や調理方法のノウハウの提供などを目的とする、魚食普及のためのセミナー等を広域的に実施しました。

実施日	セミナー名	内容	参加者	人数	主催者・場所
6月18日・25日	おさかな料理教室	鯛のさばき方、鯛めし・アラ炊き・アラ汁調理	栄養士・栄養士専攻学生	79	(株)うおいち・摂南大学
7月31日	オンラインおさかな研修会	魚に興味を持つと、SDGsにつながる??	小学校栄養職員・栄養士・教諭・一般	9	大日本水産会
8月19日	オンラインおさかな研修会	カツオのヒミツ	小学校栄養職員・栄養士・教諭・一般	13	大日本水産会
9月24日	オンラインおさかな研修会	エビの解剖	小学校栄養職員・栄養士・教諭・一般	22	大日本水産会
10月22日	オンラインおさかな研修会	イカの解剖	小学校栄養職員・栄養士・教諭・一般	28	大日本水産会
11月4日	水産高校生取組発表	ニシンのパスタソース開発	学校関係者・一般	50	全漁連・Fish-1
11月18日	オンラインおさかな研修会	鮮魚タッチ	小学校栄養職員・栄養士・教諭・一般	21	大日本水産会
12月16日	オンラインおさかな研修会	鯛を知りタイ!	小学校栄養職員・栄養士・教諭・一般	16	大日本水産会
1月21日	オンラインおさかな研修会	マグロ情報! 増えているって本当	小学校栄養職員・栄養士・教諭・一般	23	大日本水産会
2月13日	食育セミナー	未利用魚について	小学校栄養職員・栄養士・教諭・一般	40	大日本水産会
2月17日	オンラインおさかな研修会	貝のヒミツを知ってるカイ	小学校栄養職員・栄養士・教諭・一般	8	大日本水産会
3月18日	オンラインおさかな研修会	給食で食べる魚の正体	小学校栄養職員・栄養士・教諭・一般	10	大日本水産会
合計				319	



