

平成5年度

# 全国魚食普及検討会

## 報告書

平成6年3月

社団法人 大日本水産会

## 目 次

### 平成5年度 全国魚食普及検討会 報告書

まえがき	3
講演 「現代の食文化と『食育』」 NHK解説委員 中村靖彦	4
<付1>平成6年度 水産物需要拡大関係予算の概要 －水産庁－	2 2
<付2>地域水産物有効利用推進事業実施状況	2 3
<付3>平成5年度 水産物新食生活推進事業の概要 －全漁連中央シーフードセンター－	2 4
<付4>平成5年度 水産物新食生活推進事業の概要 －大日本水産会－	2 7
<付5>平成5年度 都道府県の魚食普及事業の現状報告	3 3

## ま え が き

本会は（財）農林水産奨励会の協力を得て、平成 6年 1月31日、三会堂ビルにおいて「全国魚食普及検討会」を開催した。

本検討会は国の水産物新食生活推進事業の一環として位置づけられていることにより、水産庁より国の水産物需要拡大関係予算にかかわる概要説明をいただくとともに、全国都道府県及び各主要団体がそれぞれ実施している魚食普及事業の相互情報交換の場を提供すること、併せて時世に適った講演会の実施等によって各々の事業活動が効果的に展開されることを開催目的とした非常に意義深い検討会とされている。

当日は北は北海道から南は宮崎県にいたる主務課担当官及び民間団体並びにマスコミ各社より総計95名の参集を得て、水産物の需要拡大にかかわる熱心な活動報告と意見交換が行われ、併せて、NHK解説委員で農林水産業界に極めて造詣の深い中村靖彦氏による「現代の食生活と食育」という興味深いテーマによる講演が行われたことにより、成功裡に本検討会を終了することができた。

ここに、熱心にご講演いただいた講師各位、開催にご協力いただいた関係各位に対し、心から謹んで御礼申し上げます。

平成 6年 3月 社団法人 大日本水産会

# 現代の食文化と「食育」

NHK解説委員

中 村 靖 彦

最近日本でも「食育」という言葉が、ぼつぼつ使われるようになりました。一言でいえば「食事教育」です。アメリカでは食事教育を「Food Education」といい、もう20年～30年前から、この食育の大切さが訴えられてきたといえますから、日本は少し立ち遅れているわけです。

では何故いま日本で食育が問題になってきたか。それを語る前に、現在の日本が置かれている状況を見てみましょう。

## 洋風化の道を歩み始めた日本の食生活

日本は世界一の長寿国です。平均寿命を見ると、男性が76歳、女性が82歳。もちろんここに至る大きな要因には、医学の著しい進歩や、生活環境の改善などが挙げられますが、それに比肩して日本の食生活の良さも大きな役割を果たしていると思います。

私も経験がありますが、戦後の食料難に喘いでいた時代を考えると、現在の食生活は隔世の感があります。

その日本の食生活の中身を見ると、欧米諸国に比べ圧倒的にでん

ぶん質の摂取が多く、その中心が米です。日本人にあなたの主食は何ですかと聞くと、ほとんどの人が「米」あるいは「ご飯」と答えます。ところが、この主食という言葉は、外国人にはなかなか分かりにくい言葉なのです。

アメリカ人に、あなたの国の主食はと聞いても、パンと答える人はまずいないでしょう。強いて言えば、食事の中に大きな比重を占めている牛肉が、アメリカ人の主食として挙がるかもしれませんが、おそらく主食に対する明確な意識は、持っていないと思います。

その証拠に、先日来のガット・ウルグアイラウンドにおいて、米は日本人の基礎的食料なので、関税化、自由化の例外にしてほしいと、ずっと主張し続けてきたのに、欧米諸国になかなか理解してもらえなかったわけです。

この、「主食がでんぶん質である」ということが、日本人の栄養バランスを優れたものにし、いわゆる日本型食生活のP（タンパク質）、F（脂質）、C（炭水化物）のエネルギーバランスが、欧米諸国のようにFに偏ることなく、ほぼ理想的に形成できている、と言われる所以です。

しかし、問題はこのバランスが、最近崩れてきているということです。その原因に挙げられるのが飽食です。金さえ出せば自分の好きなものが何でも買える、何でも食べられる。これが飽食です。

日本の食料品の輸入は急増しています。それも昔とは様変わりしています。かつては小麦やトウモロコシといった原料農産物が、輸入食糧の主流を占め、穀物自給率を下げていましたが、最近はそのに加えて加工品の輸入も増え、そのため、日本のカロリー自給率が

50%を割るという結果になっています。これを食生活のスタイルに言い換えると、今までの和食を中心に、洋風、中華風と、いろいろな料理の良さを巧みに取り入れてきた、いわゆる日本型食生活ではなく、現在は、確実に洋風化の道を歩んでいるといえます。

### ますます進む「食のファッション化」

食生活の変化は、洋風化という献立の変化だけでなく、食事の仕方自体にも見られます。その顕著なものが「中食」です。ご存じのように中食は、家庭内食と外食の中間に位置するもので、弁当産業、おにぎりショップ、デパートの食品売場のロボット寿司などがその代表です。

何十種類も並んでいる寿司を、自分の欲しいものだけトレイにとって食べるロボット寿司。いま、若い人たちの食の情報は、家庭で作る料理ではなく、ロボット寿司では〇〇デパートが旨い、600円台の弁当はどどこがいい、そしてあとはグルメショップの情報がほとんど、ということになります。

バブル全盛の頃、外食産業がぐんぐん伸びました。米の消費量を見ても、家庭内消費が横這いか減るのに比べ、外食産業での消費量だけが伸びました。しかしバブルがはじけると、外食産業の伸びは止まり、その分、一部には家庭内食への復帰も見られますが、より経済的で合理的な中食産業の伸びとなったわけです。

また、家庭内食が増えたといっても、必ずしもすべて材料から調理するというではありません。既成の惣菜を買う、半調理品を

買う、あるいはスーパーの鍋物セットを買うという行動につながっているわけです。

つまり現在の若い人たちの食生活は、「作る」から「選ぶ」になっており、食のファッション化がますます進行しているといえます。そして、その結果どういことが起こっているか、これが問題なわけです。

### サンマやキャベツを知らない若者たち

まず第一に、「自分で食べるものは、自分で作る」という意識の欠如から、食品の材料に対する関心が無くなり、材料の形を識別できなくなりました。

日本大学医学部付属板橋病院に、大国真彦先生という成人病の権威がおられますが、先生があるとき若い女性を対象に、渋谷や新宿の繁華街の街頭で、農水産物に関する認知度調査をしたそうです。調査は簡単なもので、代表的な農水産物のカラー写真パネルを見せて、これは何ですかと一人一人聞くわけです。写真ですから大小の違いは分かりませんが、色や形は分かります。

結果は、まずアサリとハマグリは、ほとんどの人が見分けられず、サンマは100人中50人、50%の人が分からないと答えました。アジもイワシもサバも同様に分からないと答える人が多く、魚介類は総じて大苦戦でした。野菜類はなんとか知っていましたが、それでもトマト、きゅうりを知らない人が100人中1人の割合でいて、なすは3人、玉ねぎは9人、キャベツに至っては100人中10人、つまり一割

の人が知らないと答えたそうです。

これは偏に、子どもの頃からの育ち方に問題があるわけです。

昔は母親と一緒に買物に行きました。ひとりでお使いもしました。八百屋や魚屋に行って、イワシやサンマを買ってきました。お使いは面倒な時もありましたが、自然に野菜や魚の名前、旬の時期などを覚えられたものです。また、台所でもよく手伝いをさせられました。調味料の入れ方や根野菜と葉野菜の茹で方の違いなども覚えました。ところが今は、学校から帰るとすぐに塾に行く。台所で手伝うことなどありません。「そんな暇があったら勉強しなさい」という母親が多いそうです。図鑑で見たものは忘れますが、日常生活で経験し馴染んだものは忘れません。しかし、若い人たちには、子どものころからその経験が無いのです。

余談になりますが、大国先生が最近心配されていることがあります。小児期の成人病の増加です。先生たちの調査によると、10代の子どもの98%に、すでに動脈硬化が始まっているそうです。また、子どものコレステロールの平均値が、アメリカの20歳以下の人たちの平均値を、すでに上回っているという調査結果も出ています。

アメリカは、世界で最も心筋梗塞の多い国で、長い間、国をあげて心臓病と戦っています。その国の平均値を超えているということは、大変なことです。コレステロールが高くなった原因は、栄養の偏りと運動不足にあると言われてしています。

今日は魚食普及の会なので、魚にプラスになることを一つ申しあげます。これも大国先生たちの調査ですが、普通の体型の子どもの場合はあまり差がないが、肥満体の子どもでは、肉好きの子は魚好



きの子よりも、平均してコレステロール値が高いそうです。もちろん、コレステロール値が高いからといって、必ずしも心配する必要はありませんが、食生活によって、子どもでもコレステロール値に差がでるということです。

### 「カアサン ヤスメ ハハ キトク」

厚生省の国民栄養調査によると、朝食を親と一緒にとっている子どもは、4人に1人しかいないという結果がでています。子どもは子ども、親は親と食事がバラバラなわけです。夕食になると2人に1人。塾などで帰りが遅くなるという生活からか、一家団欒の食卓とは、およそ縁遠い数字です。

以前、NHKスペシャルで、『何故ひとりで食べるの』というテーマで、子どもたちの食生活を探ったことがあります。その中で、女子栄養大学の足立己幸先生が、子どもたちに絵を描かせることで日常の食事の様子を調べました。「皆さんが、ふだん家でご飯を食べている様子を描いてください」というわけです。

すると多くの子どもたちが、椅子とテーブルを描いて、その上にパンと目玉焼きを1人分描きました。子どもは正直ですから、見栄とか体裁とかを気にしません。ありのままの食卓を描くわけです。パンと目玉焼きという献立はともかく、1人分だけというのが、現在子どもたちが置かれている食生活を、見事に表しています。

