

水産加工・流通構造改善促進事業 及び魚食普及推進事業

平成30年度～令和5年度 実績報告書



目次

I.	はじめに	1
	(1) 水産加工業の動向（水産白書より）	2
II.	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	4
	(2) 水産加工・流通事業者向けセミナー等開催	9
	(3) 水産加工・流通構造改善取組支援事業	10
III.	魚食普及推進事業の取組	
	(1) 新商品展示・発表会開催	22
	(2) 小売・外食事業者向け研修会等開催	35
	(3) 魚食普及セミナー等開催	39
	(4) 魚食に関する学びの場支援	43
	(5) さかなの日推進委員会運営	44
IV.	今後の展望	46
V.	お問合せ先	47

1. はじめに

気候変動に伴う水産資源の変動、水産物消費量の減少、さらには国際社会の混乱などにより、近年の水産物の需給は変化しています。国産水産物の流通促進と消費拡大を図るためには、水産加工業等が水産資源を有効に活用し、水産物の特性や魚食文化に関する消費者等の理解を深め、多様な消費者ニーズ等に応じた水産物の供給に取り組む必要があります。

これらの課題を解消するため、私たち国産水産物流通促進センターは水産庁の補助事業を実施し、平成25年度から29年度までは「国産水産物流通促進事業」を、平成30年度から令和5年度までは「水産加工・流通構造改善促進事業及び魚食普及推進事業」を実施してまいりました。

本誌では「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6年間の中で実施した、水産物の流通業者や加工業者などを対象とする「現地指導」や、国産水産物の流通促進及び消費拡大を目的に事業者の取組を支援する「流通促進取組支援事業」、多くの一般消費者が集まるイベント、漁業者及び学校給食関係者に対するセミナーを通して、水産物に関する知識や料理方法等を伝える「魚食普及活動」の事例を紹介します。

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
- コロナ禍での外食需給低下による新生活への対応

消費者・小売・外食事業者

- 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
- 女性の社会進出等による調理の簡便化等のニーズ

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

- 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開催（平成30年度～令和2年度）

② 水産加工・流通構造改善取組支援事業

- 取組計画を審査等の上、取組みの内容に応じて経費の一部を支援（1/2以内）



【パン粉付機の導入で、学校給食へ販路を拡大】

2. 魚食普及推進事業

- 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
- 魚食に関する学びの場支援教材の作成
- かなの日推進委員会の運営



【Fish-1グランプリ】

I (1) 水産加工業の動向（水産白書より）

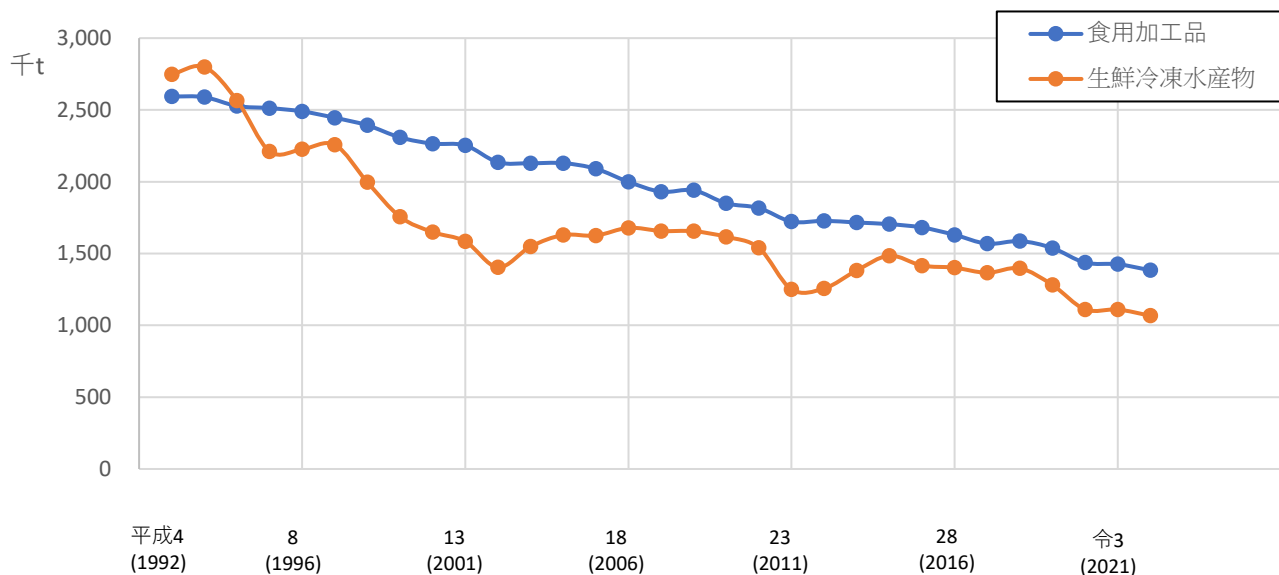
食用加工品生産量が減少傾向の中、ねり製品や冷凍食品は横ばい傾向

水産物はねり製品や冷凍食品等、多様な商品に加工され供給されています。

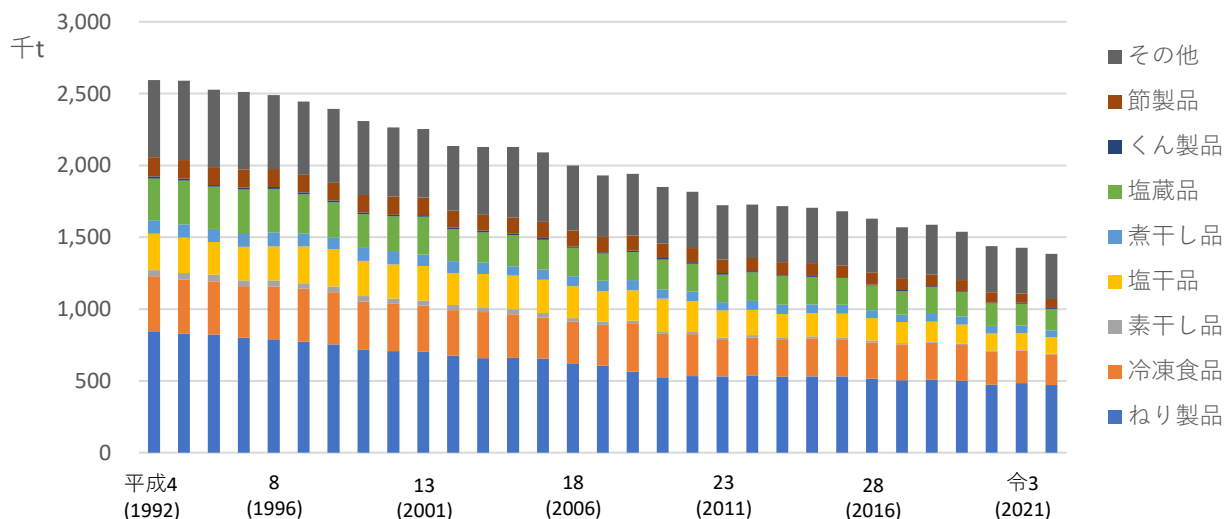
水産加工品のうち食用加工品の生産量は、平成元年以降総じて減少傾向にあります。ねり製品や冷凍食品の生産量については、平成21年頃から横ばい傾向となっていました。

また、生鮮の水産物を丸魚のまま、又はカットやすり身にただけで凍結した生鮮冷凍水産物の生産量は、平成前期には食用加工品の生産量を上回っていましたが、平成7年以降は食用加工品の生産量の方が上回っています。

〈食用加工品及び生鮮冷凍水産物〉



〈食用加工品の内訳〉



資料：農林水産省「品目別水産加工品生産量累年統計・陸上加工（平成4年～令和3年）」及び「令和4年水産加工統計調査結果」
 注：水産加工品とは、水産動植物を主原料（原料割合50%以上）として製造された、食用加工品及び生鮮冷凍水産物をいう。
 焼・味付のり、缶詰・びん詰、寒天及び油脂は除く。

I (1) 水産加工業の動向 (水産白書より)

水産加工業者数の推移

漁業センサスによると、わが国水産加工業の軒数は、平成20年10,097軒、平成25年8,514軒、平成30年7,289軒、令和5年5,944軒と減少の一途をたどっています。

営んだ加工種類別水産加工場数 (複数回答)

区 分	平成30年	令和5	対前回増減率 (令和5/ 平成30年)
	工場	工場	%
計 (実数)	7,289	5,944	△ 18.5
生鮮冷凍水産物	1,400	1,210	△ 13.6
缶・びん詰	161	164	1.9
焼・味付のり	312	298	△ 4.5
寒天	30	25	△ 16.7
油脂	27	22	△ 18.5
ねり製品			
かまぼこ類	1,130	870	△ 23.0
魚肉ハム・ソーセージ類	26	18	△ 30.8
冷凍食品	919	1,002	9.0
素干し品	550	333	△ 39.5
塩干品	1,645	1,165	△ 29.2
煮干し品	1,049	811	△ 22.7
塩蔵品	770	568	△ 26.2
くん製品	215	146	△ 32.1
節製品	528	438	△ 17.0
その他の食用加工品			
いか塩辛	246	173	△ 29.7
水産物漬物	574	384	△ 33.1
こんぶつくだ煮	312	190	△ 39.1
乾燥・焙焼・揚げ加工品 (いか製品)	187	135	△ 27.8
その他 (焼き干し品、食用魚粉等)	1,790	1,223	△ 31.7
飼肥料	114	94	△ 17.5

経営の脆弱性や従業員不足が重要な課題

我が国の食用魚介類の国内消費仕向量の7割は加工品として供給されており、水産加工業は漁業とともに車の両輪を担っています。また、水産加工場の多くは沿海市町村に立地し、漁業とともに漁村地域の活性化に寄与しています。

水産加工業は、腐敗しやすい水産物の保存性を高める、家庭での調理の手間を軽減するといった機能を通し、水産物の付加価値の向上に寄与しています。特に近年の消費者の食の簡便化・外部化志向の高まりにより、水産物消費における加工の重要性は高まっており、多様化する消費者ニーズを捉えた商品開発が求められています。

しかしながら、近年では、経営の脆弱性、さらには個々の加工業者では解決困難な課題に対応するための産地全体の機能強化等が、多くの水産加工業者にとっての課題となっています。このため、小規模加工業者の負担軽減に資するよう、水産加工業協同組合等が漁協等と連携して行う共同利用施設を整備する取組を支援することとしています。

また、外国人技能実習生や特定技能外国人の円滑な受入れ、共生を図る取組を行うとともに、省力・省人化を図るための高性能機器導入、ICTによるスマート化、AI・ロボット等の新技術の開発・活用等を進めていくことが必要です。

さらに、近年のイカ、サンマ等の不漁による加工原料不足が大きな問題となっており、原料転換に対応した生産体制の構築が必要です。

加えて、産地全体の機能強化・活性化を図るべく、産地のとりまとめ役となる中核的人材や次世代の若手経営者を育成するとともに、各種水産施策や中小企業施策の円滑な利用が進むよう、国及び都道府県レベルにワンストップ窓口を設置し、水産加工業者の悩みや相談に迅速かつ適切に対応していくこととしています。

II. 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

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による「水産物流通促進チーム」を設置して指導員を派遣し、事業者が自ら課題の解決に取り組めるよう支援する現地指導を実施しました。

【水産物流通促進チーム】

現在45名で構成されており、水産物の国内流通や輸出に係わる水産流通業や小売店等の流通関係、水産機械リースや加工機器会社、中小製造業の業務管理等での実務経験を有した指導員が選任されています。

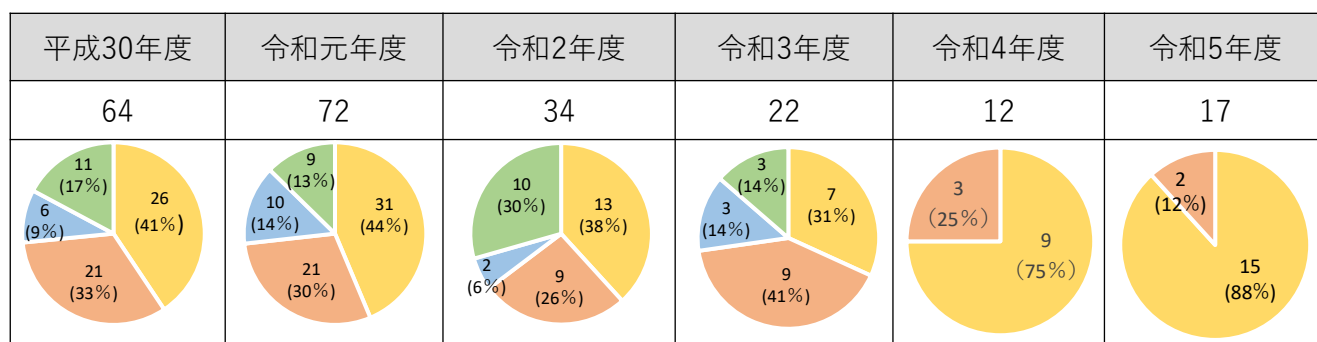
経歴／資格	人数	専門分野（重複あり）	人数
公務員OB	11人	販路開拓・マーケティング	25人
コンサルタント	8人	商品開発	23人
六次産業化プランナー	3人	水産流通	23人
水産系大学名誉教授	1人	六次産業化	23人
水産研究所現役	1人	水産加工技術	21人
水産会社現役・OB	12人	魚食普及	20人
水産団体現役・OB	4人	生産性向上	14人
行政書士	1人	小売販売	11人
大学教員・研究員	2人	衛生管理	10人
研究所研究員	2人	機器導入	8人
		漁家経営	6人
		原料調達	6人
		輸出	5人
計	45人		



指導員打ち合わせの様子
(平成31年度)

