

平成8年度

全国魚食普及担当者 育成検討会 報告書

平成9年3月

社団法人 大日本水産会

目 次

平成8年度 全国魚食普及担当者育成強化検討会 報告書

まえがき	3
講 演 「学校給食50年 給食の現場から見た 子供たちの食育と健康」 全国学校栄養士協議会 名誉会長 田中 信	4
<付1> 水産物消費改善総合対策事業について	32
<付2> 平成8年度 水産物消費改善総合対策事業..... (社)大日本水産会 ・平成8年度 民間事業	34 40
<付3> 平成8年度 水産物消費改善総合対策事業	42
全国漁業協同組合連合会(中央シーフードセンター)	
<付4> 平成8年度 中央団体の消費拡大事業の現状報告	47
<付5> 平成8年度 都道府県の魚食普及事業の現状報告	53
<hr/>	
水産物流通問題意見交換会報告	91

ま え が き

本会は、平成8年10月14日、東京・三会堂ビル・石垣記念ホールにおいて、「全国魚食普及担当者育成強化検討会」を開催した。

本検討会は、国の水産物消費改善総合対策事業の一環として位置づけられており、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沖縄県にいたる主務課担当官並びに民間団体及びその他の関係者総計70名の参加を得て、水産物の消費にかかわる熱心な活動報告と意見交換が行われ、併せて、全国学校栄養士協議会の田中信（たなか のぶ）名誉会長による「学校給食50年 給食の現場から見た子供の食育と健康」という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、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9年3月

社団法人 大日本水産会

学校給食50年 給食の現場から見た 子供たちの食育と健康

講師／社団法人 全国学校栄養士協議会

名誉会長 田中 信

本日は、日本の学校給食の変遷と現状、そして将来的な展望についてお話するわけですが、話を少し整理して、

- ①世界の学校給食はどうか
- ②半世紀を経ている日本の学校給食は、どのような変遷を続けていって現在に至っているのか
- ③学校給食が教育としてどのような内容を備えているのか
- ④21世紀に向かって、どうあるべきか

といった項目だてを、家庭の現状、子供たちの現状などに触れながらお話したいと思っております。

世界の学校給食事情

まず、世界各国の学校給食ですが、国が組織的に参加し、教育的に整備されているのは日本だけです。

学校給食が始まった順を国別に言うと、一番古いのは日本で、明治22年、山形県の鶴岡町（現・鶴岡市）において、各宗派を越えたお坊さんたちが、開始したのが始まりです。2番目がイギリスで1905年（明治38年）頃にはすでに学校給食法ができていて、国が助成するという内容でした。日本もイギリスも目的とするところは同じで、欠食児童が対象でした。

学校給食と呼べるかどうかは分かりませんが、フランスでは、すでに日本の幕末期に、給食が行われていたと言われています。文豪ジャン・ジャック・ルソーが、流された島で、昼食を食べることができない貧しい子供たちのために、私財を投じて給食をしたという記録があるからです。

現在は、先進国といわれる国はほとんど学校給食を行っていますが、午前中しか授業がないイタリアでは、ローマにある芸術学校以外は学校給食を行っていません。しかし夜食の給食は多く、専門学校以上ではほとんど行っています。

また、スイスも午前授業なので昼の学校給食はありませんが、母親の就業率が8～9割と高いので児童クラブのような場所が各学校に付設されていて、放課後教師は、母親が迎えに来るまで、給食しながら生徒の面倒をみる仕組みになっています。

東欧では現在、すべての国が学校給食を行っています。しかし、家庭の経済状態によって、無料、一部補助というように、補助の内容が違うのが特徴です。

北欧4カ国は、ご存じのように“揺りかごから墓場まで”全部国

が面倒をみるので、当然学校給食も無料ですが、その中身は国によってそれぞれ特徴があります。また、デンマークのコペンハーゲンでは、一時、学校給食を中止して家庭食に切り換えたところ、子供たちの体力が落ち、病気にかかる率も高くなったため、学校給食を再開するといったこともありました。フィンランド、ノルウエー、スウェーデンはすべて政府が無料の学校給食を行っています。

ドイツは都市によって学校給食の実施が分かれています。前述しましたフランスは、現在どの都市でも学校給食を実施していますが日本と違うところは、昼休みが2時間と長いので、母親が家にいて昼食を食べることができる生徒は、帰宅できる仕組みになっていることです。午前中の授業が終わるころ、母親たちが学校に迎えに来ます。

ではASEAN諸国はどうかと言うと、オーストラリアでは現在学校給食を実施していません。しかし、事前に申し込みのあった児童に対しては、母親たちがボランティアでサンドイッチを作ったり牛乳や果物を売ったりして、昼食を用意しています。

オーストラリアは世界的な食料の産出国です。そのため、放っておくと過食による成人病の心配があるということで、社会に対して栄養士が強い指導力を持っています。その徹底した栄養指導は、特に肉の摂取に対して効果をあげています。と言うのは、近年、肉の過食による心臓病が激増し、小学生にすら心臓病が発生するという事態になりました。そこで国を挙げて心臓病対策に取り組み、牛はできるだけ放牧して運動量を増やし、脂肪の少ない肉にする。また心臓基金という基金も設けて、コレステロールが20%以下のものに全部心臓マークをつけるなどして国民の栄養指導を行った結果、今では心臓病による死亡率が30%に下がったと言います。

東南アジアの国々は、アメリカの援助物資であるビスケットや牛

乳を授業の合間に食堂で食べています。

アメリカはと言うとこれがまた変わっていて、ほとんどの公立学校で朝食給食を行っています。朝食を満足にとれない子供たちがたくさんいるからです。共同調理場で朝食を作るために、午前1時から2時ごろまでに作業を終え、出来上がった物を凍結し、電子レンジで温めて給食しています。また、昼の学校給食もあります。これは朝8時から稼働しています。つまりアメリカでは、1日2食の給食が普通です。しかも、多国籍のため、宗教的に食べられないものもあり、すべて同じ内容というわけにはいきません、何種類か作って選択できるようになっています。

日本における学校給食の変遷

以上が世界における学校給食の現状ですが、日本の状況を歴史を振り返ってお話します。

明治22年、山形県の鶴岡町で学校給食が始まりました。今でこそ東北地方はおいしい米の産地ですが、それは昭和19年に長野県の篤農家による、寒冷地に強い米の品種改良がなされたおかげで、明治の半ばは、天候によって米の収穫が大きく左右され、ひどいときは飢饉によって死者が出ることもあったのです。

そこで宗派を超えたお坊さんたちが集まって、大徳寺というお寺の境内を忠愛小学校（寺立）という学校にして、貧しさから欠食しがちな子供たちに昼食を食べさせたのです。また、お坊さんたちは食事だけでなく、教科書、ノート、雨の日は傘というように、子供たちの生活すべての面倒をみました。そして、その経費は行脚して得た御布施をあてたと言います。

しかし、忠愛小学校は2年で火災により消失してしまいます。そ

の後、子供たちは散りじりに公立学校へ分かれていきましたが、お坊さんたちは、それぞれの学校に行き、下駄箱の中に弁当を入れたり、受け持ちの先生に学費を渡すなどして子供たちを助け続けたと言います。この事業は昭和19年まで、実に50年以上も続いたそうです。

大正時代に入ると、現在の国立健康・栄養研究所の初代所長である佐伯矩（さえきただす）博士が、大正3年に私立栄養研究所を設立しました。当時の日本は貧乏のどん底だったので結核による死亡率が大変高く、大勢の若い女性たちが結核で死んでいきました。また一人がかかると、時には一家全滅というような悲惨な状況もありました。その他、皮膚病や胃病など国民は様々な病気に苦しみました。

佐伯博士は内科医でしたが、それらの病気が投薬ではなかなか治癒が難しいことに気づき、当時、アメリカ、ドイツ、イギリスなどの先進国で新しい学問として盛んになってきた“栄養学”を学ぼうとアメリカに渡ったのです。そして帰国すると、大正3年に、日本国民の栄養改善の必要性を、内務省に言上しますが、理解されないまま私財を投じて栄養研究所をつくります。

佐伯博士がまず手掛けたのが、紡績工場で働く女子工員たちの食事内容の改善でした。当時、群馬県や長野県では、女の子の多くが小学校を出るとすぐに女子工員となって働きました。しかし少女たちは次々に結核におかされ倒れて胃きました。佐伯博士はその原因の一つに食事内容の悪さによる栄養失調があると考え、その改善に着手したのです。

結果は博士の予想どおりでした。食事内容を改善し栄養バランスが良くなると、結核の罹病率は低下し、操業の能率も目に見えて上がったのです。この佐伯博士による工場給食の栄養改善こそが、そ

の後の学校給食を始めとする集団給食の大きな礎となったのです。

大正7年、佐伯博士はいよいよ学校給食に乗り出しました。博士は言いました、“子供は国家のものであって個人のものではない。だから、子供を健康に成長させることが大切なのだ”と力説しました。そして博士は、学校給食の基本理念をつくるにあたって、二つの大きな柱を掲げました。

その一つは「いかなる金持ちといえども、子供の成長、発育に見合った栄養を、弁当の中に盛り込むことは至難の業である。せいぜい2段の海苔を敷き、鮭を1切れ入れるのが関の山だ」というものでした。ちなみに、明治22年当時の鶴岡の忠愛小学校の給食を見てみると、大きなにぎり飯が2個、鮭の焼いたのが一切れ、そして漬物という内容でした。

佐伯博士が、次に掲げたのは、「母親の嗜好で育った子供は、母親の嗜好のものしか食べられない。しかし、これから国際社会で生き抜く子供たちは、何でも食べられなければいけない。何でも食べられる子供は何でもできる大人になる」と主張して、母親の嗜好から引き離す献立を実践することで、学校給食を開始しました。

主食がパンだとおかずを食べる

東京の府立小学校で始まった最初の給食は、パンを主食としたものでした。満州産のコウリャンで作ったパン、フランスパン、それからミルクや卵などを加えて、色々な栄養素を補った全功パンなどを生徒に食べさせました。

なぜ佐伯博士がパン給食から始めたかと言うと、子供たちの栄養改善は、米のご飯ではできないと認識したからです。その理由は、数ある食品の中で、米ほど、それ1品で食事をすませることができる

ものは無いからです。味が淡白で飽きないこともありますが、米は白米にしない限り、植物食品の中では最高に栄養価が高いのです。だから、それこそ梅干し1つでも、味噌汁1杯でも、ご飯が食べられます。いくら魚も食べろ、卵も食べろ、野菜を食べろ、何を食べろと言っても、ご飯好きの子供はおかずを食べずにすんでしまうのです。しかしパンは、水だけで食べるわけにもいかないので、牛乳を飲んだり、おかずを食べたり、自然とそういう気持ちにさせる主食です。だから佐伯博士は、栄養改善の中心にパン給食を取り上げたのです。

それによって、今まで欠食したり、あるいは粗末な弁当しか持って来れなかった子供たちの体位はどんどん向上して、社会的に大変注目を浴びたのです。この目ざましい成果を見て国が乗りだし、大正9年に国立栄養研究所として衣替えし、その初代所長に佐伯博士が任命されました。

それから大事件が起こったのです。大正12年9月1日、関東一円を震度6の猛烈な地震が襲いました。関東大震災です。東京の中心部は壊滅状態になり、当然、多くの学校も焼けました。日本全国、あるいは諸外国から、たくさんの義援金が東京府に集まりました。

当時東京府知事だった阿部浩氏が、国立栄養研究所の佐伯所長に「義援金をすべて佐伯先生にお任せするので、学校の無料給食をやってください」と頼み、佐伯博士もこれを受けて、東京全市にわたって無料給食を始めたのです。

その時の献立で興味深いのが“五色ご飯に栄養味噌汁”です。五色ご飯は、色々な野菜を細かく切ってご飯に炊き込んだものですがもう一つの特徴は、たんぱく源に挽き肉を使ったことです。当時の肉は今と違って固かったので、肉を見ただけでよける子がたくさんいました。そこで佐伯博士は、“それならいっそ挽いてしまおう”

と全部挽き肉にして、野菜と一緒にご飯に炊き込んだのです。もちろん、子供たちには大好評だったそうです。

もう1品の栄養味噌汁にも佐伯先生の工夫があります。それは煮干しです。当時の味噌汁はどんな貧乏な家庭でもダシを煮干しでとっていました。

ところが子供たちはダシをとり終わった煮干しが嫌いで、煮干しは姿は小さいが、身や骨に魚1匹分の栄養がちゃんと入っているから食べなさい、とどんなに言っても、なかなか食べてくれません。食習慣と言うのは、一度身につけてしまうと変えることが難しいのです。

そこで佐伯博士は“よし、煮干しも姿形が分からないようにしよう”と煮干し挽き器を導入して粉末にして汁に混ぜたのです。これで子供たちの栄養状態がぐんと良くなりました。 当時は専門の栄養士はまだいなかったもので、女子高等師範の卒業生や日本女子大学の卒業生を栄養部長に任命して、各学校に配属しました。その指導のもとに、五色ご飯や栄養味噌汁を作るわけですが、同時に、子供たちの成長に必要な食品とその摂取の仕方、制限したほうがいい食品など、現在私たちが行っているような、いわゆる栄養指導を書いた小冊子を10万部作って配りました。

つまり、栄養改善の実践と理論を、給食を通して母親たちに教えたわけです。しかも無料給食ですから子供も母親も喜びました。子供たちは給食を残さずに全部食べました。そのため健康状態がどんどん改善されていったのです。

それを聞いた府立1中（現・都立日比谷高校）をはじめ府内の中学校から、有料でいいからその給食を食べさせてほしいという要望がありました。ちなみに、東京における中学校給食の第1号は府立1中です。

しかし、何といっても無料給食ですから、大正13年には国の運用資金も底をつき、無料給食廃止論が出はじめました。その時、各市の小学校長たちが、“給食を楽しみにして、子供たちが学校に来るようになり、授業の出席率が向上した。しかも学業が優れてきて、勉強がどんどん進むようになった。だから有料になってもいいから給食は何としてでも続けてほしい”という陳情書を書いて国に提出しました。

それ以降、学校給食は全国的な展開をみせ、文部省もそれなりの予算を組んで支援するようになって、昭和19年まで続いていったのです。

昭和19年というのは、太平洋戦争が激しくなっていた年で、大都市の子供たちはほとんど疎開をしたために、学校給食は自然消滅の形で無くなりました。

カエルの骨でスープを作る

昭和20年。終戦当時の東京は食べ物がなく、文字通り生きるか死ぬかの毎日でした。私の住まいは駒場にあり、隣が、東京教育大学（現在の筑波大学）の農学部でした。終戦の夏以降、私のいる町会では毎日勉強会を開いて野草の研究をしました。野草の研究といっても農学部の敷地に生えている草が果たして食べられるかどうかの情報交換です。“これは茹でれば食べられる、この草はあくが強すぎて駄目だ”とみんな真剣でした。おかげで、生え放題、伸び放題だった農学部の敷地から、野草はたちまち姿を消してしまいました。