放送のあと、視聴者からの反響が大きく、数多くの意見や感想がよせられましたが、意外だったのは、お年寄りたちから、たくさん

の共感の声が寄せられたことです。食生活の変化は、子どもたちだけではなく、お年寄りにも実感できる問題だったわけです。

さて、先ほど子どもの絵にあったパンと目玉焼きですが、これは実は現代の食生活を象徴する、二つの状況を表しています。一つは食事の簡便化、つまり手抜きを図りたいという親の欲求、もう一つは、子どもの好きなものだけに献立が集中するという、子ども主導型の食生活です。

今、多くの家庭は核家族化しています。昔のように祖母から母へ、母から子へと受け継がれていった、家庭内料理体得作業が行われにくくなっています。だから、母親たちの料理のレパートリーとアレンジ技術が不足しているのです。

しかし、母親たちは、子どもの好きなものは作ってやりたいわけです。ところが、子どもは日頃、家庭でいろいろなメニューを体験していないから、どうしても外食のファミリーレストランかなにかで食べたメニューの中から、好きなものが出てきます。その結果、巷間よくいわれる「カアサン ヤスメ ハハ キトク」というメニューになるわけです。それは、

カア・・・カレーライス  
サン・・・サンドイッチ  
ヤ・・・焼きそば 焼めし  
ス・・・スパゲッティ  
メ・・・目玉焼き  
ハ・・・ハンバーグ  
ハ・・・ハムエッグ

キ・・・ギョーザ

ト・・・トースト

ク・・・クリームシチュー

ですが、これらは総てレストランメニューです。しかも、食品メーカーが調理済み食品として市販しているものが、かなり多いのです。

もちろん、これらのメニュー自体が悪いわけではありませんが、これらに共通している特徴が三つあります。まず、歯ざわりが柔らかいこと。しっかり噛んで食べるものが、この中にはありません。次に、いずれも高エネルギーです。三番目はカルシウムなどの微量栄養素が、不足がちなことです。

最初に挙げた歯ざわりの良さですが、実はこれも、現在の日本人の食生活の特徴の一つなのです。というのは、ある調査によると、日本人は食事時間が非常に短く、昼食などは10分～15分間で食べてしまう。計算してみると、日本人は2000Kcalくらいのエネルギーを、10分間の食事から摂取するという結果が出たそうです。

昔から“早飯も芸のうち”と言われていますが、柔らかい食品が主流の現在、食事のスピード化に、ますます拍車がかかるのではないかと思います。

### アメリカの食育は、成人病との戦いから

子どもに始まって、若い世代の食生活に対する意識や行動の変化、これらの背景から、日本でも真剣に「食育」を考えなければいけないのではないか、という動きが出てきたわけです。また、この食育

は、子どもたちだけの問題ではなく、青年期、中年期、熟年期さらには高齢期につながっていく、いわば生涯教育として考える必要があるのではないかと言われています。

先ほども言いましたように、食育の考えはアメリカが先輩で、もう10年以上前から、その必要性が叫ばれてきました。何故ならアメリカには、心臓病を始めとする成人病を、いかに減らすかという大テーマがあるからです。

アメリカでは今、“Food Fight”という言葉がしばしば使われます。“適切な食事をとって、成人病と戦う”ということで、この言葉の裏には、食べたいものを、食べただけ食べるという誘惑に対する、心の戦いが込められています。それほどアメリカにおける成人病問題は深刻なのです。

その一つの現れが肥満防止です。一口に肥満と言っても、アメリカのそれは日本とは桁が違います。よくアメリカでは、肥満者は出世できないといいますが、自分の体も管理できない者に、人が管理できるかというわけです。

肥満防止策の典型が、私が6年前に見た「スリム・スプレー」です。ニューヨークの大きなドラッグ・ストアで大売出しをしていた商品です。何かというと、小さなビンに柑橘系のフレーバーで甘く味付けされた液体が入っていて、お腹がすいたとき、口の中にシュッシュッと2、3回吹きつけるのです。すると、それがひとつの刺激になって空腹がおさまる。日本にも“茶腹も一時”という言葉がありますが、アメリカではそれが、スプレーのひと吹きというわけです。もちろん甘味は人工甘味料、しかも大量に使用すると発癌

の恐れがありますと、断り書きまでついている商品が売れるのですから、肥満との戦いは深刻なわけです。

## 学校給食における「食育」

食育は、まずアメリカで始まり、ヨーロッパに広がりました。スウェーデンやデンマークでは、行政が、子どもにも分かりやすい、きれいなポスターを作っていました。

日本の現状はどうかというと、農林水産省の食品流通局が3年前から、「食祭」というイベントを行っています。私も企画の段階からお手伝いをしていますが、昨年から、この中に食育を組み入れようということになり、優れた食育の活動に対する表彰が始まっています。行政も食育に注目しなくてはならなくなったという一つの現れでしょう。

さて、日本で子どもたちに対する食育を考えると、家庭外で最も大きな場面は学校給食です。

この学校給食については、近年、興味ある議論が行われました。皆さんもご記憶にあるかと思いますが、埼玉県の庄和町における給食問題です。町長さんが「画一的で、同じものを食べさせる学校給食の役割は終わった」と給食廃止宣言をして一石を投じました。

町長さんの言い分は、「子どもの体位があまり良くなかった時代は、せめて学校で、栄養士さんたちがきちんと栄養バランスを計算した食事を供給して、子どもたちの体位を向上させたいという意義があった。しかし、今はもうそんな時代ではない。予算は別のこと

に使ったほうが有効ではないか」というもので、これに対し父母は、給食廃止などとんでもないと猛反発し、署名運動にまで発展したわけです。

ちょうどそのころ、私は「子どもたちの食事教育」という本を、足立己幸先生たちと編集している最中で、シンポジウムを開いたり、外国における学校給食の実地視察などを行っていました。ですから庄和町の問題は、食育という面からどういう意味を持っているのかと非常に興味深く、先生たちといろいろ議論をしてみました。

まず、学校給食が画一的かどうかですが、足立先生は、「学校給食が画一的などとんでもない、家庭の食事の方がよっぽど画一的だ。現在の学校給食は、かなりバラエティーに豊んだ工夫がされている」と、むしろ問題は家庭内食の方が多いと指摘しておられました。

私も同感で、いろいろな地域の学校給食メニューを見ていますが、それぞれ低予算にもかかわらず、献立に変化をつけたいという、栄養士さんたちの努力が感じられました。

しかし、だからといって現在の学校給食が100%完全かというところではなく、食育という面から考えると、まだまだ改善すべき点はいろいろあります。

例えばヨーロッパの学校給食を見ると、給食は子どもの意思で自由に選択されるべきものである、という思想がはっきりと感じられます。つまり、給食が、ただ単なる押しつけではなく、事業所給食等に見られるようなメニューの選択性を、子どもの給食に対しても明確にしているのです。

最近日本でもそうした動きが出てきました。千葉県のある学校で

は、給食を食べるか弁当を持ってくるかを、子どもの自由選択にしています。もちろん、どちらを選ぶかを前日決めるわけにはいきませんから、1ヵ月の予定を父兄に見せて、前もって選択してもらいます。

また、ホテルの朝食にあるような、バイキング方式の給食を始めた学校もあります。この給食方式の意義は二つあります。一つは、小さいときから自分の食事はどれくらいが適量かを知ることです。一定量を与えられる給食からは、なかなか知ることができません。

2つ目は、子ども同士の協調性が養えることです。バイキングとはいえ、どんどんお代わりが出てくるわけでなく、一つの大皿に盛られる量には限度があります。自分がいくらソーセージが好きだからといって、5本も6本も取ってしまったら、後の人が迷惑します。つまり食事教育が自然と社会教育につながるわけです。

さて、先ほどの町長さんの給食廃止宣言には、もう一つの意味があることを付け加えておきます。それは、「子どもの昼食くらいは親が作ってはどうか。それによって、自分の家の食生活も見直せるのではないですか」という家庭内の食事に対する指摘です。

「カアサン ヤスメ ハハ キトク」になってはいけませんよということですが。

### 推進させたい地域自給型給食

学校給食が、今後考えていかなければならないことに、地域産物の積極的な活用があります。学校の近くの農家、あるいは漁業生産

者が、学校給食のために生産物をどんどん供給する。また、学校側もそれをどんどん活用する。これを一時的ではなく、習慣づけるわけです。理想をいえば、その一部に子どもたちが自分の手で育て、自分の手で収穫したものがあれば、言うことはありません。

長野県のある小学校では、各クラスごとに、郷土の特産品である野沢菜を漬けて、給食の時に食べています。

また、宮崎県の綾町の学校給食は、地域自給型給食という点では徹底しています。綾町は、自然生態系農業（有機栽培農業）の町条例を作っていることで、全国でも有名な町です。綾町の条例は厳しく、町の審議会が認定したもの以外は、有機農産物と認めてくれません。認定されたものには、審議会が発行するシールが貼られるという徹底ぶりです。

そのあや町の学校給食は、有機農産物が主体です。私も一度取材に行きましたが、ある学校で、町外から転勤してきたばかりの校長先生が、「この学校の給食はおいしい。とくに野菜がおいしい」といっておられました。

この地域自給方式は、口では簡単に言えますが、実行するとなると難問が山積します。とくに供給面で、各学校単位となるとロットが小さく、出荷に手間がかかるなど、生産者の協力がなかなか得られないのが実情です。しかし、何とか生産サイドの協力を得ながら実現していただきたいものです。

また、輸入魚全盛の観がある水産物については、まず、子どもたちが、地場のものに関心を持つように、積極的な導入を図るべきです。



## 高校における「食育」

栄養改善普及会が、この30年にわたり、全国的規模で「高校生の食生活改善運動」を行っています。それぞれの高校の家庭科クラブに食品を供給し、調理を通して、栄養改善に関する様々な勉強をするわけです。主な食品は、米、醤油、牛乳、小麦粉、植物油、マーガリン等の極く基本的なものです。

高校生たちは、これらの食品を軸に、自分たちの食生活に合ったメニューを作ります。開発されたメニューは、全国コンクールで審査されるわけですが、審査員のひとりとして、最近の応募メニューが、以前と少し変わってきたとすることがあります。

それは、郷土食を見直そうという動きが出てきたことです。しかもそこには、若い人なりの工夫ながされているのです。例えば、本来はこの料理には油を使わないが、材料をさっと油通してから煮ると、若い人向きのボリューム感がでる。あるいは、本来は味噌仕立ての鍋物だが、牛乳を加えることによってシチュー感覚になる、といった具合です。