現地指導の実績

〈各年度の年間実施件数〉



■ 加工業者、■ 生産者、■ 流通業者、■ その他消費に係る事業者

〈各都道府県の実施件数（延べ数）〉

北海道	61	神奈川県	1	三重県	5	岡山県	3	福岡県	5
青森県	9	富山県	4	滋賀県	2	広島県	5	佐賀県	2
岩手県	4	石川県	1	京都府	3	山口県	4	長崎県	11
宮城県	11	福井県	1	大阪府	7	徳島県	3	熊本県	1
茨城県	7	岐阜県	2	兵庫県	3	香川県	2	大分県	2
千葉県	14	静岡県	5	和歌山県	3	愛媛県	13	宮崎県	3
東京都	8	愛知県	4	島根県	2	高知県	3	鹿児島県	6
								沖縄県	1

II (1) 水産加工・流通構造改善指導事業

〈平成30年度〉

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



第1回指導員打合せ



第2回指導員打合せ

Ⅱ (1) 水産加工・流通構造改善指導事業

〈平成31年度〉

北海道	1	マルカイチ水産株式会社	京都府	34	長十水産
	2	株式会社カネチヨウ		35	福島鯉株式会社
	3	小川水産株式会社	大阪	36	株式会社さかもと
	4	平冷プロマリン株式会社		37	株式会社三恒
	5	北海道漁業協同組合連合会	兵庫県	38	ANH株式会社
	6	有限会社タカハシ食品函館工場		39	有限会社播磨海洋牧場
	7	有限会社丸二永光水産	和歌山県	40	株式会社丸徳水産
	8	羅臼漁業協同組合		41	有限会社西出水産
青森県	9	株式会社マルヌシ	島根県	43	株式会社中村水産
	10	株式会社山神	岡山県	44	株式会社西田水産
宮城県	11	株式会社ヤマナカ		45	株式会社長谷井商店
	12	株式会社石巻フーズ		46	拓栄丸漁業
	13	株式会社鮮冷	広島県	47	横島漁業協同組合
14	株式会社フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング	48		株式会社チウスイ	
茨城県	15	株式会社かねきう		49	広島魚市場株式会社
	16	株式会社なべじゅう	山口県	50	株式会社サンヨー
	17	小林商店		51	有限会社第五良栄丸
千葉県	18	協同水産流通株式会社	徳島県	52	株式会社橘コーポレーション
	19	神山食品工業株式会社	香川県	53	株式会社開洋
	20	千葉県漁業協同組合連合会のり加工事業所	愛媛県	54	愛媛県高次加工水産物効果促進協議会
	21	有限会社元助商店		55	一般社団法人愛南元気100年プロジェクト
	22	有限会社なかみち水産		56	株式会社愛南サン・フィッシュ
東京都	23	みらいマルシェ株式会社		57	秀長水産株式会社
	24	株式会社ふいっしゅいんてりあ	58	有限会社ハマスイ	
	25	全国漁業協同組合連合会	高知県	59	カワクボFACTORY株式会社
富山県	26	東洋冷蔵株式会社	福岡県	60	有限会社九州マグロ
	27	魚津漁業協同組合	佐賀県	61	東宝丸
静岡県	28	池田水産株式会社	長崎県	62	株式会社天洋丸
	29	有限会社マルサン鈴木商店		63	長崎蒲鉾水産加工業協同組合
愛知県	30	株式会社カネゼン	宮崎県	64	長崎県漁業協同組合連合会
	31	ヤマタ水産株式会社		65	豊漁丸
三重県	32	有限会社まんてん		66	北浦漁業協同組合
	33	有限会社荒木國一商店	67	有限会社丸哲	
			鹿児島県	68	有限会社清丸水産

Ⅱ（１）水産加工・流通構造改善指導事業

〈令和2年度〉

北海道	1	株式会社マルニ北海道フーズ	宮城県	18	桃浦かき生産者合同会社
	2	上印同和食品株式会社	千葉県	19	金正水産有限会社
	3	北海道漁業協同組合連合会		20	新生水産株式会社
	4	三印三浦水産株式会社		21	有限会社なかみち水産
	5	広洋水産株式会社	神奈川県	22	株式会社西松
	6	平冷プロマリン株式会社	静岡県	23	株式会社大長増田商店
	7	マルカイチ水産株式会社	滋賀県	24	全国鮎養殖漁業組合連合会
	8	株式会社ハルミフーズ	京都府	25	福島鯉株式会社
	9	株式会社イチヤママル長谷川水産	大阪府	26	有限会社魚竹蒲鉾店
	10	丸栄水産株式会社	広島県	27	不動水産株式会社
	11	北海食品株式会社	徳島県	28	株式会社橘コーポレーション
	12	株式会社海岐	愛媛県	29	愛媛県漁業協同組合連合会
	13	株式会社マルキチ		30	イヨスイ株式会社
	14	マルスイ冷蔵株式会社	高知県	31	カワクボFACTORY株式会社食品加工部
青森県	15	成邦商事株式会社	福岡県	32	中川食品株式会社
	16	株式会社山神		33	共進水産有限会社、 ティル・ナ・ノグ株式会社
岩手県	17	株式会社大力水産	長崎県	34	一般社団法人マリン・アクティブ

〈令和3年度〉

北海道	1	北海道漁業協同組合連合会	富山県	12	魚津漁業協同組合
	2	株式会社山十前川商店	福井県	13	福井県漁業協同組合連合会
	3	株式会社山下水産	広島県	14	広島魚市場株式会社
	4	丸水札幌中央水産株式会社	島根県	15	浜っ粉協議会
青森県	5	株式会社さ印さんりく	山口県	16	山口県漁業協同組合吉佐支店
	6	株式会社サイトウフーズ	徳島県	17	脇田水産有限会社
岩手県	7	釜石ヒカリフーズ株式会社	愛媛県	18	愛媛県漁業協同組合遊子支所
宮城県	8	水月堂物産株式会社	福岡県	19	東海シープロ株式会社
	9	株式会社阿部長商店	長崎県	20	長崎県漁業協同組合連合会
茨城県	10	株式会社トウスイ	熊本県	21	ファームチョイス株式会社
千葉県	11	有限会社なかみち水産	沖縄県	22	勝連漁業協同組合

Ⅱ (1) 水産加工・流通構造改善指導事業

〈令和4年度〉

北海道	1	北海道ぎょれん	千葉県	7	協同水産流通株式会社
	2	苫小牧漁業協同組合	愛知県	8	毎味水産株式会社
	3	丸雅小川フーズ株式会社	岐阜県	9	有限会社和幸
	4	株式会社イチイゲタ富樫水産	石川県	10	さかなや甚五郎
宮城県	5	水月堂物産株式会社	愛媛県	11	愛媛県漁業協同組合
	6	山徳平塚水産株式会社	長崎県	12	長崎丸魚商事株式会社

〈令和5年度〉

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	有限会社知床ジャーニー		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	株式会社かねぎょう
	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			



令和4年度指導員打合せ



令和5年度指導員打合せ

II (2) 水産加工・流通事業者向けセミナー等開催

(2) 水産加工・流通事業者向けセミナー等開催（令和2年度まで）

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、商談を効果的かつスムーズにするためのツール「FCP展示会・商談会シート（FCPシート）」の作成ポイントの解説セミナー等を開催しました。

事例 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～

水産加工業者を中心に関係事業者も対象として、「連携」をテーマとしたシンポジウムを開催しました。独自の食材の仕入れルートを構築している飲食店経営者を講師として、水産事業者間の連携構築に携わった六次産業化プランナー、他社との連携により自社及び他社の課題を解決した水産加工会社員、産地漁業者との密接な連携により、飲食店へ安定的に活魚を供給する体制が確保された水産物卸業者、生産地と消費地の複数業者が連携した具体的事例の紹介やパネルディスカッションを行いました。参加者へのアンケートによれば「各業者の連携の必要性を感じた」との意見があり、本シンポジウムの内容を参加者に肯定的に伝えることができました。



日立市セミナーの様子

〈平成30年度〉

タイトル	実施日	実施場所	参加者	内容
漁獲・加工・流通業者間における連携の可能性を探る	平成30年 11月9日	静岡県 焼津市	加工業者, 外食業者等 15名	1次・2次・3次事業者間の「連携」による新たな市場開拓・拡大を目的としたシンポジウムを開催
漁獲・加工・流通業者間における連携の可能性を探る	平成30年 11月29日	茨城県 日立市	加工業者, 外食業者等 29名	1次・2次・3次事業者間の「連携」による新たな市場開拓・拡大を目的としたシンポジウムを開催
産地と地観光地をいかにつなぐか	平成31年 2月9日	京都府 京都市 伏見区	加工業者, 外食業者等 35名	生産地と消費地としての観光地との水産物流通による連携により、新たな販路の開拓と消費拡大の可能性を探るべくシンポジウムを開催
ハモのマーケットと加工・ブランド化の取組事例	平成31年 2月9日	大分県 別府市	漁業者, 漁協職員等 22名	水産加工品の開発や販路開拓に係わる先進事例等を紹介する講演会を開催

〈令和元年度〉

タイトル	実施日	実施場所	参加者	内容
CP展示会・商談会シート作成セミナー in佐賀	令和元年 5月11日	佐賀県 佐賀市	加工業者等 13名	FCPシート作成のポイント、商品を魅力的に見せる写真の撮影ポイント
FCP展示会・商談会シート作成セミナー in宮崎	令和元年 10月6日	宮崎県 宮崎市	加工業者等 13名	FCPシート作成のポイント、商品を魅力的に見せる写真の撮影ポイント

〈令和2年度〉

タイトル	実施日	実施場所	参加者	内容
水産加工・流通構造改善促進事業セミナー	令和2年 9月15日	オンライン	加工業者、 漁業者等 20名	マイワシの鮮度保持と加工利用、伊勢湾内のイワシ類の漁況について

II (3) 水産加工・流通構造改善取組支援事業

(3) 水産加工・流通構造改善取組支援事業

加工業者等による水産物の加工や国産水産物の流通・輸出の促進及び消費拡大を促進するため、以下の4つのプロジェクトに該当する事業者に対して、専門知識を有する指導員を派遣し、対象となる国産水産物の市場調査や調達・加工・販売に必要な機器・資材等の導入、プロモーション等の取組に対する助成を行いました。

🐟新規・先進プロジェクト（令和元年度まで）

- ・概要：国産水産物の流通を促進する新規・先進性のある取組
- ・助成事業者：国産水産物の流通の促進に取り組もうとする、漁業者・流通業者・加工業者等

🐟連携プロジェクト

- ・概要：地域における国産水産物の流通量を増加させるため、加工業者等が連携して国産加工原料の確保等の課題に対処する取組
- ・助成事業者：国産水産物の流通の促進、消費拡大に取り組もうとする、漁業者・流通業者・加工業者等又はそれらの団体が連携して取り組む協議会

🐟輸出促進プロジェクト（令和元年度～令和3年度）

- ・概要：海外における国産水産物の流通量を増加させるため、国産水産物の輸出を促進する取組
- ・助成事業者：国産水産物の輸出の促進に取り組もうとする、漁業者・流通業者・加工業者等又はそれらの団体

🐟魚種転換プロジェクト（令和2年度から）

- ・概要：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の新たな魚種に加工原料を転換する取組
- ・助成事業者：国産水産物の物流の促進、消費拡大に取り組もうとする、漁業者・流通業者・加工業者等又はそれらの団体



異物選別装置

〈プロジェクト実施状況〉

単位：件

実施者		H30	R1	R2	R3	R4	R5	計
新規・先進プロジェクト	★流通業者	1	1	—	—	—	—	2
	●生産者団体等	5	6	—	—	—	—	11
	▲加工業者	10	8	—	—	—	—	18
■連携プロジェクト		3	2	7	8	6	4	30
輸出促進プロジェクト	☆流通業者	—	2	—	—	—	—	2
	○生産者団体等	—	2	—	1	—	—	3
	△加工業者	—	7	10	—	—	—	17
魚種転換プロジェクト	●生産者団体等	—	—	—	2	1	1	4
	▲加工業者	—	—	1	7	3	3	14
計		19	28	18	18	10	8	101

II (3) 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 流通業者
- ：新規・先進プロジェクト 生産者団体等
- ▲：新規・先進プロジェクト 加工業者
- ：連携プロジェクト
- ☆：輸出促進プロジェクト 流通業者
- ：輸出促進プロジェクト 生産者団体等
- △：輸出促進プロジェクト 加工業者
- ：魚種転換プロジェクト 生産者団体等
- ▲：魚種転換プロジェクト 加工業者

【沖縄県】 1件
R3 ■勝連生もずくブランド化協議会

【富山県】 2件
R1 ●魚津漁業協同組合
R3 ■食育型販路開拓連携プロジェクト協議会

【島根県】 2件
R3 ■浜っ粉協議会
R4 ■浜っ粉協議会

【岡山県】 1件
R1 ■岡山県水産物流通促進協議会

【広島県】 3件
R2 △不動水産(株)
R3 ■広島未利用魚新商品開発協議会
R4 ■広島未利用魚新商品開発協議会

【佐賀県】 1件
H30▲東宝丸
R1▲東宝丸

【長崎県】 7件
H30■長崎県未利用魚活用促進協議会
R1●長崎県漁業協同組合連合会
R2■長崎地域かまぼこバリューチェーン改善協議会
R3●長崎県漁業協同組合連合会
R3▲(株)ヤマス
R4■長崎低未利用魚加工推進協議会
R5●長崎県漁業協同組合連合会

【福岡県】 3件
R2■西日本地区バリューチェーン流通改善協議会
R2■玄界灘共進水産加工事業協議会
R5■松浦地区低未利用魚促進協議会

【大分県】 1件
R1▲(合)漁村女性グループめばる

【鹿児島県】 1件
H30●東町漁業協同組合
R1●(有)清丸水産

【北海道】 16件
H30▲(株)だいいち
H30●沙留漁業協同組合
H30▲(株)カネチヨウ
H30▲広瀬水産(株)
H30■釧路市地域水産業再生委員会
R1△(株)カネチヨウ
R1○北海道漁業協同組合連合会
R2▲三印三浦水産(株)
R2△(株)マルニ北海道フーズ
R2△小川水産(株)
R2△(株)マルキチ
R3●北海道漁業協同組合連合会
R3▲マルスイ冷蔵(株)
R4●北海道漁業協同組合連合会
R4■苫小牧水産物加工品連携協議会
R5▲(株)竹田食品
R5▲(有)マルヤス安藤水産

