

令和 7 年度
持続可能な水産物消費拡大推進事業

取 組 状 況

令和 8 年 3 月末版

● ● ● 目 次 ● ● ●

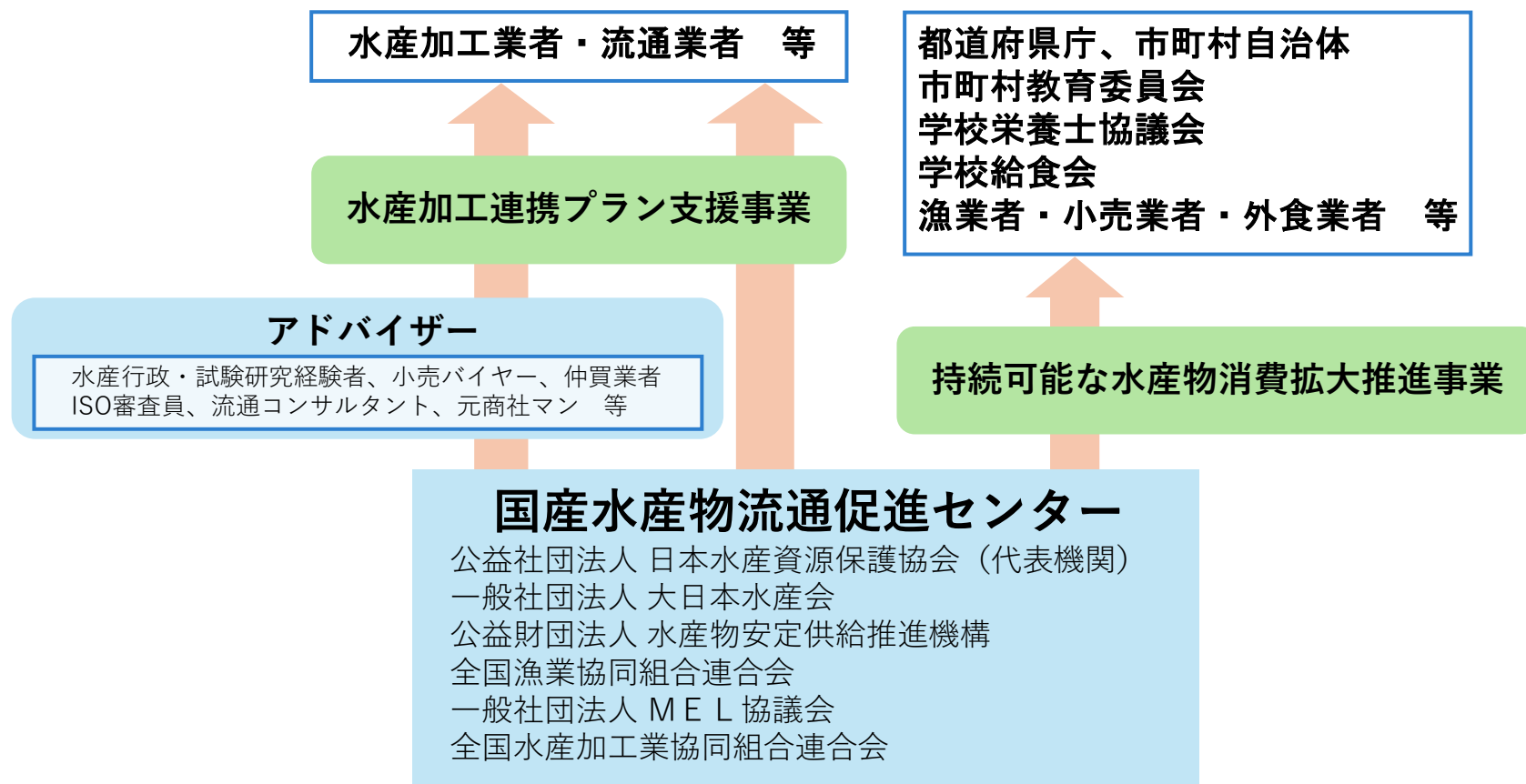
I. 国産水産物流通促進センターについて	1	2. 官民協働による水産物の消費拡大取組推進事業	
II. 持続可能な水産物消費拡大事業について	2	(1) 新商品展示・発表会開催支援事業	7
III. 活動内容		(2) さかなの日推進委員会運営事業	11
1. 魚食普及活動推進事業		(3) 持続可能な水産物の普及推進事業	12
(1) おさかな給食活用セミナー開催支援事業	3	IV. お問い合わせ先	14
(2) 魚食に関する学びの場支援事業	4		
(3) 出前授業等取組支援事業	5		