これらは、メニューを開発する前に、自校の生徒に、食生活に対する意識や行動のアンケート調査をした結果から出てくるもので、若い人たちの「食」のトレンドが直接感じられます。

また、一つの食品を1年間通して啓蒙していくと、啓蒙以前は自動販売機でジュースを買う生徒が○%いたのに、1年後には○%に減少し、その分牛乳が○%増えた、といった興味深い調査報告も出てきます。

## 「ママ ステキ」食のすすめ

今までは、学校給食あるいは高校の家庭科レベルでの食育を見てきましたが、最近は食育について興味を持つ企業も出てきました。その一つが、東京ガスが行っている「Kids in the kitchen」という運動です。「台所のなかの子どもたち」の直訳どおり、東京ガスでは、子どもたちを対象にした料理教室を、各地で開いています。

この運動の目的は、包丁やまな板を使って、実際に野菜や魚を切らせることによって、玉ねぎはこんな形をしている、アジのお腹には固いギザギザがついているなど、子どもたちに野菜や魚の色や形の特徴を理解させようというわけです。

これが2年前に、ミュージカルになり、既に東京では何度か公演が行われました。子どもたちが、台所であれこれやっているうちに、大嫌いだった野菜が好きになる、といった大変面白い内容です。

マスコミでも、NHKの『ひとりのできるもん！』が子どもたちの間で評判になったり、今後、子ども向けの料理番組がいろいろ出てくると思います。

子どもたちが、食べものに対して興味を持つということは、自然と栄養バランス等の認識も深まり、子どもの成人病を心配する必要もだんだん無くなるかもしれません。しかし、それにはやはり家庭での食事、それも内容だけでなく食生活全般を、もう一度見直してみる必要がありそうです。

以前、大国真彦先生が「ハハ キトク」食から「ママ ステキ」食に変えていくべきだと提唱されました。「ママ ステキ」とは

マ・・・豆ご飯

マ・・・丸干しイワシ

ス・・・すき焼き

テ・・・天ぷら

キ・・・切り干し大根

この献立を見ると、野菜をかなり使っていますから、ビタミンも食物繊維もとれるし、丸干しなどでカルシウムもとれます。

### 常に新しい情報の提供を

最後に、京都大学の家森幸男教授（人間環境研究）が、興味ある文章を書いておられますのでご紹介します。

フィンランドの医学者チームが、実業家1,200人（40歳～50歳）を、コレステロール値を下げる努力をしたグループと、何の対策も講じないグループとに分けて、5年間、健康状態の追跡調査をしました。当然、前者のほうが、北欧に多い心筋梗塞を防ぐことができ、長生きすると予想されます。

確かに5年後、努力したグループのコレステロール値は下がり、心筋梗塞の危険因子は減ったかに見えました。しかし、10年後、15年後を見てみると、努力したグループは、総死亡率が高いたけでなく、心筋梗塞の死亡率も、何もしなかったグループを上回ってしまったのです。

何故そういう結果になったのかと調べてみると、コレステロールを下げるグループは、当然、日常の食事に動物性脂肪は使わず、植

物性の油を使っていました。そのため、魚の油も動物性ということで使わなかったわけです。

ところが、家森教授たちの研究では、脳卒中など血管系の病気の予防には、魚の油に含まれる高度不飽和脂肪酸（EPA、DHA）が効果的で、コレステロールを下げる努力をしなかった人たちは、自然とその魚の油を摂取していたのではないかとみえています。

いいかえれば、毎日のように魚を食べている日本人の食生活は、動物性脂肪を避けて、つとめて植物性脂肪をとったフィンランドの人たちよりも、健康的だということです。

家森教授は、大事なことは、バランスのとれた日本型の食生活だと強調されていますが、油という食品ひとつとってみても、今まで効果があると思われていたものが、使い方によっては、実は逆効果だったりして、単純に判断することが難しいわけです。

それだけに、一般の消費者は、食品に対して常に新しい知識を吸収していかなければならないし、また、魚食普及活動に携わる方たちは、そうした新しい情報を、事あるごとに提供していくことが大切ではないかと思えます。

<付1>

平成6年度水産物需要拡大関係予算の概要

水産庁漁政部水産流通課

事業名等	6年度概算 決定額	5年度 予算額	担当班
<p>&lt;全国団体への助成&gt; 水産物新生活推進事業(補)</p> <p>水産物新生活推進基本方針策定事業 食生活における水産物の活用を促進するための基本方針の策定</p> <p>水産物情報収集提供事業 水産物の消費動向、各地域の水産物の情報の収集、提供及び水産物利用促進のための普及資器材の作成等</p> <p>水産物活用促進特別対策事業 集団給食用メニューの開発及び普及、水産加工品の海外需要の発掘、近海資源の利用促進のための調査、移動おさかな教室の開催等</p>	(千円)	(千円) 123,548	
		3,168	企画
		80,103	企画、加工2
		40,277	企画、加工2、貿易
<p>&lt;都道府県への助成&gt; 地域水産物有効利用推進事業(補)</p> <p>地域水産物有効利用推進基本計画策定事業 都道府県において地域水産物の有効利用を図るための方策を定めた基本計画の策定</p> <p>地域水産物有効利用指導推進事業 水産加工業者のための研修会や地域での魚食普及活動、地域水産物モニターの設置による消費者の啓発等</p> <p>地域水産物新製品開発・新規販路開拓等推進事業 新製品・新技術の開発や新規販路の開拓、モデル校における給食素材としての地域水産物の利用促進等</p>		73,590	
			企画
			企画、加工1
			企画、加工2
<p>&lt;国による事業&gt; 水産物需給対策情報事業(委)</p> <p>うち水産物表示実態調査 水産物の適正化を図るための表示ガイドラインの作成</p> <p>水産物表示普及定着事業 水産物表示ガイドラインの生産者、流通業者、消費者への普及</p>		85,201	
		2,250	企画
		0	企画
<p>&lt;その他&gt; DHA高度精製抽出技術開発事業(補) 水産加工業者、機械製造業者、食品製造業者、製薬会社等を構成員とする共同研究組織を発足させ、DHAの抽出、精製及び利用方法についての研究開発</p>		73,050	加工2

< 付 2 > 地域水産物有効利用推進事業実施状況

		平成5年度									
都道府県名	計画 策定	地域水産物有効利用推進指導事業				新製品新技術開発・新規販路開拓		給食利用			
		加工利用	指 導	モニター	開 発	開 拓	協賛会	モデル			
		利 用 技 術									
1	北海道	○	○		○	○	○				
2	青森										
3	岩手	○	○	○	○	○	○	○	○		
4	宮城										
5	秋田										
6	山形	○		○		○	○				
7	福島	○	○	○	○		○				
8	茨城		○	○			○				
9	栃木										
10	群馬										
11	埼玉										
12	千葉	○	○	○		○	○	○	○		
13	東京都										
14	神奈川										
15	新潟										
16	富山	○	○	○	○			○	○		
17	石川	○		○			○				
18	福井	○	○		○						
19	山梨										
20	長野										
21	岐阜										
22	静岡県	○	○	○	○		○	○	○		
23	愛知										
24	三重		○	○		○	○	○	○		
25	滋賀		○			○					
26	京都										
27	大阪		○	○	○		○				
28	兵庫県	○					○				
29	奈良										
30	和歌山										
31	鳥取	○	○	○			○	○	○		
32	島根							○	○		
33	岡山										
34	広島										
35	山口		○		○						
36	徳島	○	○	○			○				
37	香川	○	○	○	○	○	○	○	○		
38	愛媛	○		○		○					
39	高知		○	○	○				○		
40	福岡	○		○				○	○		
41	佐賀	○	○				○				
42	長崎		○	○	○	○	○	○	○		
43	熊本	○		○	○		○	○	○		
44	大分	○		○							
45	宮崎		○	○	○	○					
46	鹿児島	○		○			○				
47	沖縄			○			○				
計	19	19	7	22	9	10	19	11	12		

## <付3>

### 平成5年度水産物新食生活推進事業の概要

全 漁 連

中央シーフードセンター

#### 目 的

本魚食普及事業は一般消費者を対象に魚、漁業に関するさまざまな情報を提供し、また、一般消費者のニーズを的確に把握して収集、管理された情報を各地方ステーションに伝達することにより、効率的な普及活動を推進することを目的とする。

#### 事業の概要

##### 1. 水産物新食生活推進基本方針策定事業

###### ・担当者育成強化事業

各地方ステーション等の魚食普及担当者の業務を円滑に推進すると共に、普及活動を積極的に実施させることを目的とし、研修会を開催（沖縄県）した。

その開催内容は、講演、活動事例の発表他。

## 2. 水産物情報収集提供事業

・普及資器材作成事業

(1) 企画作成委員会の開催

開催回数	延べ日数	延べ参加人数	左のうち委員	備 考
3回	3日	51人	36人	

(2) 普及資器材作成

種 類	セット(本)数	内 容	作成・配布計画	備 考
ビデオテー プ	1種類 カテ 30分 120本	魚食文化の継承を しながらそれぞれ の特徴を明らかに し、その中から新 しい魚料理の開発 を探り一般消費者 に紹介する。	地方ステーション、中 央団体等に配布	地方 47ヶ所 47 × 2本 = 94本 中央団体等
ビデオテープ (講演録)	1種類 カテ 90分 60本	和食がなぜ長寿の 秘訣なのかを探っ ていながら、魚 介藻類の効用につ いて具体的な知識 を一般消費者に紹 介する。	地方ステーション等へ 配布	地方 47ヶ所 47 × 1本 中央団体等
目 録	1種類 50,000部	これまで制作され た普及用資器材を 紹介する。	地方ステーション等へ 配布 各1,000部	地方47ヶ所 中央団体等

・地域水産物情報収集提供事業

(1) 情報関連企画委員会の開催

開催回数	延べ日数	延べ参加人数	左のうち委員	備 考
3回	3日	51人	36人	



(2) 地域水産物情報収集

収集項目	収集方法	収集時期	収集対象	備考
1. 地域の水産物を利用した珍しい加工・食べ方	地方ステーション担当者による調査	平成5年7月 ～ 6年2月	漁協、漁協婦人部、地方ステーション	冊子120部 地方47ヶ所 47×2冊 中央団体等
2. 水産物の伝統的な漁獲方法等				冊子120部 地方47ヶ所 47×2冊 中央団体等