【青森県】 4件
H30●青森県漁業協同組合連合会
H30▲(有)マルタマ横道商店
R2△(株)山神
R3▲(株)サイトウフーズ

【岩手県】 1件
R3■釜石水産物流通促進協議会

【宮城県】 6件
R1△(株)ヤマナカ
R2■UHP殻付カキ販売協議会
R3▲(株)阿部長商店
R3▲水月堂物産(株)
R4▲山徳平塚水産(株)
R4■汽船沿カソオ普及推進協議会

【茨城県】 4件
H30▲(株)津久勝
R1▲小林商店
R1△(株)津久勝
R1△(株)かねぎう
R5▲(株)かねぎう

【福井県】 2件
R3■福井水産物流通促進協議会
R5■福井県水産バリューチェーン改善協議会

【滋賀県】 1件
H30▲(株)松島フーズ

【三重県】 1件
H30▲尾鷲物産(株)

【京都府】 1件
R1△福島鯉(株)
R2△福島鯉(株)

【兵庫県】 1件
R1△(有)播磨海洋牧場

【大阪府】 2件
H30●大阪府鯉巾着網漁協
R1▲(株)さかもと

【和歌山県】 1件
R1▲(有)西出水産

【千葉県】 10件
H30▲(有)山平商店
R1●千葉県漁業協同組合連合会
R1▲神山食品工業(株)
R1▲(有)元助商店
R1△(有)なかみち水産
R2△(有)なかみち水産
R2△金正水産(有)
R4▲(有)なかみち水産
R4▲協同水産流通(株)
R5■東京湾産魚介有効活用推進連携プロジェクト協議会

【東京都】 5件
H30★(株)ふいっしゅいんてりあ
R1☆(株)ふいっしゅいんてりあ
R1○全国漁業協同組合連合会
R2■活魚流通構築推進協議会
R3■Ocean to Table Council

【神奈川県】 3件
R2△(株)西松
R3▲(株)西松
R3▲(株)丸愛

【静岡県】 2件
H30●静岡市水産物商業協同組合
R1▲(株)カネゼン

【香川県】 1件
R1★(株)開洋

【徳島県】 3件
R1●(株)橘コーポレーション
R2■四国東南地区水産物協議会
R3■徳島県南部水産物流通改善協議会

II (3) 水産加工・流通構造改善取組支援事業

平成30年度 (19件)

ア. 新規・先進プロジェクト (16件)

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】【助成対象経費：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、販売先からより高次な加工品の納品を求められているミズダコについて、スライス加工機器等を導入し、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】【助成対象経費：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 カネチョウ	北海道 常呂町	【対象水産物：ホタテガイ、タラ・ブリ等】【助成対象経費：加工機器】 近年増加傾向にあるものの、従来前浜で獲れなかったため引き取り手がなく、対応に苦慮しているタラ・ブリ等について、選別機等の導入により既存の加工作業を見直し、効率化により雑魚の取扱を増やし、オホーツク産ブランドの確立を図る。
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】【助成対象経費：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、つま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】【助成対象経費：加工機器】 県産水産物の魅力を国内外に発信し、商流に結びつける流通基地を造成するとともに、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り組み、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】【助成対象経費：市場調査、コンサルティング、加工機器・資材】 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り組み、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】【助成対象経費：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】【助成対象経費：コンサルティング、集出荷機器・資材】 地元で冷凍設備がなく、水揚げされても銚子市場や東京中央卸売市場に安価で鮮魚出荷されてしまうブリやアジ等の地魚について、大型冷凍冷蔵庫を導入し加工用原料として冷凍保存し、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	株式会社ふいつ 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】【助成対象経費：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の開発に取り組み、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】【助成対象経費：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静岡産水産物について、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し、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。
11	尾鷲物産株式会社	三重県 尾鷲市	【対象水産物：ブリ類等】【助成対象経費：加工機器】 人口減少による人手不足等により漁業及び加工業の維持が困難な養殖ブリについて、開腹・内臓除去装置を導入し、加工ラインを自動化することで、作業効率・生産性の向上を図る。
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】【助成対象経費：加工機器】 煮干しに不向きな脂のあるカタクチイワシ、手間をかけても用途が限られている小アジ、大漁時は安価で取引されるサバ等について、深絞り包装機等を導入し、サバの味噌煮等の個別包装した魚惣菜商品を開発し、学校給食等への流通量の拡大を図る。

II (3) 水産加工・流通構造改善取組支援事業

No.	事業者名	実施場所	プロジェクト概要
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】【助成対象経費：加工機器】 季節的な水揚げ量の増減や魚価の変動が激しいシラスについて、ブライン凍結を使った冷凍食品の本格的な製造・販売に着手し、魚価変動の抑制や安定供給体制の構築に取組み、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】【助成対象経費：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】 全国有数の養殖産地である愛南町で生産されるマダイ等について、市場調査や加工品の試作品製造等を実施し、域内加工体制の構築及び加工事業の円滑な推進と、愛南町産水産物の流通改善を図る。
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】【助成対象経費：加工機器】 漁期が短期間に集中することから加工が間に合わず、獲り控えや廃棄されてしまうシラスについて、漁業者が自ら加工を行って高品質なシラス商品を安定供給するために、自動釜や冷凍ストッカー等を導入し、作業の効率化を図る。
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】【助成対象経費：加工機器、集出荷資材】 販売先から高次な加工や、小ロットでの納品を求められている養殖ブリについて、ロイン加工機を導入し、より高次な加工品の量産体制を構築し、機械化による余剰人員を、機械化の難しい加工作業に配置することで水産物の流通促進を図る。

I. 連携プロジェクト (3件)

No.	事業者名	実施場所	プロジェクト概要
1	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】【助成対象経費：加工】 高鮮度で水揚げされ脂肪含有率が高い道東産のイワシを、基幹的な加工原料として全国に向け販売していくためには、これまでの個者による処理体制では取扱量等の面で限界があることから、組合を中心として、漁業者・加工業者・流通業者が食用原料の確保等で連携体制を構築し、大消費地への大量流通を促進する。
2	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】【助成対象経費：協議会、市場調査、加工、運送】 市場外出荷等により流通改善に取り組んでいる県産水産物(養殖ブリ・タイ、天然タチウオ等)について、漁連・漁協及び加工業者が連携し、養殖魚と天然魚を組み合わせ通年供給体制や消費者ニーズに応じた高次加工品の安定供給体制を構築し、県産水産物のさらなる流通促進を図る。
3	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】【助成対象経費：協議会、市場調査、保管、入出庫、加工、運送】 漁業者、加工組合及び加工業者が連携体制を構築し、コノシロ、シイラ等低利用魚の練り製品化、水揚げや仕入れ情報の共有化、新商品の共同開発等に取組み、さらなる認知向上や消費拡大を図る。

平成31年度 (28件)

A. 新規・先進プロジェクト (15件)

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	小林商店	茨城県神栖市	【対象水産物：サバ、アジ、サンマ、イワシ等】【対象経費別取組：加工機器】 ミリン干し用加工機器を導入することによって、小規模加工業者にとって大きな課題となっている、従業員一人当たりの生産性の向上と衛生管理の強化を図ることができ、サバ等のミリン干し製品の販路を量販店・外食等へ拡大することが可能になった。
2	千葉県漁業協同組合連合会	千葉県千葉市	【対象水産物：乾ノリ】【対象経費別取組：加工機器】 板ノリについて、より衛生的な商品の製造と、プラスチックゴミの削減が求められていることから、自動包装ラインを導入し、チャックのない包装形態に変更することによりプラスチック使用量も削減することができたことで、環境問題への意識が高い生協や県内量販店へ販売してゆく。
3	神山食品工業株式会社	千葉県横芝光町	【対象水産物：アキサケ・ホタテガイ・イカ類等】【対象経費別取組：加工機器、集出荷機器】 アキサケ・ホタテガイ・イカ等は消費者の認知度が高いものの、部位やサイズによっては価値が低く、また、水揚げの集中によって相場が低落することから、加工機器等を導入し、生協からの要望に応じて、国産野菜とバターを組み合わせたレンジアップ商品等の製造体制を構築した。
4	有限会社元助商店	千葉県南房総市	【対象水産物：サバ等】【対象経費別取組：加工機器】 サバ等の骨取商品のニーズが高まっているが、骨取り加工を海外に依存し製造コストや品質面において課題があることから加工機器を導入し、骨取り加工を含め国内での一貫生産体制に切り替えることができ、国内加工のサバ竜田揚げとして販売ルートの多様化、取扱量拡大を可能にした。

II (3) 水産加工・流通構造改善取組支援事業

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
5	株式会社 カネゼン	静岡県 焼津市	【対象水産物:カツオ・マグロ等】【助成対象経費:加工機器】 魚粉原料に向けられることが多い鰹節の加工残渣に含まれる動脈球について、自動採取・分離機を導入し、人手不足で対応できなかった動脈球を効率よく取り出すことができるようになり、機能性・美容素材として需要が伸びているエラスチンの原料として付加価値を高めて販売していく。
6	魚津漁業 協同組合	富山県 魚津市	【対象水産物:ブリ類(フクラギ、ガンド、ブリ)】【助成対象経費:コンサルティング、PR資材、保管、加工、加工機器】 ブリ類は、時期によっては脂質やサイズが揃わず安価に鮮魚出荷されてしまうことに対応して、様々な脂質やサイズのブリ類をロインに加工するための機器を導入し、刺身用の商品の加工・保管を行い、販売先のニーズに応じたマーケティングを可能とした。
7	有限会社 西出水産	和歌山県 和歌山市	【対象水産物:サンマ等】【助成対象経費:市場調査等旅費、加工機器】 サンマは近年漁獲が減少し、毎年サイズ組成の変動も大きいことから、地元和歌山で長年製造販売されている灰干サンマについて、真空包装機を導入することで、生協や観光客の要望に応じた個別包装商品の製造も可能となったことから、今後の販売拡大が期待される。
8	株式会社 さかもと	大阪府 茨木市	【対象水産物:ダルス等】【助成対象経費:市場調査等旅費、PR資材、加工、加工機器】 ダルスは北海道で自生している海藻で、ミネラルやビタミンを豊かに含んでいるものの国内では数社による製造販売にとどまっていることから、消費者が手に取りやすい末端惣菜品を製造・包装するための加工機器を導入、営業活動を強化し、量販店等での販売を実証した。
9	有限会社 第五良栄丸	山口県 萩市	【対象水産物:パイガイ等】【助成対象経費:市場調査等旅費、PR資材、加工、運送、加工機器、集出荷機器】 卸売市場で平均価格の半値以下で扱われてしまう1級品以外のパイ貝(貝殻が割れているなど)を、漁業者自らがむき身加工ラインを導入し、付加価値の高い冷凍・真空包装品を製造できる体制を構築できたことで、大口取引先への販売が可能となった。
10	株式会社 橘コーポレー ション	徳島県 阿南市	【対象水産物:ハモ、イセエビ、アワビ、タチウオ等】【助成対象経費:市場調査等旅費、コンサルティング、加工、加工機器】 当地唯一の地方卸売市場が破産してしまったことから、漁業者が集荷・販売等に必要な機器導入を行い、流通業者及び加工業者の協力を得て集荷から販売までの一貫体制を構築することができ、地元加工業者への原料供給、協力先を通じた新商品の直接販売を展開した。
11	株式会社開洋	香川県 東かがわ市	【対象水産物:スズキ、マダイ等】【助成対象経費:コンサルティング、PR資材、加工機器】 加工処理能力の限られた小規模産地では、豊漁時にはスズキやタイでさえも餌に向けざるを得ない状況にあることから、3枚卸機や急速凍結機を導入し、生食用のフィレ真空パック製品等を製造できる体制を構築できたことで、外食産業・量販店等への販路拡大が可能になった。
12	東宝丸	佐賀県 唐津市	【対象水産物:カタクチイワシ等】【助成対象経費:加工機器】 安価な輸入品に押されて国産シラス商品の消費が減退気味であることから、自社工場に自動色彩選別機を導入して、衛生管理及び異物除去を徹底し、地元の同業者が水揚げするシラスも加工できる体制を整備とすることによって、地域全体としてシラス商品のブランド向上を図った。
13	長崎県漁業 協同組合連合 会	長崎県 長崎市	【対象水産物:天然ブリ・天然ヒラマサ・養殖ハマチ・養殖ヒラマサ等】【助成対象経費:加工機器】 ブリ類は多様な漁業・養殖業によって主として冬季に生産され、ヒラマサは夏季に生産が集中することで鮮魚流通が滞ってしまうことから、大消費地の量販店からの要望が高い刺身品質の生鮮・冷凍フィレ等を製造するための加工機器類を導入し、大消費地等への周年の供給体制を構築した。
14	合同会社 漁村女性グ ループめばる	大分県 佐伯市	【対象水産物:アジ・エソ・タイ・シイラ・サバ・ブリ等】【助成対象経費:市場調査等旅費、加工機器】 アジ・サバの小型魚は大半が餌料に向けられ、養殖ブリ類の加工残渣は食用に十分活用されていないことから、これらを活用して郷土料理「ごまだし」及び新商品「ソフトふりかけ」を効率的に製造するための加工機器・包装機器を導入、営業体制を強化し、販売を強化した。
15	有限会社 清丸水産	鹿児島県 南大隅町	【対象水産物:サバ、アジ、トビウオ等】【助成対象経費:加工機器、集出荷機器】 マサバ・マアジ・トビウオ・シイラ・アイゴなどの定置網漁獲物の4分の1が低価格で養殖餌料向けなどへの出荷を余儀なくされていることから、自社加工施設を整備し、レトルト商品や干物などの特産品の製造が可能になり、町内観光施設、地元量販店などへの販路拡大が可能になった。

イ. 連携プロジェクト (2件)