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。
- 13年目の令和7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：**魚食のマイナス特性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
4月22日	オンライン おさかな研修会	潮干狩りに行きたい！	小学校栄養職員・ 栄養士・教諭・ 一般	57	大日本水産会
5月20日		エビの解剖教室		65	
6月24日		給食役立ち情報		72	
7月23日		イカの解剖教室		64	
8月18日		自由研究をお助け！ 魚の形や色		76	
9月20日		みんな大好きサーモン、鮭との違いは？		25	
10月24日		知っているようで知らないウナギ		11	
11月18日		ちょっと心配？ 福島県魚介類の今を知る		8	
12月23日		年末年始に鯛を食べたい！ タイを知りたい！		8	
1月8日		鮮魚タッチで各地を盛り上げたい！		6	
2月6日		イワシを知りたい！ なぜ節分にイワシ？		6	
2月20日		ひな祭りにはハマグリ？		6	
合計				404	

実施日	セミナー名	参加者	主催者
7月～ 12月	○全国対応出前授業 講師不在型 ・イカの解剖 ・鮮魚タッチ	25校 1,370名 27校 5,504名	大日本水産会



お魚料理教室（鯛のさばき方）



オンラインお魚勉強会（カツオのヒミツ）より



講師不在の鮮魚タッチプログラム

（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 6500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

(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、魚や魚食に関する関心・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2025年5月1日～6月10日>

番号	申請者名	申請内容	実施時期	実施規模・対象
1	愛南町ぎょしょく普及推進協議会	・町内保育園、幼稚園、小中学校、公民館にて、地元水産物を使った調理実習や生産者等による講演、養殖場見学、その他体験を実施しました。	2025年8月～2026年2月	園児、小中学生、一般等延べ629名
2	盛信冷凍庫株式会社	・対面レッスン（愛知・福岡）にて魚の捌き方教室を28回開催しました。 ・オンラインレッスン（全国）にて魚の捌き方教室を4回開催しました。	2025年8～12月	・対面：一般108名 ・オンライン：一般12名
3	釧路市水産業対策協議会	・小中学校とイベントでお魚料理教室を13回開催しました。	・2025年9月～2026年2月	・小中学生527名
4	NPO大海環境協議会	・府内在住の消費者を対象とした講義と調理体験を3回実施しました。	・2025年7月、10月 ・2026年2月	・一般90名
5	札幌市中央卸売市場水産協議会魚食普及委員会	・保育園と幼稚園で50回、その他3回の出前授業（講義・体験）を実施しました。 ・調理専門学校内でブリを使った料理コンテストを実施し、最優秀の2作品を市内のホテル等で提供するフェアを開催しました。	・2025年7月～11月 ・2025年8月～10月	・園児4,094名、その他300名 ・フェアで3,000食提供
6	株式会社うおいち	・大学と行政と連携した料理教室と講演を6回実施しました。 ・幼稚園、小学校、高校への出前授業等3回実施しました。 ・研修会や市場イベント、漁業体験等5回程度実施しました。 ・大学とのレシピ開発中です。	2025年7月～2026年2月	・大学生250名 ・園児、小学生、高校生170名 ・一般153名 ・大学生20名
7	株式会社宇和島プロジェクト	・小学校での出前授業（授業・試食・お絵描き）を実施しました。 ・授業で描いた絵を市内の画廊で展示し、児童による解説会を実施しました。	2025年7月、8月	・小学生119名 ・見学者200名以上
8	愛媛県魚食普及推進協議会	・豊洲市場と連携し、親子料理教室を3回開催しました。	2025年9月、11月、2026年2月	・親子54組

番号	申請者名	申請内容	実施時期	実施規模・対象
9	川崎北部市場水産仲卸協同組合	・幼稚園での出前授業（体験・市場魚紹介・解体実演・試食）を3回実施しました。	2025年9月、10月、2026年2月	・園児180名
10	大阪府漁協青壮年漁業者連絡協議会	・高校や大学、万博含むイベント施設での出前授業の実施しました。	2025年9月～2026年2月	・学生、一般消費者等
11	特定非営利活動法人浜わらす	・魚釣りと生態学習、調理実習、海藻のワークショップを計3回実施しました。	2025年9月、11月、2026年2月	・親子32組

<第2次募集：募集期間2025年7月30日～8月8日>

番号	申請者名	申請内容	実施時期	実施規模・対象
1	福岡県漁協青壮年協議会	・親子向け料理教室の実施しました。	2025年10月	・親子10組
2	西鳥取漁業協同組合	・小学校向け海苔漉き体験及び漁業講演の開催しました。	2026年2月	・小学生55名
3	小田原の魚ブランド化・推進協議会	・小田原あじ・地魚まつり2025において、魚の捌き方と寿司・刺身調理体験を実施しました。 ・特別講師としてインフルエンサーを招き、魚の捌き方を教えると共に、YouTubeやSNSを使った情報発信を行いました。 ・また食品プラスチックメーカーと連携し、同社が開発した「とびだせ！おすし」を使い、参加者に楽しく、手軽にできる寿司体験を実施しました。	2025年10月	・イベント来場者の内240名 ・SNS発信29万閲覧
4	一般社団法人SD BlueEarth 青い地球を育む会	・豊洲市場見学と復興応援施設「夢市楽座」の見学、料理教室の実施しました。	2025年9月	小学生16名＋保護者