(3) 相談サービス

相談窓口設置場所	担当者数	備考
東京都千代田区内神田 1丁目1番12号	1名	35平方メートル

3. 近海資源利用技術普及推進事業

近海資源（多獲性魚）の高度利用を図ることを目的に（社）いわし食用化協会に委託して次の事業を実施した。

〔調査事業〕

- ・ 主要生産地域におけるいわし加工品調査
- ・ 特定地域におけるいわし加工業の調査（唐津・松浦地区、沼津・焼津地区）

〔研修事業〕

- ・ 研修会開催（宮城、山梨、熊本、鳥取）

<付4>

## 平成5年度水産物新食生活推進事業の概要

(大日本水産会)

### 1. 水産物新食生活推進基本策定事業

#### (1) 全国協議会開催事業

1,200,000円 (補助率 50%)

業界関係者(大手・中小生産者、加工・流通業者、学識経験者等)による協議会を設置し、水産物の消費拡大を図る上での当面する課題について協議検討し、食生活において水産物の活用を促進するための方途についての基本方針策定を行う。今年度は本会議を3回開催し、「学校給食への水産物の導入促進」と「国内水産物の需要拡大」等の問題について検討を行う。

#### (2) 全国魚食普及検討会開催事業

1,500,000円 (補助率 50%)

全国の各都道府県、各団体が実施している魚食普及事業の相互情報交換及び国の事業等の紹介、講演を行う事業で、本年度は平成6年1月31日(月)に東京・三会堂ビルにおいて講演会(日本放送協会・解説委員 中村靖彦氏による「現代の食文化と食育」と各地域との情報交換を行った。参加者は都道府県の担当主務課、中央水産団体、地方ステーション

担当者、おさかな普及講師等で、後日講演録及び資料を取りまとめ配布した。

## 2. 水産物情報収集提供事業

### (1) 水産物利用動向調査事業

6,740,000円 (補助率 100%)

水産物の活用推進、魚食普及の基礎資料とするため、変化する消費者ニーズを的確に把握しつつ、水産物の消費動向、販売動向、利用意識等に関し調査分析を行ない、報告書にとりまとめる。

実施に当たっては学識経験・業界有識者で構成される調査委員会を設置した。今年度については、今まであまり詳細な分析対象になっていなかった「水産加工品」にスポットをあて、家庭内での消費実態調査を行った。

### (2) 普及放送事業

40,000,000円 (補助率 50%)

水産物に関する調理・栄養・商品特性等の情報を、一般消費者に分かりやすく、テレビ放送により提供し、消費の拡大と定着化を図る。今年度も前年度に引き続き、テレビ東京6局ネットワーク（ゴールデンタイム 19時54分～20時）で放送される「おさかな天国」の4分間を利用し、上記情報を平成5年10月～12月までの間に11回放送した。なお、実施に当たっては関係業界・学識者で構成する企画委員会において、

構成台本の検討を行った。

### (3) 相談サービス事業

2,000,000円 (補助率 100%)

大日本水産会「おさかな相談室」を中心とした当該業務は、一般消費者を始めテレビ・新聞・雑誌等のマスコミ、関連企業の研究機関、開発部門等からの問い合わせや、直接来室しての資料閲覧、貸出し等が多くなっている。一方、各地域における魚食普及担当者及び消費者センターからの相談も多ことから、さらに資料を充実し、相談サービスを行うことにしている。相談件数は1日平均4～5件、年1,000件を超える。

### (4) 資料作成事業

5,106,000円 (補助率 100% 但し、民間負担

5,106,000円を加算し総事業費は10,212,000円)

一般消費者向けの小冊子「おさかなクラブ」を主要消費地を中心に配布した。今年度は秋号21.0万部(9月発行)、冬号21.0万部(12月発行)、春夏号21.0万部(2月発行)を作成し、一般消費者に対し、主として旬の調理情報を提供するとともに消費者からの意見を取り入れて交流を行った。

### (5) 全国市場性評価検討会開催事業

11,520,000円 (補助率 50%)

水産物の市場開拓を推進するため、水産物に対する消費者ニーズ及び業務需要を把握するとともに、大口需要の開拓及び流通経路の確立等を図るため、各地の水産加工品等を集め流通関係者、量販店、外食産業関係等による市場性の評価、検討を行うもので事業の実施に当たっては全水加工連に全額委託した。本年度は10月に東京、平成6年2月に大阪で水産加工品展示フェアを開催するとともに、アンケート調査、審査品評会も併せ行った。

### 3. 水産物活用促進特別対策事業

#### (1) 水産物給食利用推進事業

12,800,000円 (補助率 50%)

学校、事業所、病院、社会福祉施設等の集団給食分野に水産物の消費拡大と定着化を図るため、それぞれの給食分野に積極的に協力するとともに、水産物に関する情報を提供した。今年度は前年度に引き続き学校給食分野に焦点を絞り、学校給食の水産物利用促進を図るため、給食献立コンテスト入賞作品を収録した冊子を作成し、配付した。なお、事業の実施にあたっては給食利用推進協議会を設置した。コンテストの試食審査会・表彰式は2月2日東京・服部学園において行った。

#### (2) 水産物海外需要開発緊急対策事業

11,600,000円 (補助率 50%)

水産缶詰及び水産加工品の海外需要の発掘を行うため、需要開拓が見込まれる国において食品ニーズ調査の結果を踏まえ、料理講習会の開催等の普及啓蒙活動を実施し、水産製品の普及と海外市場のニーズ把握を行うもので、本年度は平成6年2月にフィリピン（マニラ）、パプアニューギニア（マウントハーゲン）へ水産缶詰グループ専門家3名を派遣し、またタイ（バンコク）に水産加工グループ専門家9名を派遣して、それぞれ需要の開発を行った。

### （3）移動おさかな教室開催事業

9,000,000円（補助率 100%）

水産物に接することの少ない地域や若い世代に対し水産物の栄養特性や調理方法等水産物に関する情報を提供するため、学校、イベント会場、団地等の人の集まる場所において、おさかな教室を開催した。同教室の開催にあたっては、情報の提供に必要な機器設備を備えたイベントカー（おさかなシャトル号）を効果的に運行活用している。なお、実施主体は維持管理等の理由から香川県漁連に委託している。

### （4）高齢化社会水産物活用促進事業

8,301,000円（補助率 100%）

高齢化社会の到来に対応して水産物を活用した食生活管理を推進するため、高齢者向け給食等における水産物活用の実態調査及び医療関係者、栄養士等に対する講習会の開催等の

情報の収集・提供並びに水産物を活用した高齢者向け給食のメニューの開発を行った。事業の実施にあたっては検討委員会を設置し具体的検討を行った。具体的内容としては平成5年10月ヤクルトホールにおいて「魚で寿命は延びる！～科学が示す私たちの食生活と健康・長寿」と題するフォーラムを開催（約450名参加）するとともに、この講演録小冊子の作成・配付を行った。更に、高齢化社会に向けてのメニュー開発と専門家による料理集を作成。またデータ類を整理分析し報告書にとりまとめた。

以上11事業の総予算は下記のとおりの内訳となります。

総事業費……………	114,873,000円
国庫補助……………	70,457,000円
民間負担……………	44,416,000円

<付5>

平成 5 年 度

---

都道府県の魚食普及事業の現状報告

---



<p>都道府県・担当部署 発表者の役職氏名</p>	<p>北海道商工労働観光部食品工業課水産食品係 主任 北村孔子 北海道水産部水産経営課 主任 久保貴裕</p>
<p>平成5年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>7, 838千円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>地域水産物高度化推進事業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 地域水産物有効利用基本計画策定事業 原料確保から消費までを捉えた地域水産加工業の振興方策の基本計画を策定する。 (1) 地域水産物有効利用推進協議会の開催 (2) 基本計画策定調査の実施 (3) 地域水産物有効利用基本計画の策定 ・計画策定地域 南部日本海地域</li> <li>2. 地域水産物加工利用促進事業 地域水産物の加工原材料としての利用促進と加工利用技術等の普及・向上を図る。 研修会（加工利用促進、加工利用技術指導）の開催 ・対象者 加工業者、加工団体、流通関係者、漁業者等 ・開催地域 北部日本海地域</li> <li>3. 地域水産物モニター設置事業 地域水産物モニターを設置し、地域水産物に対する正しい知識の普及と消費者ニーズの動向把握に努める。 ・対象者 20歳以上の道民 75名 ・実施地域 生産地及び消費地 ・地域水産物モニター会議の開催</li> <li>4. 地域水産物新製品・新技術開発促進事業 地域水産物の有効利用、付加価値向上のため、新製品・新技術の開発を行う。 ・補助対象者 市町村、加工団体等 ・補助率 2/3以内（国1/2、道1/6） ・実施地域 北部日本海地域</li> <li>5. 地域水産物新規販路開拓推進事業 地元水産加工製品の展示、モデル販売等を行い、消費者ニーズの把握、市場開拓の推進を図る。 ・補助対象者 加工団体等 ・補助率 1/2以内（国1/4、道1/4） ・実施地域 北部日本海地域</li> </ol>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>青森県水産部漁業振興課流通加工班 主事 佐藤正哉</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>119,411千円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <p>・ほたてがい流通対策事業（48,709千円）</p> <p>事業主体：青森県ほたて流通振興協会</p> <p>ほたて貝の消費拡大を図るために、広告宣伝事業（ポスター・テレビコマーシャル等による宣伝、パンフレットの配布等）や消費拡大事業（展示即売会・海外物産展への参加、試食懇談会の開催等）を行う。</p> </li> <li> <p>・さけ流通振興事業（61,443千円）</p> <p>事業主体：青森県さけ流通振興協会</p> <p>試食懇談会や料理講習会の開催、テレビ・ラジオコマーシャルの放送、新製品の開発、展示即売会への参加等を通じて「北国青森のさけ」のブランド化を図り、さけの消費拡大を目指す。</p> </li> <li> <p>・いか流通振興事業（6,459千円）</p> <p>事業主体：八戸いか普及促進協議会</p> <p>テレビや新聞等による宣伝、料理講習会の開催、イベント等への参加、直営店の開設などの各種事業を通じて、いかの水揚げ日本一の「いかの街八戸」を広く知ってもらい、いかの消費拡大を目指す。</p> </li> <li> <p>・魚食普及事業（2,800千円）</p> <p>事業主体：青森おさかな普及実行委員会</p> <p>おさかな教室や新聞広告、各種催し物に対する協賛を通じて一般消費者の啓蒙活動を行い、魚食普及をすすめる。</p> </li> </ul>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>岩手県林業水産部漁業振興課流通加工係 主任 大和田 賢</p>												
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: right;">総事業費</td> <td style="text-align: right;">12,286千円</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">国費</td> <td style="text-align: right;">4,393</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">県費</td> <td style="text-align: right;">2,293</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">事業主体</td> <td style="text-align: right;">5,600</td> <td></td> </tr> </table>	総事業費	12,286千円		国費	4,393		県費	2,293		事業主体	5,600	
総事業費	12,286千円												
国費	4,393												
県費	2,293												
事業主体	5,600												
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域水産物有効利用推進事業（国庫補助） <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 協議会の開催</li> <li>2. 料理講習会の開催 <ul style="list-style-type: none"> <li>事業主体 3</li> </ul> </li> <li>3. 加工研修会の開催 <ul style="list-style-type: none"> <li>事業主体 3</li> </ul> </li> <li>4. モニター研修会の開催</li> <li>5. 新製品開発</li> <li>6. 新規販路開拓</li> <li>7. 学校給食利用推進</li> <li>8. 学校給食利用推進協議会の開催</li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: right; margin-right: 20px;">8,786</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・南部さけイメージアップ等推進事業（県単） <ul style="list-style-type: none"> <li>関西市場開拓 3,500</li> </ul> </li> </ul>												