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	岡山水産物 流通促進協議会	岡山県 岡山市	【対象水産物:クロダイ・スズキ・ハモ・ヒラ等】 【助成対象経費:協議会、市場調査等旅費、コンサルティング、PR資材、運送】 岡山産地魚の流通が停滞していることから、生産情報の収集、新商品の開発、開発技術の横展開、外食産業や観光客向けの情報発信等に、生産者団体、市場荷受け、加工業者、研究機関が連携して取組んだ。

II (3) 水産加工・流通構造改善取組支援事業

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
2	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:愛媛県産養殖魚・天然魚、アカモク】 【助成対象経費:協議会、市場調査等旅費、加工】 養殖魚の生産が減少する閑散期の対応が課題となっていることから、県産水産物を高次加工して、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を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とも連携することにより、更なる流通促進を図った。

ウ. 輸出促進プロジェクト (11件)

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	株式会社カネチヨウ	北海道北見市	【対象水産物:ホタテガイ等】【助成対象経費:加工機器】 経済成長により需要が拡大している東南アジア市場へホタテ玉冷製品の輸出を促進するため、トンネルフリーザーを導入し、商品を増産するとともに、東南アジアの食生活に合った調理方法の提案や試食会の開催を行った。
2	北海道漁業協同組合連合会	北海道札幌市	【対象水産物:ニシン、カレイ類、ホッケ等北海道産地魚】【助成対象経費:加工機器】 ニシン・カレイ・ホッケなどの地魚の脂質が低く骨が多いことや、産地の加工業者の減少により、国内消費が鈍化し魚価が低迷していることから、スチーム式蒸煮装置を導入して簡便調理品を製造できる体制を構築し、所得水準が向上し、共働き家庭が多い東南アジア向けの輸出を可能にした。
3	株式会社ヤマナカ	宮城県石巻市	【対象水産物:ホヤ・ホタテ・カキ等】【助成対象経費:加工機器】 ホヤ・ホタテガイ等は、自然環境による生産の増減や輸入規制等により輸出量が低調であることから、輸出先における衛生基準・ニーズに見合った商品を量産するための加工機器を導入し、商品ごとに米国や東南アジア等の新規輸出先国の開拓及び商談を実施した。
4	株式会社津久勝	茨城県神栖市	【対象水産物:サバ等】【助成対象経費:加工機器】 近年漁獲が短期間に集中する傾向が強まっている中で、水揚げ港である銚子・波崎の処理能力(5千トン程度)を超えて漁獲されたサバは、餌料等へ向けられてしまうことから、国内未採用のノルウェー産自動パッキング装置を新設し、処理能力拡大と衛生管理強化により、年々衛生基準が厳しくなっているアフリカ等への輸出拡大を可能にした。
5	株式会社かねきう	茨城県神栖市	【対象水産物:サバ、イワシ、ブリ等】【助成対象経費:加工機器】 盛漁期には1日に5千トン以上水揚げされるサバの付加価値を高めるため、凍結用ラックへの積み込みを機械化することにより衛生管理の強化と生産効率の向上を図り、他国産よりも品質・価格面で優位性のある製品を輸出するとともに、省力化によって捻出した従業員を大型サイズの処理ラインに充当して処理を強化し鮮魚出荷を可能にした。
6	有限会社なかみち水産	千葉県九十九里町	【対象水産物:マイワシ等】【助成対象経費:加工機器】 マイワシ漁獲量が増加傾向にあるものの国内消費は低調で、煮干し・ミリン干し業者が減少し、産地の加工機能が疲弊していることから、加工機器を導入して衛生管理の強化と生産効率の向上を図ることができ、米国・東南アジア等への輸出促進に取り組むことが可能になった。
7	株式会社ふいつしゅいんてりあ	東京都東村山市	【対象水産物:天然及び養殖活魚、鮮魚等】【助成対象経費:市場調査等外国旅費、PR資材、加工機器】 活魚や鮮魚は、アジアで和食料理店が急増し需要が伸びていることから、刺身や冷凍品に加工するための機器を導入して国内から集荷した活魚を鮮魚や刺身等に加工し、航空便により輸出、現地商談会に参加し、加工日当日に東南アジア地域の外食店舗で提供した。
8	全国漁業協同組合連合会	東京都千代田区	【対象水産物:イワシ・天然ブリ等】【助成対象経費:保管、加工、運送】 マイワシやブリ類は、日本各地で資源・漁獲が増大しているものの小規模の産地単独での冷凍原料輸出は困難であることから、複数の産地をとりまとめて冷凍保管を行い、缶詰や端売り用の冷凍原料として東南アジア地域に輸出した。
9	福島鯉株式会社	京都府京都市	【対象水産物:カツオ・マグロ類、サバ類、イワシ類、トビウオ、ムロアジ、サンマ、サワラ】 【助成対象経費:市場調査等外国旅費、コンサルティング、加工機器】 削り節は、和食が認知され出汁需要が増大しているなか、簡易かつ衛生的に出汁がとれる商品ニーズが高まっていることから、手作業が不要となる自動充てん機器を導入して商品を開発し、まずは北米及びアジア地域での商談を強化した。
10	有限会社播磨海洋牧場	兵庫県姫路市	【対象水産物:カキ等】【助成対象経費:加工機器】 カキは、アジアで日本産のニーズが高まっているものの価格競争では諸外国に太刀打ちできないことから、衛生管理による歩留まり向上やカキ剥きコストを削減する加工機器類を導入し、東南アジア地域への輸出拡大を可能にした。
11	秀長水産株式会社	愛媛県宇和島市	【対象水産物:ハマチ・マダイ(養殖・天然)等】【助成対象経費:市場調査等外国旅費、加工機器】 現状では手作業主体で取扱量に限界があることから、ヘディングガッツィングマシンを導入し、養殖ハマチの処理・加工能力を向上させ、切り身や高次加工品(切身と醤油・わさびの深絞り容器入り商品)を製造し、アメリカ市場への輸出拡大の商談を実施した。

II (3) 水産加工・流通構造改善取組支援事業

令和2年度(18件)

ア. 魚種転換プロジェクト(1件)

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	三印三浦水産株式会社	北海道函館市	【対象水産物:サバ、イワシ等】【助成対象経費:加工機器】 近年漁獲量が減少しているイカ類から、函館市や噴火湾沿岸で増加傾向にあるイワシやサバ等の加工に取組み、国内外向けの商品開発及び販売に取組むことで、漁業者や運送業者、冷蔵庫業者の雇用安定化を図った。

イ. 連携プロジェクト(7件)

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	UHP殻付カキ販売協議会	宮城県石巻市	【対象水産物:カキ等】 飲食店中心に好評であった超高压処理をした殻付カキが、新型コロナウイルス感染拡大の影響で商品の流通が滞り、回復に時間がかかることから、新規事業として他業態と連携した「通販」と「輸出」に取り組み、販路開拓及びカキの消費拡大を図った。
2	活魚流通構築推進協議会	東京都千代田区	【対象水産物:ケンサキイカ、シマアジ等天然魚】 【助成対象経費:集出荷機器】 漁業従事者、輸送会社、店舗間で連携を図り、漁獲された魚の付加価値向上及び活魚の流通量拡大のため、長時間の輸送・備蓄を前提とした活魚輸送コンテナを導入し、新たな活魚流通体制を構築するとともに、規格外等の理由で安価に取引される低・未利用魚(カサゴ、ヒメジ等)の活魚輸送や加工品製造にも着手し、消費拡大を図った。
3	四国東南地区水産物協議会	徳島県阿南市	【対象水産物:大型ハモ、小エビ、小魚等の低利用魚】 【助成対象経費:加工経費、加工機器、集出荷機器】 域内で水揚げされる漁獲物を有効活用するため、地域漁業者が結集し効率的な原料集荷体制を構築するとともに、地域水産加工業者と連携しニーズに合わせた加工・販売を行うため、冷蔵庫等の機器類を導入し水産物の流通促進を図った。
4	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:愛媛県産養殖魚・天然魚】 【助成対象経費:連携体制構築費、市場調査等旅費、加工経費、加工機器】 消費が鈍化している養殖マダイやブリについて、旧愛媛県漁業協同組合連合会及び県内の45の旧漁業協同組合が一体となって販売に取り組みむとともに、他産地との差別化のため、高次加工品製造に本格的に着手し消費拡大を図る。また魚食普及活動も兼ねた学校給食への供給を積極的に取り組んだ。
5	西日本地区バリューチェーン流通改善協議会	福岡県福岡市	【対象水産物:サバ、アジ、ブリ等】 【助成対象経費:加工機器、集出荷機器】 仲卸業者買取後の鮮魚出荷立替作業等を効率的且つ効果的な品質管理体制で行うため、鮮魚出荷ラインを整備し品質向上と処理量増加を図るとともに、無店舗カタログ販売や産地の強みを活かした「水産産直」等、多岐にわたる販売戦略にも取組み、付加価値向上や食用向け原料の安定供給を図った。
6	玄界灘共進水産加工事業協議会	福岡県宗像市	【対象水産物:ブリ、シイラ等】 【助成対象経費:市場調査等旅費、プロモーション資材費、保管料、入出庫料、加工経費、加工機器、集出荷機器】 共進水産有限公司とティル・ナ・ノグ株式会社が連携し、地元鐘崎漁港に水揚げされるも低未利用魚として処理される中小型のブリ(ヤズ)や、小型のシイラ等の加工品製造に着手し、付加価値向上による漁業者の収益増大を図った。
7	長崎地域かまぼこバリューチェーン改善協議会	長崎県長崎市	【対象水産物:コノシロ、シイラ、アジ等】 【助成対象経費:加工機器】 国内の冷凍すり身生産安定供給のため、長崎の練り製品業界にかかわる漁業者や加工業者、製造業者、販売業者等で協議会を設立し、仕入情報の共有化や新商品の共同開発等に取り組むとともに、高流速ろ過装置を導入し、練り製品の安定供給・消費拡大を図った。

II (3) 水産加工・流通構造改善取組支援事業

ウ. 輸出促進プロジェクト (10件)

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	株式会社マルニ北海道フーズ	北海道 札幌市	【対象水産物:ホタテガイ、ヒラメ、カレイ等】【助成対象経費:加工機器】 手作業主体のため生産能力が注文数に追いつかず、ISOやMSC認証を受けていないホタテ冷凍貝柱について、選別や計量、包装工程の機械化及び各種認証を取得した製造ラインを構築し、高品質で販売先のニーズに対応した商品の輸出量拡大を図った。
2	小川水産株式会社	北海道 厚岸郡	【対象水産物:ウニ等】【助成対象経費:加工機器】 ウニ加工品の輸出量拡大のため、生産余力のある釧路工場に様々な設備投資や施設改善等を行い、輸向け商品主力工場として整備するとともに、主力商品である「塩水ウニ」製造に欠かせない塩水生成工程を完全自動化することで濃度や衛生面の問題を解消し、安心安全な商品の輸出量拡大を図った。
3	株式会社マルキチ	北海道 網走市	【対象水産物:ホタテガイ等】【助成対象経費:加工経費】 従来の生鮮原料中心のホタテガイ加工に加え、EU向け輸出量の拡大のため、新たに冷凍原料の取扱いに着手することで、安定的な工場の年間稼働及び雇用の促進を図るとともに、生産ラインの整備にも取組み、安定的な生産・販売体制を構築した。
4	株式会社山神	青森県 青森市	【対象水産物:ホタテガイ等】【助成対象経費:加工機器】 EUへ輸出する際に水揚げの時期や港等、輸出までのプロセスが非常に細かく、対応に時間を要することが課題となっているホタテガイについて新しい在庫管理・パレット追跡手法のシステムを構築し、各輸出先国のニーズや審査基準に対応した商品の輸出量拡大を図った。
5	有限会社なみち水産	千葉県 九十九里町	【対象水産物:マイワシ等】【助成対象経費:加工機器】 煮干し・みりん干し加工を維持・存続のため、年々需要が増えている北米や東南アジア向け商品の製造能力や販売を強化するため、冷凍保管コンテナを導入し、製品品質の維持と効率的な生産体制の構築に取組み、輸出量の拡大を図った。
6	金正水産有限公司	千葉県 銚子市	【対象水産物:イワシ、サバ等】【助成対象経費:加工機器】 選別回数及び作業時間を短縮し、魚体損傷を最小限に抑えた高品質のイワシを輸出するため、現状の選別ラインに新たな重量選別機等を導入し、安心安全で高品質な商品の輸出量拡大を図った。
7	株式会社西松	神奈川県 三浦市	【対象水産物:マグロ等】【助成対象経費:加工機器】 個食パック加工した流通小売業でも取り扱い易い安心・安全で長期保存可能なマグロ商品を開発し、既存販売先のタイ、マレーシアに加え、広く海外への販路開拓に取組み、マグロの消費拡大及び売上向上を図った。
8	福島鯉株式会社	京都府 京都市	【対象水産物:カツオ・マグロ類、サバ類、イワシ類、トビウオ、ムロアジ、サンマ、サワラ】【助成対象経費:加工機器】 海外の検疫レギュレーションの厳しい国への削り節商品輸出について、滅菌効果の高いレトルト滅菌工程では色や香りの官能性が著しく劣ることから、製造工程を従来の蒸煮工程に戻し商品の高品質化を図るとともに、洗浄が可能な乾燥機を導入し、安心安全な削り節商品の輸出量拡大を図った。
9	不動水産株式会社	広島県 府中市	【対象水産物:マガキ等】【助成対象経費:プロモーション資材、加工経費、加工機器】 近年需要が増加傾向にある少量パックのカキ販売について、新たなシェア確保のためピロー包装機を導入し生産量拡大を図るとともに、高度な衛生環境下で高品質な商品の製造体制である点を訴求した販売展開で輸出量の拡大を図った。
10	イヨスイ株式会社	愛媛県 宇和島市	【対象水産物:ブリ等】【助成対象経費:保管料、入出庫料】 相場が低迷している養殖ブリについて、従来の冷凍品のみならず、活魚や鮮魚販売と組み合わせた新たな販売方法を構築するとともに、近年需要が伸びている中国や韓国向けのチャネル開拓に取り組み輸出量の拡大を図った。

II (3) 水産加工・流通構造改善取組支援事業

令和3年度 (18件)

