

平成9年度

**全国魚食普及担当者  
育成検討会 報告書**

平成10年3月

社団法人 大日本水産会

## ま え が き

本会は、平成9年10月20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、北海道から沖縄県にいたる水産担当官並びに民間団体及びその他の関係者総計65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た。併せて、(株)電通マーケティング統括局の平野美穂氏による「生活者から見た食マーケティング」という講演が行われ、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、謹んで御礼申し上げます。

平成10年3月

社団法人 大日本水産会



# 生活者から見た 食マーケティング

講師／（株）電通 マーケティング統括局  
主務 プランナー 平野 美穂

「生活者から見た食マーケティング」というテーマで、これまでの研究の成果をご紹介します。

前半は、30代ファミリーの1週間の食卓について、後半は21世紀に向けての食志向の変化についてお話しさせていただきます。

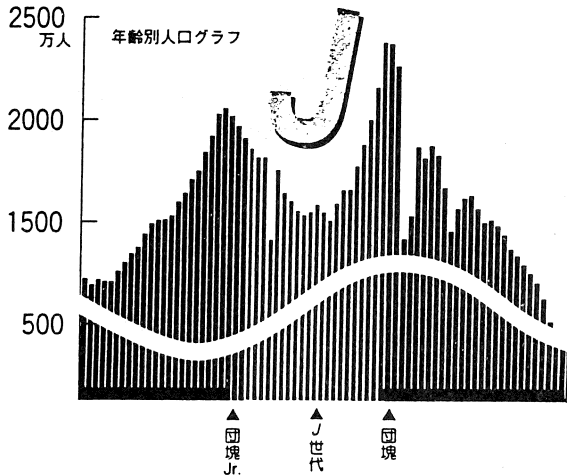
## 今、注目のJファミリー

まず、今、なぜ30代なのかということについてご説明しましょう。小さな子どもを抱え、経済的、時間的にも苦しいはずの30代ファミリーが注目されはじめた理由は3つあります。

1つ目は、今の30代ファミリーは、これまでの30代ファミリーと異なり、非常に購買意欲が高い人たちだということです。2つ目は情報受発信能力が高い人たちだということです。そして、もう1つは、この層を境に、日本の家族の構図が大きく変わるということです。

団塊世代を中心とした核家族の構造は、今の30代ファミリーでは大きく崩れていますが、この傾向は、それ以下の世代にも引き継が

図1 日本の人口とJファミリー



れているというのが私たちの基本的な見解です。

つまり、これまでの“家族”という発想だけでは、21世紀のファミリーを捉えきれないというのが私たちの考え方です。ここ1、2年、30代女性向けの新雑誌が次々と創刊されたり、30代ファミリー向けの新商品が数多く販売されたりしていますが、まさにこれはメディアやメーカーでも、この動きに気付き注目している結果とみることができるでしょう。

私ども電通では、この30代ファミリーを“Jファミリー”と名付けています。(図1)

Jファミリーとは、1960～1964年生まれ(現在33～37歳)の男女を中心とする、子供がいる家族を指していますが、これはちょうど、この世代の人口が英文字の“J”のくぼみの部分にあたることに由来しています(人口は、およそ800万人前後)。

また、この“J”という言葉の裏には、“ニュージャパンファミリー”の意味もこめられています。

さて、次に、現在33～37歳の人たちのこれまでのライフヒストリーについて簡単に整理しておくことにしましょう。

彼らが生まれたのは、1960年代前半。新幹線開通、そしてしばらく後に大阪万博等、まさに日本が高度経済成長期に突入した時代に幼少期を過ごしました。“消費が美德”とうたわれたのも、ちょうどこの時代のことです。

高校時代にはハマトラブーム、大学時代には女子大生ブーム、カフェブームがあり、社会人になると、結婚でも仕事だけでもない、女性の新しい生き方を求める“Hanako族”として話題になりました。

独身OL時代には、バブルの絶頂期を迎え、消費も最高潮に達したときに独身時代を謳歌した経験を持つのが、現在33～37歳にあるJファミリーのパパとママというわけです。これまで様々なブームがありましたが、いつの時代でも消費トレンドの真ん中にいたというのがこの層です。イメージとしては、少し前にヒットした『スイートホーム』というドラマや、木梨憲武・安田成美さん夫妻、古田敦也・中井美穂さん夫妻、中村橋之助・三田寛子さん夫妻らを思い浮かべていただけるといいでしょう。

### 購買意欲、情報収集能力ともに飛び抜けて高いJファミリー

ではここで、あらためてJファミリーの特徴をまとめておくことにします。Jファミリーは、第1子の5割以上が未就学です。そして6割が専業主婦。世帯収入は、600万円以下が5割を占めます。

ところが、消費時代の申し子だけあって購買意欲は非常に高く、

「いろいろな物を買って豊かな生活を楽しみたい」「休日の余暇活動はデパートや専門店での買い物」と答える人が、団塊ファミリーと比べると高くなっています。

また、情報収集行動も非常に盛んで、「主要な情報は小まめにチェックし」「新しい情報はすぐに他人に伝える」（48.5%）人たちでもありますし、新しい情報を実際の行動に移すパワーも大きく、「新製品やサービスの利用は他人より速い」のがJファミリーの特徴です。

つまり、新しい情報を流せば、かなり積極的に収集し、購買行動に結びつけていく能力を持った人達だと言えます。

このような、独身時代と変わらない消費行動力を続けていられる背景には、大型家具を買ってくれたり、夕食を御馳走してくれる、実家という強力な存在があります。結婚しても、子供が生まれても親からのサポートを受けて、実際の収入より豊かな生活を楽しむ、ある意味でチャッカリ、ノホホンとした人たちがJファミリーです。

### 35歳専業主婦の1週間の食卓メニュー

では、これから、昨年、私どもが実施した「食卓メニュー調査」を中心に、Jファミリーの1週間の食卓メニューをご紹介しますことにしましょう。

表1は、35歳の専業主婦、梅谷京子さん（仮名）の1週間のメニューです。○が買ってきてそのまま食卓にのったもの、●は冷凍の半調理品、調理品の利用です。こうして見ると、かなりの部分が○で、何も手を加えず食卓にのったものが実に多いことに驚かされます。お手軽な半調理済み食品や調理済み食品を上手に利用し、上手に手抜きしている。それがまず1つ目の特徴です。

表1 梅谷さんの1週間のメニュー

	朝	昼	夕
月	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ポテトミートグラタン</li> <li>○ロールパン</li> <li>オレンジジュース</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○カレーパン</li> <li>○アップルパン</li> <li>○チョコパン</li> <li>○ウインナーパン</li> <li>○寿司</li> <li>・りんごジュース</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・焼きそば</li> <li>○カロリーメイト</li> <li>○ぶどう</li> </ul>
火	<ul style="list-style-type: none"> <li>●チキンコーンピラフ</li> <li>●コールスロー</li> <li>ココア</li> <li>○ぶどう</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○チキンナゲット</li> <li>○フライドパン</li> <li>○プチトマト</li> <li>○クルミパン</li> <li>○ハム</li> <li>○ゆで卵</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いか、しいたけ、いんげんのバター炒め</li> <li>・えのきたけ、ピーマン入り焼き肉</li> <li>○プリン</li> </ul>
水	<ul style="list-style-type: none"> <li>ホットケーキ</li> <li>牛乳</li> <li>○オレンジ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●カレーライス</li> <li>●とうもろこし</li> <li>○プチトマト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;外食&gt;</li> <li>焼きそば</li> <li>焼きおにぎり</li> <li>フランクフルト</li> <li>フルーチェ</li> </ul>
木	<ul style="list-style-type: none"> <li>●炊き込みご飯</li> <li>○塩昆布吸い物</li> <li>・卵焼き</li> <li>○つくね</li> <li>・きゅうりサラダ</li> <li>○ぶどう</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●卵といんげんうどん</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いさき、あじの塩焼き</li> <li>●ギョーザ</li> <li>○たこの塩辛</li> <li>○プチトマト</li> </ul>
金	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ハンバーグサンド</li> <li>○コーンフレーク</li> <li>牛乳</li> <li>○オレンジ</li> <li>○プチトマト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;外食&gt;</li> <li>チャーシューめん</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ドライカレー</li> <li>フライドポテト</li> </ul>
土	<ul style="list-style-type: none"> <li>●焼きおにぎり</li> <li>・けんちんそうめん</li> <li>○なし</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・みそ汁(あさり)</li> <li>●フランクフルトソーセージ</li> <li>○プチトマト</li> <li>○きゅうり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お好み焼き</li> <li>○冷や奴</li> </ul>
日	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ピザ</li> <li>○黄桃</li> <li>牛乳</li> <li>○ヨーグルト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●スパゲッティミートソース</li> <li>・そうめん</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>●わかめスープ</li> <li>・肉じゃが</li> <li>○いかの刺身</li> <li>○きゅうりの漬物</li> </ul>



では、月曜の朝食からのメニューを具体的に見ていきたいと思  
います。月曜の朝食は、ポテトミートグラタンとロールパン、オレン  
ジジュース。昼食が菓子パン、寿司、そしてりんごジュース。あま  
りおいしそうな組み合わせではない気がしますが、特に面白いのは  
お寿司で、スーパーで購入したセロハンのまま食卓にのせられてい  
ます。

夕食は焼きそばにぶどう。この日はパパがいない夕食でした。パ  
パが不在の日は、普段より一層手抜き度が高まります。この日はも  
う1品、カロリーメイトが食べられていましたが、これは品数の少  
なさを補って、栄養のバランスをとろうという気持ちから出たもの  
と思われま

火曜の朝食は、冷凍のチキンコーンピラフ、サラダにぶどう、コ  
コア。冷凍物を解凍するという調理行動も、今回の調査ではたくさ  
ん出ていました。

夕食は、いか、しいたけ、いんげんのバター炒めとえのき、ピー  
マン入り焼き肉、ご飯、プリン。Jファミリーは意外に野菜信仰が  
強い人たちなのですが、1品だけでも野菜が入っていれば、それだ  
けで“野菜を食べた、バランスがとれた”と思ってしまう偏った傾  
向にあるのが特徴です。特によく登場するのがプチトマトですが、  
これは包丁を使わなくてもすぐにテーブルにのせられるということが  
大きな理由です。

水曜日は、朝がホットケーキ、オレンジ、牛乳。昼がカレー、夜  
は外食でした。

木曜は伝統的な和朝食。炊き込みご飯、つくね、卵焼き、塩昆布  
吸い物、それからきゅうりサラダとぶどうでしたが、9割が出来合  
い。炊き込みご飯も、ご飯の素を混ぜるだけの手作りもどきでした。