昭和20年は、まさに無政府状態でした。自分たちの口を守ることで必死で、餓死する人たちも出てきました。

そんな時、日本の悲惨な有り様を聞いたアメリカ国籍の在留邦人

(1世、2世)たちが、祖国の救済に立ち上がってくれました。彼らのほとんどは、戦争中アメリカの収容所にいましたが、戦後収容所を出ると、日本の特派員などから状況を聞き、全米、カナダを中心に義援金を募ったのです。それを見て、キリスト教の団体、仏教の団体などが立ち上がり、義援金を集めました。

この救済活動は人種、宗教を超えて一つの大きな輪となって実りました。義援金で買った初めての救援物資が、スタントベリー号という船に満載されて、日本の港にやって来たのです。“この物資を幼児や老人の健康と、子供たちの学校給食のために使ってください”と。

そして、昭和21年12月24日、文部、厚生、農林、3省の合意で学校給食が再開されます。その時、政府は厚生省に対して、本土決戦のために備蓄していた膨大な量の缶詰類を、学校給食のためにすべて放出してほしいと頼みました。厚生省はすぐに了承しました。農林省も小麦などの穀類を持っていましたが、これは国民全体の食料として考える必要があるためにすぐに放出するのは難しく、当面は厚生省の缶詰とスタントベリー号の脱脂粉乳を中心に、学校給食を再開することになったのです。

しかし、12月24日は冬季休業に入るために、東京、千葉、神奈川の学校で実験的に行うにとどめ、本格的な再開は翌年の1月以降ということになりました。

現在、1月24日を中心とした1週間を“学校給食週間”としていますが、これには、救援物資によって学校給食を再開してくれた、アメリカの在留邦人と宗教関係者たちに対する熱い感謝の気持ちと、私たちが食料に困っている世界の人たちに、手を差し伸べていこうという心が込められています。

この時、缶詰と脱脂粉乳で何を作ったかと言いますと、もっぱら

汁物でした。鮭缶を入れた味噌汁、アメリカのほうれん草の缶詰を入れた味噌汁、脱脂粉乳とケチャップを使ったスープなどです。

私も昭和23年の4月から小学校に勤務しましたが、今でも思い出すのは、アメリカ人がよく食べるカエルです。と言っても肉はアメリカ人が食べますから、放出された骨でダシをとり、子供たちにスープを作りました。

無料給食から有料給食へ

東京など、大都会の小学校のほとんどは、戦時中、軍隊が使い、釜場を築いて炊事をやっていたので、学校給食を再開してもなんとか煮炊きはできました。しかし、燃料は薪、一斗樽が調理台、流し台は無しという状態で、現在の調理場とはほど遠いものでした。

しかも必要な物資はすべて区役所に保管されているために、各学校の給食担当者が大八車で取りに行くのです。また、長靴なんて気のきいたものは無い時代ですから、調理担当者は草履を履いて、炊事場の水たまりをバチャバチャ歩いていました。

その時、子供たちが初めて手にしたのがアルミのお椀と、後年、ずいぶん悪口を言われた先割れスプーンです。それでもなんとか給食が始まりました。その結果、今まで生きるか死ぬかの生活状況、社会状況下にあった3年の間、全く伸びなかった子供たちの身長と体重が、脱脂粉乳などによる栄養改善によって、それ以降、年々目を見張るような成長を続けていったのです。

当時の学校給食はおかずだけでした。子供たちは食器を給食袋の中に入れて持って帰り、家で洗って翌日持ってくるというのを毎日繰り返していたのです。

昭和25年、無料の小麦がアメリカから入ってきたのをきっかけに、

いよいよ日本で完全給食が始まります。小麦で何を作ったか、そうです、昔から“わらじパン”と悪口を言われたあのコッペパンです。今は、ブティックのようにお洒落なパン屋さんがたくさんありますが、そのころは製パン技術を身につけている職人はまだ少なく、業者も大変でした。けれども、食べるものがまだまだ十分でなかった時代ですから、子供たちは喜んでそのわらじパンを食べました。

昭和26年をもって、日本における無料学校給食が終結します。27年に日本が独立するからです。独立すると、連合軍が作っていたアジア難民救済資金（ガリオア資金）が、すべて打ち切りになるために、学校給食も全部自前で運営しなければならなくなるわけです。

大蔵省はすぐに言いました「学校給食は中止である。なぜかと言うと、子供に昼食を食べさせるのは母親の責務であり、養育の一環である。だから、それは母親がすればいい」と。

さあ大変だということで、全国の学校、市区町村、もちろん親たちも大蔵省に対して大陳情を行いました。大蔵省も相当に抵抗しましたが、結局、昭和28年までは、使用する小麦粉の2分の1を国が負担することで落ちつきました。あとの食材は親が負担し、炊事場の整備と調理の人件費は各市区町村で負担するわけですから、各市区町村の出費は大変だったわけです。

昭和27年、新しい仕組みの学校給食がスタートしました。しかし大蔵省の考え方の基本は、あくまでも学校給食の廃止ですから、教育委員会としては、毎年予算編成の度に、存続について気を揉まなくてはならないわけです。

そこで、「学校給食を義務教育の一環として位置づけることができれば、大蔵省としても文句は言えないだろう」と、文部省に働きかけた結果、昭和29年に学校給食法が成立いたしました。

学校給食法の趣意には“学校給食は児童が社会性を身につけるた

めの教育である。そこには、栄養を改善しバランスの良い食事を学び、実際に食することは、即ち、生涯の健康を維持する上で必要である。また、献立に使われた食料がどのように生産され、流通され消費されるかを、実際に食べながら学ぶことは、大変教育的な意義がある”といった内容を盛り込みました。また、給食費は誰がどう負担するかという負担区分も明らかにしました。

さらに、学校給食における校長、給食主任、調理人の役割等も明らかにしました。当時は、栄養士の資格を持った人はすでにたくさんいましたが、学校給食においては現在のように、学校栄養職員という職名では採用されていなかったのです。

昭和33年、文部省告知で新学習指導要領が定められました。それによって、学校給食は、初めて学校行事等の領域に位置づけられたのです。学校行事というのは運動会、学芸会、遠足ですが、そこに学校給食を入れて、学習指導要領のもとに本格的な学校教育としてやっていこうというものでした。

学習指導要領は10年ごとに改定されますが、昭和43年には、特別活動の中の学級指導、つまり、“学校給食は学級担任教師が授業時間中に指導するもの”として位置づけられ、評価されるようになったのです。

パン給食時代から米飯給食時代へ

学校給食の食事内容の移り変わりをお話しします。主食がパンであることは、昭和40年代まで変わりませんが、問題は皆さんご存じの脱脂粉乳です。日本がだんだん豊かになって、色々な食品が出回るようになると、子供たちの舌も肥えてきて、脱脂粉乳が嫌われはじめました。それに輪をかけたのが、昭和38年の、脱脂粉乳なんて

豚の餌だ、という医事評論家・石垣純二氏の発言で、これは文部省の学校給食課長との間で、いわゆる“ミルク論争”という大論争に発展しました。

その後、牛乳生産量の目ざましい伸長もあって、39年に、冬場だけ実験的に、学校給食で生乳を使ってみようということになりました。なぜ冬場かと言うと、牛乳の消費量が落ちて余るからです。子供たちは喜びました。生乳だからおいしいわけです。

昭和41年には全国的に牛乳が採用され、脱脂粉乳はパンに混入されるだけになりました（これはカルシウムを強化する目的で現在も続いている）。

昭和51年、本格的な米飯給食が始まります。それは、「学校給食のパンは小麦を売らんがためのアメリカの謀略だ」という意見が出てきたことと、日本の米余り現象です。特に余剰米が出てきたことは国会でも問題になり、「学校でパンを食べる習慣をつけさせるから、家でご飯を食べなくなり、米が余るようになった」とパンに非難が集中したのです。その結果、「学校給食は米飯だ、米飯だ」と、51年に米飯給食が実施されるようになったわけです。

昭和53年には米飯給食に対する国の補助率が60%になりました。現在は全国平均で週に2.5～3回というのが米飯給食実施状況ですが、長野県は100%米飯だけでパン給食は無し、また、東北など米の生産県もほとんどが米飯にしています。

その他、これもきっかけはミカンの大豊作でしたが、天然みかん果汁を給食に入れることになり、国が補助金を付けたために拡大しました。米と牛乳と果汁は、現在も国の補助があり、不足分は都道府県、市区町村が補助をしているという状況です。

学校給食変遷の概略は以上ですが、献立を作成する学校栄養職員の位置づけはどうだったかをお話ししますと、昭和38年に初めて給

食専門の学校栄養職員が国の補助金で置かれるようになりました。しかし、当時の補助は初任給の半分を国が持つという形でした。

給料の全額を国庫と県費で負担して、本格的に栄養職員を置くようになったのは、49年になってからです。そして、この制度の組み入れが、学校栄養職員の立場と学校給食を守る法律になりました。

この法律は、児童生徒何名に対して、職員を何名置くという、いわゆる定数標準法です。現在は児童・生徒601人以上には栄養職員1名、2,501人以上は栄養職員2名、7,501人以上の場合は3名の栄養職員を、平成10年までに置かなければならないことになっています。

“郷土食” 給食が大成功

栄養職員が行う食事の献立も、時代とともに内容が変わってきました。その一つが“カレーの日”です。昭和56年、当時、行政改革の担当長官だった中曽根康弘元首相が、学校給食も行政改革の対象の一つにしました。

そこで、「学校給食は生涯にわたる健康教育の砦である」ということを徹底的に世論に訴えようと、4大全国紙や電車の中吊りを使って広告を出そうとしたのです。その時、広告の核となるテーマをどうするかが問題になり、色々考えた末に、「子供は何といってもカレーが一番好きだから“カレーの日”をテーマにしよう」ということになりました。ところがこれが思わぬ大騒動になったのです。

まず、日教組が「カレーとは何だ。色は軍服の色じゃないか。これは軍国主義復活だ」とクレームを付けてきました。喜んだ人たちもいます。インド大使館は私たちの団体（全国学校栄養士協議会）に感謝状を出すと言ってきました。結局、“カレーの日”のキャン

ペーンは1年で終わりました。

しかし、毎年、毎年、テーマを変えてキャンペーンを行うのも大変です。何か継続性のあるテーマはないかということで考えたのが“郷土食”です。郷土食なら、都道府県、市区町村それぞれに地場産物を生かした学校給食を展開することができます。また、地域の産業、地域の人たちと連携し、地域ぐるみの学校給食ができるという利点もあります。早速実行にかかりました。

郷土食給食は私たちが想像していた以上に、思いがけない効果をあげました。地域の古老たちは、「昔はこういうものを食べていました」と伝統的な料理や献立の情報をたくさん持ち寄ってくれました。それを見ると、四季折々、その地域の産物で、その地域の人たちの健康を守るための工夫が色々されていることが分かりました。

自然の恵みに感謝する料理や献立もありました。また、その成り立ちの面白いものもありました。例えば、ある地方の藩主が藩内を見回ったとき、空腹をおぼえて、とある農家に立ち寄りしました。急な来訪に農家では何の支度もしていません。

そこで、側にあった大豆（枝豆）を茹でてすり鉢ですり、餅にからめて出したところ、藩主は大変に喜んだそうです。それが、東北地方に伝わる“ずんだ餅”です。

そういった料理をとりあげると、子供たちは知らず知らずのうちに地域の歴史に興味を持つことができるのです。事実、社会科の授業で使えるものがたくさん出てきました。郷土食は学校給食の中のみならず、授業にも、地域の人たちとの交流にも大きな効果をあげました。

郷土食給食を推進する中で、私たちは、色々な地域の産物を、全国学校栄養士協議会の推薦食品として、全国の学校栄養職員に紹介してきました。沖縄のもずく、石川県能登地方の糸蒲餅などたくさ

んあります。能登の糸蒲鉾は、ソーメン状の蒲鉾を5センチくらいに切っているために、サラダはもちろん、スープや汁物にも使えて大好評でした。

物を大切に作る心をどう養うか

本日は魚食普及に携わる方々の集まりですから、魚と学校給食について触れてみます。日本は四周を海に囲まれているので、昔から魚を食料として利用してきました。ですから、子供たちに魚や漁業についての関心を持たせようと、できるだけ教える機会をつくってきました。というのは、もう一つ理由があって、日本の食料の現状と将来を子供たちにも理解させる必要があるからです。

ご承知のとおり、日本ほど食料を輸入に依存している国はありません。このままだと21世紀にどう生きていくのか見当がつかない状況です。現在、世界の人口が65億、推定では21世紀の半ばには100億に達すると言われます。今でも開発途上国では食料に困窮し、餓死者さえ出ている国があると言うのに、100億に膨れ上がった人口を、いったいどうやって食べさせるのか、考えただけで不安になります。

輸入に頼る日本が、このまま何年も何十年も世界中から食料を買いつづけることができるのか、できなくなった時はどうするのか、食料の自給率が35%を切っている現在、見通しは楽観出来ません。

かつて農業の優等生と言われ、自給率が100%だった米にしても自由化の波に洗われ始め、作り手がどんどん減っていると言われていきます。生産者が勤労意欲を失って農地を手放すと、ますます米の自給率は下がっていくばかりでなく、一度農業をやめた土地は、一朝一夕には元に戻らないと言います。

小学校の教育では、児童に物を大切にすることを教えますが、その第一が食べ物です。朝、家族みんなが起きて、「さあ、いただきます」というとき、もし、朝食がご飯でなくパンだったらどうでしょう。パンの原料である小麦のほとんどは、現在、カナダやアメリカなどの国から輸入されています。しかも、日本のパン製造業者は小麦の品質について、外国の生産者に厳しい注文をつけているために、世界でも最高級の小麦が輸入されています。だから、外国へ行っても日本のようにおいしいパンには、なかなかお目にかかれないという声をよく聞くのです。

何故かと言うと、米にたとえたとき、日本のパンが“精白米”とすると、多くの外国のパンは、せいぜい“7分撞き米”、北欧諸国の場合は、“玄米”レベルなのです。ですから、日本のパンがおいしいわけです。物の大切さを教えるとき、子供たちに、そういったことをきちんと理解させておく必要があると思います。

では、朝食がご飯の場合はどうでしょう。まず、お米。これは現在100%ではありませんが、ほとんど国内産で賄えます。次に、味噌汁はどうでしょう。味噌は大豆が原料ですが、大豆の100%近くがアメリカなどからの輸入です。中身の豆腐も大豆ですから、これも輸入品。“今日は油をひいて目玉焼きにしよう”と使った油の原料は、大豆、とうもろこし、菜種など外国の畑でとれるものばかりです。それでは卵はどうか。確かに卵は100%国産ですが、その餌を考えると、これもまたほとんどが輸入品です。

