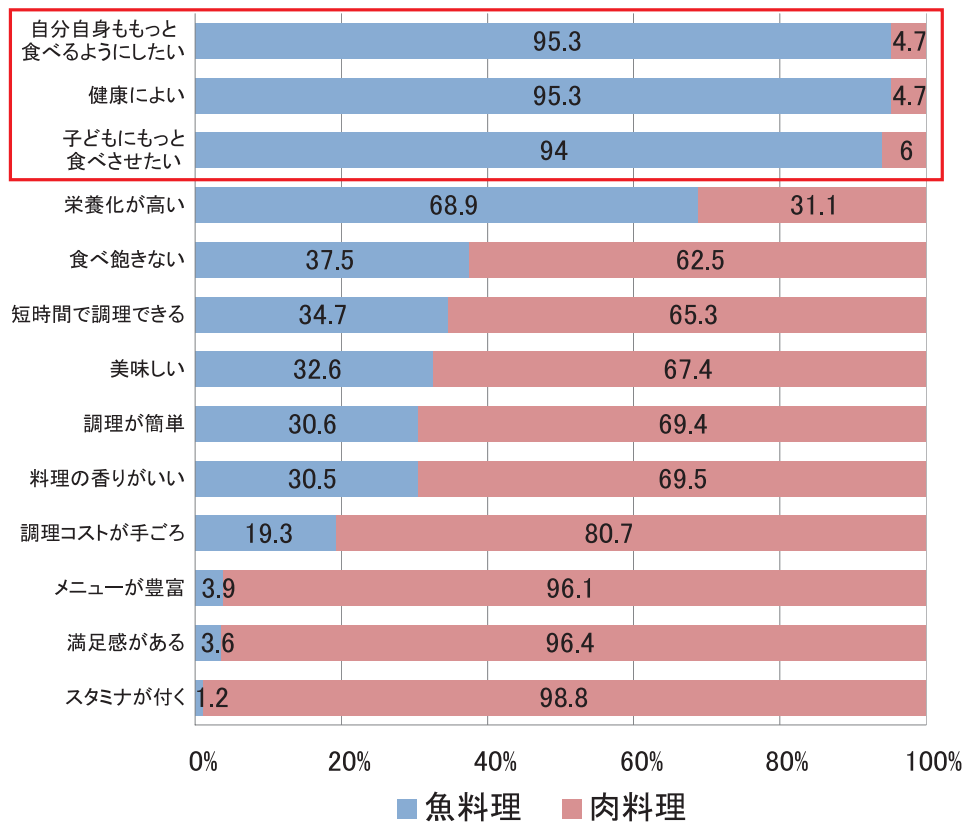


3. 消費拡大の必要性と取組み

魚食普及の必要性

- ・消費者が魚を食べ続けていくためには、魚の安定供給を図らなければなりません。このためには水産業の良好な経営環境を維持して行くことが必要です。
需要が減少する産業に未来はありません。私たちが魚をたくさん食べることで水産物の需要を増加させていけば、水産業の発展に寄与することができます。
- ・また、魚には健康を維持していく上で重要なDHA、EPAといった高度不飽和脂肪酸が多く含まれており、脳や神経の働きを良くしたり、血液をサラサラにする生活習慣病の予防効果などが知られていますので、魚をたくさん食べることは、健康増進に直結します。
- ・平成23年度に1000人の子育て世代のお母さん達を対象として行ったアンケート調査結果においても、魚料理のイメージとして「健康に良い」、「子どもたちにもっと食べさせたい」、「自分達ももっと食べるようにしたい」といった魚に対する健康面への評価が高くなっています。