そして昼食は、うどんにいんげんを3本のせた「卵といんげんう

どん」。ほんの少しでも野菜が入っていれば、野菜中心のネーミングにしてしまう、Jファミリーにはよくある特徴です。また、Jファミリーは麺が好きで、昼はほとんど麺という家庭が多いようです。特に、パスタの登場頻度が高いのが特徴と言えます。

### 伝統的な和の食卓が崩れる

木曜の夕食は、焼き魚、ギョーザ、たこの塩辛、プチトマト、わかめスープにご飯。ここでは、伝統的な和の食卓がかなり崩れ、和・洋・中が渾然とした居酒屋のようなテーブルになっています。また、昔ならメインのおかずが1品あって、副菜、箸休めがあったりという献立だったはずが、Jファミリーでは、メインだらけの食卓ができることが非常に多いのです。これは、家庭での食教育をきちんと受けていないことや、そのまま大人になって、メニューを覚えたのが居酒屋だったということに関係しています。

全体に、Jファミリーは洋食傾向が強いのですが、焼き魚は意外にもよく出てくるメニューです。なぜなら、焼き魚というメニューは、焼けばよいだけの超簡単ヘルシーメニューであり、複雑な手順を踏まずに、すぐにテーブルにのせることができるものだからです。Jファミリーにとって、もはや、焼き魚は伝統の和素材というポジションではなくなっています。

ただ、魚に関しては、包丁を使わずに、丸のままポーンと焼けることが条件で、それに比べると煮魚はあまり食卓にはのりません。これは、味覚的にあまり好まれないことにもよりますが、臭みを消す、合わせ調味料を作る、包丁を入れるなど、煮魚は焼き魚より手間がかかるからではないかと推察されます。

ハンバーグサンド、コーンフレーク、牛乳、オレンジ、プチトマ

トが金曜の朝食です。当然のことながらハンバーグは外で買ってきたものをアレンジして挟んでいます。

Jファミリーは手抜きと見られない手抜きが上手で、カツサンドやカツ丼を買い、自分なりに最後のひと手間だけ加えて食卓に出すことがよくあります。よく言えばアレンジ。ただし、決してアレンジにそれほどの手間をかけません。たったひと手間でオリジナリティーが表現できることが、この人たちに受ける食材なのです。ひと手間が、ふた手間になったとたん、それは面倒くさいもの、苦痛なものに変わってしまいます。

金曜の昼食は外食、夕食はドライカレーとフライドポテト。この日はパパが不在の夕食でした。パパがいる、いないによって食卓の構成がはっきり変わることがお分かりいただけたと思います。月曜の夕食と同じように、食卓には2品しか出てきていません。

次が土曜の朝食。冷凍焼きおにぎりとけんちんそうめんが並んでいます。主食系が2つテーブルにあります。これはJファミリー以下の世代では多くあるケースで、私たちはこの現象を、「ダブル主食」と呼んでいます。今回は、けんちんうどんでしたが、おつゆ代わりにラーメンを食べたり、パスタをおかずにしながらかピラフやパンを食べたりするということがよくあります。

土曜日の昼食が、のりのご飯に味噌汁。やっと安心できる伝統的なメニューが並びますが、やはりここでも裏切りがあります。おかずが串の刺さっているフランクフルト。子供ならいいかもしれませんが、大人の食卓にのせるところが驚かされます。Jファミリーは意外に成長していない面があるようで、目線がかなり子供に近く、全体に甘いパンや甘い飲み物を好む傾向も顕著です。

土曜の夕食はお好み焼きと冷や奴。この日はパパがいるので、意外に頑張ったほうと言えますが、やはりどちらかと言えば、子供っ

ばいメニューとは言えないでしょうか。

そして、日曜日の朝食は、温めた冷凍ピザとヨーグルト、黄桃、牛乳。昼食にはミートソースのスパゲッティとそうめんが同じ食卓に並んでいました。これはパパのためのそうめんと子供のためのミートソースということだったのですが、昔ならパパが、“今日の昼はそうめん”と言えば、家族全員が同じものを食べたはずなのに、今では家族それぞれが好きなものを食べるという状況になってきているというのがよく分かります。同じテーブルを囲みながら違うものを食べる。このような食行動は、「新共食スタイル」と呼ばれています。

日曜日の夕食はかなり頑張って、肉じゃが、いかの刺身、きゅうりの漬物、わかめスープとご飯です。肉じゃがに力を入れたようですが、料理があまり得意でないJファミリー主婦は、この1品で力尽きてしまって、味噌汁までは辿りつかず、ご飯のお供は即席のわかめスープになってしまいました。

Jファミリー主婦は、毎日作らなくてはいけない義務的な料理はかなり手を抜く一方で、趣味的で楽しい料理には積極的で、パンやお菓子は比較的よく作ります。例えば、弁当や外食の利用率が高いのは、“毎日のご飯の支度はできるだけ手を抜きたい”“1人だったら市販の弁当ですませたい”という気持ちの表れです。

さて、ここで初めて登場したお漬物ですが、今回の調査では、浅漬け以外の漬物はいっさい登場しませんでした。日曜夕食のきゅうりの漬物も浅漬けで、「浅漬けの素」を使ったものとなっています。

また、わかめスープのような透明な汁ものが増える一方で、味噌汁の頻度は次第に低くなってきており、メニューの組み合わせだけでなく、メニューの中身自体でも伝統が崩壊しています。

## おつまみ的な居酒屋系のメニューがよく並ぶ

次に、パートですが杉田ゆりこさん（仮名）の食卓を見てみましょう。彼女の場合、料理は結構好きなので、なかなか豊かな食卓を作っていました。

杉田さんは、“太り気味の旦那さんのために、できるだけカロリー控えめ”と言いながら、いきなりヘビーな食卓から始まっています。

実は、Jファミリーに対して、意識面と行動面の調査をしてみると、かなりギャップがあることが多々あります。“カロリーや健康面に気をつけている”と言いながらも、例えば杉田さんの例に見られるように、実際にはそうとは言えないというケースです。このあたりは、調査を実施・分析する際に、ぜひとも気をつけていただきたい点でもあります。

さて、月曜の夕食は、ししゃもの天ぷら、しらたきのたらこ和え、ご飯と味噌汁です。シシャモの天ぷらというのは、ある種居酒屋風と言うか、おつまみ的と言うか、決して伝統的ではないメニューですが、このようなおかずとおつまみの中間的メニューを、私たちは“おかずまみ”と呼んでいます。情報源は『レタスクラブ』や『オレンジページ』といった生活情報誌がほとんどです。

火曜の朝食は、ご飯、納豆、のり、味噌汁。非常に伝統的な朝食です。夕食は、冷や奴、ポテトサラダ、ナポリタン、ご飯と味噌汁。先ほども指摘したダブル主食にあたるナポリタンとご飯が並び、和も洋もごちゃごちゃと混じっています。

水曜の夕食は、いかげそのバター炒めとにら玉の生姜あんかけ、梅ご飯。『オレンジページ』や『レタスクラブ』等の生活情報誌から仕入れた典型的メニューです。というのも、にら玉のあんには普

通、生姜は入れませんが、このような雑誌では、しばしば目先の変  
わった味覚が紹介されるからです。

さて、ここで登場した梅ご飯ですが、Jファミリーの食卓には、  
意外と白飯が少ないことにお気づきでしょうか。ご飯に何か混ぜも  
のをしたり、ピラフやチャーハンだったり、色のついたご飯がよく  
出ます。私たちはこれを“色めし”と呼んでいます。

色めし人気の要因は2つあって、1つはご飯1品だけで満足でき  
るという簡便性と完結性、もう1つはご飯がおかず的になっている  
ということです。彼女たちはダブル主食に何の抵抗もありませんか  
ら、おかずの要素の強いご飯は、強い味方になるのです。

色めしが登場してから、のり、佃煮、梅干し、漬物など白飯に合  
う伝統的なおかずは、食卓から遠ざかってしまいました。先ほどの  
浅漬けは、きっとサラダ代わりに食べているのだと思います。色め  
しの勢力拡大とともに伝統的なご飯のお供は出現頻度がかなり減少  
してきています。

### セオリーを全く無視するメニュー構成

木曜の昼食は、コーンフレーク、バームクーヘン、クッキーと飲  
み物。かなり甘めの昼食です。この人たちは朝食に甘いものを食べ  
ることが多く、若い層になればなるほど、より一層この傾向は強く  
なります。

この背景には、“肉食が増えると、甘いものが食べたくなる”と  
いう栄養上の仕組みがあり、甘いものは、これから間食でなく、食  
事として登場する傾向が高まるものと思われます。お菓子とおかず  
の境目は、今後より曖昧になっていくことでしょう。

木曜の夕食は、ドリア、マーボー豆腐、サラダというメニュー

で、これも和・洋・中のセオリーを全く無視した構成です。

金曜の昼食は、のり巻き、春巻き、わかめスープ。先ほどのフランクフルトに見られるように、のり巻きも春巻きも巻きもので、ハンディーな食べものですが、Jファミリーはピザやタコスといった“ながら食べ”のできるこのようなメニューが好きな傾向にあります。マクドナルドなどのファーストフードが日本に上陸したのは、J世代が小学生の頃で、ここから、手でつまんで食べる食べ方が習慣化し、定着したわけです。

今、流行している食品に、ベルギーワッフルという小さな甘いパンがありますが、それなども歩きながら食べたり、手で簡単につまんで食べられるところに人気があるようです。

そして、土曜の夕食はギョーザパーティー。Jファミリーはホームパーティー好きな傾向がありますが、このメニューなどは『オレンジページ』等でとりあげられた、「今晚はギョーザパーティー」などというタイトルの記事の影響があるかと思います。

そして、日曜の夕食はカレーライスとステーキ。かなり重たいメニューですが、Jファミリーにとっては、こういう組み合わせも不思議ではないというように思っただければと思います。

実際に2人の食卓を見ていただいて、“かなりひどい、これは例外ではないか”という印象を持たれた方も多いと思います。全部がこうというわけではもちろんありませんが、ダブル主食や新共食、色めしといった特徴は、多かれ少なかれ共通した食傾向です。そして、これらの特徴は、その下の世代にも引き継がれていくことが予測されます。

2人のメニューを見ると、かつてと比べ、魚の出現率が減ってきていました。また、そのまま食卓にのせられる刺身や焼き魚が多い一方で、メニューにバラエティーさがなくなってきました。こ