お魚料理教室（鯛のさばき方）

カツオー一本釣り漁業

活エサ
積み込み
探魚
散水
餌まき
釣り
水揚げ





SHIMANO HPより引用
一般社団法人なかとし観光協会HPより引用

メリット

魚体が傷つかず、
ストレスが少ないため
身質がいい。

デメリット

漁獲量が少ない
コストがかかる
人件費、活エサ代



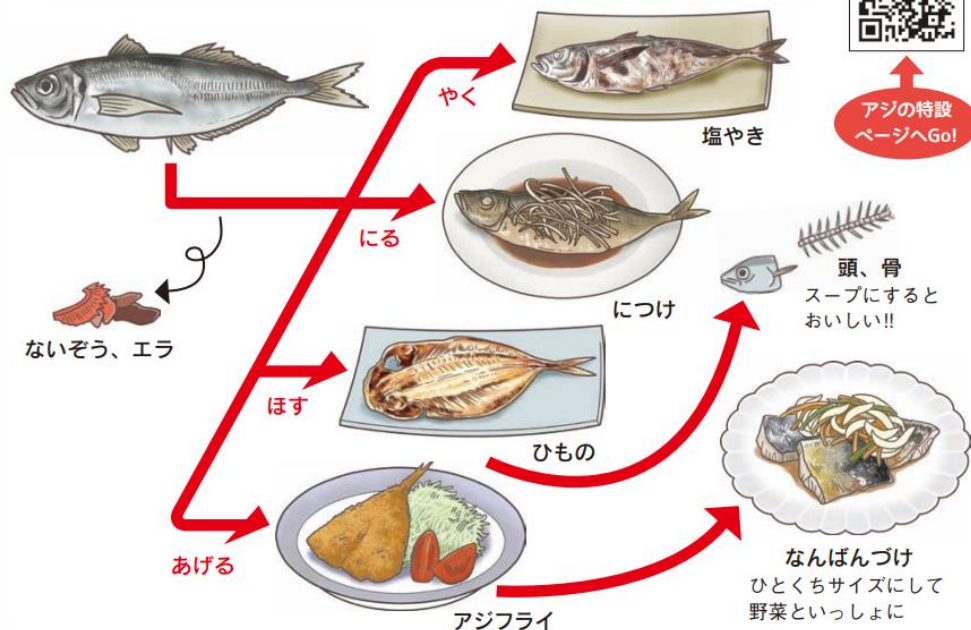
オンラインお魚勉強会（カツオのヒミツ）より

（２）魚食に関する学びの場支援事業

子どもたちに魚食を浸透させるため、教育現場において、栄養教諭などが行う魚食や魚に関する指導に活用するための教材の作成などを実施しました。

実施日	支援事業	内容	参加者	人数	主催者・場所
各月	メルマガ	食育情報の送信	小学校栄養職員・栄養士・教諭・一般	メルマガ会員 6400人	大日本水産会
適宜	HP	食育資料作成 (魚介類情報・食育プログラム例)	小学校栄養職員・栄養士・教諭・一般	年間500万PV	大日本水産会
適宜	HP	魚食情報の発信 「給食 魚」検索1 - 2位の ページに学校給食の魚ページ、拡充	小学校栄養職員・栄養士・教諭・一般	年間500万PV	大日本水産会

丸魚がみんなが食べる給食のメニューに变身！



①鮮魚タッチ

季節や天候で種類が変わる？
消費地市場、豊洲市場の鮮魚を
お届け！（貝や魚5-10種程度）

・・・鮮魚タッチは不安な場合↓

②天然？養殖？網を知りタイ

見比べてそれぞれの
良さを知りタイ！

（天然・養殖 一尾ずつ）

触ったことが無い魚を買う人は少数派。
まずは触って魚に興味を持ってほしい！

終了後の魚は先生がお持ち帰り！
安全でラクなサバキ方情報も
お伝えします！



鮮魚タッチ！魚を触る体験で魚に親しもう！

鮮魚（センギョ）とは？

凍っていない、生の丸魚の事で、頭もウロコも残っている生きていたそのままの姿。

その魚達が生きていた様子がわかる鮮魚を触るのが鮮魚タッチです！



鮮魚タッチの方法

海や魚を今より少し好きになるのが目的なので、無理はしないこと。

(3) 出前授業等取組支援事業

事業実施者が、消費者等に対して実施する、魚・魚食に関する関心・理解促進と、水産物の消費拡大、実消費に資する出前授業・課外授業等の魚食普及活動を支援しました。

<第1次募集：募集期間2024年5月31日～6月21日>

番号	申請者名	申請及び実施内容	実施時期	実施規模・対象
1	小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会	・10月27日に小田原あじ・地魚まつり2024において、鮮魚販売や模擬セリ体験で自ら購入した水産物を使って、魚の捌き方体験を実施し、来場者200人が参加しました。	10月27日（日） 小田原あじ・地魚まつり	・200名
2	魚の駅「生地」販売推進協議会	・8月から10月にかけて、地元公民館と感謝祭にて一般消費者や福祉関係者計601人に魚の捌き方教室を8回開催しました。 ・10月13日に魚の駅「生地」感謝祭にてミニセリ体験を実施し、480人が参加しました。	・捌き方教室8月～10月計8回 ・感謝祭10月13日（日）	・捌き方教室：601名 ・感謝祭：480名
3	(株)SUPERFINE	さかな文化祭（11月2日開催）に出展し、ステージ上で琵琶湖の水産業や魚について紹介及びパネル展示を実施しました。 ・琵琶湖の伝統料理「ビワマスの押し寿司」や「湖魚の佃煮」等を販売しました。	11月2日（土）さかな文化祭	・PRステージ参加者約40名 ・棒寿司試食330食配布

<第2次募集：募集期間2024年9月9日～10月4日>

番号	申請者名	申請及び実施内容	実施時期	実施規模・対象
1	釧路市水産対策協議会	・11月28日と12月3日に小学校にて、6年生63名を対象にマイワシの捌き方と調理実習を実施しました。 ・11月30日に市民講座として参加者20名を対象にホッキガイとマダラを使った料理教室を実施しました。 ・1月18日～19日にかけて友好都市である徳島県松茂町のイベントに出展し、釧路市の水産物をPRと「わくわくプラ釧フィッシング」（おさかなクイズゲーム）を体験を実施しました。 ※「わくわくプラ釧フィッシング」は地元の高専生と共同開発したゲーム。	・11月28（木）、12月3日（火） ・11月30（土） ・2025年1月18日（土）～19日（日）	・小学校6年生63名 ・地元市民20名 ・徳島県イベント来場者2,908名
2	(一社)SD BlueEarth・青い地球を育む会	・11月28日に大学研究所とコラボし、学生30名を対象にさかなクンの講義と低未利用魚クロダイの試食を実施しました。 ・12月8日にHappyギョ食プロジェクトの一環として、小学生親子11組を対象に都内キッチンスタジオにて対してさかなクンの講義と低未利用魚クロダイの料理教室を実施しました。	・11月28（木） ・12月8日（日）	・大学生30名 ・小学生親子11組