<第3次募集：募集期間2026年1月8日～1月20日>

番号	申請者名	申請内容	実施時期	実施規模・対象
1	三陸わかめ共販推進委員会	・都内開催のイベントに出展し、三陸産わかめの体験型授業と試食を実施しました。	2026年2月～3月	体験型授業350名 試食3,500食

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7年度は、「魚ジャパンフェス」とコラボし東京都立日比谷公園にて開催しました。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11回Fish-1グランプリ（2025年度）の開催〉

○開催日時：2025年11月30日（日）10：00～17：00

○開催場所：東京都立日比谷公園にれのき広場（魚ジャパンフェス会場内）

○来場者数：約80,000人（魚ジャパンフェス合同）

○提供食数：約6,000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、投票の結果各賞が決定しました。



受賞名	国産水産物料理コンテスト		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 「漁師が丸ごと包んだ！海の幸ごちそう タコス」	全国漁業協同組合 連合会会長賞		(株)門林水産 「かきのタレ焼き丼」
準グランプリ		中島水産(株) 「白寿真鯛O（ゼロ） ～未来へつなぐ、まるごと3色丼～」	審査委員特別賞		第45回全国豊かな海づくり大会大阪府 実行委員会（JF大阪漁連） 「魚庭の海づくり丼」
大日本水産会会長 賞		JF兵庫漁連／JF兵庫女性連 「あなごの天ぶら巻き寿司 明石だこのやわらか煮握り寿司」	さかなの日特別賞		JF敦賀市（JF福井漁連） 「ふぐ唐、タイ刺盛り高級ふぐラーメン ～屋台ラーメンの地、敦賀より～」
全国水産卸協会会 長賞		JF岡山漁連 「岡山黒鯛サンド&すじ青のりコロケサンド ～海の幸チャウダースープを添えて～」	さかなの日特別賞		日光水産(株) 「シーステーキ丼」

②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＆クイズを実施しました。
水産海洋高校生による取組発表 ＋魚食普及PRステージ	茨城県立海洋高等学校生徒	地元企業などと連携した商品開発の紹介や産業用水中ドローンの操縦訓練・海洋調査など、最先端の取り組みについて紹介しました。
Dr.馬淵知子と杉浦太陽さんのトーク ショー	馬淵知子（Fish-1グランプリ審査委員・医師） 杉浦太陽	杉浦太陽さんと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を実施しました。
ガスコンロのグリル調理で魚料理を もっと手軽に美味しく	上田勝彦	ウエカツ（上田勝彦）さんとガスコンロメーカー社員が、魚料理を“もっと簡単に”楽しむコツを紹介しました。
給食当番	給食当番	さかなの日賛同メンバーである給食当番による魚食普及ソングを歌唱しました。
サザエさん・マスオさん×水産庁 「さかなの日」コラボステージ	久能寛子（水産庁加工流通課長）、吉川千景、高地裕太郎、桐本竜至（水産庁加工流通課）	水産庁加工流通課長による「クロダイの美味しさ認知向上プロジェクト」を紹介しました。 「さかなの日」応援団のサザエさん一家にちなんだ○×クイズを実施しました。



③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 賛同メンバーブース	水産庁 デリア食品 茨城県立海洋高等学校 おやつカンパニー 横浜市立大学 柴田典子ゼミ	・デリア食品は魚と合うポテトサラダ配布とアレンジレシピ紹介等を行いました。 ・茨城県立海洋高等学校は自分たちで作った缶詰の試食を行いました。 ・おやつカンパニーはいわしのスナック(小袋)配布とワークショップを行いました。 ・横浜市立大学はワークショップ（おさかなアート大作戦）を行いました。 ・デリア食品とおやつカンパニーはタイアップ企画を実施しました。
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福島漁連は「メヒカリとアンコウのフライ」を販売しました。 ・JF全国漁青連は「オオズワイガニのカニ汁」の販売しました。 ・三陸わかめ共販推進委員会は「三陸産わかめスープ」の販売しました。
水産庁×（一社）日本 ガス石油機器工業会 ×JF全漁連ブース	水産庁 （一社）日本ガス石油機器工業会 全国漁業協同組合連合会	・ガスグリルを活用した干物の試食提供をしました。
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、触れる体験を実施しました。
体験ブース	JF全国女性連 貝殻利用研究会	・JF全国女性連は環境に配慮した石けんを使った「手ごねせっけん」の体験を実施しました。 ・貝殻利用研究会はホタテの貝殻に絵を描く「貝殻お絵描き」の体験を実施しました。