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>宮城県水産林業部漁政課 主事 大浦 勝</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>1. 水産物需要開拓推進事業          総事業費 6,000千円 (うち県補助金 3,000千円)</p> <p>2. 水産加工品販路拡大事業          総事業費 3,600千円 (うち県補助金 1,800千円)</p> <p>3. 地場水産加工品育成事業          総事業費 4,000千円 (うち県補助金 2,000千円)</p> <p>4. 計          総事業費 13,600千円 (うち県補助金 6,800千円)</p>
<p>平成5年度</p> <p>魚食普及の事業名称</p> <p>と事業概要</p>	<p>1. 水産物需要開拓推進事業          本県水産品の潜在的需要の掘り起こしを図るための下記事業          に対する補助</p> <p>    (1) 沿岸水産物新流通パイロット事業              調理研修会、試食品評会、PR冊子の作成、協議会の開催</p> <p>    (2) 地場水産物需要開拓共同広報事業              旬イメージ、産地イメージの創出を図るための広報</p> <p>2. 水産加工品販路拡大事業          水産加工品の販路拡大を図るための見本市等出展経費への補          助(全国水産加工品フェア、全国水産加工品品評会等)</p> <p>3. 地場水産加工品育成事業          水産加工業協同組合が実施する水産加工品の新製品開発、既          存製品の改良・改善のための技術指導、調査研究及び情報収集          等に対する補助</p> <p>    (1) 全国新製品・人気商品展示、試食研修</p> <p>    (2) 新製品情報収集、新製品開発事業</p>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>秋田県農政部水産漁港課</p>
<p>平成5年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>魚食普及を主目的とした国庫補助、県単独補助、民間単独の関連事業なし。</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>(参考)</p> <p>(1) 県事業主体の国庫補助事業、水産業改良普及事業の内容の一部として、水産物を利用した特産品開発とあわせて、魚食普及活動を展開している。</p> <p>(2) H3～4年度において、国庫補助事業の地域水産物有効利用推進事業を実施し、水産物についての消費者意識、消費動向、魚食普及方策を検討した。 特にH4年度においては、地域水産物加工品を学校給食に試験導入するなどして潜在需要を掘り起こした。</p>

都道府県・担当部署  発表者の役職氏名	山形県農林水産部水産課団体金融係 主事 工藤重久									
平成5年度予算規模  補助金・民間総計額	<table border="0"> <tr> <td>地域水産物有効利用推進事業</td> <td>補助金</td> <td>250千円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>民間（県漁協）</td> <td>250千円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>計</td> <td>500千円</td> </tr> </table>	地域水産物有効利用推進事業	補助金	250千円		民間（県漁協）	250千円		計	500千円
地域水産物有効利用推進事業	補助金	250千円								
	民間（県漁協）	250千円								
	計	500千円								
平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要	<p>地域水産物有効利用指導事業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「おさかなママさん養成講習会」          内陸地域生活改善グループ等のリーダーに庄内浜産魚介類の料理方法等について知識を高めてもらい地元における魚食普及活動の実践者として養成を図った。</li> <li>・「親子料理教室」          内陸地域の小学生の親子を対象に水産物の優れた特性及び簡便調理方法等の普及を推進した。</li> </ul>									

<p>都道府県・担当部署 発表者の役職氏名</p>	<p>福島県農政部水産課漁業構造改善係 主査 鈴木 宏</p>
<p>平成5年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>総事業費 5,624千円 うち民間への補助金(国県) 3,889千円 うち民間の負担金 1,297千円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>地域水産物有効利用推進事業(国庫補助)</p> <p>(1) 地域水産物有効利用推進基本計画策定事業 協議会の開催、基本計画の進行管理。 事業主体：県</p> <p>(2) 地域水産物有効利用推進指導事業 ア. 加工利用促進研修会の開催。 事業主体：いわき市水産物振興協会 イ. 料理講習会の開催。 事業主体：福島県漁業協同組合連合会 ウ. 魚食普及イベントの開催。 1. 事業主体：福島県水産物小売商業協同組合連合会 2. 事業主体：相馬原釜漁業協同組合</p> <p>(3) 地域水産物新規販路開拓推進事業 市場評価検討会等の開催。 1. 事業主体：いわき市水産物振興協会 2. 事業主体：磯部漁業協同組合</p>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>茨城県農林水産部漁政課 係長 川前政幸</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>19,774千円 (うち補助金 15,597千円)</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>(1) 地域水産物有効利用推進事業(国補)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 地域水産物有効利用促進事業 <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚料理冊子の作成・配布</li> <li>・魚料理講習会への原魚供給</li> <li>・魚食普及指導者講習会の開催</li> <li>・親子料理教室の開催</li> </ul> </li> <li>2. 地域水産物新規販路開拓推進事業 <ul style="list-style-type: none"> <li>・県内各地で開催されるフェアに参加し、展示・試食会等を実施。</li> <li>・県漁連水産フェア 県漁連が生産している水産加工品の他、全国の漁協・漁連ブランド品を一堂に会して展示・即売。</li> </ul> </li> </ol> <p>(2) 学校給食供給事業(県単)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし、さんま、さばの調理加工品を学校給食へ供給。 供給内容：焼魚、ムニエル 計242万食 供給先：茨城県、栃木県、埼玉県</li> </ul> <p>(3) 魚食普及キャンペーン事業(県単)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「魚と健康の集い」の開催 内容：講演会 出席者：食生活改善グループなど約1,700人</li> <li>・全水加工連が主催する全国加工品フェア(東京、大阪)に参加</li> </ul>



<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>栃木県農務部首都圏農業課 主事 鈴木康史</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>5,000,000円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>1. ザ・サカナ消費改善啓発推進事業 魚介類に関する知識と流通を理解するため、講演会、交流会（料理講習会、懇談会）、情報提供相談活動等を実施する。</p> <p>2. ザ・サカナフェスティバル開催事業 魚介類の持つ栄養の特性を見直し、その良さを知らせ、消費改善を図るため、フェスティバルを開催する。</p> <p>内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚と健康のパネル展示</li> <li>・お魚料理の実演・展示</li> <li>・魚介類の展示・消費啓発</li> </ul>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>千葉県水産部水産課 副主幹 楠原勝也</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>23,160千円</p> <p>うち補助金等 国費 5,420</p> <p>県費 14,025</p> <p>民間 3,715</p>
<p>平成5年度</p> <p>魚食普及の事業名称</p> <p>と事業概要</p>	<p>1. 地域水産物有効利用推進事業</p> <p>(1) 加工利用促進研修会の開催 研修会2回/年</p> <p>(2) 料理・栄養講習会の開催、お魚料理電話相談室の開設 料理40回/年、栄養30回/年、相談室55日間</p> <p>(3) 常設即売場の設置 2か所(延べ90日間)</p> <p>(4) 学校給食への素材の試験供給 10小学校・3回/年</p> <p>(5) 水産加工新製品の開発 3者・4品目</p> <p>2. 魚食文化フォーラム事業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚食普及標語の募集 知事表彰、業界表彰</li> <li>・魚料理小冊子の発行 「おいしく食べよう千葉の魚」25,000部</li> <li>・魚食文化フォーラムの開催 中央開催1か所、地方開催2か所</li> </ul> <p>3. 魚食普及拠点活動推進事業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚食普及標語懸垂幕の作成 支庁10か所に掲出</li> <li>・魚知識小冊子の発行 「お魚料理のアドバイス」20,000部</li> </ul> <p>4. 魚食普及推進事業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・水産物即売会の開催 1回/年</li> </ul>