ア. 魚種転換プロジェクト (9件)

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	北海道漁業協同組合連合会	北海道 札幌市	【対象水産物:イワシ、ニシン等】【助成対象経費:加工機器】 水揚げが近年大幅に減少し、浜値は高騰。生鮮主体で加工用原料としての処理配分が大きく変化しているサンマに代わって、近年増加傾向にあるイワシやニシンを主体に、骨ごと食べられる商品の開発を行うことで、骨が多く脂質が少ない等のデメリットを改善し、国内外のマーケットに拡販を図る。
2	マルスイ冷蔵株式会社	北海道 札幌市	【対象水産物:ヒラメ、ニシン等】【助成対象経費:加工機器】 ホッケを干物として加工販売を続けてきたが、近年漁獲量減少と単価高に見舞われている。食文化の変化に対応し、ヒラメ、マツカワ、ソイ、ニシン等の生食冷凍加工を試験的に実施、評価を受けたことから、生産時間の短縮、人的作業軽減、衛生管理等を目的として機器類を導入し、年間供給体制を構築、取扱数量を伸長させる。
3	株式会社サイトウフーズ	青森県 八戸市	【対象水産物:ホタテガイ等】【助成対象経費:加工機器】 前浜で水揚げされるスルメイカやサバを加工してきたが、年々水揚げが減少し、原魚が高値で推移している。これら魚種については引き続き高付加価値化に取り組む。一方、近年コロナ禍による巣ごもり需要による家庭内消費が増えているが、人員不足等により加工能力が減少し、中国加工が増えているホタテガイに注目、前浜魚種の加工減による加工能力の余剰分を、ホタテ加工に注力することで高付加価値製品の生産体制を構築する。
4	株式会社阿部長商店	宮城県 気仙沼市	【対象水産物:サバ、イワシ等】【助成対象経費:加工機器】 サンマ、アキサケを中心に加工してきたが、水揚げ量は大きく減少している。一方、近年大きな増減もなく比較的安定しているものの小型化が進んでいるサバ、気仙沼港でも水揚げが大きく増加しているが、食品としての利用はわずか(9%)であるイワシについて、油調ラインを導入し、油で揚げ小骨まで食べられる加工をほどこすことで、食品として量販店や生協、外食、中食、学校給食等へ流通させる。
5	水月堂物産株式会社	宮城県 石巻市	【対象水産物:ホタテガイ、ギンザケ等】【助成対象経費:プロモーション資材、加工経費、集荷資材】 ホヤ加工品をベースとして、季節性の強いコウナゴやカキを扱ってきたが、その水揚げは4割以下に低迷している。そこで、新たな魚種として、ホタテガイ、ギンザケ、タコの取り扱いに転換し、消費者、百貨店、量販店で人気が高まっている常温帯商品を開発、売り上げ拡大を図る。
6	株式会社丸愛	神奈川県 横浜市	【対象水産物:マグロ、サザエ等】【助成対象経費:加工機器、集出荷機器】 アサリ漁獲量は15年前と比較し26%と激減。これにより発注量に十分に対応できず価格も高騰。絶対的な漁獲量が多く、価格が高価なマグロ、サザエ、ホタテ等に転換するため、これまでの原料供給ではなく、独自性のある商品の企画、加工商品を開発し、供給する体制を構築する。
7	株式会社西松	神奈川県 三浦市	【対象水産物:サワラ、メカジキ等】【助成対象経費:加工機器】 三崎港においてメバチマグロの漁獲量は減少するとともに、販売の多様化によりブロック販売は需要が減少。少人数や統一規格商品に対応した商品を開発するため、サワラやメカジキなど近年安定した供給量の魚種に転換し、宅食や介護等今後急増するであろう需要に対応する。
8	長崎県漁業協同組合連合会	長崎県 長崎市	【対象水産物:ブリ、ヒラマサ等】【助成対象経費:加工機器】 周辺海域で漁獲されるイカ類を原料とする加工品を中心に生産していたが、漁獲量は半減以下に激減。養殖・天然のブリやヒラマサ等の大型魚へ転換し始めているが、チルド商品での出荷で量販店からの要望に応えるためには、加工工程における時間当たりの作業効率を向上させる必要がある。
9	株式会社ヤマス	長崎県 長崎市	【対象水産物:マダイ、サワラ等】【助成対象経費:加工機器】 長崎魚市場の水揚げ激減により仲卸業者として経営改善を求められる中、加工部門では、新型コロナウイルス感染症の影響により外食店やホテル等の売り上げが激減し、これまでの業務用途向きに製造していたアマダイのフィレ等一次加工製品中心の加工形態から、量販店等が求めるマダイ、サワラ、ヤリイカといった大衆的な原料を利用した高次加工品の製造に対応するため、高機能な急速冷凍機を導入し、解凍時にドリップの出ない冷凍加工品の製造に取り組む。

II (3) 水産加工・流通構造改善取組支援事業

イ. 連携プロジェクト (8件)

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	釜石水産物流通促進協議会	岩手県 釜石市	【対象水産物:養殖マダイ】【助成対象経費:連携体制構築費、コンサルティング経費、プロモーション資材、保管料等】 2016年の熊本地震の被害を受けた熊本県海水養殖漁協が養殖するマダイについて、「安定的な数量確保」と「加工技術」と「安定的な販売(販路)」を確保するため、幅広いネットワークを有している(株)いずみと連携体制を構築し、消費者ニーズに沿った炙り、ワンフローズン加工を行うことで、高鮮度及び付加価値の高い商品を首都圏スーパーなどに展開する。
2	Ocean to Table Council	東京都 千代田区	【対象水産物:スズキ等】【助成対象経費:集出荷機器】 伝統江戸前漁業の成長産業化を目指すことを目的として組織したバリューチェーン改善促進事業(水産庁補助事業)の協議会の取組に必要な機器として、構成員である海光物産がスズキ等の鮮度保持のための高機能冷凍機を導入し、同協議会と連携した増産体制を図り、確実な消費につなげる体制を構築。
3	食育型販路開拓連携プロジェクト協議会	富山県 魚津市	【対象水産物:ブリ(フクラギ)等】【助成対象経費:連携体制構築費、市場調査等旅費、コンサルティング経費、プロモーション資材費、加工機器】 海洋環境の変化や労働環境の見直し等により、ブリ(フクラギ)の原料確保が従来よりも難しくなったことに加え、販売においてもコスト削減を求められていることから、魚津漁協、石川中央魚市、丸幸水産が連携し、高品質な原料の広域集荷、機器導入による生産性向上及びコスト削減を図るとともに、販路についても、地産地消・食育の観点も加えた学校給食需要の開拓に取組み、消費拡大を図る。
4	福井水産物流通促進協議会	福井県 福井市	【対象水産物:トビウオ、シイラ等】【助成対象経費:加工機器】 定置網や底引き網漁業が主要な福井県の水産業は、大量水揚げ時に値崩れを起こし、漁獲量に漁労所得が反映されにくいことから、新たな販路開拓のため加工業に着手し、学校給食への納品に取組んでいるものの、手作業主体の生産体制であること、職人の熟練度により骨の残存や品質に差が生じていることから、福井漁連が福井県給食組合、日本食研と連携し、新たに加工機器を導入、福井県産水産物の消費拡大を図る。
5	浜っ粉協議会	島根県 浜田市	【対象水産物:ノドグロ、アジ、レンコダイ等】【助成対象経費:市場調査等旅費、コンサルティング経費、プロモーション資材、加工経費、運送経費】 水揚げ量減少等による地方漁業及び関連企業の衰退を原材料の面から見直し、加工業にて廃棄しているアラや未利用魚の有効活用を目指し、多様な異業種企業や機関が知恵を出し合っているチームである。本年度は協議会の主要活動である「水産加工残渣・未利用魚・利用価値の低い魚を高温乾燥・粉碎した、天然素材の魚パウダー」の実現可能性について検証を行う。
6	広島未利用魚新商品開発協議会	広島県 広島市	【対象水産物:ハモ、エイ等】【助成対象経費:市場調査等旅費、プロモーション資材費】 中央卸売市場の鮮魚取扱量が減少していることから、広島魚市場が松浦水産や東洋高圧㈱と連携し、加工機能のさらなる拡充等をベースに、取扱量拡大を図るとともに、頭や中骨等の未利用部位やハモやエイ等の低利用魚を原料とした新商品開発等、瀬戸内資源の有効活用に取組み、流通量拡大・地域経済の活性化を図る。
7	徳島県南部水産物流通改善協議会	徳島県 阿南市	【対象水産物:イカ、サワラ等】【助成対象経費:市場調査等旅費、加工経費、加工機器、集出荷機器】 ロットがまとまらない等の理由で安価に取引されるイカ類やサワラ等について、これまでの鮮魚出荷のみの販売体制を見直し、新たに加工事業に着手。地元の高次加工業者や首都圏の百貨店で直営店舗を有する老舗総菜業者と連携し総菜商品に対応することで、低利用魚の消費拡大を図る。
8	勝連生もずくブランド化協議会	沖縄県 うるま市	【対象水産物:モズク等】【助成対象経費:連携体制構築費、プロモーション資材、加工機器、集出荷機器】 生産量の変動が激しく安定化を求められるモズク養殖について、塩蔵に向かない成長途中のモズクの商品化(早摘み生モズク)により、新たな需要を発掘するため、勝連漁協とマルイチ産商が連携体制を構築し、弱みである加工施設の拡充及び連携による合理的な流通経路の確保、モズク生産意欲の向上及び加工施設を通年稼働することでの雇用効果や、資材仕入れ・輸送等の地域活性化を目指す。

ウ. 輸出促進プロジェクト (1件)

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	愛媛県漁業協同組合遊子支所	愛媛県 宇和島市	【対象水産物:マダイ等】【助成対象経費:加工機器】 当地区最重要魚種である養殖マダイは、現在の国内市場の販売では少ないパイを安売り合戦しており、大きな成長が見込めず産地に利益を還元できない状況にある。ただ、海外への輸出は輸送コストなど小ロットでは採算が合わないため、より大きな注文に迅速に対応することが求められている。本事業で、新型の水圧式ウロコ取り機を導入し、処理能力を向上、徹底した管理によりウロコが完全除去された高品質なマダイの輸出拡大を図る。

II (3) 水産加工・流通構造改善取組支援事業

令和4年度 (10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	北海道漁業協同組合連合会	北海道札幌市	【対象水産物:カレイ、ニシン等】【助成対象経費:加工機器】 北海道内のアキサケの水揚量は減少傾向で価格高騰していることから、アキサケに替わる加工原料として、近年安定的に水揚げが見込める黒ガレイやニシン等を用い環境に配慮し国内外マーケットの需要に対応した新商品開発、北海道内漁業者や関係業者の所得向上を目指す。
2	山徳平塚水産株式会社	宮城県石巻市	【対象水産物:イワシ、カツオ、チダイ、養殖ギンザケ等】 【助成対象経費:市場調査等旅費、コンサルティング経費、プロモーション資材費、加工機器、その他経費】 今までサンマをメインに加工品の製造販売を行っていたが、近年の水揚げ不漁等で原料確保が困難になったことから、サンマの代替品としてイワシ・カツオを原料とした新商品の本格販売を目指すと共に、近年安定的に原料確保が見込めるチダイ、養殖ギンザケ等の新商品の開発にも取組む。
3	有限会社なかみち水産	千葉県九十九里町	【対象水産物:マイワシ等】【助成対象経費:加工機器】 今までカタクチイワシをメインに煮干し・みりん干し加工品の製造販売を行っていたが、近年の水揚げ不漁等で原料確保が困難になり、新たな加工用原料の調達が必要になったことから、地元片貝港で原料が回復傾向にあるマイワシを原料とした煮干し商品の本格的な製造販売に取組む。
4	協同水産流通株式会社	千葉県船橋市	【対象水産物:アジ、マダラ等】【助成対象経費:市場調査等旅費、コンサルティング経費、加工機器】 今まで国産スルメイカや国産シロサケを中心に生協用コンシューマーパック製品の製造販売を行っていたが、近年の水揚げ減少により安定的な原料確保が難しいことから、近年資源回復傾向にあるマアジやマダラを原料として使用するとともに、低利用部位の有効活用を図るため、ハンバーグや冷凍ミールキット等を製造し、資源の有効活用及び販路拡大を図る。

イ. 連携プロジェクト (6件)

	実施者名	所在地	プロジェクト概要
1	苫小牧水産物加工品連携協議会	北海道苫小牧市	【対象水産物:ホッケ、カレイ等】【助成対象経費:加工機器】 近年大量水揚げ時の暴落を防ぐため、価格対策として冷凍事業を進めているが、サイズ選別等が手作業主体であること、販売方法が原料販売のため流通量が伸び悩んでいる。そこで、苫小牧で水揚げされた水産物を組合が買取り及び保管、卸売業者が商品開発及び原料の割り振りを行う、地域水産加工業者が商品の製造を行う等連携し、大量水揚げ時等で暴落するカレイ類等の新商品を開発し学校給食等への販売に取組む。
2	気仙沼カツオ普及推進協議会	宮城県気仙沼市	【対象水産物:カツオ等】【助成対象経費:保管料、入出庫料、加工経費、運送経費】 気仙沼市の主要魚種であるカツオの通年販売及び流通量拡大を図るため、MELやMSC認証等を取得している漁業者・加工業者・販売店等が連携し、環境に配慮した商品開発や普及推進に取組む。
3	浜っ粉協議会	島根県浜田市	【対象水産物:ノドグロ、アジ、レンコダイ等】 【助成対象経費:連携体制構築費、市場調査等旅費、コンサルティング経費、プロモーション資材費、加工経費、加工機器】 近年資源の枯渇や鮮魚主体の流通の影響で水産加工品の原料調達が困難になっており、地域水産加工業の新たな付加価値創造が課題となっている。そこで、加工時に生じる残渣や水揚げされるも少量多品種のため低利用となっている魚の有効利用のため、各構成員と連携し魚パウダーの本格的な販売に着手。加工食品の副材料のみならず、飲食店や一般消費者向け商品としての販売にも取組む。
4	広島未利用魚新商品開発協議会	広島県広島市	【対象水産物:ハモ、エイ等】【助成対象経費:市場調査等旅費、プロモーション資材費】 今のライフスタイルに合った商品開発に取組み、消費量拡大を図るとともに、頭や中骨等の未利用部位やハモやエイ等の低利用魚を原料とした新商品開発等、瀬戸内資源の有効活用に取組み、流通量拡大・地域経済の活性化を図る。
5	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:愛媛県産養殖魚、天然魚等】【助成対象経費:連携体制構築費、市場調査商談等旅費、加工機器】 量販店や外食チェーン等への販路拡大に比べ、学校給食への供給は受動的で波があり不安定だったことから、全国の学校給食に販売網を有している企業を新たに構成員として迎えるとともに、機器導入により学校給食食材に求められている高品質な製品の製造体制を構築する。
6	長崎低未利用魚加工推進協議会	長崎県長崎市	【対象水産物:ブリ、ワラサ、シイラ等】【助成対象経費:加工機器】 長崎魚市場で例年3月下旬から4月に水揚げされる春ブリは脂が少ない等の理由で買い手がつきにくく、低未利用の状態であったことから、従前より有効利用のためフィレ加工を行っていたものの、作業員の高齢化や後継者不足等により生産量が頭打ちで販路開拓も対応が難しいことから、新たに加工機器を導入し、低未利用魚の加工生産体制を整備し販路拡大を図る。