ういう傾向が次第に強まっていく中で、これからどうすれば、もっと魚が食卓にのるかという点を後半で考えてみたいと思います。

## 21世紀の食卓や食志向はどうか

では、ここでもう1つの小テーマである“21世紀の食志向”の方に話を進めていこうと思います。

ここ1年前後、21世紀初頭における人口構造変化についての記事が、よくとりあげられていました。日本の人口は2000年初頭ピークに達し、それ以降は減少に転じるのですが、それに伴って高齢化が進み、経済構造も、“もっともっと”という成長拡大型から深化充実型方向へと、そのベクトルを変えるでしょう。

これは、物よりもっと精神的なものや文化的なものを大事にするという特徴をもった社会です。

今は1997年ですが、これからの10年間は、古い価値観から新しい価値観への移行期ということで、もっともっとの成長拡大志向と、深化充実型志向の両方が現れてくるだろうと思われます。

そして、食生活の志向は、生活志向の一つの側面として表出しますが、食といっても、その領域はあまりにも広いので、今回は全体を4つのゾーン“食効”“合理”“おいしさ”“たのしさ”に分けて、生活志向と掛け合わせて考えています。

全体では、大きく10の志向に分かれるというように予測はしていますが、今日、ここでは、魚に関係がある5つの志向について、日本とアメリカの事例を交えながらご紹介します。アメリカのお話をするのは、日本の食はアメリカの2～3年後を追いかけているという傾向があるため、そういう意味でもアメリカの事例が今後のヒントになるはずと思われるからです。



戦後の日本の食志向を、根底的に支えてきたといわれる3つの志向に“健康志向、合理・簡便志向、高級グルメ志向”がありますがこれに当てはめて考えると、健康志向は、効率的健康志向と美・コンシャス志向、ソーシャリーコレクト志向、バイタルエナジー志向に。合理・簡便志向の流れは、共餐志向、オンデマンド志向、高級グルメ志向は、イーターテイメント志向、食文化ブレンド志向、食道楽志向、温故知新志向の4つに分かれていくことになります。

### 健康志向を求める様々なアイテム

では、まず、健康志向の流れの延長上にある3つからご紹介しましょう。1つ目は“効率的健康志向”です。これは日常の食生活を通じて手軽に健康を手に入れたい、または、不健康感を排除したい、もしくは健康気分を味わいたいという志向のことを意味しています。

最近、コンビニなどでも栄養補助食品が多く扱われていますが、これなども効率的健康志向を求める流れの1つの現象だと思われます。例えば、“手軽においしくカルシウムソフト”“手軽においしくカルシウムスナック”などカルシウムを強化するパンがありますが、これもその流れの一つとみることができるでしょう。

また、最近話題のブルーベリーやごま、しそ、少し古くはココアなどはテレビ番組がきっかけになって、健康系のヒット食材となりました。これからも、このようなかたちでマス情報からヒットしていく食材は、一層増えていくと思われます。

2つ目は“美・コンシャス志向”。これは効率的健康志向よりもっと美しさの方向に意識が移っていった志向を指しています。具体的には、ただ健康でありたいと願うだけでなく、食をコントロールすることによって、美しい体、肌を手に入れたいとする志向です。

本来、女性には、美しい体や肌を手に入れたいという欲求が強くありますが、具体的ニーズとして現れたこの志向は、これからの大きなトレンドの一つと言えましょう。

一番中心となるのがダイエットです。例えば、昨年ヒットした、“ゼロ” “ゼロタイム” という商品は、チョコレート、コーヒー飲料、ビスケットアイテムなどで構成されたブランドでしたが、いずれもミルク分に含まれている乳糖までも取り除いたシュガーレスであることが売りになっていました。これは、“おいしさそのままの低カロリー” という点が若い女性に大きな人気となりました。

“ゼロ” “ゼロタイム” のように、取り除いてしまう、抑えてしまうという方向とは逆に、体がカロリー摂取をしないように“ガルシニア、ギムネマ” などの成分を入れた商品もかなり出回ってきました。ちなみに、これは、糖質が脂肪に合成されるのを阻止したり糖分の吸収を抑えるといった効果・効能を持つ成分で、錠剤だけでなく、ガム、コーヒー、お茶などの中に配合されて商品化されています。ダイエットだけでなく、より積極的に美しさをつくり出していくような商品も出回りつつあります。例えば、肌を美しくするスキンケアドリンクなどのようなもので、この手のものは化粧品メーカーが製造しているケースもあるようです。

高齢化社会が到来する21世紀には、美しさをつくるだけでなく、美しく老いるという発想の商品も考えられるでしょう。例えば、機能が衰えない、老けないといったような発想の商品です。

この“美・コンシャス志向” は、年代や世代別に考えていくことによって、今後、様々なニーズが広がっていくのではないかと思います。

健康志向の流れの3つ目は“バイタルエネルギー志向” です。先の2つが、どちらかといえば、化学的ベクトルのものであったのに対し

て、この志向は、食べ物それ自体がもともと持っている力や、そこに本来備わっているエネルギーを最大限に活用していこうとするものです。

より自然で、伝統的なものをよしとする志向ですから、その働きを阻害する可能性がある化学的な物質や農薬などは、できるだけ使わないという志向性でもあるわけです。

例えば、“らでっしゅぼーや” “大地の会” といった会員制の有機野菜宅配業者が会員数を伸ばしていますが、“オーガニック” というジャンルは、これからの重要なキーワードの1つとなるでしょう。これは、世界的な流れでもあるし、また、アレルギー人口やアトピー性疾患の子どもが増えている状況もあって、単なる流行や短期的トレンドではない本流になると予想されます。

その流れに対応して、スーパーの店頭でも、今までなかった合成保存料、着色料、発色剤を使っていないハム、ソーセージ類の棚がかなり増えています。ちなみに、主婦にとって怖い商品というのは、何が入っているか分からないハム、ソーセージ類であるという答えが大半を占めますが、同じような理由から、佃煮や魚の練り製品に対しても、多くの主婦は不安を持ってます。この不安心理を分析し、ヒントとすることは、商品開発上の大切なポイントになるかもしれません。

商品だけでなく流通面でも、大手メーカーがバックアップして、自然食材や惣菜を扱った店もオープンしています。“マザーズ” という日本初のエコロジー&オーガニックスーパーマーケットなどがその例です。

日本ではまだ大変少ないのですが、アメリカの流通には、消費者教育をしながら、きちんとした流れをつくっていこうとするポリシーのようなものがあって、店内に啓蒙用のパンフレットや掲示物を

置き、“この食品はこういう意図でこうして生産されました”。あるいは、“こういうものは使用していません”と、商品の氏素性や品揃えのポリシーを宣言しているケースも見られます。日本でも“食育”の発想を広く取り入れ、実践する流通がもっと増えていくことが望まれるところです。

### 合理・簡便志向を求める様々なアイテム

次に、“合理・簡便志向”の流れですが、これは、“共餐志向”と“オンデマンド志向”の2つに分かれます。“オンデマンド志向”は、どちらかというとも1人で食べる食卓をイメージしてもらうものなので、ここでは説明を省かせていただきます。

“共餐志向”とは、文字どおり、皆で囲むテーブルを前提に、そこでの団欒を十分に楽しむために、それ以外の手間を省こうとする志向のことをさしています。一般に、合理・簡便志向というと、簡素化された、なんとなく貧しい食卓のイメージが浮かびがちですが、むしろ、“食生活を豊かにしていくために手間を省いていく”というのが、この共餐志向の考え方です。

先ほどの事例で、“パパはソーメン、子どもはミートソース”という食卓がありましたが、家族と行動がどんどんバラバラになり、朝、昼、夜の食事も一緒になくなっていく一方で、休日の団欒だけは大切にしたいという思いが出てきていますが、この志向はそういった意識も背景として考えていただければと思います。

“家庭内パーティーのためのメニューやサービスを提供します”という出張料理人が、去年あたりから登場して雑誌に取り上げられています。昔ならば、パーティーはその家の主婦の腕の見せどころ

であり、もてなしをするパフォーマンスだったわけですが、その手間と時間を省いて、肉体的にも精神的にも疲れずに、楽しく過ごそうという動きが現れているのです。これなども“共餐志向”に対応した動きとみることができます。“アウトドアでのバーベキューに食材を配達する”というサービスも同じ意味合いです。アメリカではその流れの中から、“ホームミールリプレイスメント”“ミールソリューション”という言葉が注目されています。

きっかけは、アメリカで行われた、あるコンベンションだったのですが、スーパーを中心として進んでいる、“家庭の食卓メニューを外部が提供する働き”のことを指した言葉です。

このキーワードは、消費者の側からすれば、“買ってきて温めるだけで食べられる家庭的な食事”という意味でも使われています。

ホームミールリプレイスメントは、略して“HMR”などと表現されることも多いのですが、このコンセプトを最も分かりやすく店舗展開し、成功をおさめているのが「イーチーズ」という、ダラスにオープンしたHMR専用スーパーです。

イーチーズを経営するのは、レストラン会社スーパーですが、店内には、素材型の食べ物が非常に少なく、買ってきて温めるだけ、焼くだけのものがほとんど。商品の関連陳列も徹底されていて、肉の下にはソース、すぐそばにパン、ワイン、そして花まであり、スペースは広くない割に、効率的に買い物ができ、食卓をつくれるような設計となっています。

日本のスーパーの場合は単品発想の構成が多いのですが、まさに食卓発想のスーパーということで、ダラスに続いて、今年は多くの店舗がオープンすることになっています。

HMR型の商品というのも、既に存在していますが、サラダ用に洗浄、カットされたり、茹でたりされている野菜パックなどがその

いい例です。これらは酸素、炭酸ガスの透過性をコントロールするようなパッケージに入れられ、鮮度が落ちない仕組みとなっています。このような野菜は、先ほどのJファミリーには好適な商品ではないでしょうか。

アメリカの事例で面白かったのが、生の魚とソースが一緒になって真空パックされた商品。これは、電子レンジで加熱すると粘度の高いソースが溶けて、同時に魚にも火が通り、うまい具合にソースと魚が混じり合っ、美味しい1品ができるというものです。

このような、素材に限りなく近い、低加工の食品ならば、たとえ加工食品に抵抗感を持っている中・高年世代にも受け入れてもらえるのではないのでしょうか。また、Jファミリーにしても、加工食品や出来合い素材を買うことに抵抗感は少ないとはいえ、それでも、抵抗感をできるだけ取り除いてあげることが、消費を拡大するポイントと考えています。