<p>都道府県・担当部署 発表者の役職氏名</p>	<p>神奈川県 農政部水産課計画・海業班 技幹 花本栄二</p>
<p>平成5年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>総計 4,000千円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>水産物流通対策事業 県内漁協ブランドの育成 1 漁協1特産品の選定とパンフレット作成 事業費：1,000千円</p> <p>水産物消費拡大促進事業 1. 料理講習会開催補助 料理講習会の開催、試食・実演会の実施 事業主体：神奈川県漁協婦人部連絡協議会 事業費：1,500千円（補助率 県1/3）</p> <p>2. 地場産水産物消費拡大促進補助 県内水産物のブランド化促進のためのPRと朝市等直販事業 による販路拡大を図る。 事業主体：神奈川県漁業協同組合連合会 事業費：1,500千円（補助率 県1/3）</p>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>長野県農政部園芸蚕糸課水産係 主任 小原昌和</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>1,550,000円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>(1) 養殖魚消費普及対策事業 750,000円  (長野県漁業協同組合連合会)  ・消費宣伝対策  ・料理教室の開催</p> <p>(2) 消費宣伝事業 800,000円  (財団法人 長野県養殖魚価格安定基金協会)  ・イベント参加費  試食品提供、パンフレット配布</p>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>新潟県</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>補助金 0円</p> <p>民間総計 2,150,000円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>新潟県さかな祭り 魚食普及モデル校(小学校) おさかな料理講習会 浜と山の交流会 その他 佐渡さかな祭等への助成</p>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>富山県農業水産部水産漁港課振興係 技師 渡辺 健</p>									
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<table border="0"> <tr> <td>国庫補助事業</td> <td>事業費</td> <td>2,002千円</td> </tr> <tr> <td>県単補助事業</td> <td></td> <td>14,725千円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>計</td> <td>16,727千円</td> </tr> </table>	国庫補助事業	事業費	2,002千円	県単補助事業		14,725千円		計	16,727千円
国庫補助事業	事業費	2,002千円								
県単補助事業		14,725千円								
	計	16,727千円								
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 地域水産物有効利用推進事業（国補）：県漁連等 <ul style="list-style-type: none"> <li>・加工利用研修会</li> <li>・料理教室指導者育成講習会</li> <li>・学校給食利用推進（食材の提供等）</li> </ul> </li>   <li>2. 魚食普及事業（県単補助）：県魚食普及協議会 <ul style="list-style-type: none"> <li>・料理教室（一般及び女子学生）</li> <li>・広報活動（新聞広告、テレビ広告）</li> </ul> </li> </ol>									

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>石川県農林水産部水産課</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>3,062千円</p> <p>国 : 1,047千円</p> <p>県 : 1,047千円</p> <p>民間 : 968千円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>地域水産物有効利用推進事業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 石川県地域水産物有効利用推進協議会の開催 本県の水産物の有効利用及び事業計画等について協議</li> <li>2. 地域水産物有効利用指導事業 一般主婦を対象とした料理教室の開催、民宿経営者等を対象とした料理講習会の開催</li> <li>3. 新規販路開拓事業 <ul style="list-style-type: none"> <li>・県内のイベントでの水産物のPR、即売</li> <li>・県外（長野県）での生協まつりに参加</li> </ul> </li> </ol>

都道府県・担当部署  発表者の役職氏名	福井県農林水産部水産課漁政企画係 主査 松崎雅之
平成5年度予算規模  補助金・民間総計額	事業費 1,896千円　うち国費 948千円 県費 948千円 (地域水産物有効利用推進事業費のみ)
平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要	1. 地域水産物有効利用推進指導事業 (1) 地域水産物有効利用推進基本計画策定事業 (2) 地域水産物有効利用推進指導事業 ア. 地域水産物加工利用促進事業 ・ 県内水産加工業者に対する研修会を開催し、経営・技術面の育成を図る。 イ. 地域水産物モニター設置事業 ・ 消費者ニーズを直接的に把握して消費拡大、魚食普及、新製品開発等に反映させる。  2. その他関連事業 越前・若狭の産業フェア（イベント）開催時に大衆魚を使用した惣菜の試食会を実施し、また、PR冊子の配布等を通して魚食普及を図る。（主催：福井県漁協婦人部連合協議会）



都道府県・担当部署 発表者の役職氏名	静岡県林業・水産部水産課流通加工係 主任 鈴木とよ子										
平成5年度予算規模 補助金・民間総計額	<table border="0"> <tr> <td>水産物消費拡大推進事業費</td> <td style="text-align: right;">3,800千円</td> </tr> <tr> <td>・魚食普及事業</td> <td style="text-align: right;">2,000千円</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">(委託先：静岡県おさかな普及協議会)</td> </tr> <tr> <td>・水産加工品販売促進調査事業</td> <td style="text-align: right;">1,800千円</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">(委託先：静岡県水産加工業協同組合連合会)</td> </tr> </table>	水産物消費拡大推進事業費	3,800千円	・魚食普及事業	2,000千円	(委託先：静岡県おさかな普及協議会)		・水産加工品販売促進調査事業	1,800千円	(委託先：静岡県水産加工業協同組合連合会)	
水産物消費拡大推進事業費	3,800千円										
・魚食普及事業	2,000千円										
(委託先：静岡県おさかな普及協議会)											
・水産加工品販売促進調査事業	1,800千円										
(委託先：静岡県水産加工業協同組合連合会)											
平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要	水産物消費拡大推進事業費 事業計画										

<p>都道府県・担当部署 発表者の役職氏名</p>	<p>愛知県農業水産部水産振興室 主査 兼井善彦</p>
<p>平成5年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>愛知県魚市場協会補助金 400千円 〔団体運営費補助金(県)〕 水産資源増大対策事業助成金 500千円 〔財団法人愛知県水産業振興基金助成金〕</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>事業主体：愛知県魚市場協会 事業名称：水産物流通促進対策魚食普及資材作成配布事業</p> <p>さかなカレンダー「愛知の魚50選」を10,000部作成、会員団体(46会員)県民サービスコーナーを通じて消費者に配布。 10,000部×89.3円=893,000円 本年度は、資源保護ポスターも440部作成配布した。 1,000部×11/25×250円=110,000円</p>

<p>都道府県・担当部署 発表者の役職氏名</p>	<p>三重県農林水産部水産事務局水産振興課 構造改善係 技師 伊藤光久</p>																		
<p>平成5年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>有効利用事業</th> <th>近海産事業</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国</td> <td>2,961千円</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>県</td> <td>3,257千円</td> <td>750千円</td> </tr> <tr> <td>協議会</td> <td>3,018千円</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>県漁連</td> <td>240千円</td> <td>750千円</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>9,476千円</td> <td>1,500千円</td> </tr> </tbody> </table>		有効利用事業	近海産事業	国	2,961千円	-	県	3,257千円	750千円	協議会	3,018千円	-	県漁連	240千円	750千円	計	9,476千円	1,500千円
	有効利用事業	近海産事業																	
国	2,961千円	-																	
県	3,257千円	750千円																	
協議会	3,018千円	-																	
県漁連	240千円	750千円																	
計	9,476千円	1,500千円																	
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>1. 地域水産物有効利用推進事業  (1) 事業主体：三重県水産物消費拡大促進協議会  ア. 地域水産物加工利用促進事業  ・ 漁場資源状況を踏まえた地域水産物の加工への利用についての研修会の開催  イ. 地域水産物有効利用指導事業  ・ 三重のおさかなカレンダーの作成配布  ・ NHKテレビ魚料理番組放送  ・ 「お魚の日」の啓蒙宣伝  ・ お魚料理コンクールの開催  ・ 親子魚食普及講座の開催  ・ 魚料理講習会の開催及び助成  ・ 郷土魚料理等の紹介ビデオの制作  ウ. 地域水産物新規販路開拓推進事業  ・ 各種フェアにおける水産特産品の展示、試供品提供、案内パンフレットの配布等  エ. 地域水産物学校給食利用促進事業  ・ モデル小学校における給食素材の供給及び「お魚ニュース」の作成配布  (2) 事業主体：三重県漁業協同組合連合会  ア. 地域水産物新製品・新技術開発促進事業  ・ 県内産多獲性魚等の味噌漬け製品の開発</p> <p>2. 近海産多獲性魚消費拡大促進事業（平成5年度のみ）  事業主体：三重県漁業協同組合連合会  ・ 大消費地において近海カツオの特性と郷土料理等の方法の普及及びPR</p> <p>その他農林水産部全体として  *イメージアップ農林水産推進事業（事業費12,500千円）  ・ 三重の食と緑のフェスティバルの開催</p>																		

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>滋賀県・農林水産部水産課</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>1. 地域水産物有効利用推進事業 補助金 568,000円 民間総計 758,000円</p> <p>2. 水産物流通促進対策事業 補助金 1,500,000円 民間総計 3,000,000円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>1. 地域水産物有効利用推進事業－加工業団体</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・琵琶湖産魚介類の加工原材料としての利用を図るための研修会。年2回</li> <li>・消費者ニーズに対応した新製品の開発</li> </ul> <p>2. 水産物流通促進対策事業</p> <p>淡水魚介類の消費拡大を目的とした、普及宣伝事業に補助を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁業団体、加工業団体、養殖（淡水魚）団体 普及用ポスターを制作し、県内主要駅、公共団体等に掲示。</li> <li>・普及用カレンダーの配布</li> <li>・学校等の行う調理実習、講習会への琵琶湖産魚介類の提供。</li> </ul>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>京都府農林水産部水産課 技師 木崎寛生</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 京都府農林水産フェスティバルにおいて水産物の展示販売、及び啓蒙普及を行った。 <ul style="list-style-type: none"> <li>期間 11月27～28日</li> <li>場所 京都市内</li> <li>入場者 51,000人</li> </ul> </li>   <li>・ 水産物流通加工活性化総合整備事業において魚食展示室を設置 <ul style="list-style-type: none"> <li>A : 57.5㎡</li> </ul> </li> </ul>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>大阪府農林水産部水産課</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>2,660,000円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. おさかなグルメツアー 府民を対象に、漁港見学会と料理教室を内容とする 上記ツアーを実施</li> <li>2. 10月4日 イワシの日キャンペーン 大阪湾の代表的な魚であるイワシの食用普及を通じて 府民の大阪湾の魚への関心を高めることを目的とする。 生鮮イワシの無料配布などを行う。</li> <li>3. 大阪湾の魚とたべものコーナー 毎年2月に大阪で行われる「全国水産加工たべもの展」 の会場において、地場産水産物の販促コーナーを設ける。</li> </ol>