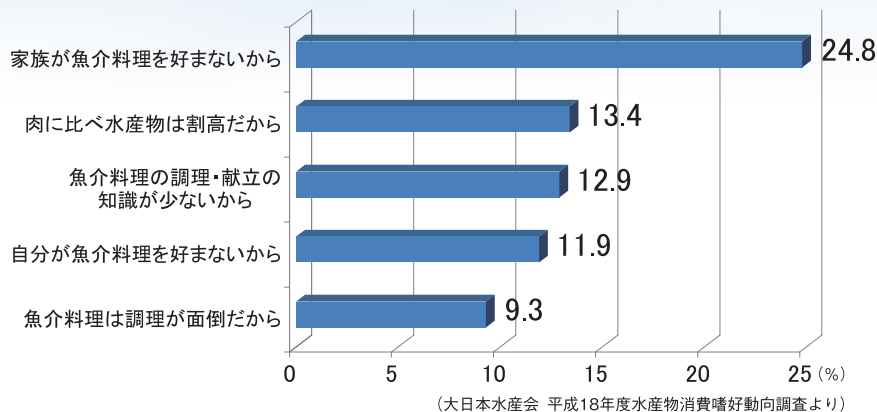
●肉料理と魚料理のイメージ



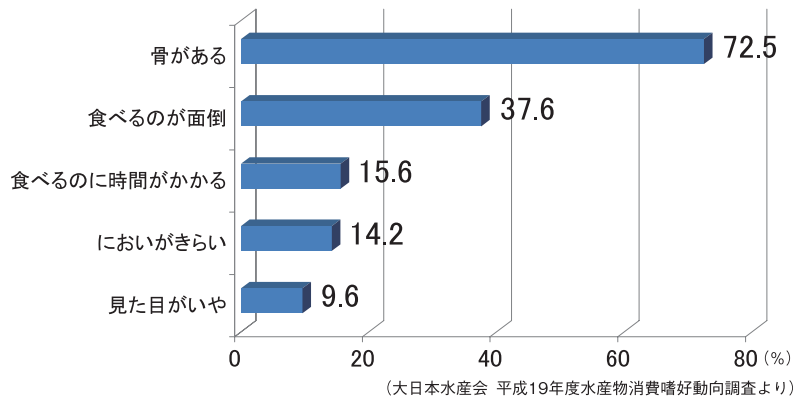
(大日本水産会 平成23年度水産物消費嗜好動向調査より)

・しかし、一方で消費者側から見た魚料理のマイナス要因として「肉に比べ水産物は割高だから」(2位)、「魚介類は調理が面倒だから」(5位)の理由項目が上位にあり、魚料理の嫌いな子供側の理由としては「骨があるから」が1位になっています。

●魚離れの理由



●魚料理の嫌いな点



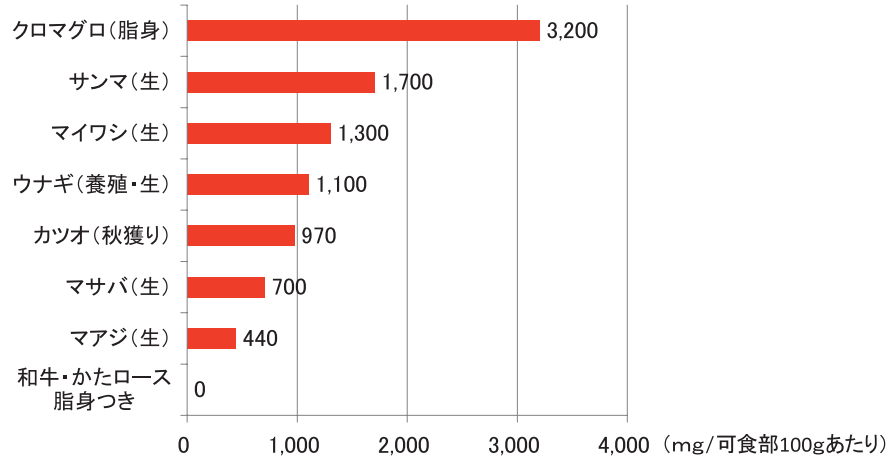
- ・こうしたアンケートから分かることは、消費者は魚料理について、健康に良いことから子供達にももっと食べさせたいと思っているにも関わらず、実際には調理の手間や価格面の問題、そして子供達の骨に対する意識等から魚料理を作らないということで、決して、魚が嫌いだから食べないということではないことが明らかになりました。
- ・このような消費者の水産物に対する意識と実際の購買行動とのギャップを埋めるよう、魚の消費拡大(魚食普及)を図っていく必要があります。

水産物に含まれる栄養素と機能

- ・魚にはDHA、EPAといった「脳の働きを良くする」、「生活習慣病になりにくい」などの体に良い栄養素が多く含まれています。DHA、EPAは魚に多く存在する重要な栄養素で、魚種により含有量に差があります。
- ・このほか水産物には、タウリン、カルシウム、鉄分など体の働きを良くする様々な有用成分が含まれています。

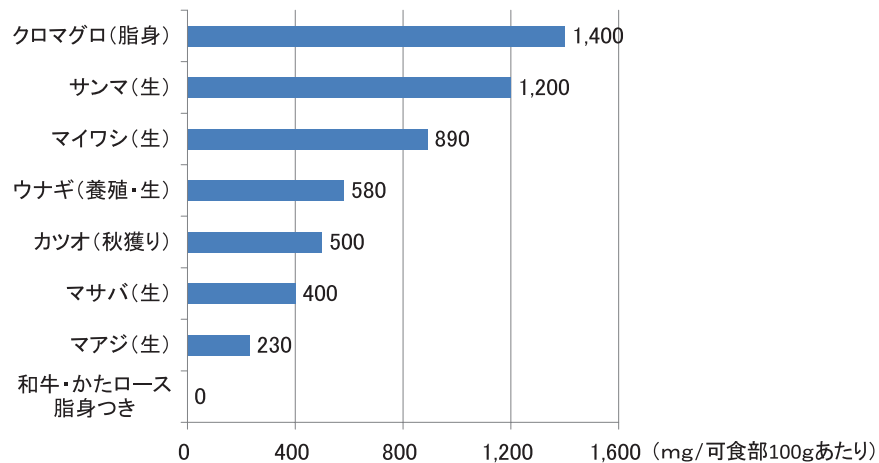
DHA(ドコサヘキサエン酸)

脳や神経組織の発達や機能維持、抗アレルギー、抗炎症



EPA(エイコサペンタエン酸)