<第3次募集：募集期間2024年12月9日～2025年1月24日>

番号	申請者名	申請及び実施内容	実施時期	実施規模・対象
1	三陸わかめ共販推進委員会	・3月1日～2日にかけて、ファーマーズ&キッズフェスタ（東京代々木公園）に出展し、来場する親子に対して三陸わかめのPRを実施しました。 ・新物三陸わかめを使ったワークショップでは、実物のわかめを触れる体験と湯通しによる色変わり体験、生産者等による生産・漁業の講演を実施。 ・三陸わかめの味を知ってもらうためわかめスープの試食を行い、三陸わかめの販売を実施しました。	3月1日（土）～2日（日）	ワークショップ 参加者100名程度 わかめスープ試食3,000食程度
2	福岡県漁協青壮年協議会	・3月4日に高等学校で、生徒62名を対象に魚の捌き方体験と地元水産物についての授業を行いました。 ・生産者や飲食店主が講師となって、魚とおいしい調理の仕方を講演し、自ら魚を捌き、料理することによる達成感と美味しさを感じてもらいました。また、地元の魚について理解してもらい、普段の生活での魚食について意識してもらいました。	3月4日（火）	高校生徒62名
3	(株)うおいち	・2月4日に大学で、学生60名を対象に鳥取県とJA全農とっとり等と連携してお魚料理教室を開催しました。 ・鳥取県の農林水産物や観光についての講義の後、サワラを捌いて調理し、実食してもらい、魚の捌き方や料理の基礎、応用についても学んでもらいました。 ・食材は鳥取県産活メサワラとベニズワイガニの他、JA協力による県産野菜を使用しました。	2月4日（火）	大学生60名

<第4次募集：募集期間2025年2月12日～2月17日>

番号	申請者名	申請及び実施内容	実施時期	実施規模・対象
1	西鳥取漁業協同組合	・3月6日に地元小学校2校の生徒55名を対象に、大阪府産の海苔を使った海苔漉きと試食体験、講習を実施しました。	3月6日（木）	小学生55名
2	大海環境協議会	・3月1日に府内在住消費者25名を対象に大阪府産の農水産物を使った料理教室と講習を地元漁協と市場、料理店と協同で実施しました。	3月1日（土）	府内在住一般消費者25名
3	(株)AgingFishJapan	・3月7日に中学校で、生徒107名を対象に寿司調理体験を実施しました。 ・3月8日に都内イベントスペースで、一般消費者34名を対象とした調理体験や試食会を実施しました。 ・3月18日に小学校で、生徒101名を対象に寿司調理体験を実施しました。	3月7日（金） 3月8日（土） 3月18日（火）	中学生107名 一般消費者34名 小学生101名

2. 官民協働による水産物の消費拡大取組推進

(1) 新商品展示・発表会開催支援事業

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、商品の美味しさや魅力を知ってもらうことを目的に毎年「Fish-1グランプリ」を開催してきました。令和6年度は、「魚ジャパンフェス」とのコラボしお台場青海地区の特設会場にて開催しました。料理コンテストを主軸とし、ステージ・展示・体験ブース等で国産水産物の魅力を発信しました。