加工食品の抵抗感を薄らげる方法としては、他に有名シェフや調理人、人気家庭料理研究家が作ったブランド展開も有望でしょう。

## 高級グルメ志向も変化し、画一的でなくなる

今までの高級グルメ志向が、将来なるであろう形の 하나가“食文化ブレンド志向”です。

もともとの高級グルメ志向は、キャビアやフォワグラ的なおいしさ発想に基づくものでした。例えば、誰もが“おいしい”“高級”と認めるものをおいしいとして求める志向性です。

しかし、今ではその概念が大きく崩れて、人によっておいしいものが全てバラバラになり、人によっては銚子沖のいわしや丹波の黒豆が最高に美味だというように、おいしさ概念は分化してきていま

す。言い換えれば、個人個人のライフスタイルや食体験に応じて、おいしさが分化したわけで、その流れの1つが、“食文化ブレンド志向”になります。

JTBの発表によると、海外旅行者数は今年1700万人ぐらいに達すると言われていますが、それだけ多くの人が現地の食、本場の食を体験してきます。逆に、海外から日本へたくさんの人が入ってくるという中で、食ジャンルの動きは国境を越えてどんどん広がってきました。

日本人は昔から、アンパンやカレーライスなどに見られるように、外国の食を取り入れて、日本人好みにアレンジすることが得意でしたが、これからはアレンジだけでなく、より現地の本物を求める動きが活発になってくるでしょう。

最近、イタリアの“バルサミコ”というお酢が、ちょっとしたブームになっていますが、誰も知らなかった言葉がこの1年間でぱっと広まるのも食文化ブレンド志向の流れです。

アメリカでは、ピリ辛のトマトソースである“サルサソース”が人気になっています。これは、ヒスパニック系の人が多いことに起因しています。日本で言えば、東南アジア系や中近東の人たちが多いので、そのあたりの味や、健康ブーム、ダイエットブームの流れの中の、イタリア料理系の味覚から商品開発していくことが有効なのではないでしょうか。

### 魚の商品開発についての5つの提案

以上を踏まえた上で、魚市場の活性化に関しては、どのようなことが考えられるかを、5つのポイントにまとめてみました。

1つは、“わかりやすい健康情報、美容情報の提供”ということ

です。最近の食品のヒット事例をみますと、身の回りにある自然素材に、何か新しい効果や成分が発見されたことがきっかけになって、思わぬヒットに繋がるケースが非常に多いのです。

例えば、魚の油に含まれているDHAで頭がよくなる、という情報が流れると、それだけで魚に皆の目が向き、食卓にのるようになります。これを他の言葉、それもあまり複雑で難しい言葉は使わずに、簡単にわかりやすい表現で、魚をクローズアップしてみてもと思います。“青魚の不飽和脂肪酸は老化を防ぐ”というような簡単な理屈がいいのではないのでしょうか。

2つ目は、オーガニックの流れの延長上にある、“本当に安全で安心な食品を開発することと、それを裏付ける情報提供”です。

食品に対して本質的な安全性を求める流れは、O-157をきっかけにして、また一つ広がったと思います。それは、野菜、果物、肉及び肉加工系にも確実に浸透しています。

魚ならば、鮮度保持や色をよくするための薬剤を使用しない。養殖には有機飼料を使う。など様々な情報があるかもしれません。生活者にとっては、やはり情報が選択肢のカギになるわけですから、情報の開示を切り口にしてみたらと思います。

このアプローチには、必ず消費者の啓蒙と理解が必要となってきます。店内の掲示やパンフレットで広報活動をするなど、一見地味には見えますが、将来的に効果が出てくる不可欠なポイントと言えるでしょう。

3つ目は、“調理に時間と手間がかからない商品の開発”です。先ほどのJファミリーの食卓は、いかに手を抜いているかということが実感されたと思います。例えば、切る手間がかからない。魚臭いまな板や包丁を洗う手間がない。などの“新しい省手間志向”に対応することです。



どんどん短くなっていく調理時間に対応して、先ほどのソース付き魚パックのように、ひと手間、もしくはボタンひと押しで食べられる、おいしくクオリティーの高い商品を開発していただければと思います。

4つ目の提案は、“伝統和食の枠から出て、新しい魚のメニューを開発し提案する”ということです。伝統和食が崩れてきている今日、焼き魚といえば醤油、ポンズではなく、焼き魚にオリーブオイル、レモンでもいいし、お刺身にマヨネーズでもよいと思うのです。ぜひ、柔軟な発想で洋食系、エスニックのメニューなどの商品を開発されたらいかがかと思います。

また、HMRに対応して、流通、外食産業と提携した新しいビジネスの方向もあるでしょう。消費者との接点は、今までのように、消費者が直接素材をとるだけではありませんから、流通、外食関係の方と新しい方向を探していかれるのも一つと思います。

☆この講演は平成9年10月20日、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9年度予算額

114,157千円(123,698千円)

## 6. 補助率

定額、1/2

## < 付 2 >

# 平成9年度 水産物消費改善総合対策事業

(金額は事業実施時点のもの)

社団法人 大日本水産会

### 1. 水産物消費拡大基礎事業 14,074,000円

#### (1) 消費利用動向調査事業

7,944,000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6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9年度は調査対象を中食産業とし、中食産業での魚介類の利用の調査を行うことにより中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

900,000円(定額)

\*生産者、流通関係者、水産加工関係者、消費者、学識経験者等による消費拡大方策検討会(委員数7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で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、地場産品を地元で加工販売している事例の調査研究を行う。

(3) 流通合理化検討事業

3, 850, 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9年度は平成7年度から着手している西日本地区のアジ・サバの流通容器の規格統一のフォローアップに加えて、生産者等による共同出荷の取り組み事例を調査し、流通合理化の推進に資する事としている。容器統一企画委員会14名、共同出荷調査委員会7名のそれぞれの委員で詳細な検討を行う。

(4) 担当者育成強化事業

1, 380, 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 41, 265, 000円

(1) 特定対象普及啓発事業

7, 911, 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食事指導等の場合の参考資料として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5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9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保健婦（特定対象者）を対象に、『魚の栄養事典』を作成・配布する。

## （2）不特定対象普及啓発事業

33,354,000円

### ア. 普及放送事業

28,954,000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9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、テレビ朝日系24局ネットにより放送の『上沼恵美子のおしゃべりクッキング』を活用する。

＊平成9年9月～平成10年3月までの間に10回の放送枠内でサンマ、カツオ、マグロ、冷食、サケ、ノリ、アジ、加工品等々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

4,400,000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・・・小学校5年生の副読本に、大日本水産会の名称登録を行ったことにより、5年生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。

\*シンポジウムの開催・・・10月29日に銀座・ヤマハホールで『スポーツ、健康、子どもの食事』と題したシンポジウムを開催。400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 7, 000, 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：

7, 000, 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 14,485,000円

(1) 学校給食対策協議会事業

1,010,000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10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

7,600,000円(1/2以内)

\*平成9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

5,875,000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5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 6, 543, 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

7, 941, 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する。

\*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10年2月にスリランカ、香港で、水産加工品グループも平成10年2月に中国で試食展示会及び市場調査を行った。

(合計額 84, 765, 000円)

## 平成9年度 民間事業 (参考)

1. キャンペーン事業 13,700,000円
  - (1) 魚食普及講演会の開催(1,300,000)
    - \*一般、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'97の開催(展示・即売)
    - \*10月1日(水)都立産業貿易センターにて開催。約1,500名の来場。
  - (3) フォーラムの開催
    - \*10月29日(水)銀座ヤマハホールにおいて、「スポーツ、健康、子どもの食事」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 32,552,582円
  - (1) 会報の「SAKANA」年度内2回発行
  - (2) 広報資料作成事業(旧おさかなクラブ)
    - 事業内容、出資金の大幅な変更が発生し、出資者の総意として事業規模を縮小し、発行も年度内1回として作業。当然、内容も従来のレシピ集から大きく路線変更し、『知って得する魚のはなし』(仮題)とし、栄養特性等の本となる見込み。
  
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9年11月25日）等。

4. 国庫補助協力費 2, 200, 000円

\*シンポジウムの開催等への協力。

5. 管理運営費 9, 344, 000円

\*会議費、旅費、人件費等。

6. 予備費 450, 000円

(合計額 59, 146, 582円)

## < 付 3 >

# 平成9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, 336, 000円（1/2）

全国の地方ステーション・魚食普及担当者を対象に、研修会を次のとおり実施すると共に、その結果を講義録としてとりまとめ配布した。

(1) 日時：平成9年6月25日（水）～26日（木）

(2) 場所：千葉市・ホテルスプリングス幕張

(3) 内容：講演と説明

①「輝いていますか！あなたの魚食普及」

話し方アドバイザー 石黒君子

②「水産食品と衛生」

(有)有馬食品技研 技術士 有馬和幸

③「変わり行く日本の漁業と国際問題」

水産庁海洋漁業部 審議官 森本稔

④「シーフードマーケット幕張『店舗販売への実現』

千倉南部漁協販売（株） 販売促進部長

守屋美郁子

⑤「水産物に含まれる健康性機能物質について」

愛媛大学医学部 教授 奥田拓道

## 2. 水産物普及啓発事業

### (1) 不特定対象普及資器材作成

11,272,000円 (定額)

水産物の栄養特性等を広く普及啓発するためのポスター、パンフレットを作成・配布すると共に、これまで作成した資器材の目録を作成する。

①企画作成委員会 年2回4名(学識経験者等)

#### ②普及資器材作成

・サバ・アジ等の秋の魚普及用ポスター

50,000枚

・秋の魚を使った料理メニューパンフレット

1,000,000枚

・目録(普及資器材紹介パンフ)

300部

### (2) 水産物普及啓発支援事業

21,682,000円(1/2)

地方ステーションと連携し、栄養士、調理師、その他専門家を対象に、魚介藻類の生態・季節性・栄養特性等に関する講習会と魚介藻類を利用した調理実習会を開催する。

また、参加者アンケート報告書と調理実習メニュー集を発行する。

①開催時期：平成9年6月1日～平成10年2月28日

②開催場所：全国各地域

③開催回数：102回

④参加者数：約6,000人

### 3. シーフード情報ネットワーク事業

14,424,000円（定額・1/2）

産地情報を収集。分析し、量販店、外食産業、生協、鮮魚小売店等に提供する。併せて、情報活用動向調査を実施し、報告書にまとめる。

(1) 情報企画委員会 年3回 10名（学識経験者等）

(2) 冊子「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、鮮魚小売商等

②内 容：旬の魚、地魚、磯魚、水産加工品、シーフードクッキング等

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共に、今後、さらに国内水産物の販売促進を図るにあたり、必要な情報等を調査し、報告書としてとりまとめる。