このように、たとえご飯を主食にしても、おかずや汁物の原料になる農産物の多くが外国から輸入していることを、子供たちにしっかりと教える必要があります。子供たちはそこで、

「現在、日本で消費される食料の多くは、外国から買っている。しかし、それがいつまで続けることができるかは分からない。石油を

始め、資源に不足している日本は、外国から資源を買い、それで自動車やコンピューターを造り、それをまた外国に売ったお金で、食料を買っているのだ。何時までも外国との技術競争、価格競争に勝てるかどうかは、まったく分からないし、地球上の資源だって無限にあるわけではなくどんどん枯渇してゆく。その時、外国からの輸入に頼っている日本はどうなるのだろう」ということを子供たちは考え、学ぶのです。そこで初めて、“物を大切にしよう”という心が生まれると思います。

日本では今まで、そういう教育をしてきませんでした。だから、“飽食の時代”などという、奢り高ぶった言葉が生まれるのだと思います。世界の国々は、食料問題に対してどんな考えを持っているかと言うと、ほとんどの国が食料の自給率を高めようと必死に努力しています。つまり、自分たちの国民は、自分たちで守るという考えに徹しています。スイスや北欧のように、国土の多くが山と湖という国でさえ、3年間の食料は備蓄していると言われています。

1993年、日本の米は大凶作に見舞われました。その時初めて、日本人は、米が備蓄されていなかったことを知らされました。

「えっ、備蓄していない？ どうして備蓄してなかったの」

それはそうでしょう。古米はいやだ、新米でなければ食べない。贅沢三昧なことを国民が言っていたからです。その前に豊作が続き政府は当然備蓄を考えました。ところが、政府米として出しても国民は食べてくれない。古米は古古米になり、古古古米になっていきます。折角備蓄しても、まるで餌扱いにされたのです。政府が備蓄をあきらめたのも分かります。それほど日本人は思い上がっていたのです。

「米が無くなった、さあ大変だ」ということで、急遽、米の生産国からの輸入が始まりました。その煽りを受けたのがタイです。突然

日本というお金持ちが、高いお金を出してタイ米を買うと言ったので、当然、タイでは米の価格が上がったのです。タイの一般人はいい迷惑で、あちこちで騒動が起きました。

そのタイ米を輸入した日本はどうかと言うと、他の米との抱き合わせ販売で買っても、多くの人があるまま米屋さんに置いていったそうです。そんなの不味いから食べられないと言って。これでは、親も、子供たちに対して、物を大切にしろなどとは、言えたものではないわけです。

それにひきかえ、スイスやスウェーデンなど、社会保障制度の整備された国では、例えば、食肉の販売ひとつとっても、いざというとき切符制にして、貧富による不平等が起こらないようになっています。それも3年間という期間で考えているので、国民は安心できます。イギリスも、例えばゴルフ場には牧草を植えなければ、新設を許可をしないとといった、食料確保の行政を進めています。また、フランスやドイツの場合は、企業が工場などを建て直す時、新規に土地を確保したいといってもなかなか認可が下りず、従来の土地にと指導されます。新しい土地はできるだけ更地にしておき、いざという時に、食料が生産できる状態を確保しているのです。

その点、日本は、できるだけ食料は自給しよう、という考えが希薄で、将来的な見通しがなされていないような気がします。

健康教育の必要性

私たち学校栄養職員は、現在、子供たちの生涯にわたる健康教育に本格的に取り組んでいます。

これは、文部省が、健康に対する教育を学校の教科として位置づけ、教師と栄養職員とが力を合わせて推進していくことをはっきり

と打ち出してきたからです。

つまり、子供たちがこれから健康を維持していくのに必要な色々な知識を、ただ給食時間の中だけで教えるのではなく、給食は給食でおいしく食べ、知識については給食の食事内容を教材として、別の時間を設けてきちんと教えていくというものです。

何故、いま健康教育に重点を置くかと言うと、21世紀の日本の教育を見据えたとき、現在のままでは、子供たちに生きる力がつかないと思われるからです。平成8年7月19日に、中央教育審議会が第一次答申を出しました。その中で色々な問題がありますが、私ども学校栄養職員は、先程言いました“子供たちの生涯にわたる健康教育はどうあるべきか”の意見も具申しました。

その具申の中で、子供たちに生きる力をつけることが出来る教師を育てなければならないことを力説しました。何故なら、今の教師のレベルでは無理だと思われるからです。7月21日には、教員養成審議会でも、教員の徹底的な資質向上をするという答申をしています。つまり、もう、普通のことをしては21世紀はもたない。だから、抜本的な改革が必要だということです。

それでは、子供たちに生きる力をつけるにはどうすればよいか。私たちは、その大きなポイントが“健康”だと考えます。身体が健康でなければ、精神力や生きる活力は身につかないからです。

そしてもう一つ、21世紀を目指す教育の中で、どうしてもしなければならないのは、自ら考え、自ら決断し、実行できる強い力を、国民一人ひとりが持つということです。これも、健康であっての話です。

子供たちにその力があれば、親から、ああしろ、こうしろと言われなくてすむはずです。自分の進路だって自分で決められます。塾に通う必要があるかどうか、自分で決めればいいのです。

いま、社会問題になってる“いじめ”だってそうです。いじめられるとそこから逃げようとする。立ち向かう力が無い。立ち向かってこないからまたいじめられる。この繰り返しです。

文部大臣名で各教育関連団体に、「いじめをなくすにはどうしたらいいか、意見を言ってほしい」と意見具申の書類が回ってきたことがあります。私はこう答えました。

「いじめられたら、絶対に一步も下がるな。それからすぐに、男女に限らず格闘技を習うこと。剣道でも柔道でも習って、腕っぷしを強くして、今度来たらぶっ飛ばしてやる。そうすればいじめられない」と。そうしたら担当官が「気持ちは分かるけれど、その答えは栄養士会としては、どうもふさわしくない。別の角度から意見を言ってほしい」と。それもそうだと別の提案をしました。

「まず、いじめる子の家庭の食生活を徹底的に調べてみてほしい。親は子供に、ろくなものしか食べさせていないはずだ。もしかすると3食きちんと食べさせていないかも知れない。そのため、子供の健康状態が悪くなり、子供は常にイライラと不機嫌になり、弱いものをいじめたくなる。

それと同時に、いじめられる子供の家庭の食生活も見てほしい。これも同じく、母親はろくなものしか食べさせていないだろう。だから子供はいつもウジウジして覇気がなく、いじめの格好の対象になってしまう」と。

しかし、「個人の食生活を調べるのは、プライバシーの侵害になるので難しい」ということなので、「では、父親は土日の付き合いゴルフをやめて、子供と一日中遊んでください。それしか方法はありません」。

高齢化社会の到来にどう対処するのか

“今の子供たちに生活体験はほとんどありません。あるのは疑似経験です”と言うと驚かれるかも知れませんが、これは事実です。学校から帰ると学習塾へ行くかテレビを見ている。テレビというのはあたかも自分が経験しているような錯覚をしますが、これは全て疑似体験なのです。現実的な力は全くありません。

どうして子供たちに本当の生活経験が無くなってしまったのか、答えは明確です。“子供から屋外での遊びを奪ったから”です。

子供は、外の遊びの中から様々なことを経験し、それを知識として蓄え、成長していくのです。昔は、6年生くらいのがき大将が必ずいて、その下に5年、4年、3年、仕舞いは5つくらいの幼児まで男女を問わず、ゾロゾロと一緒に遊んでいたものです。年長者は色々な遊びを年少者に教え、年少者はそれを経験として生活の中に取り込み、自分が年長になると、その経験をまた年少者に伝えるという、子供たち独特のコミュニケーションを形成していたのです。

それが、母親の「塾へ行ってきなさい」という言葉と、帰ってからのテレビやファミコンですべて失ってしまったのです。失ったのは生活体験だけではなく、健全な視力と健康な歯も失いつつあります。現在、小学生の半分近くが視力1.0以下と言われ、高校生に至っては、0.3、0.4という視力の生徒が40～50%はいるそうです。

虫歯はどうかと言うと、幼稚園、小学校、中学校を通して見ると無処置50%と言われています。

また、骨も弱くなっています。そのうち国家財政を脅かすだろうと言われているのが、高齢者の骨粗しょう症ですが、骨折で入院すればまず3カ月はかかります。高齢者の場合はそのまま寝たきり老

人になるケースが多く、国の医療費は大変な額になるわけです。

しかも、21世紀の初頭には、日本人の4人に1人は65歳以上という未曾有の高齢化社会になると言われていますから、その高齢者たちが健康を損なっていたら、若い人への経済的な負担はますます膨らんで、国家は大変なことになるわけです。

また、成人病の低年齢化も社会問題になりつつあります。脳卒中や心臓病、これらはすべて、食生活を中心とした生活習慣の乱れから起こります。よく眠り、よく食べ、よく運動（遊びも含めて）をする。子供のころからそうした規則的な生活習慣を身につけていれば、健康を保つことができるのです。

子供たちにまで、そうした成人病みたいな病気が蔓延していくのは、はっきり言って親の責任です。厚生省もこのままでは21世紀が心配だと、“栄養、運動、休養”の三位一体を提唱していますが、しかし、問題は実行力なのです。頭では分かっている、実行できなければ何の意味もありません。

今の子供たちに実行力が無いのはなぜか、これもほとんど親が悪いのです。親が遅くまでテレビを見たりして起きているから、子供も巻き込まれてしまうのです。そうすれば、睡眠時間が短くなって朝起きられなくなるのは当然です。

現在、小学校では、睡眠時間は1、2年生が11時間、3、4年生は10時間、5、6年生は9時間と指導しています。これは、もちろん理論的な根拠があるもので、子供は睡眠中に発育・成長するからです。身体の発育だけではなく、気力、集中力といった精神的な力も、睡眠が十分でなければ養うことはできません。

昔からよく言われることですが、“良い大学に入るには早く寝て早く起きろ。夜間の勉強はするな”と。これは、真実です。夜間の能率は昼間の2分の1に低下しますし、夜の1時、2時まで勉強す

るとどうしても午前中が眠く、集中力が無くなり、能率も下がります。特に、試験は午前9時から始まるので、その時に頭脳の状態をベストにもっていかねばなりません。脳の働きは、朝起きてから2時間以上経たないとフル回転ができないので、最低でも7時には起きなければならないわけです。これは、日常の生活習慣の中で養われることで、付け焼き刃では駄目なのです。

また、規則的な生活習慣の中で、おろそかにされがちなのが食事の時間です。「ご飯食べなさい」「あとで食べる」。家族の生活時間がバラバラになりがちな現代では、どうしてもこのような会話が多くなります。しかし、決まった時間に食事をするのは、生理学の面からみて大切なことです。

人間の体は、ご存じのように超々スーパーコンピューターによってプログラムされ、管理されています。決まった時間に食事をしていると、唾液も、胃液も、体の中のあらゆる機能がその時間にセットされて“さあどうぞ、食べてください”と待っているわけです。だから、消化も良くなるし、その後の生理的なあらゆることがスムーズに運ぶのです。

ところが、食事時間が不規則になったり、回数が狂ったりするとコンピューターはその度に回路を組み換えなければならないので大変です。あまりひどくなると、“いい加減にしてくれ、俺はもう知らん”と調整機能を放棄するため、体の状態が悪くなってしまいます。

最近では、規則的な生活とストレスの関係が色々と研究されています。ストレスは、がんや心臓病、脳梗塞などと密接な関係がありますから、ストレスを防ぐための方策は、そのまま成人病を防ぐことになるわけです。というように、21世紀に大変な高齢化社会を迎える日本が、国民の健康問題で破綻しないためには、今、ここで、し

っかりとした健康教育をしておかなければなりません。

“肥やしはやりどき”と言いますが、人間の一生のどの時点で健康教育（食べることも含めて）という肥やしをやるかが大切なのです。私は、その最も重要な時点が“思春期”だと思います。そのとききちんとした健康教育をしておかないと、一生、病気との闘いになってしまいます。何故、思春期なのか。それは、14～16歳で“大人の体”が作られるからです。生理的にみて大変重要な時期です。この時期に、栄養と健康、規則的な生活習慣と運動といった、自分の身体と健康を管理するための知識と実践をしっかりと身につけておけば、後年の3大成人病や骨粗しょう症は防ぐことができるのです。

そのために中学校の学校給食が必要になるのです。家庭科で食物と栄養についてしっかりと学び、学んだことを給食を食べながら、あるいは家庭でも実践していく。この反復学習が大切なのです。

給食を実施していない中学校の校長、教師、生徒の親、皆さん健康教育の意義と重要性についての意識が、全くといっていいほど欠如しているのです。もっとも、それは日本の教育に問題があったわけですが。

私たちも学校給食を50年間やってみて、“給食の時間だけでは、本当の健康教育はできていなかった”と反省しています。食べているときに栄養について説明しても、子供たちの関心はもっぱら食べることにあるわけで、“今日の魚の唐揚げは、家のよりおいしいとか、サラダに人参が入っているからいやだ”とかが興味の対象になっていて、栄養の解説はなかなか頭の中に入っていないのです。

それを教育するのは、やはり教科の中です。ですから、小学校の教科に健康教育を取り込むことは、大変に意義あることなのです。そうすれば中学生という、最も重要な時期での健康教育が、頭でも体でも無理なく理解できるからです。

学校給食だけでは教育にならなかつたと実感するのが、高校生、特に女子の昼食です。私どもの協議会の事務所の側に都立高校がありますが、その食事内容を見ると情けなくなります。全く栄養バランスがとれていないメニューばかりです。このままでは日本の未来はどうなるの？ とつくづく感じます。

健康教育の実現は、生産者の皆様のお力添えで

今日は、日ごろ、魚食普及に携わっておられる方々の集まりですから、学校給食と水産物についてお話いたしますが、私たちは米と同様、水産物も重点的に取り上げて教育しています。

と言うのは、学校給食の研修で訪れる世界各国の人たちが、異口同音に、「日本は羨ましい」と言うからです。何故だと聞くと、「日本は、食料が無い、食料が無いと言っても、四周がすべて海という恵まれた環境にある。そのため、いざとなれば、水産物から、たんぱく質はもちろん、脂質もミネラルも確保することができる。その上、米という優れた栄養価を持つ農産物も自給できるではないか」と言います。

確かに、最近では、日本の水産物も輸入がどんどん増加して、自給の先行きが心配です。しかし、外国人に指摘されるまでもなく、日本は、世界に冠たる水産国です。それだからこそ、子供たちに日本の海でとれる魚や貝、海藻についての知識と、生産・流通といった面についてもきちんとした教育をする必要があると思うのです。