II (3) 水産加工・流通構造改善取組支援事業

令和5年度 (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】【助成対象経費: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】【助成対象経費: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	株式会社かかねきう	茨城県神栖市	【対象水産物:マイワシ】【助成対象経費: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】【助成対象経費: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】【助成対象経費: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】【助成対象経費: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】【助成対象経費: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】【助成対象経費: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。

Ⅲ. 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、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。

毎年東京日比谷公園で開催してきましたが、令和2年度と3年度は新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、リアル開催を見送り、スピンオフイベントとして、WEBサイト上でプライドフィッシュや地魚を使った丼ぶり商品の販売と投票を行う「おうちでFish 1 グランプリ」を開催しました。同グランプリ内では水産や食育等に関する著名人や生産者等によるPR オンライン配信や水産高校生や復興・水産政策等の取組紹介、ダウンロードコンテンツ等を設け、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ながらPRしました。

令和4年度は3年ぶりに日比谷公園でリアル開催し、プライドフィッシュ料理と国産水産物加工品の2のコンテストを主軸とし、続く令和5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とし、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ました。

タイトル	実施日	開催場所	来場者数(約)
第6回Fish-1 グランプリ	平成30年11月25日	日比谷公園 にれの木広場	*6万人
第7回Fish-1 グランプリ	令和元年11月17日	日比谷公園 にれの木広場	**6.5万人
おうちでFish-1 グランプリ	令和3年1月22日 ～2月26日	Fish-1グランプリWEBサイト及び産直通販サイト「JFおさかなマルシェ ギョギョいち」特設ページ内	233万人
第2回おうちで Fish-1グランプリ	令和3年11月1日 ～11月30日	Fish-1グランプリWEBサイト及び産直通販サイト「JFおさかなマルシェ ギョギョいち」特設ページ内	237万人
第8回Fish-1 グランプリ	令和4年11月27日	日比谷公園 にれの木広場	2万人
第9回Fish-1 グランプリ	令和6年1月21日	池袋西口公園野外劇場 グローバルリングシアター	1万5千人

*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2019」と合わせた来場者数



<https://www.pride-fish.jp>

Ⅲ (1) 新商品展示・発表会開催

平成30年度 第6回Fish-1グランプリ

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		銚子つりきんめ煮炙り 丼 (千葉のつりきんめ)	銚子市漁業協同 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		京鯖の棒寿司 (京鯖)	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 (さぬきさつまライス 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」、セーイカ、沖縄モズ ク、沖縄海ぶどう	沖縄県漁業協同 組合連合会		

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"> ・「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 ・クジラってどんな生き物? PR ・知って応援しよう! 福島の漁業PR ・マリン・エコラベル・ジャパンPR
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"> ・地元特産のエゾイシカゲ貝を使った地域活性化の取組紹介 ・低利用のアユを使った商品開発の紹介 ・地元特産のウルメイワシを使った商品開発の紹介 ・地元特産のキビナゴを使った商品開発の紹介
復興応援ブー ス	福島県漁業協同組合連合会	<ul style="list-style-type: none"> ・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"> ・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 ・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 ・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
タッチプール	江戸前漁師を元気にする会	<ul style="list-style-type: none"> ・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

Ⅲ（１）新商品展示・発表会開催

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



その他

Fish-1グランプリ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。

Ⅲ (1) 新商品展示・発表会開催

平成31年度 第7回Fish-1グランプリ

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	 庄内浜産 おさしみ鮭とイクラ漬 け丼 (庄内浜の秋サケ)	山形県漁業協同 組合	 食べる磯焼け対 策!! そう介のメンチカ ツ	有限会社丸徳水産	
準グランプリ	 ふくいサーモンユッケ 丼 (ふくいサーモン)	大島漁業協同組 合 (福井県漁業協 同組合連合会)	 三陸産塩ダレ鱈ガ ツ	株式会社石巻フーズ	
全国水産卸 協会会長賞	 岡山若のりとヒラの旨 辛天井 (ひら、ほんに良い味岡山海 苔)	岡山県漁業協同 組合連合会	 えび姿	株式会社えびせんべ いの里	
大日本水産 会会長賞	 サクサク揚しらすそば 富士山盛り (静岡のしらす)	田子の浦漁業協 同組合 (静岡県漁業協 同組合連合会)	 鯖燻アヒージョ ーパスター	有限会社アルガマ リーナ	
全国漁業協 同組合連合 会会長賞	 日南の郷土料理 イセエビの「ずし」 (炊き込みご飯) (宮崎イセエビ)	宮崎県漁業協同 組合連合会 (南郷漁業協同 組合 港の駅め いつ)	 さんまとじゃがの トマトソース煮	有川町漁業協同組合	
審査員特別 賞	 ハタハタの蒲焼丼 (秋田ハタハタ)	秋田県漁業協同 組合			

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"> ・「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 ・クジラってどんな生き物? PR ・知って応援しよう! 福島の漁業PR
マリン・エコラベル・ジャパンPRブース	マリン・エコラベル・ジャパン協議会	<ul style="list-style-type: none"> ・マリン・エコラベルや認証制度、取組事例の紹介
水産・海洋高等学校 ブース	福島県立いわき海星高等学校 兵庫県立香住高等学校 長崎県立長崎鶴洋高等学校	<ul style="list-style-type: none"> ・地元水揚のサンマと郷土料理をベースにした商品開発の紹介 ・地元企業や団体と連携した商品開発の紹介 ・地元水揚のコロダイを使った商品開発の紹介
復興応援ブース	福島県漁業協同組合連合会	<ul style="list-style-type: none"> ・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	全国女性連 全国漁青連	<ul style="list-style-type: none"> ・全国女性連による料理と加工品の販売 ・全国漁青連による「貝の3点盛り」の販売
タッチプール	江戸前漁師を元気にする会	<ul style="list-style-type: none"> ・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

Ⅲ（１）新商品展示・発表会開催

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組発表	福島県立いわき海星高等学校 兵庫県立香住高等学校 長崎県立長崎鶴洋高等学校	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年度最優秀賞と2018年度努力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） 野原猛（金子産業株式会社）	マリン・エコラベル・ジャパンの紹介と認証を取得した金子産業株式会社の取組紹介
おさかな落語	瀧川鯉斗（噺家）	瀧川鯉斗師匠によるお魚にまつわる落語を披露



その他

Fish-1グランプリの告知と出場者の募集

イベント名	実施日	実施場所	来場者数	内容
第21回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー	2019年8月21日（水） ～23日（金）	東京ビッグサイト	33,572人	・ Fish-1グランプリ開催告知 ・ Fish-1グランプリ国産魚ファストフィッシュ商品コンテスト出場団体募集
市民感謝 消費拡大フェア2019	2019年9月15日（日）	札幌市中央卸売市場	約30,000人	・ Fish-1グランプリ開催告知 ・ 受賞作品のパネル展示、歴代受賞レシピの配布 ・ 受賞商品の試食配布
市場まつり	2019年10月27日（日）	静岡市中央卸売市場	約8,000人	

Ⅲ（１）新商品展示・発表会開催

令和2年度 おうちでFish-1グランプリ

ア. プライドフィッシュや地魚を使った丼ぶり商品のお取り寄せと人気投票

商品名（プライドフィッシュ名）	団体名	商品名（プライドフィッシュ名）	団体名
 青森県産天然本マグロ漬 け丼	青森県漁業協同組合連 合会 株式会社あおもり海山	 庄内浜産 おさしみ鮭とイクラ漬 け丼 (庄内浜の秋サケ)	山形県漁業協同組合 (人気投票1位)
 富山碗セット (富山湾のフクラギ、富山湾の ホタルイカ、富山湾のシロエ ビ)	富山県漁業協同組合連 合会 有限会社カネツル砂子 商店 (人気投票3位)	 ふくいサーモンユッケ 丼 (ふくいサーモン)	福井県漁業協同組合連 合会 大島漁業協同組合
 銚子つりきんめ煮炙り丼 (千葉のつりきんめ)	千葉県漁業協同組合連 合会 銚子市漁業協同組合	 兵庫県産生しらす丼 (淡路島の生しらす)	兵庫県漁業協同組合連 合会
 岡山海苔と穴子茶漬 (本に良い味岡山海苔、岡山の アナゴ)	岡山県漁業協同組合連 合会	 讃岐さーもん漬け丼 (讃岐さーもん)	香川県漁業協同組合連 合会 株式会社安岐水産
 宇和島鯛めし丼 (愛育フィッシュ愛鯛)	愛媛県漁業協同組合連 合会 (人気投票2位)	 プリあつめし丼	大分県漁業協同組合 株式会社やまろ渡邊
 大隅産うなぎ蒲焼丼	大隅地区養まん漁業協 同組合		



左上：産地生産者等によるPR動画
上：さかなクンによる試食PR動画
左：著名人による試食PRライブ配信

Ⅲ（１）新商品展示・発表会開催

イ. 各種PRコンテンツ

コンテンツ名	出展者等	出展内容
産地・商品PR動画	株式会社あおり海山（青森県） 山形県漁業協同組合 富山県漁業協同組合連合会 大島漁業協同組合連合会（福井県） 千葉県漁業協同組合連合会 兵庫県漁業協同組合連合会 岡山県漁業協同組合連合会 株式会社安岐水産（香川県） 愛媛県漁業協同組合連合会 株式会社やまろ渡邊（大分県） 大隅地区養まん漁業協同組合（鹿児島県）	・それぞれの産地や商品についての特長や魅力を訴求する動画を作成し、商品ページ等に掲載。
さかなクンによる試食PR動画	さかなクン ABCクッキング会員	・さかなクンとABCクッキングスタジオ会員がそれぞれの商品を試食し、そのおいしさのPRや原料の水産物について解説し、魅力を紹介。
著名人による試食PRライブ配信	ずん（飯尾和樹、やす） 桜稲垣早希 大野泰広 富山県漁業協同組合連合会 大島漁業協同組合（福井県） 兵庫県漁業協同組合連合会 株式会社やまろ渡邊（大分県）	・出演者がそれぞれの商品を試食し、そのおいしさや魅力をPR。 ・産地生産者とリモートで繋ぎ、出演者とトーク。
プライドフィッシュプロジェクト企画委員会と第7回Fish-1グランプリ審査委員試食コメント	服部幸應氏 中嶋貞治氏 中澤さかな氏 金井美稚子氏 上田勝彦氏	・各委員がそれぞれの商品を試食し、そのコメントをWEBサイト上に掲載。
マリン・エコラベル・ジャパン取組紹介	一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会	・マリン・エコラベル・ジャパンの取り組みをイラストや動画を使って紹介。
水産・海洋高校生の取組紹介	大日本水産会（外部リンク）	・全国各地の水産・海洋高校生たちが、地元企業や自治体等とコラボレーションして開発したオリジナルレシピをご紹介します。
漁業とSDGs	全国漁業協同組合連合会広報他	・各JFグループが実践しているSDGsの取り組みを紹介。
おさかな折り紙	ダウンロードコンテンツ 	・折り紙作家西田良子先生監修の折り紙（イワシ・イカ・焼き網）をダウンロード・プリンター出力することで体験できる。
おさかなぬり絵	ダウンロードコンテンツ 	・さかなクンがデザインしたぬり絵をダウンロード・プリンター出力することで体験できる。
おさかなクイズ	—	・出展商品の県や原料の水産物についてのクイズを掲載。

Ⅲ (1) 新商品展示・発表会開催

令和3年度 第2回おうちでFish-1グランプリ

ア. コンテスト結果

順位	魚が主役！丼ぶり・炊き込みご飯コンテスト (プライドフィッシュ名)	団体名	順位	魚が主役！おかず・おつまみコンテスト (プライドフィッシュ名)	団体名
グランプリ	 鯛のごまだれ漬け丼	株式会社やまろ渡邊 大分県漁業協同組合	グランプリ	 イカのオイル漬 けネギ塩風味・レモン風味 (呼子のイカ)	佐賀玄海漁業協同組合
準グランプリ	 “幻の高級魚” おわせマハタ丼 (三重の養殖マハタ)	割烹田舎 三重県漁業協同組合 連合会	準グランプリ	 浜ほたるの刺身用 (浜坂産ホタルイカ 「浜ほたる」)	兵庫県漁業協同組合 連合会
3位	 枕崎産かつお 漬け丼 (かごしま一本釣りかつお)	枕崎市漁業協同組合	3位	 みやぎサーモン スモーク (みやぎサーモン)	宮城県漁業協同組合
その他 出品 商品	銚子つりきんめ煮炙り丼 (千葉のつりきんめ) 静岡県産 生しらす丼 (静岡のしらす) 明石産 鯛めし 牡蠣丼 (岡山かき・ほんに良い 味岡山海苔) 瀬戸内海産 鱧飯 赤ニシ貝炊き込みご飯 沖縄県産 まぐろ丼 ※計10商品、順不同	千葉県漁業協同組合 連合会 静岡県漁業協同組合 連合会 兵庫県漁業協同組合 連合会 岡山県漁業協同組合 連合会 広島県漁業協同組合 連合会 香川県漁業協同組合 連合会 株式会社Japan Seafood Table 新生水産株式会社	その他 出品 商品	八戸前沖しめさば ホタルイカ沖漬け (福井のホタルイカ) ※計5商品、順不同	ぜんぎょれん八 戸食品株式会社 福井県漁業協同 組合連合会