### 4. 水産物消費拡大特別対策事業

6,000,000円（1/2）

いわし食用化協会に委託し、消費動向調査や新商品の開発や改善のための技術開発等を行い、消費拡大に役立つパンフレットを作成・配布する。

(1) 事業実施検討委員会の開催

委員：11名（学識経験者等）

(2) 利用状況実態把握調査

(3) 多獲性魚加工利用技術開発及び普及

< 付 4 >

平成 9 年度

---

中央団体の消費拡大事業の現状報告

---

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」） 専務理事 中井 正實								
平成9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>38,635,000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>77,480,000円</td> </tr> <tr> <td>（合計額）</td> <td>（116,115,000円）</td> </tr> </table>	国庫補助金	38,635,000円	都・道・府・県費	不明円	民間負担金	77,480,000円	（合計額）	（116,115,000円）
国庫補助金	38,635,000円								
都・道・府・県費	不明円								
民間負担金	77,480,000円								
（合計額）	（116,115,000円）								
平成9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 山形県、神奈川県、山梨県、富山県（県・自治体・町3 郷）、福井県、新潟県、福岡市、計6県、1市の合計7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、「地域食品商業活性化人材育成」・・・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・福島県・東京都・豊橋市・奈良市・大和郡山市・鳥取市・福岡市・北九州市・久留米市・福岡県（遠賀地区）・熊本市・八代市・鹿児島市・大分市・鹿児島市  全国 計1都、2県、15市の合計18地区  国の補助額 7,545,000円  団体自己負担額 46,390,000円  合 計 53,935,000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'97市場フェスティバル・同レセプション」等を開催している。</p>								



<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9年度予算規模</p>	<p>50,000,千円</p>
<p>平成9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冷凍かつお類特約販売先への支援活動</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大型冷凍かつおの新製品開発 手こね寿司の開発・製造・販売</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>

中央団体名  
担当者の所属役職名

社団法人 日本冷凍食品協会

平成9年度「冷凍食品フェスタ特別事業」

<予算規模> 120,000,千円

(協会会員特別会計 100,000千円)  
(協会経常経費より特別支出 20,000千円)

<実施概要>

1. 一般消費者対象プレミアムキャンペーン

(1) 内容: 冷凍食品の認定証マークを官製はがきに貼って応募

(2) 告知方法:

ア. 新聞広告 朝日・読売新聞 全国版夕刊 9月29日・10月18日  
毎日・産経新聞 首都圏夕刊 9月29日・10月18日  
東京新聞朝刊(1頁) 10月18日  
ブロック紙3紙朝刊 9月29日・10月18日  
主要地方紙34紙朝刊 9月29日・10月18日

(3) 賞品:

1等 賞品 選べるチケット10万円分・・・・・・・・・・100名  
2等 賞品 オープントースター・湯沸かしポット・空気清浄機の1品  
・・・・・・・・・・1,018名

(4) 応募総数: (前年は413,557通)

2. 業務用ユーザー対象キャンペーン

(1) 内容: 「冷凍食品120%活用アイテム別給食メニュー集」作成・配布

(2) 作成部数: 30,000部

(3) 編集概要: B5サイズ 52ページ 4色カラー刷り  
冷凍食品24品目を使用した388メニューを掲載

(4) 配布方法: 業務用卸売社72社を通じ全国の業務用ユーザーに無償配布  
(16,720部)  
協会会員970社にも配布

3. PRイベント

(1) タイトル: 「冷凍食品題名のない試食会」

(2) 内容: 82品目の冷凍食品を「第1楽章・古代中国の食事、第2楽章・  
中世ヨーロッパの食事、第3楽章・近世の日本料理、第4楽章・  
現代、近未来の料理」として、音楽会形式で試食願う

(3) 会場: 冷凍食品説明会 帝国ホテル本館4階「桜の間」  
試食会 帝国ホテル新館2階「光の間」

(4) 対象: テレビ、新聞、雑誌などマスコミ、料理研究者、大学関係者等  
(招待状発送数 710通)

4. パブリシティ

(1) 一〇アンケート「あなたがホームフリージングしている食品は？」  
240メディアにリリースの結果、新聞22紙、雑誌3誌に掲載  
応募総数 5,000通

< 付 5 >

平成 9 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 担当者の役職氏名</p>	<p>青森県水産部漁業振興課流通・はたて振興室 主査 笹谷 匠</p>
<p>平成9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9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>・はたてがい流通対策緊急消費拡大事業</p> <p>事業主体：青森県はたて流通振興協会 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 (25,000千円) 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。</p> <p>(2) 消費拡大対策(23,000千円)</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との提携による県産はたてがいのキャンペーン販売。</p> <p>②物産展、各種イベントへの参加・助成</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 発表者の役職氏名	宮城県水産林業部漁政課流通加工係 技師 吉岡 直樹 " 水産課構造改善係（国庫補助事業担当） 技術主査 熊谷 明								
平成9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>3,000,000円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>5,500,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>6,500,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(15,000,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	3,000,000円	都・道・府・県費	5,500,000円	民間負担金	6,500,000円	(合計額)	(15,000,000円)
国庫補助金	3,000,000円								
都・道・府・県費	5,500,000円								
民間負担金	6,500,000円								
(合計額)	(15,000,000円)								
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>1. 宮城ふるさと水産物普及促進事業</p> <p>(1) 事業主体：県漁連、加工連</p> <p>(2) 事業費：6,000千円            県費 3,000千円            民間負担金 3,000千円</p> <p>(3) 事業概要：</p> <p>①水産物消費者交流事業  消費者、生産者との情報交流交換会、アンケートによる水産物意識調査や試食会等を通じた普及啓発、消費拡大を図る。</p> <p>②水産物広報宣伝事業  本県水産物を幅広く普及広報を行うため、マスメディア利用、ポスター掲示、パンフレット提供等の広報活動を推進し、消費拡大を図る。</p> <p>③県産加工品消費流通開拓事業  水産加工品の展示、試食、求評会等を開催し、水産加工品のPR、需要者ニーズ等の情報交換を行い、需要拡大市場開拓を図る。</p> <p>2. まぐろ流通開拓事業</p> <p>(1) 事業主体：宮城県北部鯉鮭漁業協同組合</p> <p>(2) 事業費：3,000千円            県費 1,500千円            民間負担金 1,500千円</p> <p>(3) 事業概要：</p> <p>①まぐろの「食」普及事業  「まぐろ食うデイ」の設定による食の普及拡大、消費者志向の情報収集などを実施する。</p> <p>②情報提供事業  気仙沼ブランド直売品の開発とブランドステッカーの制作、まぐろ漁業情報誌の配布等を行う。</p>								

3. みやぎ「浜の幸」味わい事業（沿岸域水産物地域特産物化推進事業）

（1）事業主体：県、県漁連

（2）事業費：6,000千円

国庫補助金 3,000千円

県費 1,000千円

民間負担金 2,000千円

（3）事業概要：

沿岸域において、馴染みが薄く限られた地域だけで消費されている水産物や、料理方法等が普及していないために有効に利用されていない水産物の消費拡大を図るため、地域水産物の特産物化構想を策定するとともに、試食会、販売会等のモデル事業を実施する。

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企画振興担当 主査 柴田 理
平成9年度予算規模 補助金・民間総計額	国庫補助金 22,400,000円 都・道・府・県費 22,400,000円 民間負担金 1,450,000円 (合計額) (46,250,000円)
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>1. 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、見た目が悪い等の理由により、流通に乗りにくい魚貝類があることから、地場産物の高鮮度や季節感を消費者に紹介すると共に、宅配・加工・直販、それぞれの漁協の特徴に合った販路を開拓し、資源の有効利用と漁家所得の向上を図る。</p> <p>事業費：8,350,000円(国庫補助1/2) (一部は漁協負担3/10)</p> <p>2. 水産物高付加価値化技術開発事業</p> <p>ホッケやアジ等の多獲性魚類を原料として、これまでにない加工食品を開発することにより、沿岸漁業の経営改善に資すると共に、漁協の加工施設等の一層の有効利用を図る。</p> <p>事業費：3,790,000円(国庫補助1/2他) (間接補助部分については、県の嵩上げを合わせて 国、県、事業主体が各1/3)</p>

<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>福島県農林水産部水産課漁業構造改善係 主査 斎藤 健</p>
<p>平成9年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	<p>国庫補助金 7,000,000円 都・道・府・県費 3,750,000円 民間負担金 3,250,000円 (合計額) (14,000,000円)</p>
<p>平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>水産物流通対策費（沿岸域水産物地域特産物化推進事業）</p> <p>県事業 1,000,000円</p> <p>補助事業 13,000,000円</p> <p>補助率：3／4（国1／2 県1／4）</p> <p>補助先：相馬市</p> <p>事業主体：相馬原釜漁協</p>



都道府県・担当部署 担当者の役職名	茨城県農林水産部漁政課企画調整担当 主任 根本 孝								
平成9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>1,913,000円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>9,733,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>3,787,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(15,433,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	1,913,000円	都・道・府・県費	9,733,000円	民間負担金	3,787,000円	(合計額)	(15,433,000円)
国庫補助金	1,913,000円								
都・道・府・県費	9,733,000円								
民間負担金	3,787,000円								
(合計額)	(15,433,000円)								
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>水産物消費拡大事業のうち</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>魚食普及キャンペーン事業 「魚と健康の集い」を開催し、消費者に対する魚食普及の啓蒙を行い、全国水産加工品フェアに参加して、ニーズを把握する。 事業主体：茨城県水産物開発普及協会 事業費：3,200千円（県補助1,600千円：1/2）</li> <li>学校給食供給事業 茨城県漁連が自ら生産した多獲性魚の水産加工品を学校給食として供給し、学童期からの水産食品に対する理解と親しみを醸成し、消費の拡大に資する。 事業主体：茨城県漁業協同組合連合会 事業費：43,150千円（県補助4,000千円：定額）</li> <li>地域水産物有効利用推進事業 消費者や魚食普及指導者を対象に、いわし、さんま等の栄養特性、調理方法についての講習会やコンクールを開催し、魚食普及と地域水産物の有効利用を図る。 事業主体：茨城県水産物開発普及協会 事業費：1,280千円（県補助640千円：1/2）</li> </ol> <p>いばらぎの味イメージアップ事業のうち</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>県のさかな消費拡大事業 県のさかな及び旬のさかな等を中心とした本県水産物の消費者に対するイメージ高揚を図るために、各種イベントにおいて展示、試食、販売を行う。 事業主体：茨城県水産物開発普及協会 事業費：760千円（県補助380千円：1/2）</li> <li>漁連ブランドまつり 県のさかな「ひらめ」、旬のさかな「鹿島灘はまぐり、かつお、ひらめ、あんこう」、淡水の魚「わかさぎ」が制定されたことに伴い、水産物のPRを図るため、全国漁連ブランド食品まつりを開催する。 事業主体：茨城県漁業協同組合連合会 事業費：760千円（県補助380千円：1/2）</li> </ol> <p>ひらめき・いばらぎ・県のさかな事業のうち</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>鹿島灘はまぐりの学校給食等供給と工芸品の創作体験 平成7年に旬のさかなに選定された鹿島灘はまぐりを学校給食に無料提供して、その貝殻で工芸品を作るなどの体験を通じて、県のさかな等をPRするとともに、水産業への理解と県内消費の拡大に資する。 事業主体：茨城県 事業費：1,107千円</li> <li>啓発普及用の印刷物作成 県のさかな等5種を一般県民に紹介するパンフレットの印刷 事業主体：茨城県 事業費：500千円 *県のさかな：ひらめ</li> </ol>								