世界中から羨ましがられている日本の“特産品”について、子供たちが何も知らないではすまされないのです。また、そうした基本的な知識さえ身につけておけば、21世紀に生きる子供たちは、今よりも必ず変容するに違いありません。

1998年、文部省は新しい教科書を作ります。新しい教科もできます。1999年には告示が出て、21世紀には全く新しい教育が行われるのです。学校は週5日制になるので授業内容も変わるはずですよ。

新設される教科の一つに“総合学習”があります。これは、各教科をいわば縦断的に見るもので、国際貢献、国際協力といった項目と日本の文化（この中には、正しい日本語、伝統芸能、伝統芸術など文化としてくれるものはすべて含まれる）を大切にする項目、また、リサイクルの問題、地球環境の問題、そして、本日その重要性をお話しした健康教育、そうした項目がすべて網羅され、総合的に学ぶことができるのです。

この総合学習を、各学校の校長をリーダーとして、教諭、養護教諭、学校栄養職員が一丸となって推進するわけですが、校医や学校薬剤師、学校歯科医師、さらに、各市区町村の教育委員会の力も借りながら、実りある学習になるように全力をあげて取り組んでいくこととなります。

私たち学校栄養職員は、21世紀を生き抜く子供たちのために、漁業・農業の生産者の皆さまのお力添えのもとに、健康教育を基本理念とした、より良い学校給食を実現したいと思います。

新しい教育の出発時点での決意をこめて、本日、学校栄養士の代表として皆さまにお話し申し上げました。今後ともよろしく願いいたします。ありがとうございました。

☆この講演は平成8年10月14日に東京・赤坂の石垣記念ホールで行われたものです。

< 付 1 >

水産物消費改善総合対策事業について

1. 趣旨

- (1) 最近の水産物の消費動向を見ると、健康志向が進むとともに有職女性の増加等を反映した簡便化志向が見られる等、消費者ニーズは多様なものとなっている。また、海なし県の消費が少ない等、地域差が見られるとともに、小中学生の魚離れも指摘されている。
- (2) 動物性タンパク質供給量に占める水産物の割合は、昭和40年には約6割であったが、食生活の洋風化等に伴い平成4年には約4割に減少しており、水産物と競合関係にある畜肉と比べて割安感がなくなった現状においては、水産物の消費拡大について適切な対策を講じないと、水産物の消費の減退を招く恐れがある。
- (3) また、輸入水産物も増加しており、このような状況に対応して、国産水産物を中心とした水産物の消費拡大のためには水産物の利用動向の把握分析を行うとともに、若年層対策、水産物の有用性の普及啓発、地域水産物の情報収集提供の推進、専門家の理解の促進等を図る必要がある。
- (4) 更に、栄養士、保健婦等を対象に作成した普及資器材をもとに、これら専門家に対し、魚の生態、季節性、栄養特性、調理方法等に関する講習会を行い、水産物についての正しい知識を普及し、もって国産水産物の消費拡大を図る。

2. 事業内容

- (1) 消費拡大のための調査、方策の検討
- (2) 専門家及び一般向け普及啓発
- (3) 地域水産物の情報収集、提供
- (4) 若年層を対象とした消費拡大対策
- (5) 多獲性魚利用拡大対策、水産缶詰等の海外市場開拓

3. 事業実施主体

(社)大日本水産会、全国漁業協同組合連合会

4. 事業実施期間

平成7年度～平成11年度

5. 平成8年度予算額

123,698千円(114,000千円)

6. 補助率

定額、1/2

< 付 2 >

平成 8 年度 水産物消費改善総合対策事業

(金額は事業実施計画承認申請以前)

社団法人 大日本水産会

1. 水産物消費拡大基礎事業 14,568,000円

(1) 消費利用動向調査事業

8,326,000円(定額)

*変化する消費者ニーズ等を的確に把握し、水産物の活用促進に資するため水産物の消費動向、販売動向、利用意識等に関し調査分析提供を行うことを目的とする。

*調査企画委員会(委員数7名)を設置し、調査テーマ、調査対象、調査方法等について検討。

*平成8年度は調査対象を外食産業とし、外食産業での魚介類の利用の調査を行うことにより外食産業での現状の販売・利用度の問題点を発見し、具体的施策の方向を見出すことを課題としている。

(2) 消費拡大方策検討事業

1,280,000円(定額)

*生産者、流通関係者、水産加工関係者、小売関係者、消費者、学識経験者等による消費拡大方策検討会(委員数8名)を設置し、水産物の消費拡大を図る上での当面の課題及び食生活の活用を促進するための方策の検討を行うことを目的と

する。特に本年度は若年層に対する方策を重点的に討議する。

(3) 流通合理化検討事業

3, 141, 000円(定額)

*水産物の消費拡大を図る上で、流通コストの軽減措置も重要な課題とされており、水産物流通の合理化を図る上での問題点の把握及びその解決のための方策の検討を行うことを目的とする。

*平成8年度は平成7年度に調査した西日本地区のアジ・サバの流通容器等の規格結果に基づき、統一すべき容器サイズ及び統一した場合のフィジビリティスタディを実行する事とし、流通合理化総合検討委員会(東京14名)の他に流通合理化検討小委員会(福岡11名)を設置し、詳細な検討を行う。

(4) 担当者育成強化事業

1, 821, 000円(1/2以内)

*各地域における水産物消費拡大活動を支援するため、当該活動の担当者を対象に、その育成強化を目的とした検討会の開催等を行う。

*当該講演会・検討会の開催。講演録及び資料は後日、取りまとめの上配布。

2. 水産物普及啓発事業 52, 339, 000円

(1) 特定対象普及啓発事業

8, 635, 000円(定額)

*特定対象者(医療関係者、栄養士、保健婦等の専門家)が一般消費者に対して行う水産物の普及啓発活動に資するため

特定対象者に対し、栄養特性等水産物に関する知見を与えるための普及資器材を作成する。

*企画委員会（委員数6名）を設置し、普及資器材の作成に関して必要な事項及び当該普及資器材が効果的に使用されるための方策の検討を行う。

*平成8年度は作成会社を（株）協和企画とし、全国の栄養指導を行う医者（特定対象者）を対象に、『魚の栄養辞典』を作成・配布する。

（2）不特定対象普及啓発事業

43,704,000円

ア. 普及放送事業

37,630,000円（1/2以内）

*普及放送企画委員会（委員数9名）を設置し、放送の内容や時期等事業実施に必要な事項についての検討を行う。

*平成8年度は普及放送の制作及び放送実施を（株）協同宣伝に委託し、日本テレビ系23局ネットにより放送の『ルックルックこんにちは！』の「耳より90秒」（午前10時20分前後から90秒間）のコーナーを活用。

*平成8年9月～平成9年2月までの間に20回の放送枠内でサンマ、カツオ、マグロ、冷食、サケ、ノリ、アジ、水産加工品についての栄養と料理等についての情報提供を行う。

イ. 普及資器材作成事業（該当なし：全漁連）

ウ. 相談提供事業

6,074,000円（定額）

*相談窓口（おさかな相談室）を設置し、一般消費者等からの相談への対応及び資料の作成・提供を行うとともに、シン

ポジウムの開催等により情報提供を行う。

*相談内容・・・小学5年の副読本に、大日本水産会の名称登録を行ったことにより、小学5年を中心に子供たちからの水産業に関する問い合わせが多い（手紙300通、電話500件）。その他一般、マスコミより問い合わせ多数。

*資料作成・・・一般消費者向けの小冊子『おさかなクラブ』（A5判16頁）を「秋号」（9月発行）、冬号（12月発行）「春・夏号」（3月発行予定）を各130,000部作成配布する。

*シンポジウムの開催・・・10月22日に新橋・ヤクルトホールで『元気で長寿！の食生活』と題したシンポジウムを開催。500名の聴衆を集め、魚食の重要性をアピールした。（講演録の作成・配布を行う）

3. シーフード情報ネットワーク事業 8, 556, 000円

(1) シーフード情報収集・蓄積・分析・提供事業

(該当なし：全漁連)

(2) 地域水産物全国交流普及事業：

8, 556, 000円（1／2以内）

*各地域水産物の全国的な普及を推進するため、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、需要の開拓、流通経路の確立を図るため、各地域の水産加工品等を集め、その市場性の評価検討を行う。

*事業を全面的に全国水産加工業協同組合連合会に委託し、全国各地域の水産加工品を集め、その市場性の評価・検討・表彰を行った。

4. 若年層緊急特別対策事業 27,207,000円

(1) 学校給食対策協議会事業

1,200,000円(定額)

*学校給食における水産物の利用を促進するため、水産物を活用した学校給食用メニューの開発及び学校給食関係者に対する水産物の栄養特性等についての情報提供を行う事を目的とし、学校給食対策協議会(委員数15名)を設置し、学校給食における水産物の利用を促進する上での問題点の把握及びその解決のための方策の検討を行うとともに、学校給食用メニュー開発のために必要な事項について協議。

(2) 学校給食メニュー開発事業

18,010,000円(1/2以内)

*平成8年度は実施会社を(株)N&Sプロモーションとし、(社)全国学校栄養士協議会との連携により実行した。

*メニュー集は全国の学校給食栄養士に配布する。

(3) 移動ふれあい交流事業

7,997,000円(定額)

*これまで水産物に接することの少なかった地域や若い世代に対して、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、人の集まる場所において、おさかなシャトル号を運用し、おさかな教室を開催する。

*事業の実施にあたっては、香川県漁業協同組合連合会に委

託し、全国6カ所における小学校を中心とした「おさかな教室」を開催した。

5. 水産物消費拡大特別対策事業 9, 020, 000円

(1) 多獲性魚利用拡大推進事業（該当なし：全漁連）

(2) 新市場開拓推進事業

9, 020, 000円（1/2以内）

*水産缶詰等の水産加工品について、海外での市場開拓を推進するため、試食展示会の開催等の普及啓発を行う。

*開拓推進検討会（委員数5名）を設置し、試食展示会の開催国、場所、時期、内容等事業実施に必要な事項について協議。

*事業を日本貿易振興会に委託し、水産缶詰グループが平成8年11月にシンガポール、スリランカで、水産加工品グループは平成9年3月に中国、パキスタンで試食展示会及び市場調査を行った。

（合計額 111, 690, 000円）

平成8年度 民間事業 (参考)

1. キャンペーン事業 18,713,092円
 - (1) おさかな教室(講演と実習)・魚食普及講演会の開催
*一般、児童・生徒、栄養士等を対象に年間約30回開催。
 - (2) おさかなフェア'96の開催(展示・即売)
*10月1日(火)都立産業貿易センターにて開催。約1,200名の来場。
 - (3) フォーラムの開催
*10月22日(火)新橋ヤクルトホールにおいて、「元気で長寿!の食生活」と題するトークショーを開催。
 - (4) インターネット・ホームページの開設と運営
*<http://www2.infoweb.or.jp/fishworld/>
*Eメール
jfish@mb.infoweb.or.jp
2. 広報事業 29,770,000円
 - (1) 会報の「SAKANA」年度内2回発行
 - (2) おさかなクラブの発行 年度内3回発行
国庫金は魚食普及ポスター作成のため、本事業には投入していない。
3. 関連事業協力費 900,000円
*講師研修、地域活動への協賛、魚食普及功績者表彰(平成8年11月26日 4名)等。
4. 国庫補助協力費 5,700,000円

*シンポジウムの開催等への協力。

5. 管理運営費 8, 780, 000円

*会議費、旅費、人件費等。

6. 予備費 450, 000円

(合計額 64, 313, 092円)

< 付 3 >

平成 8 年度 水産物消費改善総合対策事業

全国漁業協同組合連合会（中央シーフードセンター）

1. 水産物消費拡大基礎事業

担当者育成強化 1, 108, 000円（1/2）

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ともに、普及活動を積極的に実践することを目的に研修会を開催した。その結果を報告書として取りまとめ配布した。

(1) 日時：平成 8 年 9 月 19 日（木）～ 21 日（土）

(2) 場所：高松市「漁連会館」等

(3) 内容：講演及び調理実習等

- ・「PR活動のポイントとマスコミ活用」
（株）ホットカプセル社長 田尾和俊氏
- ・「浜からのお魚情報発信！」
兵庫県林崎漁協企画研究室 鷲尾圭司氏
- ・「魚を食べて成人病を防ごう」
関西医科大学助教授 高田秀穂氏
- ・参加者によるフォーラム
「魚食普及を活性化するには？」
- ・「調理実習」料理研究家 藤井智恵子氏
イカのみどり酢 タコのやわらか煮
ハマチの中国風さしみ ハマチの梅酢あん
サバのハンバーグみそソース

2. 水産物普及啓発事業

不特定対象普及啓発

(1) 普及資器材作成

10,729,000円 (定額)

従来より、魚食普及用資器材としてビデオテープを中心に作成し、普及推進を行ってきたが、近年、パソコンの普及は目覚ましく、各家庭に1台あるいは各個人に1台の時代になることを踏まえ、国内水産物の情報を「CD-ROM」化する。これまでに収集した多彩な情報を小学校社会科・家庭科等教育を中心に、広く一般社会に伝達することで水産物の消費拡大に資することを目的に制作を行っている。

①企画作成委員会 年4回7名(学識経験者等)

②普及資器材作成

・CD-ROM

タイトル 「お魚情報館」

作成枚数 300枚

配布先

地方ステーション

全国視聴覚ライブラリーセンター

その他中央団体

・目録パンフ

これまで制作した普及用資器材
(ビデオ等)を一覧で紹介する。

3,000部作成

配布先

地方ステーション等

(2) 水産物普及啓発支援事業

26,268,000円

国内水産物の安定的な供給を通して、健康で豊かな日本型食生活を担うに当たり、全国の学校・保健所・病院等の栄養士・調理師などの専門家を対象とした講演会・調理実習を広く開催し、魚介藻類の豊富さや栄養特性について理解促進を行うことにより、水産物の消費拡大に資することを目的に実施中。

- ・開催時期 平成8年6月1日～平成9年3月31日
- ・開催場所 全国各地域
- ・開催回数 119回
- ・参加者数 8,000人

3. シーフード情報ネットワーク事業

15,190,000円 (定額・1/2)

国内水産物を扱う小売業、外食産業、量販店、生協などに対し、産地情報を販売促進情報として提供することにより、販売経路の確保、拡大を目指す。提供資料は冊子にし、本年度は9月秋号・11月冬号・1月春号・2月夏号と4回発行した。

(1) 情報企画委員会 年4回 12名(学識経験者等)