左上：産地生産者等によるPR動画
 上：ウエカツオンライン料理教室
 左：さかなクンによる試食PR動画

Ⅲ（１）新商品展示・発表会開催

イ. 各種PRコンテンツ

コンテンツ名	出展者等	出展内容
産地・商品PR動画	千葉県漁業協同組合連合会 静岡県漁業協同組合連合会 割烹田舎（三重県） 兵庫県漁業協同組合連合会 岡山県漁業協同組合連合会 広島県漁業協同組合連合会 株式会社Japan Seafood Table（香川県） 株式会社やまろ渡邊（大分県） 枕崎市漁業協同組合（鹿児島県） 新生水産株式会社（千葉県） ぜんぎょれん八戸食品株式会社（青森県） 宮城県漁業協同組合 福井県漁業協同組合連合会 佐賀玄海漁業協同組合	・それぞれの産地や商品についての特長や魅力を訴求する動画を作成し、商品ページ等に掲載。
さかなクン試食PR動画	さかなクン	・さかなクンがそれぞれの商品を試食し、そのおいしさと食材の水産物の魅力を紹介しPR。
ウエカツ流おうちでプライドフィッシュ料理教室～オンライン～	上田勝彦	・プライドフィッシュ企画委員でもある上田勝彦氏による、プライドフィッシュを使ったオンライン料理教室を開催。 ・21組47名が参加し、オンデマンドでも配信。
マリン・エコラベル・ジャパン取組紹介	一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会	・マリン・エコラベル・ジャパンの取り組みをイラストや動画を使って紹介。
水産・海洋高校生の取組紹介	大日本水産会（外部リンク）	・全国各地の水産・海洋高校生たちが、地元企業や自治体等とコラボレーションして開発したオリジナルレシピをご紹介します。
漁業とSDGs	全国漁業協同組合連合会広報他	・各JFグループが実践しているSDGsの取り組みを紹介。
おさかな折り紙	ダウンロードコンテンツ 	・折り紙作家西田良子先生監修の折り紙（イワシ・イカ・タイ・トビウオ・焼き網）をダウンロード・プリンター出力することで体験できる。
おさかなぬり絵	ダウンロードコンテンツ 	・さかなクンがデザインしたぬり絵と、プライドフィッシュのぬり絵4種をダウンロード・プリンター出力することで体験できる。
おさかな漢字クイズ	－	・出品商品の水産物にまつわる漢字クイズを掲載。

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

イベント名	実施日	場所	参加者	内容
食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.	令和3年10月29日、30日	六本木ヒルズ「ヒルズアリーナ」	一般消費者3,500名	農林漁業者・食品事業者と消費者が出逢い、収穫の秋をいっしょに楽しみながら、日本の食がかかえる課題や目指す未来について、ともに考えるきっかけとなることを目的とするイベントに「『さかな』をもっと知ろう！」をテーマとしたブースを出展した。ポスター、動画等の展示物や配布物を通して、来場者へ国産魚の魅力を実感した。



Ⅲ（１）新商品展示・発表会開催

令和4年度 第8回Fish-1グランプリ

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		国産水産物加工品コンテスト	
	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 	庄内浜の天然プライド鰯 (庄内浜の秋サケ、庄内おぼこサワラ、紅えび、酒田船凍イカ、庄内浜寒平目)	山形県漁業協同組合	 銚子つきんめ煮 炙りの炊込みご飯	千葉県漁業協同組合連合会
準グランプリ 	ハモカツ丼 (兵庫 瀬戸内の鱧)	兵庫県漁業協同組合連合会	 海恋コロッケ (揚げかまぼこ)	秋田県漁業協同組合
大日本水産会 会長賞 	京鯖3種盛りアカモクを添えて (京鯖)	京都府漁業協同組合	 ぶりまる (ハンバーグ)	長崎県漁業協同組合連合会
全国水産卸協会 会長賞 	佐賀海苔チーズケーキ (佐賀海苔®有明海一番)	佐賀県有明海漁業協同組合	 すじ青のり入りかき揚げ (そば)	徳島県漁業協同組合連合会
全国漁業協同組合連合会 会長賞 	勝浦釣り寒マカジキのネギマ丼 (房総沖のマカジキ)	勝浦漁業協同組合女性部 新勝浦市漁業協同組合女性部	 プエンマンのかつおぼっと (ジャーキー)	枕崎市漁業協同組合
審査員特別賞 	金沢発甘エビシソワーズ (いしかわの甘えび)	石川県漁業協同組合		

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"> ・さかなの日取組紹介 ・さかなの日出前授業 <ul style="list-style-type: none"> ・海光物産株式会社：「ずっとおいしいさかなを食べ続けていけるように、今漁師が皆さんと一緒に考えること」 ・キューピー株式会社：「野菜と魚の料理」＝「やさかな」レシピの提案で食卓にもっと魚を ・一般財団法人ベターホーム協会：「模型を活用した魚の捌き方体験やクイズを通して魚・魚食への理解等を深めてもらう」 ・公益社団法人日本栄養士会：「魚の栄養について」
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「ヒラメとメヒカリの唐揚げセット」の販売
地魚PRブース	全国漁青連	・全国漁青連による「貝の3点盛り」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
JF全漁連ブース	全国漁業協同組合連合会	<ul style="list-style-type: none"> ・シーフード料理コンクール受賞料理をアレンジした「ガツンとギョ料理セット」の販売 ・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

Ⅲ（１）新商品展示・発表会開催

ウ. ステージイベント

ステージ名	出演者	出演内容
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と馬淵Dr.の トークショー&ミニライブ	馬淵知子（Fish-1グランプリ審査委員・医師） 岩立沙穂・篠崎彩奈・谷口めぐ・ 清水麻璃亜・橋本陽菜・ 福岡聖菜（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淵医師によるお魚と健康に関するトークイベント
「さかなの日」 キックオフイベント	さかなクン 神谷崇（水産庁長官） 五十嵐麻衣子（水産庁加工流通課長） 大濱喬王・他（くら寿司株式会社）	・「さかなの日」アンバサダー任命式 ・「さかなの日」トークイベント ・「さかなの日」賛同メンバー（くら寿司）による取組紹介
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



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

イベント名	実施日	場所	参加者	内容
食から日本を考える。 NIPPON FOOD SHIFT FES.	令和4年度 10月29日-30日	六本木ヒルズ「ヒルズアリーナ」	一般消費者 5,155名	「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った。



Ⅲ（１）新商品展示・発表会開催

令和5年度 第9回Fish-1ランプリ

ア. コンテスト結果

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「泉州真穴子の天井」
準グランプリ		戸倉SeaBoys (JFみやぎ) 「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		JF三重漁連・割烹田舎・尾鷲市・尾鷲市海面養殖振興協議会 「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.～」

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"> ・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、キューピー株式会社、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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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

Ⅲ（１）新商品展示・発表会開催

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と馬淵Dr.のトークショー&ミニライブ	馬淵知子（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・布袋桃糰・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淵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

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)



Ⅲ（２）小売・外食事業者向け研修会等開催

（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、低利用魚や漁業・市場といった水産物に関する様々な知識や保存、料理法等の取扱方法を伝え、事業者の水産物利用を促進させることで消費者の魚食ニーズを積極的に広げ、国産水産物の消費拡大や魚食普及に繋げるための広域的な研修会等を開催しました。また、消費者向けの食育情報資料を作成・発信することで、消費者の興味関心を広げる取り組みを行いました。

事例１ 水産女子が描く水産業界 水産女子の元気セミナー

水産庁公認「水産女子」のメンバーを講師に迎え、女性ならではの視点による取組について講演しました。

未活用魚に付加価値をつけて高値で販売した実績や、昨今のサバブームの経緯、女性目線で開発されたサバの加工商品の紹介、魚食普及の取組について説明した後、講師が開発した薬膳スープや煮付の試食を行いました。

受講者からは、「女性のアイデア、実行力は具体的に無駄がないと改めて実感した」「今回のセミナーは実働している方々の体験に基づく話なのでとてもリアリティーがあり女性の視点が勉強になった」との意見や、「他の水産女子の活動もぜひ知りたい」との声がありました。また、受講者が水産女子メンバーに申し込んだとの報告がありました。



セミナーの様子

事例２ アニサキスを中心とした食中毒対応セミナー

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。



質疑応答の様子

〈平成30年度〉

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	東京都	外食事業者等 11名	国産水産物の目利き、養殖水産物について
アニサキスを中心とした食中毒対応セミナー	7月18日	東京都	水産物流通事業者等 177名	アニサキスに関する最新の研究、情報共有
アニサキスと上手に付き合う研修会	9月20日	宮崎県	水産物流通事業者等 65名	アニサキスに関する最新の研究、情報共有
石川のさかな研修会	10月16日	石川県	小売事業者、外食事業者等 16名	地魚、未活用魚の利用促進
目から鱗のおさかな研修会	10月25日	神奈川県	外食事業者等 38名	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
おおすみさかなの研修会	11月13日	鹿児島県	外食事業者等 24名	地魚、未活用魚の利用促進
大阪もんのさかな研修会	2月13日	大阪府	流通、小売、外食事業者 24名	地魚、未活用魚の利用促進

Ⅲ（２）小売・外食事業者向け研修会等開催



飲食店 魚食研修会



おおすみさかなの研修会

〈平成31年度〉

タイトル	実施日	実施場所	参加者	内容
水産関係者を対象とした食の安全・安心に係る研修会	8月27日	新潟県	流通事業者等 19名	アニサキスに関する最新の研究、情報共有
国産養殖トラフグPRイベント	11月6日	大阪府	旅行会社、飲食店 28名	インバウンド向けのツアーを企画する旅行会社へ日本の養殖魚をPR
北陸のさかな研修会	11月26日	石川県	小売、外食、旅館業等 21名	地魚、未活用魚の利用促進
マイクロプラスチックと魚介類：正しい知識でリスクを確認し、魚食文化を守る	12月18日	東京都	流通、小売、量販等 118名	マイクロプラスチックに関する最新の研究

地方都市イベントにて国産水産物の魅力をPR

イベント名	実施日	場所	参加者	内容
消費拡大フェア	9月15日	札幌市中央卸売市場	水産業者、水産関係団体、一般消費者 3万人	①来場者アンケート②Fish-1グランプリ、プライドフィッシュの紹介③ステージイベントにて野菜と魚を一緒に食べる提案④マリンエコラベルのPR⑤北海道産水産物の展示、解説⑥おさかなぬり絵の配布
静岡市場まつり	10月27日	静岡市中央卸売市場	水産業者、水産関係団体、一般消費者 8千人	①来場者アンケート②Fish-1グランプリ、プライドフィッシュの紹介③マリンエコラベルのPR⑤静岡県産水産物の展示、解説⑥おさかなぬり絵の配布
開設55周年記念市場まつり	11月10日	大阪市東部中央卸売市場	水産業者、水産関係団体、一般消費者 3万人	①マリンエコラベルのPR②おさかなぬり絵の配布③地元の魚の説明



マイクロプラスチックと魚介類



プライドフィッシュとFish-1グランプリPR（静岡市）

〈令和2年度〉

タイトル	実施日	実施場所	参加者	内容
いしかわの地魚セミナー	3月23日	オンライン	小売、外食、流通、旅館事業者等 37名	地魚、未活用魚の利用促進



オンライン配信の様子

〈令和3年度〉

タイトル	実施日	実施場所	参加者	内容
水産女子が描く水産業界 水産女子の元気セミナー	11月9日	東京都	小売、漁業、流通、加工業者等 48名	女性ならではの視点による取組の紹介

Ⅲ（２）小売・外食事業者向け研修会等開催

〈令和4年度〉

タイトル	実施日	実施場所	参加者	内容
大阪SFS	4月14日	大阪府	外食産業	水産物とSDGs、水産物販売と地球環境
水産業に元気を！ 水産女子セミナー2022	8月24日	東京都	漁業、流通事業者等 41名	女性ならではの視点による取組の紹介
SFS 親子おさかな学習会	8月25日	東京都	外食産業・一般	「あなたが食べている水産物」
SFS 親子おさかな学習会	8月26日	東京都	外食産業・一般	「海の資源を有効活用」
さかな文化祭	11月26日	神奈川県 スマート ニッチ応 援団	外食産業・食育関係者	「海」を楽しむ方法
Fish-1グランプリ	11月27日	東京都	外食産業・一般	～さかなの日に「海」を楽しもう！～
大阪SFS	2月21日 22日	大阪府	外食産業	小学生に対する情報発信方法
大阪の魚と出汁の文化を知る、 味わう：大阪産水産物の勉強会	3月11日	大阪府	小売・流通・外食事業 者等 47名	出汁や大阪産水産物の魅力を地元で紹介



大阪産水産物の勉強会



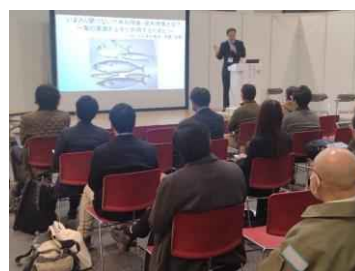
SFS親子おさかな学習会

〈令和5年度〉

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
SFS 親子おさかな学習会	8月24日	東京都	外食産業・一般 200 名	「魚や海を好きになる。 あなたが食べている水産物」
SFS 親子おさかな学習会	8月25日	東京都	外食産業・一般 200 名	「魚や海を好きになる。 海の資源を有効活用」
さかな文化祭	11月4日	神奈川県 スマート ニッチ応 援団	外食産業・一般 200 名	魚食情報の発信
Fish-1グランプリ	1月21日	東京都	外食産業・一般 200 名	魚食情報の発信
大阪シーフードショー	2月21日	東京都	外食産業・一般 32 名	大阪SFS
大阪シーフードショー	2月21日	東京都	外食産業 55名	いまさら聞けない未利用魚？ 資源を有効に利用するには
大阪シーフードショー	2月22日	東京都	外食産業・一般 65 名	大阪SFS