旬のさかな：春／鹿島灘はまぐり

夏／かつお

秋／ひらめ

冬／あんこう

淡水のさかな：わかさぎ

いばらぎの魚マーケティング推進事業

鹿島灘はまぐりの新たな流通チャネルを開拓するため、流通実態の調査や広報宣伝、今後の計画策定を実施する。

事業主体：県、漁協

事業費：3,826千円

(国1/2:1,913 県1/2:340及び国1/2:786 漁協1/2:787)

<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</p> <p>流通対策班 課長補佐 大村まさ子</p>								
<p>平成9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>200,000円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>3,000,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>3,200,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(6,400,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	200,000円	都・道・府・県費	3,000,000円	民間負担金	3,200,000円	(合計額)	(6,400,000円)
国庫補助金	200,000円								
都・道・府・県費	3,000,000円								
民間負担金	3,200,000円								
(合計額)	(6,400,000円)								
<p>平成9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>☆県単事業</p> <p>ザ・サカナ消費改善啓発推進事業 6,000,000円(補助率1/2) 実行委員会が行う魚食普及啓発推進事業費に補助する。 ・講演会、情報提供相談活動等</p> <p>☆全国漁業協同組合連合会事業</p> <p>水産物消費改善総合対策事業 3,000,000円 普及啓発支援事業 補助率1/2 米養士等専門家に対して講演会と調理実習を行う。 ・講演会、調理実習</p> <p>☆全国漁連のり事業推進協議会事業</p> <p>のり料理教室 100,000円 のり料理教室を実施するにあたって支援する。 予算の範囲で定額</p>								

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	埼玉県農林部農産振興課水産係 主事 富永 豊								
平成9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;">1,000,000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;">(3,000,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	1,000,000円	民間負担金	2,000,000円	(合計額)	(3,000,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	1,000,000円								
民間負担金	2,000,000円								
(合計額)	(3,000,000円)								
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>1. 彩の国養殖魚フェア開催費 補助事業</p> <p>事業主体：埼玉県養殖漁業協同組合 埼玉県養鱒協会 埼玉県食用魚生産組合</p> <p>事業予算：3,000,000円 (県補助率1/3=1,000千円)</p> <p>事業概要：県養殖業(食用魚、観賞魚)の生産奨励と消費拡大及び流通体制の強化を図り、もって県養殖業の振興に資するため、養殖業の祭典である同フェアに補助金を交付する。</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加工班 技師 三井美咲子								
平成9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>25,395,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>460,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(25,855,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	25,395,000円	民間負担金	460,000円	(合計額)	(25,855,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	25,395,000円								
民間負担金	460,000円								
(合計額)	(25,855,000円)								
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>1. 県産水産物消費拡大総合対策事業</p> <p>(1) ちばの海鮮市場整備事業  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  事業費：26,039,000円  県補助金 12,500千円(1/2納)  事業主体 13,539千円  事業概要：バルプラザ幕張内にシーフードマーケット幕張  を整備。  ①県産水産物の展示即売及び普及啓蒙活動  (定置網の漁獲物の販売、パンフレットの配  布、料理教室コーナー整備)</p> <p>(2) 旬の県産水産物流通促進活動事業  事業主体：千葉県シーフード普及促進協議会  事業費：10,990,000円  県補助金 5,495千円(1/2納)  事業主体 5,495千円  事業概要：シーフードマーケット幕張内において、県内産  地の旬の水産物等の消費拡大のためのイベント  企画運営</p> <p>(3) ちばのおさかな普及推進事業  事業主体：千葉県シーフード普及促進協議会  事業費：4,500,000円  県補助金 2,250千円(1/2納)  事業主体 2,250千円  事業概要：料理教室の開催  学校給食への水産物の素材提供</p> <p>(4) 魚食文化フォーラム事業  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：水産課内  事業費：5,610,000円  県負担金 5,150,000円  関係団体負担金 460,000円  事業概要  ①千葉のおいしい魚料理コンテスト(9月27日)  イナダ、カレイを利用した家庭料理。調理時間90分以  内。最優秀1名・優秀3名表彰  ②魚料理小冊子の発行(2万部)</p>								

コンテスト入賞作品及び千葉県産の魚を利用した魚料理掲載

③魚食文化フォーラムの開催

中央大会：11月14日（金）

幕張プリンスホテル

500名参加予定

講演2題 料理人 大学教授

展示 加工品 パネル等

試食 コンテスト入賞作品等

無料配付 加工品・料理小冊子

地方大会：7月20日（日）

銚子漁業協同組合事務所会議室

100名参加

講演1題 ウーマンズフォーラム魚代表

白石氏

無料配付 銚子市特産加工品

即売 キンメダイ等

試食 いわしのつみれ等

<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>東京都労働経済局農林水産部水産課 主事 鈴木 幹也</p>								
<p>平成9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>円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	円	都・道・府・県費	円	民間負担金	円	(合計額)	(円)
国庫補助金	円								
都・道・府・県費	円								
民間負担金	円								
(合計額)	(円)								
<p>平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p style="text-align: center;">————— 参考 —————</p> <p>*未利用資源の活用と東京都ブランドの開発 島しょ地域で、「リレー漁業」と称しているこのものは、島しょで水揚げする未利用の漁獲物を都内の水産加工業協同組合と連携して製品にし、そのできた製品を都内はもとより島しょ地区でも、地元産の食材やお土産として利用しようとして取り組んでいるものである。</p> <p>取組スローガン 「東京都産の材料で東京の人が作る新しい東京ブランド」</p> <p>支援協力体制 各種協議会及び研修会等の実施・・・東京都 製品開発研究支援・・・・・・・・東京都、町村 普及及びPR対応補助・・・・・・・・町村、 (財)島しょ振興公社</p> <p>*水産団体取組への協力 (社)大日本水産会が主催する「おさかなフェア '97」の共催 平成9年10月1日(水)都立産業貿易センター</p> <p>*女性消費者等の取組への協力 「海の幸に感謝する会」と「ウーマンズフォーラム魚」が主催 する「ウーマンズフォーラム魚 '96」シンポジウムの共催 平成9年3月8日(土)都庁内 都民ホール</p>								

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	山梨県農政部花き農産課水産担当 技師 青柳 敏裕												
平成9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;">110,000円</td> <td></td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">390,000円</td> <td></td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(500,000円)</td> <td></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9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>(名称) 淡水魚消費拡大事業</p> <p>(概要) コイ、ヤマメ、ニジマス、アユの料理実演及び試食会の開催(県主催の農業まつりへの出展)</p> <p>(予算) 500,000円(定額補助)</p>												



<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>長野県農政部園芸蚕糸課                      技師 小川 滋</p>
<p>平成9年度予算規模 補助金・民間総計額</p>	
<p>平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>・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即売を行って、消費拡大を図る。</p> <p>開催年月日 平成9年11月7日～9日 場 所 長野市</p>

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	新潟県農林水産部水産課指導普及係 水産業改良普及員 本間 智晴												
平成9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;">0円</td> <td></td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">600,000円</td> <td></td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(600,000円)</td> <td></td> </tr> </table>	国庫補助金	0円		都・道・府・県費	0円		民間負担金	600,000円		(合計額)	(600,000円)	
国庫補助金	0円												
都・道・府・県費	0円												
民間負担金	600,000円												
(合計額)	(600,000円)												
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>◎魚食普及協議会事業（総事業費 600千円）</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 魚料理講習会（100千円）       <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> </li> <li>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。</li> <li>3. その他（50千円）       <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>②水産物の啓蒙普及に関する情報を収集し整理する。</li> </ol> </li> </ol>												

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	石 川 県								
平成9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;">12,000,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">0円</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(12,000,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	12,000,000円	民間負担金	0円	(合計額)	(12,000,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	12,000,000円								
民間負担金	0円								
(合計額)	(12,000,000円)								
平成9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」新鮮実感キャンペーン事業</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。</p> <p>特に、今年度は、石川県産のさかなの購買意欲を刺激するため、県内800店の魚屋の店頭の石川県産の魚介類を「石川の四季のさかな」ロゴマークシールでマーキング(100万枚供給)し、ハガキにそのシールを貼って応募すると、抽選で2,000名に賞品を出す、新鮮実感キャンペーンを展開する。</p> <p>(事業内容)</p> <p>①「石川の四季のさかな」の100万皿店頭キャンペーン 「石川の四季のさかな」ロゴマークシール100万枚、ポスター3,000枚、応募ハガキ100万枚を、県内の魚屋に供給し、県内産の魚介類のマーキングを行う。 応募者の中から2,000名に賞品を提供する。また、各種メディアにキャンペーンのPRをする。 また、応募ハガキ(回収予定数10万枚)の消費動向調査アンケートを集計し、消費者の購買傾向を明らかにする。</p> <p>②「石川の四季のさかなの店」PR 地元産の魚を積極的に使用する「石川の四季のさかなの店」をインターネット、新聞などでPRする。</p> <p>③「石川の四季のさかな」CD-ROM作成 「石川の四季のさかな」を中心に、石川県でとれる魚の料理、流通の解説などを入れたCD-ROMを作成する。</p>								