(2) 冊子

漁師からのおすすめ情報

「シーフードシーズンニュース」

A4判 1色刷 12頁 1回7,500部×4回

①配布対象：量販店・生協・外食産業・水産物小売商等

②内容：国内水産物の持つ季節性や魚種のおいしさを引き出す調理方法、地域の食べ方、

あるいは水産加工品情報を掲載する

(3) 情報活用動向調査

「シーフードシーズンニュース」の活用状況を確認するとともに、今後、さらに国内水産物の販売促進を図るにあたり、必要な情報の内容等を確認するために調査し、それらを資料等に取りまとめ、報告書を作成する。

120部作成

配布先 地方ステーション等

4. 水産物消費拡大特別対策事業

多獲性魚利用拡大推進 6,000,000円(1/2)

いわし・あじ・さば等の多獲性魚を利用した水産加工品の新技術・新製品等の啓発普及を図るとともに、魚肉ミンチ等大量消費を行うための検討及び問題点の把握を行い、広域的かつ大量に普及しうる消費者ニーズに合った製品への技術開発及び啓発普及を行う。本年度は主として消費者を対象とした料理講習会を開き、加工品に対する注文等を聴取する。

(1) 利用拡大検討委員会の開催

委員：13名(学識経験者等)

(2) 多獲性魚加工利用実態調査

(3) 多獲性魚加工利用技術開発

< 付 4 >

平成 8 年度

中央団体の消費拡大事業の現状報告

<p>中央団体名 担当者の所属役職名</p>	<p>大阪府・大阪市水産物卸協同組合 販促広報係長 上之菌 力</p>
<p>平成8年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>組合費 4,316,000円</p>
<p>平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p><販売促進委員会> 平成8年度計画</p> <p><販促></p> <p>1. 買出人誘致関係</p> <p>1) 販売力を強化するため、買出人とのタイアップはもとより、本場市場のPRに努め、昨年設立された大阪市中央卸売市場本場活性化委員会を中心にイベント事業を企画する。</p> <p>2) 買出人の拡販に必要な情報提供を行うため、取引団体との交流を進め、生産・消費情報の収集に努めるとともに、買出の利便性を図るため市場建替に関する情報を提供する。</p> <p>2. 魚食普及関係</p> <p>1) 小売店、地域婦人団体、PTA等における料理講習の実施とマスコミ等を通じて魚食普及を推進する。</p> <p>2) 「大阪おさかな普及協議会」・「大阪おさかな健康食品協議会」・「大日本水産会」等の魚食普及活動に協力する。</p> <p>3) 府・市が主催する市民フェスティバル等に参加し、魚食のPRを図る。</p> <p>3. 債権管理について</p> <p>1) 経営に不測の事態を生じないように、売掛金実態調査を9月末日に実施する。</p> <p>2) 債権管理に関する情報を収集し、報知する。</p> <p>3) 債権管理における紛争予防の重要性から、顧問弁護士による法律相談、講演会等を実施する。</p> <p>4. 木津・鶴橋・天満との取引協定の改善</p> <p>1) 協定取引に基づく代金決済の円滑化を図るため、取引契約の改善を進める。</p> <p>2) 協定取引に関わる業務の見直しを行い、制度の合理化を図る</p> <p>★その他にも、鮭の日委員会、大阪おさかな普及（協）の事務局となっている。</p>

中央団体名 担当者の所属役職名	全国水産物商業協同組合連合会（略称「全水商連」という） 専務理事 中井 正實								
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table border="0"> <tr> <td>国庫補助金</td> <td>39,270,000円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>不明円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>65,125,000円</td> </tr> <tr> <td>（合計額）</td> <td>（104,395,000円）</td> </tr> </table>	国庫補助金	39,270,000円	都・道・府・県費	不明円	民間負担金	65,125,000円	（合計額）	（104,395,000円）
国庫補助金	39,270,000円								
都・道・府・県費	不明円								
民間負担金	65,125,000円								
（合計額）	（104,395,000円）								
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>1. 都道府県を経由する国の補助事業として、「食品商業発展基盤強化推進対策事業」・・・料理教室、消費者との懇談会、料理研究会、講習会、食品（水産物）フェア、お魚の日、市場、お魚祭り、お魚セミナーの開催、共同宣伝事業の推進実施 花巻市・山形県、福島県、神奈川県、山梨県、富山県（鯉・鯉・鯉03 郷）、福井県、新潟県、福岡市、延岡市 計7県、3市の合計10地区。 国の補助額 31,090,000円 その他負担額 31,090,000円 （団体自己負担額） 合計 62,180,000円 補助率 1/2</p> <p>2. 財団法人 食品流通構造改善促進機構を経由する補助事業として、「食品流通業C1活性化促進事業」・・・食品祭（水産物）食品（水産物）セミナーを中心として料理教室、消費者との交流お魚フェア、お魚の日、市場、お魚祭り、お魚セミナーの開催、共同宣伝事業の推進実施 札幌市・北見市・函館市・山形県・福島県・東京都・神奈川県・福井県・豊橋市・鳥取市・福岡市・北九州市・福岡県（遠賀地区）・熊本県・八代市・大分市・日田市 全国 計7県、11都市の合計18地区 国の補助額 8,180,000円 団体自己負担額 34,035,000円 合計 42,215,000円 補助率 1/2以内</p> <p>3. その他 自主的に卸・仲卸・小売の流通業として業界ぐるみで「市場祭り」「お魚祭」「恵比須講祭り」「函館いか祭り'96市場フェスティバル・同レセプション」等を開催するとともに今年の夏、病原性大腸菌O-157による下痢症が全国的に発生し、旧盆を中心とする消費需要に悪影響を与えたが、これらの需要回復に、組織を挙げて取り組み、組合独自に、または、卸・仲卸と共同で、「魚は安心して食べられます!」、「ストップ・ザ・O-157!」、「魚からO-157は検出されていません!」等の安全・安心のポスター・チラシを作成し、店頭に掲示するなどの緊急対策を講じた。</p> <p>なお、全水産商連は、消費減退の影響が出ていることから、水産庁、大日本水産会の協力・支援（助成）のもとに、「大自然の海で育ちました。だから・・・“魚は健康です”」のキャッチフレーズのポスター3万枚（1万7,700枚補助：1万2,300枚は全水産商連負担）で全国に無償配布し、秋の需要期に向けて、不安解消、消費の回復に積極的に対応することとした。官民の指導と支援、協力に感謝の意を表するものである。</p> <p>（参考）魚食普及の課題と対応</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 点と線 ノウハウの集積と団体組織活動の展開 2. 価値（魚種別）と価格のバランス感覚 美味しさ・味・健康 3. 地域の催事、行事、地域伝統芸能等の活用 人材・技術・情報の集積 4. 地域起点型・・・安全・鮮度・価格 								

<p>中央団体名 担当者の所属役職名</p>	<p>日本鯉鮪漁業協同組合連合会 販売部 副調査役 本間 恵</p>
<p>平成8年度予算規模</p>	<p>100,000,千円</p>
<p>平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>1. 販売促進事業</p> <p>1) 「冷凍まぐろ」の品質特性を広くアピールするため 「遠洋船凍まぐろ」のポスターを作成。 その他検討中</p> <p>2) 「冷凍かつおキャンペーン」の実施 検討中</p> <p>3) 生産者直売会等の実施 本会並びに各県組が10月及び年末に生産者直売会等を実施。</p> <p>2. 新規需要開拓事業</p> <p>①料理講習会等の実施 関東甲信越の生協組合員等に解凍・料理方法の講習等を実施。</p> <p>②冷凍ストッカーの活用等による販路の拡大 冷凍ストッカーを一定期間無償貸与し、高品質冷凍かつお・まぐろ製品の販売を実施。</p> <p>3. 広報宣伝事業</p> <p>①マスメディアの活用 テレビ・新聞等の取材等を活用し、冷凍かつお・まぐろ製品の 商品特性のPRを実施。</p> <p>②テレビ番組の放映 大日本水産会の国庫補助事業の活用等。</p> <p>4. その他</p> <p>①販促資材の作成・配布 ポスター、パンフレット等の販促資材を作成し、生産者直売会 等に活用。</p>

<p>中央団体名 担当者の所属役職名</p>	<p>「全国県魚サミット '96 in かがわ」運営会議 事務局：シーフードかがわ21 松田勝成</p>
<p>平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要</p>	<p>1. 事業目的：全国27県にて指定された「県魚」のPR及び各地の国内水産物のブランド化による消費拡大を目的として、県魚紹介セレモニーの企画や各種の魚食普及イベント・展示即売会・料理試食会等を開催し、一般消費者に対して国内水産業への理解と親しみを深めてもらい、生産者と消費者との交流の場をつくりました。</p> <p>2. 事業名： 集まれ！日本のお魚たち 「全国県魚サミット '96 in かがわ」</p> <p>3. テーマ： 人・海・魚 ～健康への架け橋～</p> <p>4. 開催日： 平成8年9月21日～9月23日</p> <p>5. 主催： シーフードかがわ21 (共催 全漁連 中央シーフードセンター)</p> <p>6. 後援： 水産庁、(社)大日本水産会、香川県、報道各社他</p> <p>7. 来場者： 一般消費者及び全国魚食普及担当者 14万人</p> <p>8. 内容：①全国27県魚の紹介とパレード ②選魚宣誓 ③お魚健康トーク(関西医大 高田助教授) ④全国おさかな市場(30mの長さの魚形メッセ) ⑤全国県魚展示ドーム ⑥全国ふるさとお魚料理ドーム ⑦お魚シャトル号イベント ・ウオリンピック '96(魚のレース、つかみ取り) ・サンマープライス ・全国県魚ビンゴゲーム、ウルトラクイズ ⑧養殖体験&瀬戸内海クルージング</p>

< 付 5 >

平成 8 年度

都道府県の魚食普及事業の現状報告

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	北海道水産部水産経営課主査（加工） 主任 菅野												
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table border="0"> <tr> <td>国庫補助金</td> <td></td> <td>0円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>7,300,000円</td> <td></td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>7,600,000円</td> <td></td> </tr> <tr> <td>（合計額）</td> <td>（14,900,000円）</td> <td></td> </tr> </table>	国庫補助金		0円	都・道・府・県費	7,300,000円		民間負担金	7,600,000円		（合計額）	（14,900,000円）	
国庫補助金		0円											
都・道・府・県費	7,300,000円												
民間負担金	7,600,000円												
（合計額）	（14,900,000円）												
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p><道の補助事業></p> <p>1. 浜のかあさん手づくり特産品販路拡大事業（道単） 漁家経営の安定を図るため、地域水産物を「浜のかあさん手づくり特産品」として販路拡大して、生活の安定と豊かな浜づくりを推進する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業主体：北海道漁協婦人部連絡協議会 ・事業内容：①ダイレクトメールの送付 愛好者の確保と商品紹介 ②浜のかあさん直接体面販売 浜と浜の味をPR ③アンケート調査 消費者ニーズ、量販店ニーズの把握 ④全道特産品PRパンフ配布 商品・生産者・生産時期等の紹介 ・事業費：5,200,000円 ・補助金：2,600,000円 <p>2. 特定水産物需要拡大事業（道単） 漁家経営の安定を図るため、主要水産物である秋サケ及びホタテ目について、産地側としての販売手法を確立するとともに、需要拡大を図る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業主体：北海道漁業協同組合連合会 ・事業内容：①個人消費拡大キャンペーン（秋サケ、ホタテ） ・秋サケ漁解禁キャンペーン、鮭の日（11月11日） ・事業内容：①個人消費拡大キャンペーン（秋サケ、ホタテ） ・秋サケ漁解禁キャンペーン、鮭の日（11月11日）キャンペーン ・常設販売コーナー周辺（福岡岩田屋百貨店）でのキャンペーン ②マーケティング調査（ホタテ） ・常設販売コーナー周辺（福岡） ③大規模消費流通開拓（秋サケ） ・モニター調査の実施、出荷形態及び方法の検討 大規模消費者へのPR ④輸出振興品（秋サケ） 中華人民共和国への普及使節派遣及びリーフレット等配布によるPR ・事業費：9,400,000円 ・補助金：4,700,000円 <p><水産関係団体が主催する魚食普及事業> 自らの手で自らの生産物である魚をよく理解し、これを広く普及し、健康で豊かな地域づくり、浜づくりを目指して全道をあげて取り組む。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実施主体：北海道漁協婦人部連絡協議会 ・事業展開：浜のかあさん料理教室の開催（全道5地区） ・事業費：300,000円 												

<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>青森県水産部漁政課流通加工班 主査 笹谷 匠</p>
<p>平成8年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>国庫補助金 0円 都・道・府・県費 16,000,000円 民間負担金 32,000,000円 (合計額) (48,000,000円)</p>
<p>平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>・ほたてがい流通対策緊急消費拡大事業</p> <p>事業主体：青森県ほたて流通振興協会 事業費：48,000,000円 補助率：1/3</p> <p>事業概要</p> <p>(1) 首都圏におけるテレビコマーシャル放映 (34,000千円) 本県産ホタテガイのブランド化と消費拡大を図るため首都圏において15秒のテレビコマーシャルを放映する。 ・放映本数 約100本 ・放映期間 2ヵ月間</p> <p>(2) 消費拡大対策(14,000千円)</p> <p>①首都圏での販売促進キャンペーン 首都圏の百貨店に出店している水産会社や、首都圏にある農産物等のアンテナショップと提携し、県産ほたてがいのキャンペーン販売を行う。</p> <p>②物産展、各種イベントへの参加</p> <p>③ポスター、パンフレット、新聞、雑誌、広告看板等による広告宣伝</p>

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	岩手県林業水産部漁業振興課流通加工係 主任 山口浩史								
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table border="0"> <tr> <td>国庫補助金</td> <td>0円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>33,500,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>33,500,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(67,000,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	33,500,000円	民間負担金	33,500,000円	(合計額)	(67,000,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	33,500,000円								
民間負担金	33,500,000円								
(合計額)	(67,000,000円)								
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>秋さけ等利用拡大推進事業</p> <p>1. 秋さけ等利用拡大推進事業（補助率：1／2以内）</p> <p>(1) 販路開拓事業（事業費 5,000千円）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 関西、関東地区における展示即売等における販路開拓 <p>(2) 消費宣伝事業（事業費 12,000千円）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 料理講習会、料理コンクールの開催 ・ いくら消費宣伝及び消費拡大キャンペーンの実施 ・ 鮭の日キャンペーンの実施 <p>(3) 学校給食利用促進事業（事業費 30,000千円）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 学校給食への県産秋さけ加工品の供給 ・ 学校給食栄養士を対象とした研修会の開催 <p>2. いわたのいくら品質向上モデル事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 事業費 20,000千円 ・ 補助率：10,000千円定額 <p>秋さけの鮮度管理の推進によるいわたの品質向上</p>								