〈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、釣りゲーム、ととけんクイズの実施、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
JGFAフィッシングキャンプ2025	5月11日	東京都江東区の東京夢の島マリーナにて開催され、「釣りゲーム」や「ぬりえ」などの、子ども向けアクティビティを通じて来場した子どもたちや保護者にさかなの生態や魅力について状発信を行いました。
子ども霞ヶ関見学デー	8月6日、7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。今年度は日本さかな検定（ととけん）作成のクイズと組み合わせた展示等を実施しました。
消費者の部屋	10月6日～10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。令和6年発生の能登半島地震に関連して能登復興の取り組みとして、石川県の資料および輪島の海女漁に関する展示を行いました。期間中には、農林水産副大臣や水産庁長官が来場し、能登の海女から海女漁や震災被災状況の説明を受け、もずくの試食等行いました。他、「さかなの日」の賛同メンバーである漁業者と企業の連携した取組、全国規模の魚食普及イベントであるFish-1グランプリ、資源管理や環境配慮への取組を証明する水産エコラベルについて紹介しました。



(2) さかなの日推進委員会運営事業

水産関連イベントにへの出展や、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1,118団体（令和8年2月末時点）となりました。メンバー内訳は小売業83社、コンビニエンスストア2社、百貨店7社、食品製造業66社、外食業560社、水産業134社、料理教室5社、メディア28社、民間団体110団体など、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。また日本国際博覧会（大阪・関西万博）で水産業の魅力発信告知や、「クロダイのおいしさ認知向上プロジェクト」の告知等を掲載しました。

メディアにおける「さかなの日」の取組掲載

「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（朝日新聞、東京読売新聞、西部読売新聞、毎日新聞地方版、中日新聞、東京新聞、神奈川新聞）等へ記事掲載がありました。

「さかなの日」応援隊第2期生任命式の開催

今年度、ハロー！プロジェクトのメンバーによる「さかなの日」応援隊第2期生として、7名が新たに任命されることとなりました。水産庁において任命式が開催され、水産庁長官より、「さかなの日」応援隊第2期生の任命を行いました。

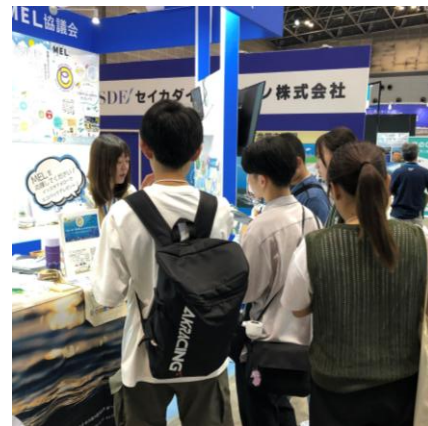
(3) 持続可能な水産物の普及推進事業

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。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、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以下の取り組みを実施しました。

【事業の内容】

- ・ 消費者向けの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、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ました。
- ・ 親子教室などの親子参加型ワークショップに注力し、MEL認証を通して持続可能な漁業の促進やSDGsの達成に貢献できることを学び、それらの課題を自分事として能動的に捉えるきっかけとなるよう保護者への噴水効果も狙って活動を行いました。
- ・ SNSのインフルエンサーや動画クリエイターと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インスタグラムで2回実施し、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。



R7 イベントカレンダー

イベント名	開催日	場 所
第5期M E L アンバサダーキックオフミーティング	5/27	大日本水産会 大会議室
主婦連ロビー展示 M E L って何だろう展	6/2~7/4	主婦会館プラザエフ 1F
海の日記念行事	7/21	東京国際クルーズターミナル
朝小さまーなび	7/26	大阪科学技術館
M E L おやこ教室	7/30	大日本水産会 大会議室
夢市楽座 おやこ教室	8/2	豊洲市場 魚がし横丁
ジャパンインターナショナルシーフードショー	8/20~22	東京ビッグサイト東館
FOOD Style Japan 2025 <東京>	9/25~26	東京ビッグサイト東館
消費者の部屋「さかなの日」展示	10/6~10	農林水産省消費者の部屋
みなと新聞 SDGs 特集	12/10	みなと新聞
夢市楽座 おやこ教室	12/20	豊洲市場 魚がし横丁
みなと生物多様性パネル展	1/20~2/9	みなとパーク芝浦1階アトリウムおよび喫茶前広場
夢市楽座 おやこ教室	2/21	豊洲市場 魚がし横丁
シーフードショー大阪	2/25~26	ATCホール
第5期M E L アンバサダー終了ミーティング	3/10	大日本水産会 大会議室

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）](#)