第10回Fish-1グランプリ（2024年度）の開催

○開催日時：2024年11月4日（月・振休）10：00～17：00
（魚ジャパンフェスは11月1日～4日まで開催）

○開催場所：お台場青海地区特設会場（魚ジャパンフェス会場内）

○来場者数：約74,000人（魚ジャパンフェス合同）

○提供食数：約5,000食

○実施内容：

①国産水産物料理コンテスト

・プライドフィッシュや低未利用といった
国産水産物とその加工品（商品）を使った
料理コンテストです。

書類審査を通過した8団体が会場内キッチンカーで料理を提供し、
投票の結果右記各賞が決定しました。



受賞名	国産水産物料理コンテスト	
グランプリ		JFみやぎ／戸倉Sea Boys 「～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」
準グランプリ		JF岡山漁連 「岡山海の幸ブラック丼（黒鯛と黒海苔のなめろう丼、出汁茶漬けでもどうぞ）!!」
大日本水産会会長賞		JF勝浦女性部・JF新勝浦市女性部 「勝浦風漁師カレー（サザエカレー・伊勢海老添え）」
全国水産卸協会		JF兵庫漁連／JF兵庫女性連 「兵庫県女性連監修 3回楽しめる!! 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(株) 「じっくりここと煮込んだサフラン香るフイアベス」
審査委員特別賞		シダックスコントラクトフードサービス(株) 「フカカツWタルタル」
さかなの日特別賞		(株)第一ビルサービス（はまだお魚市場） 「山陰浜田直送「ハドワめし」」
さかなの日特別賞		JF宮崎漁連 「あごだし宮崎魚うどんA・GO おび天付き」

：さかなの日賛同メンバー

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 取組発表	小樽水産高校生徒	地元の海産物を利用した2種類のパスタソースの開発秘話、産地ならではのお魚・漁師情報の発表
プライドフィッシュ 10周年ステージ（クイズ・ビンゴ大会）	馬田英史（全国漁業協同組合連合会）	10周年を迎えたプライドフィッシュプロジェクトの紹介とクイズ・ビンゴ大会
Dr.馬淵知子と前田敦子さんのトークショー	馬淵知子（Fish-1グランプリ審査委員・医師） 前田敦子	前田敦子さんとFish-1グランプリ審査委員馬淵医師によるお魚と健康に関するトークイベント
サザエさん×さかなクン×さかなの日コラボステージ	さかなクン、森健（水産庁長官）、吉川千景（水産庁加工流通課）、高地裕太郎（水産庁加工流通課）、梶原楓（水産庁加工流通課）	水産庁長官によるサザエさん一家へ「さかなの日」応援団の任命式、さかなクンによるさかなの日キャラクター名発表



その他PRブース

ブース名	出展者	出展内容
水産庁「さかなの日」PRブース	水産庁	・水産海洋高校生による取組発表 ・「まき貝をピカピカに磨いてみよう」ワークショップ ・おさかな博士そうすけくん13才によるワークショップ
復興応援ブース・地魚PRブース	JF福島漁連 JF全国漁青連 三陸わかめ共販推進委員会	・JF福島漁連による「ヒラメとメヒカリのから揚げ」の販売 ・JF全国漁青連による「漁師の浜焼き(貝3種盛り)」の販売 ・三陸わかめ共販推進委員会による「わかめスープ」の販売
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取組展示等 ・巨大なぬいぐるみ(クロマグロ)を置いたフォトスポット
鮮魚タッチ		・普段食べているお魚から珍しいお魚まで、いろんなお魚を見て、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「手ごねせっけん」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

イベント出展（「さかなの日」PR）

11月3～7日の「いいさかなの日」を中心とした水産関連イベントに出展し、「さかなの日」の認知度アップと消費者への魚食普及をPRしました。ブースでは、「さかなの日」、「マリンエコラベル」等に関するパネル展示や、魚釣りゲームの実施、参加者へのぬりえやノベルティの配布等行いました。