<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>岩手県林業水産部漁業振興課構造改善係 主任 高橋 禎 岩手県林業水産部漁業振興課流通加工係 技師 藤嶋 敦</p>
<p>平成8年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>国庫補助金 8,000,000円 都・道・府・県費 7,000,000円 民間負担金 1,000,000円 (合計額) (16,000,000円)</p>
<p>平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>沿岸域水産物地域特産物化推進事業</p> <p>1. 地域特産物化構想の策定</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業主体：岩手県 ・事業費：8,758,146円 ・内容： <ul style="list-style-type: none"> 本県水産物の特産物化を推進するため、具体的な方策を盛り込んだ構想を策定する。 <p>2. 情報提供事業</p> <p>(1) 県事業（事業主体：岩手県）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業費：5,241,854円 ・内容： <ul style="list-style-type: none"> ①本県の地域特産物等を紹介するリーフレットの作成 ②地域イベントへの協賛及び参加による本県地域特産物の情報提供 <p>(2) 補助事業（事業主体：宮古市）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業費：2,000,000円 ・補助率：1/2 ・内容： <ul style="list-style-type: none"> ①ポスター、リーフレットによる情報提供 ②各種イベントへの情報提供 ③特産物化に関する研修会の開催

都道府県・担当部署 発表者の役職氏名	宮城県水産林業部漁政課流通加工係 主任主査 笠原恵介
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	国庫補助金 0円 都・道・府・県費 3,000,000円 民間負担金 3,000,000円 (合計額) (6,000,000円)
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	「宮城ふるさと水産物普及促進事業」 1) 水産物消費促進のための広報宣伝、消費者交流 事業費：2,200,000円 補助率：1/2以内 2) 県産水産加工品の流通開拓 事業費：800,000円 補助率：1/2以内

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	秋田県農政部水産漁港課								
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table border="0"> <tr> <td>国庫補助金</td> <td>4,000,000円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>4,000,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>0円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(8,000,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	4,000,000円	都・道・府・県費	4,000,000円	民間負担金	0円	(合計額)	(8,000,000円)
国庫補助金	4,000,000円								
都・道・府・県費	4,000,000円								
民間負担金	0円								
(合計額)	(8,000,000円)								
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>沿岸域水産物地域特産物化推進事業</p> <p>県内には、鮮度低下が速い、知名度が低い等の理由により、流通に乗らない魚貝類があることから、地域産物の高鮮度、季節感を消費者に紹介すると共に、販路を開拓し、資源の有効活用と漁家所得の向上を図る。</p> <p>事業費：8,000,000円（国庫補助1/2）</p>								

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	福島県農林水産部水産課漁業構造改善係 副主査 水野拓治
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	14,000,000円
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	水産物流通対策費（沿岸域水産物地域特産物化推進事業） 県事業 2,000,000円 補助事業 12,000,000円 補助率：3／4（国1／2 県1／4） 事業主体：相馬原釜漁協

<p>都道府県・担当部署</p> <p>担当者の役職氏名</p>	<p>栃木県農務部首都圏農業課 流通対策班</p> <p>副主幹 大村まさ子</p>								
<p>平成8年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<table border="0"> <tr> <td>国庫補助金</td> <td>0円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>3,900,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>3,000,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(6,900,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	3,900,000円	民間負担金	3,000,000円	(合計額)	(6,900,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	3,900,000円								
民間負担金	3,000,000円								
(合計額)	(6,900,000円)								
<p>平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>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の講演会、交流会 情報提供相談活動等を実施する。 事業費 6,000,000円(補助金3,000,000円) 補助率 1/2</p> <p>ザ・サカナフェスティバル開催事業 魚介類のもつ栄養特性を見直し、その良さを知って、消費 改善を図るため開催する。 (委託費 900,000円)事業費予算</p>								

<p>都道府県・担当部署</p> <p>担当者の役職氏名</p>	<p>群馬県農政部流通園芸課</p> <p>主事 宮本順子</p>								
<p>平成8年度予算規模</p> <p>補助金・民間総計額</p>	<table> <tr> <td>国庫補助金</td> <td>300,000円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>0円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>1,171,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(1,471,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	300,000円	都・道・府・県費	0円	民間負担金	1,171,000円	(合計額)	(1,471,000円)
国庫補助金	300,000円								
都・道・府・県費	0円								
民間負担金	1,171,000円								
(合計額)	(1,471,000円)								
<p>平成8年度</p> <p>魚食普及の事業名称と事業概要及び事業予算</p>	<p>「おさかな教室」</p> <p>魚介藻類を主体とした栄養等の知識に関する講演会並びに調理実習</p> <p>(水産物消費改善総合対策事業 国庫1/2 補助 600,000円)</p> <p>「のり料理教室」</p> <p>のりの栄養価、健康への効用等の普及啓発を目的とした料理講習会</p> <p>(全国漁連のり事業推進協議会 10/10 補助 187,500円)</p> <p>「ふるさと料理人コンテスト」</p> <p>水産物消費拡大PRのためのコーナー出展(120,000円)</p> <p>「お米フェスタ'96」</p> <p>水産物消費拡大PRのためのコーナー出展(100,000円)</p>								

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	千葉県水産部水産課流通加工班 技師 三井美咲子								
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">国庫補助金</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">0円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td style="text-align: right;">10,580,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">6,220,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(16,800,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	10,580,000円	民間負担金	6,220,000円	(合計額)	(16,800,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	10,580,000円								
民間負担金	6,220,000円								
(合計額)	(16,800,000円)								
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>1. ちばのおさかな高度化推進事業</p> <p>(1) 事業主体：千葉県シーフード普及促進協議会 構成：県漁連、信漁連、加工連、共済組合、共水連、漁船 保険、振興基金、千葉魚食普及会</p> <p>(2) 事業費：11,520,000円(補助率1/2) 県補助金 5,760,000円 事業主体負担金 5,760,000円</p> <p>(3) 事業概要</p> <p>①ちばのおさかな流通改善対策事業 県産水産物の展示即売及び普及啓発活動(千葉市) 内容：水産加工品、定置網漁獲物の即売 普及啓発活動(新聞での広報)</p> <p>②ちばのおさかな消費改善対策事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おさかな料理教室の開催(28回) ・おさかな電話相談(80回) ・学校給食への素材供給・アンケート調査 (20校×3回×500食) <p>2. 魚食文化フォーラム事業</p> <p>(1) 事業主体：魚食文化フォーラム実行委員会 委員会構成：県、千葉県シーフード普及促進協議会 鮮魚商組合、消費者代表等15名(事務局：県水産課内)</p> <p>(2) 事業費：5,280,000円(補助率1/2) 県負担金 4,820,000円 関係団体負担金 460,000円</p> <p>(3) 事業概要</p> <p>①千葉のおいしい魚料理コンテスト(10月11日) サンマ、イカを材料とした応募57作品のうち、予備選考で 9作品を選定し、それらの作品を応募者に実際に料理しても らい、最優秀及び優秀作品を選定する予定。</p> <p>②魚料理冊子の発行(2万部) コンテスト入賞作品、郷土料理、特産魚種の料理</p> <p>③魚食文化フォーラムの開催</p> <p>中央大会(千葉市、12月、参加予定500名)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講演：料理人 板橋氏 お茶の水女子大学 畑江助教授(予定) ・展示：水産加工品、魚料理 ・無料配布：料理小冊子、加工品 <p>地方大会(船橋市、11月、参加予定300名)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講演：おいしく食べて健康に(魚のお話) 食文化研究者 永山久夫氏 ・即売：船橋産水産物即売 ・無料配布：アサリ無料配布 								

<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>新潟県農林水産部水産課指導普及係 普及員 本間智晴</p>
<p>平成8年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>国庫補助金 0円 都・道・府・県費 0円 民間負担金 1,080,000円 (合計額) (1,080,000円)</p>
<p>平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>◎魚食普及協議会事業（総事業費 600千円）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 魚料理講習会（200千円） <ol style="list-style-type: none"> ①おさかな教室 市町村及び関係機関等と協調し、消費者や高校生等を対象に魚に対する情報の提供と調理自習を実施する。 ②浜と山の交流会 県漁婦連を主体として、漁協婦人部員を講師として農村婦人部を対象に魚料理講習会を実施し、交流を通して農村部への普及を図る。 2. 新潟県さかなまつり（450千円） 県内の漁協が扱う鮮魚・加工品の展示即売を中心に、県内で漁獲される魚の消費拡大に係わる啓蒙普及を実施する。 3. その他（50千円） <ol style="list-style-type: none"> ①漁協や関係団体が実施する水産物の消費拡大に関するイベント等に情報や資器材を提供し協力する。 ②水産物の啓蒙普及に関する情報を収集し整理する。 <p>◎水産物消費改善総合対策事業（総事業費 480千円）</p> <p>事業主体：全国漁業協同組合連合会 補助率：1/2</p> <p>小学校の給食関係者等を対象に講演会及び講習会を開催する。</p>

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	富山県農林水産部水産漁港課振興係 担当 渡辺								
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table> <tr> <td>国庫補助金</td> <td>0円</td> </tr> <tr> <td>県費</td> <td>4,070,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>11,708,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(15,778,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	県費	4,070,000円	民間負担金	11,708,000円	(合計額)	(15,778,000円)
国庫補助金	0円								
県費	4,070,000円								
民間負担金	11,708,000円								
(合計額)	(15,778,000円)								
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<ol style="list-style-type: none"> 魚食普及事業（県単補助）：県魚食普及協議会 <ul style="list-style-type: none"> ・料理教室（一般・女子学生等） ・広報活動（新聞広告、テレビ広告） <p>事業費：14,708千円（県補助金3,000千円）</p> 県のさかな選定事業（県単） <ul style="list-style-type: none"> ・県のさかなの選定委員会の開催 ・各種PR <p>事業費 1,070千円</p> 								

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	石川県農林水産部水産課企画指導係 敷田麻実												
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">国庫補助金</td> <td style="width: 20%; text-align: right;">0円</td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td style="text-align: right;">8,000,000円</td> <td></td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">0円</td> <td></td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(8,000,000円)</td> <td></td> </tr> </table>	国庫補助金	0円		都・道・府・県費	8,000,000円		民間負担金	0円		(合計額)	(8,000,000円)	
国庫補助金	0円												
都・道・府・県費	8,000,000円												
民間負担金	0円												
(合計額)	(8,000,000円)												
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>「石川の四季のさかな」イメージクリエーション事業</p> <p>平成7年度に選定した「石川の四季のさかな」およびそのロゴマークを利用して、今までにない魚介類の利用PRを進める。特に、石川県内で生産する水産物の魅力を強調し、石川県の水産物の知名度とイメージアップを図る。さらに、平成8年に本県珠洲市で開催される「第16回全国豊かな海づくり大会」に関連して地域の特性を生かしたPRをし、地域の水産物の消費拡大と食品としての水産物の魅力紹介について積極的に取り組む。</p> <p>(事業内容)</p> <p>①インターネットによる「石川の四季のさかな」の紹介とPR インターネットを用いて、石川の魚の魅力やデータを消費者に直接提供する。</p> <p>②「石川の四季のさかな」の新聞広告 地元の関連業者とタイアップして、新聞の全紙面広告を用いた石川県の魚の季節ごとのPRを行う。</p> <p>③「石川の四季のさかな」PR番組作成 石川県の漁業現場の様子を紹介するテレビ番組を作成し、魚が食卓に運ばれるまでの様子を、そこに关わる人の視点から描き、魚食普及の効果をねらう。</p>												

都道府県・担当部署	山梨県農務部農業経済課水産担当								
担当者の役職氏名	副主幹 桐生透 技師 青柳敏裕								
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table> <tr> <td>国庫補助金</td> <td>0円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>110,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>390,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(500,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	110,000円	民間負担金	390,000円	(合計額)	(500,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	110,000円								
民間負担金	390,000円								
(合計額)	(500,000円)								
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>淡水魚消費拡大事業</p> <p>事業主体 山梨県漁業協同組合連合会</p> <p>事業内容 食用淡水魚（コイ、ニジマス、アユ）の料理の実演及び試食会、ニシキゴイの品評会及び即売会を開催し、一般の消費者の淡水魚への関心を高め、消費の拡大を図る。</p> <p>事業費 500,000円 補助額 110,000円（定額）</p>								

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	長野県農政部園芸蚕糸課 技師 小川 滋
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<ul style="list-style-type: none"> ・長野県園芸特産振興展において、天然角寒天の品評会と展示即 売及び淡水魚加工品の卸売を行って、消費拡大を図る。 <p>開催年月日 平成8年11月15日～17日 場 所 松本市</p>

<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>静岡県林業・水産部水産課流通加工係 副主任 萩原快次</p>
<p>平成8年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>都・道・府・県 費 9,000,000円 民間負担金 9,000,000円 (合計額) (18,000,000円)</p>
<p>平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>1. 旬感フレッシュおさかなチャレンジ事業費助成 (1)事業概要 漁業の実際の姿や水産物の新鮮さ・おいしさをアピールし、静岡の豊かな海と郷土の食文化を実感してもらうことにより、県内水産物の消費拡大及び魚食普及を推進する。 (2)事業主体 静岡県おさかな普及協議会 (3)事業内容 ①漁体感事業 事業費 1,630千円(県補助額815千円、補助率1/2以内) 内 容 定置網漁の見学、市場でのせりの見学、獲れたての魚を食材とした料理教室の開催(年3回、45人/回) ②親子お魚料理チャレンジ 事業費 2,118千円(県補助額1,059円、補助率1/2以内) 内 容 県内の市場を開放して親子で魚料理に挑戦。(年4回) ③魚料理番組の放映 事業費 252千円(県補助額126千円、補助率1/2以内) 内 容 旬の魚を食材とした魚料理番組の放映(年12回)</p> <p>2. 静岡の味おさかな逸品事業費助成 (1)事業概要 地元特産品のおいしさを再認識してもらい、水産加工品の販路拡大及び消費拡大を図る。 (2)事業内容 ①PR事業 事業費7,000千円(県補助額3,500千円、補助率1/2以内) 事業主体 静岡県水産加工業協同組合連合会 内 容 水産加工品のPRパンフレットを作成し、東名高速道路サービスエリア等で配布 ②地元特産品再発見事業 事業費2,000千円(県補助額1,000千円、補助率1/2以内) 事業主体 焼津水産加工業協同組合 品 目 かつおなまり節 内 容 小中学校における家庭科実習での食材利用、アンケート調査(授業:1回、家庭実習:1回) ③料理コンテスト開催事業 事業費5,000千円(県補助額2,500千円、補助率1/2以内) 事業主体 静岡県桜えび振興協議会 品 目 さくらえび 内 容 審査員に有名料理人を招いた料理コンテスト、受賞者作品の料理メニュー冊子の印刷</p>