<p>都道府県・担当部署 発表者の役職氏名</p>	<p>兵庫県農林水産部水産課 水産業専門技術員 堀 知寛 (発表者代理 事務吏員 本多正憲)</p>
<p>平成5年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>補助金等 約13,000,000円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>●漁村婦人はつらつライフ事業(国補助事業) (ア)漁村婦人地域漁獲物活用講習会 (イ)漁村婦人加工実践活動 904,000円</p> <p>●兵庫県民農林漁業祭、淡路農林漁業祭(県単) 県内水産物、水産加工物の展示即売、実演、試食等を通じて県民に広く理解してもらう。 10月23日(明石公園) 1月15日(いざなぎ神宮) 11,571,000円</p> <p>●おさかな講師養成講座 県漁連とコープこうべがタイアップ。 生協の組合員を対象に漁家婦人が、イカナゴのクギ煮の作り方、タチウオのおいしい食べ方を講習。その成果をもとに生協の組合員が今度は講師となり、友人等に普及していく。</p> <p>●節分祭 播磨地区の漁婦連が、地区の幼稚園を2月3日、4日に訪問。のりの配布、さかなのPRを通じて魚食普及を図る。</p> <p>●淡路婦人部連合会が、新たに料理本を出版する予定。等</p>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>和歌山県水産課</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>和歌山県 1,000千円</p> <p>県漁連 100千円 計 1,260千円</p> <p>内水面漁連 30千円</p> <p>県漁婦連 30千円</p> <p>関西電力 100千円</p>
<p>平成5年度</p> <p>魚食普及の事業名称</p> <p>と事業概要</p>	<p>魚食普及啓発推進事業</p> <p>本県水産物を用いた高校生おさかな料理コンクールの開催。</p> <p>一次審査応募（書類選考）14校311点</p> <p>二次審査（実技審査）7校15点</p> <p>料理研究家 奥村彪生を審査委員長として、知事賞等優秀作品を表彰。</p> <p>内容はテレビ番組「こちら海です」で放映。</p>



都道府県・担当部署  発表者の役職氏名	鳥取県農林水産部水産課水産振興室 水産技師 平野ルミ
平成5年度予算規模  補助金・民間総計額	4,924,000円
平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要	<p>◎地域水産物有効利用推進事業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域水産物有効利用推進基本計画策定事業</li> <li>・地域水産物有効利用推進指導事業             <ul style="list-style-type: none"> <li>地域水産物加工利用促進研修会の開催 1回/年</li> <li>料理講習会 30回/年</li> <li>おさかなフェア 1回/年</li> <li>魚食普及啓発ポスターの作成</li> </ul> </li> <li>・地域水産物新規販路開拓推進事業             <ul style="list-style-type: none"> <li>鳥取ふるさと水産物フェア 2日間/1か所 1日 /9か所</li> </ul> </li> <li>・地域水産物学校給食利用促進事業             <ul style="list-style-type: none"> <li>給食利用促進協議会の開催 2回/年</li> <li>給食モデル校における活動</li> <li>おさかなアンケート、おさかなニュース</li> <li>給食用素材への地域水産物の試験的導入</li> </ul> </li> </ul> <p>◎（社）境港水産振興協会 主催</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・境港水産まつり 11月境港</li> <li>・境港水産物直売センター 境港市</li> </ul>

<p>都道府県・担当部署 発表者の役職氏名</p>	<p>島根県農林水産部水産振興課経営改善係 技師 三浦 順</p>
<p>平成5年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>国費 948,000円 その他 948,000円 計 1,896,000円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>地域水産物有効利用推進事業 (地域水産物学校給食利用促進事業) 事業主体：浜田市漁業協同組合</p> <p>1. 給食利用推進協議会の開催 (1) 供給側の課題として</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・計画的な原料の調達</li> <li>・品質管理</li> <li>・コスト(材料費、人件費)削減</li> <li>・メニューの開発(嗜好、簡便、低廉)</li> </ul> <p>(2) 利用者側の課題として</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食センターでの調理の範囲</li> <li>・給食センターでの調理器具などの受入れ体制の整備</li> </ul> <p>(3) その他</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・児童、保護者を対象としたアンケート調査の実施</li> <li>・おさかなニュースの発行について</li> </ul> <p>以上の事項を協議する。</p> <p>2. 給食モデル校における活動 浜田市内の小学校、中学校6,000人を対象にイワシ、アジイカを原料とした料理を供給する。また、アンケート、ニュースの発行等を行う。</p>

<p>都道府県・担当部署 発表者の役職氏名</p>	<p>山口県水産部水産課 企画員 富岡 豪</p>
<p>平成5年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>6,000,000円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 広報活動</li> <li>2. 料理講習会の開催</li> <li>3. 加工利用促進研修会の開催</li> <li>4. おさかな料理コンクールの開催</li> <li>5. 学校給食会への食材提供</li> <li>6. ヘルシーおさかな普及レベルアップ</li> <li>7. 研修会の開催</li> <li>8. 農林水産まつりでの活動</li> <li>9. 魚食普及ステーション事業</li> </ol>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>徳島県水産課 技術主任 斎浦耕二</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>事業費ベース（※補助率、いずれも1/2）</p> <p>地域水産物有効利用指導事業 500千円（県漁連500）</p> <p>地域水産物新規販路開拓推進事業 1,400千円（県漁連300、蒲鉾組合1,100）</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>地域水産物有効利用指導事業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚食普及プラス鳴門ワカメのブランドイメージの普及拡大を図る。</li> <li>・大阪市および名古屋市で料理教室を開催し、ワカメ加工品を使った料理の紹介およびワカメ加工品（塩蔵、カットワカメ、糸ワカメ）のサンプルを参加者に渡し、後日家庭で使用してもらい、商品に対する意見をアンケートにより回答してもらう。</li> </ul> <p>地域水産物新規販路開拓推進事業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・県内で開催された生産者フェア（毎年11月阿波の天然食フェア）および大阪食博（5月）にて、蒲鉾の新製品および糸ワカメ、イリコダシ等を消費者・流通関係者に宣伝販売を行った。</li> </ul>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>香川県農林水産部水産課 係長 井口政紀</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>23,185千円 (うち補助金 12,875千円)</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>(1) 地域水産物加工利用促進研修会 大消費地における水産物の販売動向、消費者ニーズなどについて</p> <p>(2) 地域水産物有効利用指導事業 新メニュー開発発表会（ノリ絵巻寿司の実演試食等）、海と魚のクイズ選手権（水産物全半の知識に関する〇×クイズ） 一日漁師体験教室（都市部独身女性の漁師体験）、お魚ミュージカルの実演（漁連職員によるぬいぐるみ劇上演）、シーフードメニュー発表会（高校生発案によるシーフード料理発表会）、県内水産物PRパンフレット（小学生にも理解しやすいような内容）</p> <p>(3) 地域水産物モニター設置事業 モニター会議（シーフードレディーによる新製品の企画、立案、商品化活動への参画、研修会等への積極的参加）</p> <p>(4) 地域水産物新製品・新技術開発促進事業 ハマチの中骨缶詰（100缶）、ブリトロ（900食）、海鮮ドンブリ（試作中）</p> <p>(5) 地域水産物新規販路開拓推進事業 県農林水産フェスティバル等（県内水産物のPR及び即売（5箇所））、海外物産フェア（ハマチフィレー等）のフライト輸出の拡大（シンガポール）、ダイレクトメール用カタログ作成（企業、関係団体向け年末水産物即売用）</p> <p>(6) 地域水産物学校給食利用促進事業 給食利用推進協議会（お魚大好きモデル校の選定、事業計画の検討）、給食モデル校の活動（モデル校の表彰、シャトル号の展示、料理講習会）</p> <p>(7) 水産物広域的需要開発事業 県外主要都市での県内水産物のPR活動及び即売（5箇所）</p> <p>(8) 広報宣伝活動 NHK料理番組（月1回）、高松空港内売店に県内産活魚展示</p>

<p>都道府県・担当部署 発表者の役職氏名</p>	<p>愛媛県水産局漁政課 専門員 渡部淑己</p>
<p>平成5年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>21,615千円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 生きがいある漁村づくり推進事業 <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁村女性地域漁獲物利用講習会開催</li> <li>・漁村女性加工実践活動</li> </ul> </li> <li>2. 漁村女性交流学習事業 <ul style="list-style-type: none"> <li>・情報交換、報告書作成</li> </ul> </li> <li>3. 漁村女性グループ活動促進事業 <ul style="list-style-type: none"> <li>・煮干し3匹運動</li> <li>・親子料理教室の開催</li> </ul> </li> <li>4. えひめ産業文化まつり <ul style="list-style-type: none"> <li>・郷土料理、おさかなママさん推奨料理展示</li> <li>・ちびっこ広場（さかなぬりえ、サイコロゲーム等）</li> </ul> </li> <li>5. 豊かな海づくり開催関連事業 <ul style="list-style-type: none"> <li>・郷土料理の展示、料理教室、テキスト作成、試食</li> <li>・ちびっこ広場（人形劇、おさかなクイズ、輪投げ等）</li> </ul> </li> <li>6. 魚食普及推進事業（県魚食協） <ul style="list-style-type: none"> <li>・おさかなヘルシー1日教室</li> <li>・おさかなカルタ作成事業</li> <li>・シーフード実践校育成指導事業</li> <li>・おさかなママさんだよりの発行、交流会、おさかなキャラバン隊</li> </ul> </li> <li>7. 魚食普及地域イベント開催事業（県魚食協） <ul style="list-style-type: none"> <li>・さかな祭、さかなフォーラムの開催</li> </ul> </li> <li>8. 養殖魚消費拡大推進事業（県漁連） <ul style="list-style-type: none"> <li>・大消費地へのキャラバン隊派遣（懇談会、即売会等）</li> </ul> </li> <li>9. 地域水産物有効利用推進事業（市町村） <ul style="list-style-type: none"> <li>・郷土料理講習会</li> <li>・水産加工品の試作</li> </ul> </li> </ol>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>高知県水産局漁業振興課 企画流通班</p> <p>技監 田島 健司</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>高知県補助事業補助金合計 5,435,000円</p> <p>民間の魚食普及事業費合計 約 50,000,000円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>県の補助対象事業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 地域水産物有効利用推進事業（事業主体：高知県漁連） <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域水産物の料理教室開催、学校給食への導入試行等</li> </ul> </li> <li>2 水産物流通加工対策事業 <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁業祭（一般市民を対象とした鮮魚・活魚・加工品の展示即売会 事業主体：高知県漁連の開催）</li> <li>・消費促進ポスターの作成、配布（対象：養鰹業界）</li> <li>・県内産水産物消費拡大キャンペーン（一般市民対象）</li> </ul> </li> <li>3 カツオ・マグロ漁業振興対策事業 <ul style="list-style-type: none"> <li>・カツオ・マグロ消費拡大キャンペーン（一般市民対象）</li> </ul> </li> </ol> <p>水産関係団体が主催する魚食普及事業</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 カツオ・マグロ直販キャンペーンによる消費拡大事業 （高知県かつお・まぐろ漁業振興協議会）</li> <li>2 福祉施設への寄付等による消費拡大宣伝事業 （高知県鰹鮪漁業協同組合）</li> <li>3 量販店の駐車場を利用した活魚・鮮魚の出張直販事業 （清水漁協）</li> </ol>