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	福井県農林水産部水産課水産振興グループ 主査 有賀 計子								
平成9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>3,400,000円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>3,400,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>0円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(6,800,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	3,400,000円	都・道・府・県費	3,400,000円	民間負担金	0円	(合計額)	(6,800,000円)
国庫補助金	3,400,000円								
都・道・府・県費	3,400,000円								
民間負担金	0円								
(合計額)	(6,800,000円)								
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>越前・若狭「旬」のさかな流通強化事業</p> <p>事業概要：</p> <p>越前・若狭「旬」のさかなとして福井の四季のさかなを選定し消費者の高鮮度・本物志向のニーズに応えとともに、福井県で生産される優れた水産物の宣伝・普及を積極的に進め、イメージアップを図ることにより、消費の拡大や魚価の向上を促進し、水産物流通体制の改善を推進する。</p> <p>事業主体：福井県、福井県漁業協同組合連合会</p> <p>事業期間：平成9年度～平成11年度</p> <p>平成9年度事業内容</p> <p>①越前・若狭「旬」のさかなの選定</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アンケートによる消費者、生産者の嗜好等の調査</li> <li>・生産者、消費者、流通加工業界、観光業界からの代表委員による選考会議開催</li> </ul> <p>②越前・若狭「旬」のさかなの周知</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ポスター、パンフレットの作成配布</li> <li>・新聞掲載</li> <li>・「越前・若狭の産業フェア」における発表イベント</li> <li>・試食会、即売会の開催</li> <li>・ホームページの開設</li> </ul>								

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9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>3,000,000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>3,000,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(6,000,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	3,000,000円	都・道・府・県費	0円	民間負担金	3,000,000円	(合計額)	(6,000,000円)
国庫補助金	3,000,000円								
都・道・府・県費	0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	<p>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：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 組織活性化ビジョン策定事業 400千円 委員会開催、実態調査、ビジョン策定等</li> <li>2. 組織活性化実践事業 5,600千円 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 広報普及活動の実施</li> <li>・ お魚料理コンクールの実施</li> <li>・ 親子料理教室の開催</li> <li>・ 料理講習会の開催</li> <li>・ テレビお魚料理放送等</li> </ul> </li> </ol> <p>(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	滋賀県農政水産部水産課水産振興係 主事 杉本甚治郎								
平成9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>2,050,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>2,050,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(4,100,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	2,050,000円	民間負担金	2,050,000円	(合計額)	(4,100,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	2,050,000円								
民間負担金	2,050,000円								
(合計額)	(4,100,000円)								
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>水産物流通促進対策事業</p> <p>事業主体：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> <p>事業費：4,100,000円(補助率 1/2)</p> <p>事業概要：・魚食普及啓発用パンフレット、パネル等の作成 ・料理講習会の開催 ・水産物加工品品評会の開催 ・全国農林水産祭への参画 ・水産加工流通ビジョンの策定</p>								

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	大阪府農林水産部水産課 主事 谷口 孝夫								
平成9年度予算規模 補助金・民間総計額	<table> <tr> <td>国庫補助金</td> <td>600,000円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>600,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>3,198,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(4,398,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	600,000円	都・道・府・県費	600,000円	民間負担金	3,198,000円	(合計額)	(4,398,000円)
国庫補助金	600,000円								
都・道・府・県費	600,000円								
民間負担金	3,198,000円								
(合計額)	(4,398,000円)								
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>魚食普及キャンペーン</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 料理冊子の作成及び料理教室の開催(2,410千円)</li> <li>2. おさかなグルメツアーの開催(325千円)</li> <li>3. 魚食普及グッズ作成(1,500千円)</li> <li>4. イベント出展・協力</li> <li>5. その他(163千円)</li> </ol> <p>☆事業実施は、大阪府も構成団体に入っている大阪おさかな健康食品協議会が行っています。</p>								

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9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(補助金)</td> <td style="text-align: right;">1,000,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">2,005,843円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(3,005,843円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費(補助金)	1,000,000円	民間負担金	2,005,843円	(合計額)	(3,005,843円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費(補助金)	1,000,000円								
民間負担金	2,005,843円								
(合計額)	(3,005,843円)								
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>水産物消費拡大推進事業(中央卸売市場特別会計予算)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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(買参人組合)</li> <li>3. 団体が行う事業内容 ①事業規模(予算) 3,006千円(平成9年度) ②事業内容 ・水産物を利用した料理講習会等の開催                   (予算額:1,760千円)                   ・お魚テレホンサービスの実施                   (予算額:480千円)                   ・消費拡大のための宣伝広報活動                   (予算額:425千円)                   ・協議会の運営費                   (予算額:341千円)</li> <li>4. 県補助金額 1,000千円・・・定額</li> </ol>								



都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	和歌山県農林水産部水産課漁業振興班 技師 森 康雅
平成9年度予算規模 補助金・民間総計額	<p>国庫補助金 0円</p> <p>都・道・府・県費 1,000,000円</p> <p>民間負担金 1,000,000円</p> <p>(合計額) (2,000,000円)</p>
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>平成9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</p> <p>事業費：1,200,000円(補助率1/2)</p> <p>開催場所及び開催日：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和歌山市 11月22日、23日</li> <li>・橋本市 11月30日</li> </ul> <p>参加人数：親子44組</p> <p>講師：栄養士、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</p> <p>事業費：800,000円(補助率1/2)</p> <p>開催場所及び開催日：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・田辺市 11月16日、2月</li> </ul> <p>参加人数：親子32組</p> <p>講師：漁協職員、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</p>

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	鳥取県農林水産部水産課漁協経営係 普及員 細本 誠								
平成9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>850,000円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>2,600,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>2,750,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(6,200,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	850,000円	都・道・府・県費	2,600,000円	民間負担金	2,750,000円	(合計額)	(6,200,000円)
国庫補助金	850,000円								
都・道・府・県費	2,600,000円								
民間負担金	2,750,000円								
(合計額)	(6,200,000円)								
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>1. 地域水産物高度化推進圏形成事業（国庫補助）</p> <p>複数漁協による産地集出荷体制の検討、ならびに簡易加工品開発による低価格魚の付加価値向上。</p> <p>①県推進協議会の開催 ②地域推進協議会の開催 ③指導者育成事業（育成研修等） ④高度化推進事業（市場動向調査、販路開拓等）</p> <p>事業予算：</p> <table border="0"> <tr> <td>県推進協議会</td> <td>700,000円</td> </tr> <tr> <td>地域推進協議会</td> <td rowspan="3">} 1,000,000円</td> </tr> <tr> <td>指導者育成事業</td> </tr> <tr> <td>高度化推進事業</td> </tr> </table> <p>2. 鳥取県おさかな販路開拓事業（県単）</p> <p>本県水産物の消費促進、ブランド化を図るため、販売ウエイトの高い消費地量販店での水産物PR</p> <p>事業予算：</p> <p>おさかなキャラバン事業 4,500,000円</p>	県推進協議会	700,000円	地域推進協議会	} 1,000,000円	指導者育成事業	高度化推進事業		
県推進協議会	700,000円								
地域推進協議会	} 1,000,000円								
指導者育成事業									
高度化推進事業									

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	山口県水産課経営普及班 主任技師 高田 茂弘								
平成9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;">2,600,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">2,700,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(5,300,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	2,600,000円	民間負担金	2,700,000円	(合計額)	(5,300,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	2,600,000円								
民間負担金	2,700,000円								
(合計額)	(5,300,000円)								
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>1. 水産物消費拡大対策事業（補助率1/2以内）</p> <p style="margin-left: 40px;">事業費：1,700,000円            都道府県費 800,000円            民間負担金 900,000円</p> <p style="margin-left: 40px;">事業概要：山口県魚食普及推進協議会の広報、普及活動への助成</p> <p>2. 旬の魚・魚食普及推進事業（補助率1/2以内）</p> <p style="margin-left: 40px;">事業費：3,600,000円            都道府県費 1,800,000円            民間負担金 1,800,000円</p> <p style="margin-left: 40px;">事業概要：山口県魚食普及推進協議会による県産魚普及のための調理普及に係る経費</p>								

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9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>5,000,000円</td> </tr> <tr> <td>都・道・府・県費</td> <td>2,500,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>2,500,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(10,000,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	5,000,000円	都・道・府・県費	2,500,000円	民間負担金	2,500,000円	(合計額)	(10,000,000円)
国庫補助金	5,000,000円								
都・道・府・県費	2,500,000円								
民間負担金	2,500,000円								
(合計額)	(10,000,000円)								
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>名称：沿岸域水産物地域特産物化推進事業</p> <p>概要：</p> <p>徳島県の水産物は、多品種少量生産という特性のため、現在の水産流通の中心である量販店での販売に不適当な部分がある。その結果多くの魚介類について、地元である徳島県下においても、その供給システムが不十分であり、利用の可否や利用方法が知られていない状況になっている。</p> <p>一方、近年、新たな水産物の流通チャンネルとして、産地市場における直販が注目されはじめており、一部の先進地では、そのチャンネルを新たな供給ルートとして有効に利用することで、従来の水産物流通形態に適応しづかった魚介類について、特産物化している例がみられる。この流通方法は、徳島県においても有効であろうと考えられるものの、現在における、あるいは将来へ向けた具体的な推進方法についての検討は未だなされていない。</p> <p>これらのことを鑑み、この事業では、モデル漁協を設定し実際に販売を行い、各種データの収集・解析を実施することで、徳島県における直販に関する具体的な検討を行う。更に効果的なその情報宣伝の方法を模索する。</p> <p>これらのことにより、従来あまり利用される機会のなかった魚介類の特産物化を推進することを目的とする。付随的に生産者の価格形成力も増加することも期待できる。</p> <p>予算：10,000,000円 (国1/2 県1/4 民間1/4)</p>								

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	愛媛県水産局漁政課流通加工係 専門員 桑原 志都								
平成9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>11,913,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>21,794,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(33,707,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	11,913,000円	民間負担金	21,794,000円	(合計額)	(33,707,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	11,913,000円								
民間負担金	21,794,000円								
(合計額)	(33,707,000円)								
平成9年度 魚食普及の事業名 称と事業概要及び 事業予算	<p>1. おさかな普及推進事業（県単 1/3 補助）事業費：12,573千円</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>③おさかなキャラバン隊                      ・人形劇での魚食普及</p> <p>2. 養殖魚消費拡大推進事業 (県単 1/3 補助) 事業費：8,118 千円</p> <p>事業実施主体：愛媛県漁業協同組合連合会</p> <p>(1) 養殖魚フェアの開催 (2) 消費地市場懇談会 (3) 産地懇談会</p>								

3. 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

- (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

4. えひめ産業文化まつり～水産局関係事業費：1,016 千円

事業実施主体：愛媛県文化振興課

- (1) お魚料理の展示（愛媛県魚食普及推進協議会）
- (2) 水産加工品等の展示（愛媛県漁協婦人部連合会）
- (3) 料理教室～さばき方の実演（愛媛県漁協婦人部連合会）
- (4) 啓蒙活動～人形劇の上演（愛媛県魚食普及推進協議会）
- (5) 協賛展～鮮魚即売、バザー～（水産関係団体）