SFS親子おさかな学習会



未利用魚セミナー

Ⅲ（２）小売・外食事業者向け研修会等開催

【平成30年度 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。



【令和4年度「漢字でわかる魚のかんじ」ポスター】

魚食促進を目的としたポスターを作製・配布しました。全国水産物商業協同組合連合会（全国の鮮魚店へ）、全国水産卸協会（水産物流通事業者へ）、都道府県漁連・漁協、都道府県水産課を通して鮮魚店、飲食店、量販店等へ配布しました。旧令和2年度ポスター等とともに、電子ファイル版をセンターHP上で公開しています。



Ⅲ (3) 魚食普及セミナー等開催

(3) 魚食普及セミナー等開催

魚食普及セミナーや魚食普及活動交流会等を開催し、魚食普及推進の担い手となり得る人材や現在活動を行っている者等に対し、これまで蓄積した各種魚食普及活動のノウハウ・資料等を提供することによって、魚食普及推進の担い手を増加・活性化させ、各地の魚食普及活動内容がより効果的に実施できるようにしました。また学校給食関係者等にも同様にセミナーを開催し、ノウハウ・資料等を提供することにより給食で国産水産物の利用促進を図りました。

〈平成30年度〉

魚食普及リーダー向けセミナー

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2-3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

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

実施日	実施場所	参加者	実施内容
7月4日	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	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	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	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

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	水産関係者向け魚食普及活動例
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	妊婦向け魚介類の摂取の必要性和安全性
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	水産関係者向け魚食普及活動例



魚食普及リーダー向けセミナー



学校給食関係者向け講習会



SFS親子おさかな学習会

Ⅲ（３）魚食普及セミナー等開催

〈平成31年度〉

魚食普及リーダー向けセミナー

タイトル	実施日	実施場所	参加者	実施内容
第1回食育・魚食普及セミナー	5月11日	名古屋市	魚食普及推進者、食育関係者 68名	耳石ハンター、魚の健康機能
第2回食育・魚食普及セミナー	6月8日	名古屋市	魚食普及推進者、食育関係者 64名	煮干の解体、耳石ハンター、魚の栄養
魚食普及辞活動事例を学ぶ	6月19日	千葉県漁連	魚食普及推進者 58名	他の魚食普及活動事例、魚の健康機能
魚食普及実施者向けプログラム	7月31日	尾道市	魚食普及推進者、食育関係者 16名	地元の魚を用いた塩焼き、味噌汁体験
魚食普及実施者向けプログラム	8月1日	尾道市	魚食普及推進者、食育関係者 18名	地元のエビと野菜を用いた味噌汁体験
Fish-1グランプリ	11月17日	Fish-1グランプリ	魚食普及推進者、食育関係者 22名	魚の骨、食文化、環境・資源、鮮魚タッチ
第3回食育・魚食普及セミナー	2月8日	名古屋市	魚食普及推進者、食育関係者 70名	耳石ハンター、魚の健康機能
はじめよう さかなで食育	2月14日	石川県漁協	魚食普及推進者、食育関係者 20名	煮干の解体、耳石ハンター、魚の栄養

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

タイトル	実施日	実施場所	参加者	実施内容
魚の流通を学び学校給食献立に役立てる	7月6日	公益財団法人よこはま学校食育財団	学校栄養士・栄養教諭 18名	地産地消・未利用魚活用、資源・環境
児童が食材(魚介類)に興味を持つ方法：鯛とエビとイカを題材に	7月30日	君津市地方教育研究会学校給食会部会	学校栄養士・栄養教諭 31名	タイ、エビ、イカを使った食育事例
子供が喜ぶお魚料理教室	8月2日	埼玉県教育局保健体育課	特別支援学校学校栄養士・栄養教諭・調理員 31名	魚の食育事例、給食向け魚の調理実習
魚介類を用いた料理教室	8月29日	葛飾区上平井小学校	学校栄養士・栄養教諭 47名	給食用魚料理実習
白鮭丸ごと料理講座	11月2日	名古屋学芸大学	学校栄養士・栄養教諭 35名	管理栄養学科学生料理教室

〈令和2年度〉

タイトル	実施日	実施場所	参加者	実施内容
魚食普及活動実施者向けプログラム	9月15日、16日	広島県尾道市役所 (広島県尾道市)	魚食普及推進者・食育関係者 32名	地産地消、農産物との利用方法
愛媛県の鯛を用いた料理教室	11月10日	相愛大学 (大阪府大阪市)	学校栄養士・栄養教諭 76名	郷土料理、鯛のさばき方
魚の基本	2月8日	名古屋調理専門学校 (愛知県名古屋)	学校栄養士 150名	魚の骨など基本事項の確認
調理実習デモンストラーション	1月19日	金城学院大学 (愛知県名古屋市)	学校栄養士・栄養教諭 22名	生徒の前で実施できる訓練

Ⅲ（３）魚食普及セミナー等開催



令和2年度セミナーの様子（尾道市）



令和3年度セミナーの様子

〈令和3年度〉

タイトル	実施日	実施場所	参加者	実施内容
魚食普及活動実施者向けプログラム	11月13日	大阪相愛大学	魚食普及推進者・食育関係者 80名	鯛を一尾丸ごと利用する方法
魚食普及活動実施者向けプログラム	12月9,10,14日	大阪樟蔭女子大学	学校栄養士・栄養教諭 110名	鯛を用いた教室
魚食普及活動実施者向けプログラム	1月18日	金城学院大学(愛知県)	学校栄養士 26名	鯛を用いた教室
学校関係者向け	2月15-18日	全国の学校等	学校栄養士・栄養教諭 41名	鯛とアサリを用いた食育活動

〈令和4年度〉

タイトル	実施日	実施場所	参加者	実施内容
教育者オンラインプログラム	6月20日	大日本水産会	教育（小学校・保育・幼稚園）関係者	海洋酸性化と魚食
東京湾大感謝祭	10月15,16日	東京湾大感謝祭実行委員会	教育（環境・食育等）関係者	東京湾 地産地消
大学生向け「お魚料理教室」	10月18,25日	摂南大学	大学栄養士専攻	ハマチを用いた地産地消
大学生向け「お魚料理教室」	11月12日	相愛大学	大学栄養士専攻	サワラとベニズワイガニを用いた料理
教育者オンラインプログラム	12月12日	全国	教育（小学校・保育・幼稚園）関係者	未利用魚と地魚について
大学生向け実践料理	12月15日	東京海洋大学	教育（小学校・保育・幼稚園）関係者	鮮魚店と未利用魚
Fish-1グランプリ	11月27日	東京	外食産業・一般	～さかなの日に「海」を楽しもう！～
大阪SFS	2月21,22日	大阪	外食産業	小学生に対する情報発信方法



東京湾大感謝祭



セミナーの様子

Ⅲ（３）魚食普及セミナー等開催

〈令和5年度〉

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



学生向け料理教室



栄養士向け料理教室

【新聞掲載】 [令和2年度まで]

『朝日小学生新聞』（発行部数：全国11万部）月一折込の「朝日おかあさん新聞」（平成30,31年度）「朝小かぞくの新聞」（令和2年度）に、読者リポーター（子育て世代の主婦）が参加し読者目線で体験することで、身近に感じることができる記事を掲載しました。

タイトル	掲載号	掲載内容
お魚アレンジで脱マンネリ！	平成31年3月20日号	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。
メリットいっぱいの魚を食べよう	令和元年10月20日号	小学校栄養士の松丸奨先生による記憶力・集中力UP、ヘルシー、美肌効果のある魚食のメリットと、魚が大好きになる簡単レシピを紹介する記事を掲載。
知りたい！フランス料理の簡単「魚レシピ」	令和2年3月20日号	服部栄養専門学校西洋料理首席教授の佐藤月彦先生によるお魚フランス料理の勉強とレシピの紹介、第20回シーフード料理コンクール農林水産大臣賞受賞レシピの紹介。
干物で気軽にお魚料理	令和3年3月20日号	上田勝彦氏による干物を使った簡単にできる様々な調理法を紹介。第21回シーフード料理コンクールのお魚料理チャレンジ部門で農林水産大臣賞を受賞した「ブリチャーシュー」のウエカツ流アレンジレシピを掲載。

Ⅲ（４）魚食に関する学びの場支援



平成31年
3月20日号
表・裏



令和2年3月20日号 表・裏



令和3年3月20日号 表

（４）魚食に関する学びの場支援（令和5年度）

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>

2 さかなクンは漁師さん？編

https://youtu.be/9a1ZZk7J_iM

3 上手にお魚をいただく方法 編

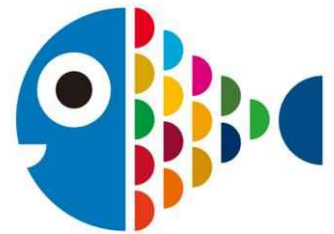
<https://youtu.be/-aS-Ns9LoXc>

(5) さかなの日推進委員会運営

(5) さかなの日推進委員会運営（令和3年度から）

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。



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

・さかなの日推進委員会

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。

・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5年度までに844社がメンバー登録しました。

11月3日には「いいさかなの日」キックオフとして「さかなの日」制定の発表、賛同メンバーの紹介を行うとともに、各メンバーによる取組が開始されました。

・さかなの日公式Webサイト

賛同企業の取り組みを発信するWebサイトを開設しました。

<https://sakananohi.jp>

公式Webサイトの様子



(5) さかなの日推進委員会運営

・さかなの日トライアル（令和3年度）

令和3年度は「さかなの日トライアル」として、賛同企業がフェアやイベント等を試験的に実施しながら、「さかなの日」の賛同企業を募るとともにメディアやSNSを活用して情報を発信しました。

媒体	実施日	実施場所	参加者	内容
ECサイト	令和3年 11月8日 ～28日	WEB	うまいもんどットコム：期間中PV 1,570 豊洲市場ドットコム：期間中PV 3,809	全国の生鮮・加工品を扱うECサイト「うまいもんどットコム」、「豊洲市場ドットコム」に特設ページを設置。また、「豊洲市場ドットコム」による「豊洲きょうつく便」と連携した。
子供向けイベント	令和3年 12月4日	オンライン	1.一般消費者 44人 2.一般消費者 55人 3.一般消費者 60人 4.一般消費者 50人	食育活動を推進する一般社団法人キッズキッチン協会と連携して魚を使ったオンライン料理教室を4回開催
量販店	令和4年 2月19日 ～22日	全国	一般消費者	全国の量販店120店舗においてさかなの日トライアル特設コーナーを設置
飲食店	令和4年 2月19日 ～3月末	全国	一般消費者	全国111店舗においてさかなの日トライアルポスターを掲載

・さかなの日PR

〈令和4年度〉

タイトル	実施日	実施場所	来場者	内容
食から日本を考える。 NIPPON FOOD SHIFT FES.	10月29日 ～30日	六本木ヒルズ ヒルズアリーナ	3,500名	水産庁PRブースにてグッズ配布等実施
第8回Fish-1グランプリ	11月27日	日比谷公園 にれの木広場	20,000名	水産庁PRブースにて出前授業、グッズ配布等実施

〈令和5年度〉

タイトル	実施日	実施場所	来場者	内容
食から日本を考える。 NIPPON FOOD SHIFT FES.	9月23- 24日	丸の内丸ビル マルキューブ	3,500名	水産庁PRブースにてグッズ配布等実施
第9回Fish-1グランプリ	1月21日	池袋西口公園野 外劇場 グローバル リングシアター	10,000名	水産庁PRブースにて出前授業、グッズ配布等実施

V. 今後の展望

本事業の前身である国産水産物流通促進事業（平成25年度～29年度）では、多種多様という特徴を持つ国産水産物が、多様な消費者ニーズに十分対応できていないことから「流通の目詰まり」が起こり、それを解消すべく事業を推進してまいりました。本事業は、それを継承しながら水産加工品の消費拡大を目指すものへとステップアップし、平成30年度から水産加工・流通構造改善促進事業及び魚食普及推進事業として、現地指導や取組支援、魚食普及に関するセミナー・イベント・研修会などを行ってまいりました。

東日本大震災に伴う地震・津波により被災した東北太平洋岸の水産業の復旧・復興、環境変化による主要水産物の水揚げ減少に伴う加工原料不足、新型コロナウイルス感染症拡大による販路の喪失や消費の減少、ウクライナ情勢による原料不足など、全国の水産加工業は社会情勢の変化に伴う新たな課題に日々直面しています。

一方、海外でも健康志向の増進により、魚食や日本の食文化が注目を集めています。日本の全国各地には、伝統に基づいた多種多様な魚食文化や水産加工品があり、地元の優れた水産物を活かした6次産業化や地域活性化など、国産水産物は国内外にアピールできる財産であり、地域の活力源となるポテンシャルに満ちています。

水産加工・流通構造改善促進事業では、新規・先駆取組推進、加工業者連携、輸出促進、魚種転換への取組、魚食普及推進事業では、新商品展示・発表会開催、魚食普及セミナーや学びの場支援、さかなの日推進等を実施することで、新たな水産ビジネスモデルの模索や魚食普及に取り組んでまいりました。

今後も多様化する消費者ニーズをとらえた商品開発、新商品開発、販路の拡大、経営体質強化など、水産加工業のあらゆる課題を解決しつつ、国産水産物の魅力をより多くの国民や諸外国に発信し、水産加工業の新たな展開に向け努めてまいります。

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
〒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 （令和6年9月17日よりの新住所・連絡先）
- 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28-5 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 人形町富士ビル3F
電話番号：03-3662-2040

ホームページ

<https://fish-jfrca.jp/suisan>

- 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