イベント名	開催日程	イベント内容
子ども霞ヶ関見学デー	8月7日、8月8日	霞が関の各府省庁等が連携し、夏休み期間中に子供たちに広く社会を知ってもらうこと、政府の施策に対する理解を深めてもらうことなどを目的とした取組として開催しています。貝みがき体験、釣りゲームやその他展示を実施しました。
消費者の部屋	10月7日～10月11日	「消費者の部屋」は、身近な食生活に関する情報や、農林水産省の取り組みを消費者に分かりやすく伝える目的で農林水産省内に常設されています。漁師が選んだ本当においしい自慢の魚、プライドフィッシュの加工品を用いた試食他、「さかなの日」に関する取組など1週間展示を行いました。
NIPPON FOOD SHIFT FES.	10月19日、10月20日	本イベントは、農林水産省主催で、農林漁業者や食品事業者と消費者とをつなぎ、日本の「食」や「農」をめぐる事情や課題を共に考えるイベントとして毎年開催しています。本展示では「さかなの日」と「MEL」に係る展示や魚釣りゲームなどを実施しました。
茨城を食べよう収穫祭	10月26日、10月27日	茨城県が誇る農林水産物の魅力を首都圏に発信し、県産農林水産物の認知度向上と販路拡大を図るイベントとして本年度初めて開催されました。 「さかなの日」賛同メンバーの大洗水族館と連携した展示内容とし、「さかなの日」PRを行いました。
さかな文化祭	11月2日	さかな文化祭は、魚のプロである水産事業者が、小学生とその家族に向けて「学びによる水産の新たな価値」を提供する体験型の魚食推進イベントです。本イベントでは、「そうすけ君」魚標本に係る展示、魚釣りゲーム、さかなの日賛同メンバー提供の水産加工品試供品配布等実施しました。
豊洲市場まつり	11月3日	都民の卸売市場と生鮮食料品等に関する理解を深めるとともに、食生活の向上や食育の普及などを目的として開催するイベントで、豊洲市場では初開催となりました。「さかなの日」、「MEL」等展示や魚釣りゲームを実施しました。



(2) さかなの日推進委員会運営事業

農水省主催のニッポンフードシフトフェスをはじめとする水産関連イベントに出展すること、さかなの日賛同メンバーと連携することで、更なる魚食普及・国産水産物の消費拡大を図りました。

「さかなの日推進委員会」に賛同する企業の募集及び連絡調整

「さかなの日」賛同メンバー登録数は1,001団体（令和7年2月末時点）となりました。メンバー内訳は小売業79社、コンビニエンスストア2社、百貨店4社、食品製造業52社、外食業555社、水産業116社、料理教室4社、メディア26社、地方公共団体13団体、民間団体67団体、個人7名、その他業種76団体と、全国各地の非常に広範な業種にわたり、各地で「さかなの日」に関する取組を展開しています。

「さかなの日推進委員会」が実施するイベント等の情報発信

[さかなの日公式ウェブページ](#)の更新を行い、賛同メンバーが行うイベント・フェアなどの情報についてPRを実施しました。「サザエさん一家の『さかなの日』応援団任命」、「『さかなの日』ロゴマークの『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」、「魚肉ソーセージ（ギョニソ）特集ページの作成等の情報を発信しました。

メディアにおける「さかなの日」の取組掲載

Yahoo! SDGsへ「いいさかなの日」取組について記事を掲載しました。その他、「さかなの日」賛同メンバーによる取組や、本事業の新商品展示・発表会開催支援事業における「さかなの日」に関する取組について、みなと新聞、水産経済新聞、地方紙各紙（静岡新聞、神戸新聞、長崎新聞、宮崎日日新聞、北海道新聞、愛媛新聞、大分合同新聞）等へ記事掲載がありました。

能登半島地震復興支援

タイ料理レストラン「マンゴツリー東京」（東京都千代田区）に「さかなの日」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い、結果石川県漁協所属の能登志賀町船団丸よりホッコクアカエビを同店へ仕入れ、コースメニューへの利用により消費拡大及び能登半島復興支援に関するPRを行いました。

ノベルティの制作

新商品展示・発表会開催支援事業における展示会来場者向けに「さかなの日」を周知するためのノベルティを制作し（横断幕、たすき、クリアファイル、マグネット、シール、付箋等）、イベント時に配布しました。 12

(3) 持続可能な水産物の普及推進事業

メル

MEL (マリン・エコラベル・ジャパン) は、水産エコラベル認証制度です。豊かな多様性に恵まれた日本の自然・産業・食文化を反映した「日本発、世界に認められた水産エコラベル」として、我が国の水産物が持続可能な漁業・養殖業由来であること等を示し、消費者へMEL認証水産物の普及と正しい認知の向上のために試食や認証事業者が日々行う取り組みの動画やレポート発信を実施しました。