<p>都道府県・担当部署 発表者の役職氏名</p>	<p>福岡県水産林務部水産振興課 主任主事 兵頭邦子</p>
<p>平成5年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>7,300千円 (うち補助金 2,000千円)</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>事業名 : 福岡県魚食普及事業          事業概要 : 多獲性大衆魚を中心とした魚食の普及拡大を図るため、          各種事業を実施する。          (1) 県内2～3箇所水産祭を開催する。          (2) 料理講習会、料理実習を開催する。          (3) 料理コンクールを開催する。          (4) お魚メニューカードを作成する。</p>



<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>長崎県水産部生産流通課 永尾将史</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>29,514千円</p> <p>内訳 国費 3,707千円、 県費 10,905千円、 その他 14,902千円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>1. 地域水産物有効利用推進事業</p> <p>(1) 有効利用指導事業(3,414千円)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・若い主婦層を対象とした魚調理講習会</li> <li>・テレビを利用した魚調理法の紹介</li> <li>・旬魚カレンダーの作成</li> </ul> <p>(2) モニター設置事業(委託:1,000千円)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・水産物消費動向の把握のためモニターを設置し、講習会、アンケート調査を実施する。</li> </ul> <p>(3) 学校給食利用促進事業(3,000千円)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域水産物を集団給食用の素材として供給する体制づくりを目的として、給食モデル校を選定し、アンケート調査、素材供給検討会を実施する。</li> </ul> <p>2. 長崎健やか</p> <p>シーフードキャンペーン事業(9,100千円)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「おさかな普及員」の育成を目的とした講習会の開催</li> <li>・地域水産物の紹介ビデオを作成し、テレビを利用して一般消費者へPR</li> </ul> <p>3. 新長崎さかな祭り開催事業(11,000千円)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・長崎魚市場を広く県民に紹介するとともに、水産物の展示即売、種苗の展示、模擬せり等を開催し、水産物に親しんでもらう。</li> </ul> <p>4. 長崎県水産加工振興祭(委託:2,000千円)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全国農林水産祭の参加行事として、当祭の一環行事である品評会の審査事務を委託して、水産加工製品の技術並びに品質の向上を図り、併せて県民に対し安価で高品質な本県産の加工品を販売する。</li> </ul>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>大分県林業水産部漁政課 課長補佐 阿部武光</p>															
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<table border="0"> <tr> <td>国費</td> <td>1,813千円</td> <td></td> </tr> <tr> <td>県費</td> <td>3,700千円</td> <td></td> </tr> <tr> <td>市町村費</td> <td>3,800千円</td> <td></td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>9,997千円</td> <td></td> </tr> <tr> <td>総計</td> <td>19,310千円</td> <td>※事務費を除く</td> </tr> </table>	国費	1,813千円		県費	3,700千円		市町村費	3,800千円		その他	9,997千円		総計	19,310千円	※事務費を除く
国費	1,813千円															
県費	3,700千円															
市町村費	3,800千円															
その他	9,997千円															
総計	19,310千円	※事務費を除く														
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>1. 地域水産物有効利用推進事業（国庫補助）</p> <p>事業主体：大分県魚食普及推進協議会（県漁連、大分おさかな普及協議会）</p> <p>補助対象事業費：3,426千円</p> <p>事業内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) お魚ファミリー養成講座（8/1～2） 大分県マリンカルチャーセンターにおいて、実際魚を獲ることまで含め、楽しみながら魚料理にチャレンジする教室を開設した。（22家族100名＋飛入り300名）</li> <li>2) おさかな料理講習会       <ol style="list-style-type: none"> <li>①一般消費者等60回②高校生70回③男性高齢者10回</li> <li>④教師等指導者4回（計144回延べ4,940人参加）</li> </ol> </li> <li>3) 移動お魚教室（10/18～19） 山間地の小学校を訪問。クイズ等実施。</li> <li>4) ブライダルお魚スクール（1/31） 新婚又は結婚予定のカップル対象。</li> <li>5) おさかなメニュー集の作成（210種の魚料理を掲載。）</li> </ol> <p>2. 水産振興祭実施事業（県単）</p> <p>事業主体：大分県水産振興祭実行委員会</p> <p>総事業費：14,084千円</p> <p>事業内容：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 放魚・式典行事（9/29佐伯市）</li> <li>2) 展示即売行事（10/16～17別府市）－13万人来場 大分の水産展示、活・鮮魚加工品即売、味コーナー、料理教室、ブリつかみ取り</li> </ol> <p>3. 水産物需要拡大促進事業（県単）</p> <p>事業主体：大分県水産加工業振興協議会</p> <p>補助対象事業費：1,000千円</p> <p>事業内容：講習会、視察、展示即売会、キャンペーン</p> <p>4. 水産物加工促進事業（国庫補助）</p> <p>事業主体：大分県（実施主体：漁協婦人部5漁協）</p> <p>総事業費：800千円</p> <p>事業内容：未利用魚等の簡易加工を実践するための講習会開催。</p>															

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>熊本県林務水産部漁政課企画流通係 参事 河嶋義美</p>								
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<table border="0"> <tr> <td>国補助金</td> <td>3,090千円</td> </tr> <tr> <td>県補助金・委託料</td> <td>4,370千円</td> </tr> <tr> <td>民間負担</td> <td>28,604千円</td> </tr> <tr> <td>総事業費</td> <td>36,064千円</td> </tr> </table>	国補助金	3,090千円	県補助金・委託料	4,370千円	民間負担	28,604千円	総事業費	36,064千円
国補助金	3,090千円								
県補助金・委託料	4,370千円								
民間負担	28,604千円								
総事業費	36,064千円								
<p>平成5年度</p> <p>魚食普及の事業名称</p> <p>と事業概要</p>	<p>1. 魚食普及推進事業</p> <p>水産業界の関係団体と行政を会員にして熊本県魚食普及推進協議会を創設し、下記事業の実施主体として計画の策定を行った。</p> <p>県補助325千円、魚食普及協325千円、総事業費650千円</p> <p>2. 地域水産物有効利用推進事業</p> <p>(1) 指導事業</p> <p>公民館の料理教室で30回、高等学校で4回、お魚モデル校で5回、お魚フェア会場でもお魚料理教室を実施。</p> <p>国補助684千円、県補助342千円、魚食普及協342千円、総事業費1,368千円</p> <p>(2) 新規販路開拓事業</p> <p>熊本地方卸売市場で「お魚フェア」を11月21日に開催。</p> <p>即売、イベント、展示等の催しに4万人の人数があった。</p> <p>国補助1,606千円、県補助803千円、魚食普及協24,591千円、総事業費27,000千円</p> <p>(3) 学校給食利用促進事業</p> <p>2つの給食センター管内の8小学校と1中学校を給食モデル校にして、お魚シャトルを使った啓発活動を5校で実施し、水産物の導入実験も行った。</p> <p>国補助800千円、県補助400千円、魚食普及協400千円、総事業費1,600千円</p> <p>3. その他 ラジオ番組の放送委託事業</p> <p>地元のAM、FMラジオ局から魚食普及の為にラジオ番組を制作放送した。</p> <p>県委託2,500千円、魚食普及協2,946千円、総事業費5,446千円</p>								

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>宮崎県農政水産部漁政課 主事 古澤貴光</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>13,500千円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>○地域水産物有効利用推進事業</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・料理講習会 一般市民および高校生（延べ約1,000人）</li> <li>・魚食普及用冊子</li> </ul> <p>○お魚料理コンクール</p> <p>○おさかな農産物フェスティバル（イベント）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鮮魚、活魚、水産加工物の即売、料理試食、魚食普及用パネル 展示、船舶用機械展示、ミニ水族館等</li> </ul>

<p>都道府県・担当部署</p> <p>発表者の役職氏名</p>	<p>鹿児島県林務水産部水産振興課</p>
<p>平成5年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<p>事業費総計 15,754千円</p> <p>うち補助金総計 5,856千円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域水産物有効利用推進協議会 <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚食普及活動に関する検討。</li> </ul> </li> <li>○地域水産物有効利用指導事業 <ul style="list-style-type: none"> <li>・高校生を対象とした料理コンクールの開催</li> <li>・料理講習会の開催</li> </ul> </li> <li>○おさかなフェスティバル <ul style="list-style-type: none"> <li>・県内各拠点産地において水産物の即売会を実施する。</li> </ul> </li> <li>○水産物広報宣伝普及事業 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ラジオを使った水産物広報、及びチラシ、パンフレットの作成</li> </ul> </li> <li>○地域水産物新規販路開拓推進事業 <ul style="list-style-type: none"> <li>・新製品等の流通経路新開拓のための即売会の実施</li> </ul> </li> </ul>

<p>都道府県・担当部署 発表者の役職氏名</p>	<p>沖縄県農林水産部水産振興課流通加工係 係長 上原孝喜</p>
<p>平成5年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>10,849千円</p>
<p>平成5年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>事業名称：おさかなフェア  事業概要：魚食普及のため、県都那覇市において、土曜と日曜日の  両日（平5、6、26、27）鮮魚及び加工品の即売会  をはじめアトラクションとして、マグロの解体ショー、  市民が参加したセリ販売、おさかなシャトル号による料  理講習会、トークショー、クイズ等を実施した。  このフェアは去年に引続き2回目で、2日間の動員客  数35,000人と好評で地元有力紙の社説にもなった  程。  開催地：泊漁港（地方卸売市場）  主催：県漁連</p>