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9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>4,298,000円</td> </tr> <tr> <td>都道府県費</td> <td>2,455,000円</td> </tr> <tr> <td>市町村費</td> <td>922,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td>約31,527,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td>(約39,202,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	4,298,000円	都道府県費	2,455,000円	市町村費	922,000円	民間負担金	約31,527,000円	(合計額)	(約39,202,000円)
国庫補助金	4,298,000円										
都道府県費	2,455,000円										
市町村費	922,000円										
民間負担金	約31,527,000円										
(合計額)	(約39,202,000円)										
平成9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"> <li>1. 地域水産物高度化推進圏形成事業 事業概要：  <ul style="list-style-type: none"> <li>・都道府県推進協議会の開催</li> <li>・地域推進会議の開催</li> <li>・指導者育成等 先進地調査、育成研修</li> <li>・高度化推進 市場動向調査、販路開拓等</li> </ul>           事業予算：8,602,000円            負担割合 国1/2、県1/4、市町村1/8、民間1/8         </li> <li>2. 高知県漁業祭（漁業祭実行委員会）            県下漁協、漁業団体等が参加し、鮮魚・水産加工品の展示販売を行う            事業予算：5,000,000円         </li> <li>3. 魚料理講習会（県漁連）            一般市民約300名を対象に講習会を開催した            事業予算：600,000円         </li> <li>4. まぐろ直販キャンペーン</li> <li>5. 福祉施設等寄付事業（高知県経鮪漁業協同組合）            消費者に安価で良質なまぐろを提供し消費拡大を図る。            事業予算：約25,000,000円（4及び5の合計）         </li> </ol>										

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 池田満寿美
平成9年度予算規模 補助金・民間総計額	都・道・府・県 費 5,933,000円 民間負担金 5,946,000円 (合計額) (11,879,000円)
平成9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。 平成9年度事業の内容</p> <p>(1)検討委員会 ・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 375千円</p> <p>(2)首都圏消費者におけるPR ・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 4,388千円</p> <p>(3)幼稚園等給食導入実験 ・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> <p>(4)水産物モニター設置 ・内容：老人ホームを慰問して福岡の魚を試食してもらう。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> <p>(5)料理教室 ・内容：6歳児料理教室、PTA料理教室、高校生料理教室、と対象者を分け、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> <p>(6)市場祭開催 ・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 以上(3)～(6)合計総事業費 5,516千円：補助率1/2</p> <p>(7)釣り大会 ・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 総事業費合計 11,879千円</p>



<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>佐賀県水産振興課 主事 久米真一郎</p>
<p>平成9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 2,935,000円 民間負担金 0円 (合計額) (2,935,000円)</p>
<p>平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>事業名：お魚グット食べようフォーラム事業</p> <p>事業概要と目的： 若年層の水産物消費が低迷する中、次世代消費を担う若い女性（主婦等）、子供を主対象とし、水産物の良さについての認識を新たにしてもらう講義、討論会を通して魚食普及を推進する。</p> <p>内容：・魚食普及シンポジウム ・お魚パーティ ・佐賀の魚講座 ・佐賀の魚試食会 ・子供ディベート 等</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 吉田誠								
平成9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;">16,828,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">9,500,000円</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(26,328,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	16,828,000円	民間負担金	9,500,000円	(合計額)	(26,328,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	16,828,000円								
民間負担金	9,500,000円								
(合計額)	(26,328,000円)								
平成9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 6,060 千円 (県費 3,030 千円 補助率1/2 ) 県央及び県南地区の小中高校、短大等の授業で実施。</p> <p>2) 委託事業(委託先:社団法人 長崎魚市場協会) 事業費 1,609 千円 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 3,030 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:9,159 千円(全額 県費)</p> <p>1) 県魚広告宣伝</p> <p>①県魚広告バス(お魚バス)の運行 事業費:4,800 千円 (委託先:長崎県営バス観光)</p> <p>②県魚親子料理コンテストの開催 事業費:3,200 千円 (委託先:社団法人 長崎魚市場協会)</p> <p>③県魚カレンダー制作その他 事業費:1,159 千円</p>								

<p>都道府県・担当部署 担当者の役職氏名</p>	<p>熊本県林務水産部漁政課企画流通係 主任技師 梅本 敬人</p>								
<p>平成9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;">4,092,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">3,539,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(7,631,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	4,092,000円	民間負担金	3,539,000円	(合計額)	(7,631,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	4,092,000円								
民間負担金	3,539,000円								
(合計額)	(7,631,000円)								
<p>平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算</p>	<p>地域水産物有効利用推進事業</p> <p>漁業者、水産加工業者、流通関係者、小売関係者等の密接な連携の下に県内で水揚げされる水産物を対象に水産加工原料や給食素材としての利用促進、消費者ニーズに即した新製品の開発、新規販路の開拓等により、地域の特性を生かした水産物の有効利用・魚食普及の促進を図る。</p> <p>&lt;直営事業&gt;</p> <p>①モニター設置事業（553,000円） お魚リーダーとして、消費者への魚食啓発事業を実施するための育成研修を行う。</p> <p>&lt;補助事業（1/2補助）&gt;</p> <p>②有効利用指導事業（958,000円） お魚リーダーを講師としたお魚料理教室や高校等での料理教室を実施する。</p> <p>③新規販路開拓推進事業（3,400,000円） 魚食普及推進協議会が行う「お魚フェア」を支援し、地域水産物の普及を図る。</p> <p>④学校給食利用促進事業（1,472,000円） 学校給食への食材提供。</p> <p>⑤普及啓発事業（1,248,000円） 県産魚介類のPR用パンフレット等の印刷・配布、小学生を対象とした体験学習会の実施、消費者団体を対象とした試食会等を実施する。</p> <div style="text-align: center;"> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>(事業実施主体)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">県</div> <p style="text-align: center;">↓ 補助</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">熊本県魚食普及 推進協議会</div> </td> <td style="width: 5%; vertical-align: middle; text-align: center;">—</td> <td style="width: 45%; vertical-align: top;"> <p>(事業の種類)</p> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%; margin-bottom: 5px;">モニター設置事業</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%; margin-bottom: 5px;">有効利用指導事業</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%; margin-bottom: 5px;">新規販路開拓推進事業</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%; margin-bottom: 5px;">学校給食利用促進事業</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%;">普及啓発事業</div> </div> </td> </tr> </table> </div>	<p>(事業実施主体)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">県</div> <p style="text-align: center;">↓ 補助</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">熊本県魚食普及 推進協議会</div>	—	<p>(事業の種類)</p> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%; margin-bottom: 5px;">モニター設置事業</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%; margin-bottom: 5px;">有効利用指導事業</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%; margin-bottom: 5px;">新規販路開拓推進事業</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%; margin-bottom: 5px;">学校給食利用促進事業</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%;">普及啓発事業</div> </div>					
<p>(事業実施主体)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">県</div> <p style="text-align: center;">↓ 補助</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100px; margin: 0 auto;">熊本県魚食普及 推進協議会</div>	—	<p>(事業の種類)</p> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%; margin-bottom: 5px;">モニター設置事業</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%; margin-bottom: 5px;">有効利用指導事業</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%; margin-bottom: 5px;">新規販路開拓推進事業</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%; margin-bottom: 5px;">学校給食利用促進事業</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%;">普及啓発事業</div> </div>							

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	大分県林業水産部漁政課 主任 一丸 和子
平成9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 4,500,000円 市町村費 3,900,000円 民間負担金 9,600,000円 (合計額) (18,000,000円)
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>1. 水産物需要拡大促進事業（県単）          補助率：1/2          事業主体：大分県魚食普及推進協議会          事業費：2,000,000円                    県：1,000,000円                    事業主体：1,000,000円          事業概要：①一般消費者、親子、子供を対象とした料理教室の開催                    ②家族を対象とした「お魚ファミリー養成講座」の開催                    ③小学校を回る「移動お魚教室」の開催                    ④魚食普及のパンフレットの作成</p> <p>2. 水産加工業活性化促進事業          補助率：1/2          事業主体：大分県水産加工業振興協議会          事業費：1,000,000円                    県：500,000円                    事業主体：500,000円          事業概要：①流通状況等の実態調査                    ②水産加工品消費拡大に向けての展示即売及びPR事業</p> <p>3. 大分県水産振興祭          事業主体：大分県水産振興祭実行委員会          事業費：15,000,000円                    県負担：3,000,000円（定額）                    市町村負担：3,900,000円                    その他：8,100,000円          事業概要：放魚、式典、水産物展示即売、料理教室等</p>

都道府県・担当部署 担当者の役職氏名	宮崎県農政水産部漁政課企画流通係 技師 中村充志								
平成9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;">7,127,000円</td> </tr> <tr> <td>民間負担金</td> <td style="text-align: right;">8,838,000円</td> </tr> <tr> <td>(合計額)</td> <td style="text-align: right;">(15,965,000円)</td> </tr> </table>	国庫補助金	0円	都・道・府・県費	7,127,000円	民間負担金	8,838,000円	(合計額)	(15,965,000円)
国庫補助金	0円								
都・道・府・県費	7,127,000円								
民間負担金	8,838,000円								
(合計額)	(15,965,000円)								
平成9年度 魚食普及の事業名称 と事業概要及び事業 予算	<p>1. いきいき宮崎のさかな販売促進事業</p> <p>(1) 水産物ブランド確立推進事業  事業主体：いきいき宮崎のさかなブランド確立推進協議会  事業費：2,700千円(県費1,500千円)  補助率：1/2以内(一部委託)  事業内容：宮崎ブランド確立のための検討、試験販売、PR等。みやぎきのさかなの選定</p> <p>(2) 水産物県内消費拡大事業  事業主体：宮崎県おさかな普及協議会連合会  事業費：4,360千円(県費1,081千円)  補助率：1/2以内  事業内容：お魚フェアの開催、料理教室、研修会等</p> <p>2. かつお一本釣漁業対策事業</p> <p>(1) かつお販売促進事業  事業主体：宮崎県かつお漁業対策協議会  事業費：5,181千円(県費2,657千円)  補助率：1/2以内  事業内容：県内及び九州県内における販売促進活動</p> <p>(2) 新かつお加工品開発事業  事業主体：宮崎県かつお漁業対策協議会  事業費：3,724千円(県費1,889千円)  補助率：1/2以内  事業内容：新たな加工品の制作、既存製品の改良、販路開拓</p>								

---

全国魚食普及担当者育成検討会報告書

平成10年3月

編集兼発行 社団法人 大日本水産会

東京都港区赤坂1-9-13

三会堂ビル8階

電話 (03) 3585-6684

FAX (03) 3582-2337

---