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	三重県農林水産部農芸畜産課流通消費係 主事 服部 素尚
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	国庫補助金 3,900,000円 都・道・府・県費 0円 民間負担金 3,900,000円 (合計額) (7,800,000円)
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	事業名：食品商業組織活性化事業 事業主体：三重県水産物消費拡大促進協議会 事業概要： 1. 組織活性化ビジョン策定事業 300千円 委員会開催、実態調査、ビジョン策定等 2. 組織活性化実践事業 7,500千円 ・広報普及活動の実施 ・お魚料理コンクールの実施 ・親子料理教室の開催 ・料理講習会の開催 ・テレビお魚料理放送・等 (その他) 国庫補助事業・・・補助率1/2

<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>滋賀県・農林水産部水産課水産振興係 主事 杉本甚治郎</p>								
<p>平成8年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<table border="0"> <tr> <td>国庫補助金</td> <td>0円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>2,550,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>2,550,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(5,100,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	2,550,000円	民間負担金	2,550,000円	(合計額)	(5,100,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	2,550,000円								
民間負担金	2,550,000円								
(合計額)	(5,100,000円)								
<p>平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>水産物流通促進対策事業費補助金</p> <ul style="list-style-type: none"> ・滋賀県漁業協同組合連合会 ・滋賀県淡水養殖漁業協同組合 ・滋賀県水産加工業協同組合 <p>以上3団体へ計2,550,000円の補助金を支出(補助率1/2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚食普及啓発用パンフレット、チラシ、カレンダー等作成 ・料理講習会開催 ・水産物加工品品評会開催 ・全国農林水産祭参加 ・先進地調査 								

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	奈良県農林部農政課流通市場係
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	国庫補助金 0円 都・道・府・県費(補助金) 1,000,000円 民間負担金 2,392,000円 (合計額) (3,392,000円)
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	水産物消費拡大推進事業(中央卸売市場特別会計予算) <ol style="list-style-type: none"> 1. 目的 中央卸売市場の水産物流通関係団体及び開設者が一体となっ て、消費者の水産物に対する理解と関心を高め、健康食品と しての魚食の普及促進を図ることにより、市場流通の拡大と 活性化に努める。 2. 補助金交付団体 奈良県魚食普及協議会(昭和62年10月設立、活動を開始 し現在に至る) 構成……中央卸売市場水産物卸売業者(2社) " 水産物卸協同組合(仲卸組合) " 水産物商業協同組合(売参人組合) 3. 団体が行う事業内容 ①事業規模(予算) 3,392千円(平成8年度) ②事業内容 ・水産物を利用した料理講習会等の開催 (年8回) ・消費拡大のための宣伝広報活動 ・お魚テレホンサービスの実施 4. 事業予算 1,000千円(補助金額)……定額

<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>和歌山県農林水産部水産課漁業振興班 技師 平野 育生</p>
<p>平成8年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>国庫補助金 0円 都・道・府・県費 1,000,000円 民間負担金 1,000,000円 (合計額) (2,000,000円)</p>
<p>平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>平成8年度 親子おさかな料理教室(県単)</p> <p>事業主体：和歌山県漁業協同組合連合会 事業費：1,200,000円(補助率1/2) 開催場所及び開催日： ・新宮市 7月27日 ・橋本市 8月3日 ・和歌山市 8月10日 参加人数：親子38組 講師：栄養士とおさかなママさん</p> <p>内 容：魚のおろし方、扱い方の指導 水産物の素材を生かした料理実習 魚介類についてのクイズ</p> <p>事業主体：田辺漁業協同組合(予定) 事業費：800,000円(補助率1/2) 開催場所及び開催日： ・田辺市 10月 参加人数：親子32組 講師：地元漁師と漁協婦人部</p> <p>内 容：魚のおろし方、扱い方の指導 水産物の素材を生かした料理実習 魚介類についてのクイズ</p>

都道府県・担当部署 担当者の役職名	島根県農林水産部水産振興課経営流通係										
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table border="0"> <tr> <td>国庫補助金</td> <td>2,355,000円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>26,955,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>400,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(29,710,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	2,355,000円	都・道・府・県費	26,955,000円	民間負担金	400,000円	(合計額)	(29,710,000円)		
国庫補助金	2,355,000円										
都・道・府・県費	26,955,000円										
民間負担金	400,000円										
(合計額)	(29,710,000円)										
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>I 地域水産物高度化推進圏形成事業（国庫補助） （事業期間）事業実施年度 平成7年度から9年度 （事業概要）</p> <ol style="list-style-type: none"> 地域水産物高度化推進圏島根県推進協議会の開催 漁業団体、流通業者代表、生産者代表、学識経験者、水産振興課、水産試験場によって構成し、水産物加工・流通の高度化・組織化・指導者育成の方策を検討する。 加工・品質管理マニュアルの作成 加工・品質管理マニュアル作成委員会を開催し、加工・品質管理マニュアルを作成する。 組織化の推進 地域水産物高度化推進圏各地域推進協議会を開催し、個々の漁協が販売、加工を行うのではなく、流通に大きな力を持つ量販店等に対応するため、漁協間の連携、協力体制により生鮮及び加工品について一定の品質及び数量の確保を図り、地域ごとに核となる漁協を中心に、連携、協力を図っていく体制の整備を推進するための地域構想の作成及び指導者育成事業、高度化推進事業の推進について協議する。 指導者の育成 加工・品質管理・販路開拓・流通・市場動向に精通した人材の育成のため、先進地調査、研修会の開催、他団体の研修会への参加等を実施する。 高度化の推進 価格的に安く、品質的に優れた輸入水産物の増加、大口需要者への対応、活魚流通、消費形態に合わせた処理加工の促進消費者との直結型の新しい流通形態への対応、また、高速交通体系整備に伴い流通経路が多様化し、集荷の効率化が必要となるなど諸課題への対応のため、市場動向調査、先進地調査、新製品開発、製品の品質向上、販路開拓、地域水産物ブランド化、量販店等との直接取引の促進等を推進する。 <p>（事業予算） 平成8年度事業費（国庫補助1/2）</p> <table border="0"> <tr> <td>都道府県推進協議会費</td> <td>676千円</td> </tr> <tr> <td>組織化推進事業費</td> <td>1,210千円</td> </tr> <tr> <td>指導者育成事業費</td> <td>1,224千円</td> </tr> <tr> <td>高度化推進事業費</td> <td>1,600千円</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4,710千円</td> </tr> </table> <p>II しまねの味消費拡大支援事業（県単） （事業期間）事業実施年度 平成8年度から平成12年度 （事業概要）</p> <ol style="list-style-type: none"> 量販店対策支援事業 <ol style="list-style-type: none"> 販売協力店の確保 「しまねファン」の育成 県産品ファンの集いや情報誌の送付 しまね産品フェア事業 <ol style="list-style-type: none"> 「しまねまるごとフェア」等の開催及び参加 全国イベントへの参加（農林水産祭等） 加工品販路確立審査会の開催 	都道府県推進協議会費	676千円	組織化推進事業費	1,210千円	指導者育成事業費	1,224千円	高度化推進事業費	1,600千円		4,710千円
都道府県推進協議会費	676千円										
組織化推進事業費	1,210千円										
指導者育成事業費	1,224千円										
高度化推進事業費	1,600千円										
	4,710千円										

小売業者等を審査員とする優秀加工品のPR

3. 観光タイアップ事業
「しまね特産便」の就航
大阪便の搭乗客に県産品をPR提供
4. 広告・宣伝促進事業
 - (1) トラックPRの実施
県産品輸送のトラックにPRキャッチフレーズを表示
 - (2) PR拠点の確立
島根県東京宿泊施設のレストランで毎週1回「島根の日」を設定し、県産品使用メニューを提供

(事業予算)

平成8年度事業費

量販店対策支援事業	3,266千円
しまね産品フェア事業	6,779千円
観光タイアップ事業	1,705千円
広告・宣伝促進事業	13,250千円
	<hr/>
	25,000千円

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	徳島県農林水産部水産課普及係 技師 石田陽司
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	都・道・府・県 費 2,304,000円 (合計額) (2,304,000円)
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	「水産物流通情報調査事業・水産加工業育成事業」 事業予算：2,304,000円（県単） 事業概要： <ul style="list-style-type: none"> ・各種イベントへの参加促進 ・水産加工品の開発指導、研修会開催

<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>香川県農林水産部水産課 養殖・流通・栽培担当 副主幹 井脇幹生、係長 本田恵二、主査 向井龍男</p>								
<p>平成8年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<table border="0"> <tr> <td>国庫補助金</td> <td>0円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>15,000,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>15,000,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(30,000,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	15,000,000円	民間負担金	15,000,000円	(合計額)	(30,000,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	15,000,000円								
民間負担金	15,000,000円								
(合計額)	(30,000,000円)								
<p>平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>かがわのさかなイメージアップ推進事業 (漁連等が下記の事業を行う場合、その経費に対して、補助率 1/2以内で補助する)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 水産物消費拡大推進事業 <ol style="list-style-type: none"> (1) キャンペーン等の広報活動 (2) 地域住民を対象にした料理講習会、講演会等を通じた魚食の普及推進 (3) 給食モデル校の児童、生徒を対象にした水産業、水産物に関する知識の啓発活動 (4) 水産物の学校給食等への利用拡大を推進するための活動 2. PR用物品作成事業 県魚、四季の魚などの県産水産物のPR用物品の作成 3. 販路開拓推進事業 <ol style="list-style-type: none"> (1) 県産水産物の新規販路開拓及び販売促進 (2) 県産水産物に関する市場動向、消費動向の把握 (3) 県産水産物の輸送、加工、包装等に関する手法、技術の改善、開発等 4. 県魚サミット開催 <ol style="list-style-type: none"> (1) 県魚指定県の特産水産物の展示・即売、料理の紹介・試食 (2) 県魚PR、県産水産物消費拡大及び水産物への親しみを深めるためのイベント 								

<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>愛媛県水産局漁政課流通加工係 専門員 桑原志都</p>
<p>平成8年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>国庫補助金 0円 都・道・府・県費 9,165,000円 民間負担金 16,382,000円 (合計額) (25,547,000円)</p>
<p>平成8年度 魚食普及の事業名 称と事業概要及び 事業予算</p>	<p>1. おさかな普及推進事業（県単 1/3 補助）事業費：12,573千円 事業実施主体：愛媛県魚食普及推進協議会</p> <p>（1）魚食普及の推進体制づくり ①魚食普及推進のリーダー（おさかなママさん）育成 ア）おさかなママさん養成セミナー イ）おさかなママさんレベルアップ研修会 ②魚食普及活動計画の協議・推進 ア）魚食普及推進協議会 イ）魚食普及幹事会 ウ）おさかなママさん代表者会</p> <p>（2）えひめの魚食文化の普及推進 ①「県産魚」料理の普及 ア）「えひめ旬の魚」料理教室 イ）えひめの魚料理メニューづくり ②魚食普及地域フォーラム開催 ・基調講演 ・パネル討議 ・郷土料理等展示 ・シーフード実践校体験発表等</p> <p>（3）若年齢層への魚食普及 ①おさかなヘルシー1日教室 ・県産魚利用料理の家庭への普及 ②シーフード実践校育成 ・学校内行事における本県水産業への理解 ③おさかなキャラバン隊 ・人形劇での魚食普及</p> <p>2. えひめ水産まつり（県単 1/3 補助）事業費：12,000千円 事業実施主体：えひめ水産まつり実行委員会</p> <p>（1）稚魚放流 （2）水産物の展示即売（活魚、鮮魚卸売・海の幸レストラン） （3）海の環境保全啓発</p> <p>3. えひめ産業文化まつり～水産局関係～事業費：974 千円 事業実施主体：愛媛県文化振興課</p> <p>（1）お魚料理の展示（おさかなママさん） （2）水産加工品の展示（愛媛県漁協婦人部連合会） （3）料理教室～さばき方、手巻きずしの実演～ （愛媛県漁協婦人部連合会） （4）啓蒙活動～人形劇の上演～（おさかなママさん） （5）協賛展～鮮魚即売、バザー～（水産関係団体）</p>

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	高知県海洋局海洋漁政課 技監 蔭山純由												
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table> <tr> <td>国庫補助金</td> <td>4,573,000円</td> </tr> <tr> <td>都道府県費</td> <td>2,432,000円</td> </tr> <tr> <td>市町村費</td> <td>1,069,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>1,074,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(9,148,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	4,573,000円	都道府県費	2,432,000円	市町村費	1,069,000円	民間負担金	1,074,000円	(合計額)	(9,148,000円)		
国庫補助金	4,573,000円												
都道府県費	2,432,000円												
市町村費	1,069,000円												
民間負担金	1,074,000円												
(合計額)	(9,148,000円)												
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>事業名称：地域水産物高度化推進圏形成事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・都道府県推進協議会の開催 ・地域推進会議の開催 ・指導者育成等 <ul style="list-style-type: none"> 先進地調査 育成研修 ・高度化推進 <ul style="list-style-type: none"> 市場動向調査 販路開拓等 <p>事業予算：9,148,000円</p> <table> <tr> <td>補助率</td> <td>国</td> <td>1/2</td> </tr> <tr> <td></td> <td>県</td> <td>1/4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>市町村</td> <td>1/8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>民間</td> <td>1/8</td> </tr> </table>	補助率	国	1/2		県	1/4		市町村	1/8		民間	1/8
補助率	国	1/2											
	県	1/4											
	市町村	1/8											
	民間	1/8											

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	福岡県水産林務部水産振興課 主任主事 兵藤邦子
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	都・道・府・県 費 6, 4 6 7, 0 0 0 円 民間 負 担 金 5, 8 0 0, 0 0 0 円 (合 計 額) (1 2, 2 6 7, 0 0 0 円)
平成8年度魚食普及 の事業名称と事業概 要及び事業予算	<p>うまかお魚喰わんね事業 消費者ニーズに対応した福岡県の水産物のPR、販路拡大対策 事業を積極的に推進するため、次のとおり実施している。</p> <p>平成8年度事業の内容</p> <p>(1)検討委員会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内容：消費者ニーズに対応した普及のあり方を検討する。 ・事業主体：福岡県 ・総事業費 667 千円 <p>(2)首都圏消費者におけるPR</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内容：首都圏の百貨店において、福岡の魚のキャンペ ーンを実施する。 ・事業主体：福岡県漁業協同組合連合会 ・総事業費 4,000 千円：補助率1/2 <p>(3)幼稚園給食導入実験</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内容：福岡の鮮魚を幼稚園給食に導入する。 ・事業主体：魚食普及協議会 <p>(4)消費者モニター設置</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内容：一般消費者の中からモニターを募集し、各種魚のイベン トに参加してもらう。 ・事業主体：魚食普及協議会 <p>(5)料理講習会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内容：幼稚園児や母親を対象に、おいしい魚の食べ方 や魚の安全性の指導を行う。 ・事業主体：魚食普及協議会 <p>(6)お魚祭り</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内容：県内各地で、お魚祭りを実施する。 ・事業主体：魚食普及協議会 <p>以上(3)～(6)合計総事業費 6,000 千円：補助率1/2</p> <p>(7)釣り大会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内容：県内各地の釣り大会において、こい料理の講習会・試 食会を実施する。 ・事業主体：福岡県内水面漁業協同組合連合会 ・総事業費 1,600 千円：補助率1/2 <p>総事業費合計 1 2, 2 6 7 千円</p>