【事業の内容】

- 消費者向けのイベントに参加し、水産エコラベルの認知度向上とその中でも日本発信のMEL認証水産物を選択的に購入してもらうため、わかりやすくグラフィック化したパネルやチラシ・パンフレットを用いて理解を深めたり、水産認証物が描かれたシールやエコバックをSNSフォロワーになってもらうことで配布し親しみを持って購買してもらうための活動をしました。
- 出前授業や親子教室に注力し、授業を通して漁業（養殖業）流通業など水産業界における過去と現在、世界と我が国の抱える問題などを学び持続可能な取組がなぜ必要なのかということと、水産エコラベルが解決法的一端であることを理解してもらい噴水効果を狙った保護者への伝達も視野に入れた活動をしました。
- 全国各地・海外で行われた水産・食品関連やサステナビリティに関するイベントに出展・登壇し、水産エコラベルを取り巻く状況や現状など正しく知ってもらうための講演と展示を行いました。
- SNSのインフルエンサー、動画クリエイター、イラストレーターとMELアンバサダー契約し、定期的にMELや認証水産物の情報を発信してもらうことで、持続可能な水産物についての消費者の認知度向上を促進しました。MEL認証水産物の試食モニターキャンペーンをInstagramで3回実施して、持続可能な水産物への関心を高めるとともに、当選モニターによる発信を通じた消費者間の波及効果による認知拡大を図りました。



R6 イベントカレンダー

イベント名	開催日	場 所
Seafood EXPO Global 2024	4/23~25	バルセロナ
東京サステナブルシーフード・サミットが10周年を迎える座談会	5/14	シーフードレガシー
第4期M E L アンバサダーキックオフミーティング	5/21	大日本水産会 大会議室
NIKKEIブルーオーシャン・フォーラム 2030年サステナブル・シーフード主流化へ	5/29	丸ビルホール
かわさきS D G sランド	6/2	川崎フロンターレフロンパーク
M E L って何だろう展	6/7~7/31	主婦連 プラザF1F
JICA講演	7/1	JICA本部
海の日プロジェクトin青海	7/15	東京国際クルーズターミナル
Blue Economy EXPO	7/17, 18	静岡市清水区
水産エコラベルセミナーJETRO静岡（焼津市共催）	7/23	焼津市
朝小さまーなび おやこ教室	7/27	大阪科学技術館
漁業の今と未来を考える 2024	7/29	主婦連会議室
M E L おやこ教室	8/7, 27	大日本水産会 大会議室
ジャパンインターナショナルシーフードショー	8/21~23	東京ビッグサイト東館

イベント名	開催日	場 所
M E L 認証取得推進のための懇談会	8/21	東京ビッグサイト東館
シーフードEXPOアジア2024	9/4~6	シンガポール
SEAFDEC	10/1~3	タイ
消費者の部屋「さかなの日」展示	10/7~11	農林水産省消費者の部屋
東京サステナブルシーフード・サミット2024	10/8~10	東京国際フォーラム ホールB7
出前授業 鎌倉市立小学校	10/11	鎌倉市
食のサステナビリティ 共創・協働フォーラム2024	10/22	室町三井ホール&カンファレンス
豊洲市場まつり	11/3	豊洲市場
港区生物多様パネル展	1/25~29 1/31~2/7	みなとパーク芝浦1階 区役所本庁舎1階ロビー
シーフードショー大阪	2/19, 20	ATCホール
出前授業 松戸市立小学校	2/27	松戸市
第4期M E L アンバサダー終了ミーティング	3/14	大日本水産会 大会議室
Seafood Expo North America	3/15~20	ボストン
第一昭福丸水揚げ見学会	3/17, 18	静岡市 清水区
カーボンニュートラルを考える	3/29, 30	幕張メッセ

国産水産物流通促進センター 構成員

■公益社団法人 日本水産資源保護協会（代表機関）

〒104-0042 東京都中央区入船3-10-9 新富町ビル5F
電話番号：03-6280-5033（事業部）

■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](#)）

■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

■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）

■一般社団法人 MEL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 人形町富士ビル3F
電話番号：03-3662-2040

ホームページ

[持続可能な水産物消費拡大推進事業について](#)

- 本事業のご紹介
- 構成員における本事業関連ページへのリンク

本事業関連ページ

[Fish-1グランプリ](#)

[さかなの日 \(消費者向けページ\)](#)

[さかなの日 \(水産庁HP\)](#)