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	佐賀県水産局水産振興課流通対策係								
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">国庫補助金</td> <td style="text-align: right;">0円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td style="text-align: right;">6,103,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">2,000,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(8,103,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	6,103,000円	民間負担金	2,000,000円	(合計額)	(8,103,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	6,103,000円								
民間負担金	2,000,000円								
(合計額)	(8,103,000円)								
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>1. 県内水産物利用促進事業</p> <p>事業概要：県内水産物の消費者へのPRを通じた消費拡大を図るため、生産者・流通関係者・加工業者等による水産関係イベントの開催を支援する。</p> <p>事業予算：1,500,000円 補助率：1/2</p> <p>2. 海のうまかもんづくり推進事業</p> <p>事業概要：地域の特性に応じた特産品の試作・販路開拓など、商品化への取り組みを支援する。</p> <p>事業予算：2,500,000円 補助率：1/2</p> <p>3. 見る・知る・味わう 佐賀のおさかな事業</p> <p>事業概要：佐賀で獲れるさかなを、広く県民に紹介することで佐賀のさかなに対する愛着を醸成させるため、料理コンテスト・おさかなパーティーの開催及びおさかな普及冊子を作成する。</p> <p>事業予算：4,103,000円</p>								

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	長崎県水産部生産流通課 技師 森川晃								
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">国庫補助金</td> <td style="text-align: right;">0円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td style="text-align: right;">20,334,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">9,500,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(29,834,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	20,334,000円	民間負担金	9,500,000円	(合計額)	(29,834,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	20,334,000円								
民間負担金	9,500,000円								
(合計額)	(29,834,000円)								
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>1. お魚大好き啓発事業 若い世代に対して、県水産物の調理方法を普及啓発するため、小・中・高等学校、短大などの家庭科用教材として県産魚介類の提供、調理方法の紹介・調理実習、栄養に関する学習会を実施する。</p> <p>1) 補助事業（事業主体：社団法人 長崎魚市場協会） 事業費 6,000 千円 （県費 3,000 千円 補助率1/2） 県央及び県南地区の小中高校、短大等の家庭科等で授業で実施。</p> <p>2) 委託事業（委託先：社団法人 長崎魚市場協会） 事業費 1,578 千円 県北及び離島地区のプロモーターを新たに育成するための研修会を実施する。</p> <p>2. 長崎さかな祭り 魚食普及のための企画検討、会場設営、アトラクション等を実施する。 事業費：9,500 千円 （補助率1/2 3,000 千円を限度とする。）</p> <p>3. 県魚消費促進事業 平成8年2月に県魚が制定されたことを機会に、県内外への啓発活動を行うことにより、県魚への認識を深め、併せて消費促進を図る。 事業費：12,756千円</p> <p>1) 県魚広告宣伝 ① 県魚ポスターの作成 ② 県魚下敷きの作成 ③ お魚バスの作成、運行 ④ カレンダーの作成 e t c</p> <p>2) 県魚親子料理コンテスト（委託事業） （委託先：社団法人 長崎魚市場協会、委託料3,100 千円） 県魚の啓発活動及び魚食普及を目的とした料理コンテストを実施した。県下5地区における地区大会及び各地区大会優勝者による県大会を実施し、また県大会出場作品についてはパンフレットに掲載し、県民に広く紹介する。</p>								

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	熊本県林務水産部漁政課企画流通係 参事 井上敏次								
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table border="0"> <tr> <td>国庫補助金</td> <td>0円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>4,154,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>3,539,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(7,693,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	4,154,000円	民間負担金	3,539,000円	(合計額)	(7,693,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	4,154,000円								
民間負担金	3,539,000円								
(合計額)	(7,693,000円)								
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>(1) 事業名称 地域水産物有効利用推進事業</p> <p>(2) 事業実施主体 熊本県魚食普及推進協議会 *但し、モニター設置事業は県費のみで県が実施。</p> <p>(3) 補助率 県 1/2 事業実施主体 1/2</p> <p>(4) 事業の概要</p> <p>①有効利用指導事業 「お魚リーダー」による料理教室、高等学校での料理教室、その他地域の料理教室への食材支援。</p> <p>②新規販路開拓推進事業 熊本地方卸売市場において「くまもとお魚フェア」を開催。(11月10日実施予定)</p> <p>③学校給食利用促進事業 熊本県の代表的な魚介類であるブリ及びノリを学校給食の食材として提供。(地域を限定、7千人程度)</p> <p>④普及啓発事業</p> <p>(a)小学校5、6年生を対象に、養殖現場における体験学習及び魚介類を使ったバーベキューを実施。</p> <p>(b)魚食普及のためのポスター、チラシの作成。</p> <p>(c)消費者団体との交流会を実施。</p>								

<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>大分県林業水産部漁政課 主任 工藤幹治</p>						
<p>平成8年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<table> <tr> <td>都道府県費</td> <td>4,500千円</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>14,500千円</td> </tr> <tr> <td>(総事業費)</td> <td>19,000千円</td> </tr> </table>	都道府県費	4,500千円	その他	14,500千円	(総事業費)	19,000千円
都道府県費	4,500千円						
その他	14,500千円						
(総事業費)	19,000千円						
<p>平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 水産物需要拡大促進事業 <ol style="list-style-type: none"> ①事業主体：大分県魚食普及推進協議会 補助対象事業費：2,000千円（県1/2、事業主体1/2） 事業概要：料理講習会 ②事業主体：大分県水産加工業振興協議会 補助対象事業費：1,000千円（県1/2、事業主体1/2） 事業概要：講習会、視察、販売促進キャンペーン 2. 水産振興祭実施事業 事業主体：大分県水産振興祭実行委員会 総事業費：16,000千円（県3,000千円 定額） 事業概要：式典、鮮魚・活魚販売、料理教室、水産の現状 など紹介したパネルの展示等他 						

<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>宮崎県農政水産部漁政課企画流通係 技師 中村充志</p>								
<p>平成8年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<table border="0"> <tr> <td>国庫補助金</td> <td style="text-align: right;">0円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td style="text-align: right;">15,252,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">8,259,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(23,511,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	15,252,000円	民間負担金	8,259,000円	(合計額)	(23,511,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	15,252,000円								
民間負担金	8,259,000円								
(合計額)	(23,511,000円)								
<p>平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>〔いきいき宮崎のさかな販売促進事業〕 水産物ブランド確立推進事業（事業費：2,000千円、補助率1/2） ・宮崎県産水産物のブランド確立を推進するため関係機関団体が一体となった協議会（いきいき宮崎のさかなブランド確立推進協議会）を設立し、検討・推進する。</p> <p>魚食倍増運動推進事業 水産物県内消費拡大事業（事業費：2,350千円、補助率1/2） ・県内消費地卸売市場（5市場）において、魚の持つ優れた健康機能性とおいしさ、調理方法等をアピールすることにより需要を喚起し、県産水産物の消費拡大を推進する。</p> <p>水産物イメージアップ推進事業 産地・消費地意見交換会（事業費：1,661千円） ・水産物の品質改善や販売形態、販売方法等の改善について市場・量販店等消費地関係者と産地側との意見交換会を実施し、本県水産物の付加価値をつけた販売及びイメージアップを図るための方策を検討する。</p> <p>戦略的販売体制確立推進事業 戦略的販売技術向上研修（事業費：2,000千円、補助率1/2） ・県漁連や単協等の販売担当職員の大消費地卸売市場研修を実施し、水産物流通・消費動向の把握や効果的な販売技術の習得により、販売体制の確立を図る。</p> <p>新販売流通システム確立事業（事業費：6,000千円） ・流通実態の把握、効果的な販売体制の在り方、新しい流通システムと、これに対応した産地体制の在り方等を調査検討する。</p> <p>〔かつお一本釣漁業対策事業〕 新かつお加工品開発事業（事業費：4,000千円、補助率1/2） ・地元加工用のカツオを用い、付加価値を向上させる新たな地元加工品の開発と販路確保を実施する。</p> <p>かつお販売促進事業（事業費：5,500千円、補助率1/2） ・県内や九州を中心に販売促進活動を実施する。</p>								

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	鹿児島県林務水産部水産振興課漁業構造改善係 主事 柳田健一																				
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table border="0"> <tr> <td>国庫補助金</td> <td style="text-align: right;">0円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td style="text-align: right;">3,834,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">7,000,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(10,834,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	3,834,000円	民間負担金	7,000,000円	(合計額)	(10,834,000円)												
国庫補助金	0円																				
都・道・府・県費	3,834,000円																				
民間負担金	7,000,000円																				
(合計額)	(10,834,000円)																				
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<ol style="list-style-type: none"> 1. 事業名 かがしま旬のさかな推進事業 2. 事業概要 <ol style="list-style-type: none"> (1)事業種目：かごしまのさかな広報普及事業 事業主体：かごしまのさかな普及協議会 事業内容：県が定めた「かごしま旬のさかな」を効果的に活用しながら、料理コンクール、料理教室、ふるさと宅配便の促進、おさかなフェスティバルの開催、水産朝市の開催等の魚食普及活動等を実施する。 (2)事業種目：水産物品評会 事業主体：県 事業内容：県内の水産加工品を一堂に集めての品評会の実施 3. 事業費等 <ol style="list-style-type: none"> (1)かごしまのさかな広報普及事業 <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>①事業費</td> <td style="text-align: right;">10,500,000円</td> </tr> <tr> <td> 県費</td> <td style="text-align: right;">3,500,000円</td> </tr> <tr> <td> 事業主体負担金</td> <td style="text-align: right;">7,000,000円</td> </tr> <tr> <td> 補助率</td> <td style="text-align: right;">1/3</td> </tr> </table> (2)水産物品評会 <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>②事業費</td> <td style="text-align: right;">334,000円</td> </tr> <tr> <td> 県費</td> <td style="text-align: right;">334,000円</td> </tr> <tr> <td> 定額</td> <td></td> </tr> </table> <p style="margin-left: 20px;">合 計</p> <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>事業費</td> <td style="text-align: right;">10,834,000円</td> </tr> <tr> <td> 県費</td> <td style="text-align: right;">3,834,000円</td> </tr> <tr> <td> 事業主体負担金</td> <td style="text-align: right;">7,000,000円</td> </tr> </table> 	①事業費	10,500,000円	県費	3,500,000円	事業主体負担金	7,000,000円	補助率	1/3	②事業費	334,000円	県費	334,000円	定額		事業費	10,834,000円	県費	3,834,000円	事業主体負担金	7,000,000円
①事業費	10,500,000円																				
県費	3,500,000円																				
事業主体負担金	7,000,000円																				
補助率	1/3																				
②事業費	334,000円																				
県費	334,000円																				
定額																					
事業費	10,834,000円																				
県費	3,834,000円																				
事業主体負担金	7,000,000円																				

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	沖縄県農林水産部水産振興課流通加工係 主査 新里勝也								
平成8年度予算規模 補助金・民間総計額	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">国庫補助金</td> <td style="text-align: right;">0円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td style="text-align: right;">0円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">4,500,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(4,500,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	0円	民間負担金	4,500,000円	(合計額)	(4,500,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	0円								
民間負担金	4,500,000円								
(合計額)	(4,500,000円)								
平成8年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>オキナワモズク販売促進事業</p> <p>オキナワモズクは全国に供給されており、本県水産業の基幹産物となっている。これまで利用形態が酢の物中心になっていたが、スープ商材などの新商品が登場してきており、なお一層の消費拡大が課題となっている。</p> <p>このようなことから、沖縄県漁連が主体となり、消費拡大事業を継続して実施しており、平成8年度は以下の事業を行っている。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 普及啓発事業 <ul style="list-style-type: none"> ・リーフレット作成 ・マスコミ広告等 2. イベント事業 <ol style="list-style-type: none"> ① 県内対策 <ul style="list-style-type: none"> ・ヘルシー料理教室 ・離島フェア（県内） ・産業まつり（県内） ② 国内対策 <ul style="list-style-type: none"> ・県農水産物販売促進事業（東京、岩手、大阪） ③ 国外対策 <ul style="list-style-type: none"> ・「世界美食博覧」出展（香港） ・「健康展」出展（香港大丸デパート） 3. 社会福祉事業 <ul style="list-style-type: none"> ・県内福祉施設への無償贈呈 								

水産物流通問題意見交換会

日時：平成 8 年10月15日

午前10時～12時

場所：大日本水産会会議室

1. 開会
2. 水産流通課長挨拶
3. 事例発表
 - (1) 高知県における水産物流通の現状と課題
 - (2) 水産物産地市場の実態について
4. 話題提供と意見交換
5. その他
6. 閉会

水産物産地市場実態調査結果の概要

水産物市場数等の推移

整理 番号	都道府県名	水産物市場数等の推移		
		平成3年	平成6年	平成8年
1	北海道	90	90	90
2	青森	13	14	14
3	岩手	15	15	15
4	宮城	12	12	12
5	秋田	11	11	11
6	山形	5	4	4
7	福島	14	15	15
8	茨城	11	12	12
9	千葉	39	39	39
10	東京	3	3	3
11	神奈川	7	6	6
12	新潟	15	15	15
13	富山	8	8	8
14	石川	16	16	15
15	福井	19	19	18
16	静岡	29	29	29
17	愛知	18	18	18
18	三重	70	66	61

19	京 都	8	8	7
20	大 阪	7	7	7
21	兵 庫	4 4	3 9	3 9
22	和歌山	5 4	4 9	4 8
23	鳥 取	1 6	1 4	1 4
24	島 根	1 6	1 6	1 6
25	岡 山	1 5	1 5	1 5
26	広 島	7	6	6
27	山 口	3 7	3 5	3 4
28	徳 島	1	1	1
29	香 川	5	3	3
30	愛 媛	3 7	3 6	3 6
31	高 知	4 6	4 5	4 5
32	福 岡	7	7	6
33	佐 賀	4	4	3
34	長 崎	3 4	3 3	3 3
35	熊 本	3	3	3
36	大 分	1 7	1 5	1 5
37	宮 崎	1 6	1 6	1 6
38	鹿 児 島	5 7	5 7	5 3
39	沖 縄	1 8	1 9	1 9
	全国計	8 4 4	8 2 0	8 0 4

注：荷捌所や共販所も含む

(水産庁調べ)