血栓の予防、血管収縮等の防止、血中脂質の低下作用



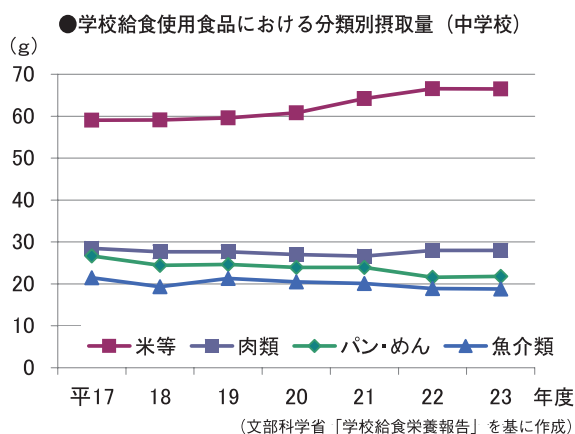
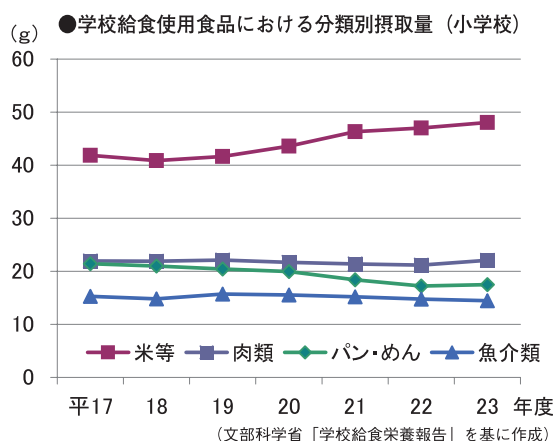
その他、水産物に含まれる機能成分

機能性成分	主な機能	多く含まれる主な魚介類・海藻類
タウリン	血圧の調整、コレステロールの排出、肝機能改善、視力の維持	イカ、カキ、タコ、アワビ、ホタテガイ、クルマエビ、サケ
カルシウム	骨形成、血圧や神経系の調整機能	小魚
鉄分	赤血球(ヘモグロビン)の主成分、全身組織の機能維持	ノリ、ヒジキ、ハマグリ

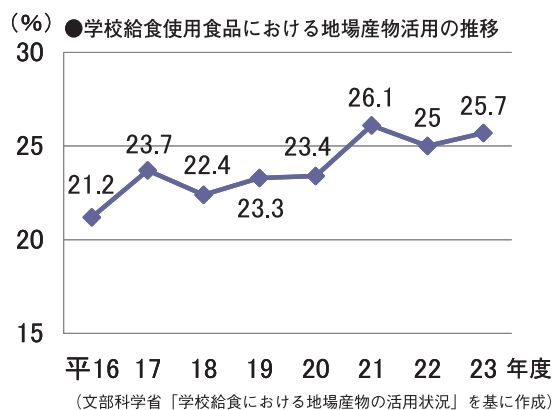
(水産庁「図で見る日本の水産」より 資料：五訂増補日本食品標準成分表)

学校給食と食育の重要性

- ・今後の魚食普及において、学校給食の役割は重要です。
子供の頃に食べたものは大人になってからも影響が大きく、子供の頃に美味しいと思ったものは、大人になっても食べたいものです。
健康に良い栄養成分を多く含んでいる水産物を、食材としてもっともっと学校給食で使ってもらいたいと思います。
- ・今やお箸の使えない子供もいます。お箸の使い方を教えるのも、魚を中心とした食文化を教えるのも食育の役目です。
- ・学校給食の市場規模は約5000億円と推定され、うち水産物は約25%を占めていると言われています。
- ・平成17年度以降、学校給食使用食品のうち主食である米は増加傾向が見られますが、パン・麺類は減少傾向にあります。主菜である肉類、魚介類は微増微減を繰り返しており、ほとんど変化が見られません。



- ・学校給食において農林水産物を含む地場産物の活用については増加傾向にあり、約4分の1の食材が地元都道府県で生産、収穫、水揚された食材を使用しています。
- ・学校給食における地場産物を使用する割合については、平成27年度までに食材ベースでの地場産物利用割合を30%以上とすることが目標に掲げられており（第2次食育推進基本計画）、各地域の学校給食においていろいろな取組みが行われています。



未利用魚の活用、水産物の付加価値向上

- ・魚体サイズが不ぞろい、漁獲量が少なく販売量がまとまらないなどの理由から、従来、捨てられていたり、商品として価値の無かった「未利用魚」を、骨まですり身にしたり、加工することで消費者にとっても食べやすくなる一方、生産者にとっても値段のつかなかったものが商品化し、付加価値がつくことでメリットが出てきます。こうしたいわゆる「未利用魚」を活用する取組みが各地で行われています。
- ・このような取組みは産地生産者の手取りの向上や地域の活性化、魚介類の消費拡大を通じた食料自給率の向上にも資することが期待されます。



(水産庁「図で見る日本の水産」より)

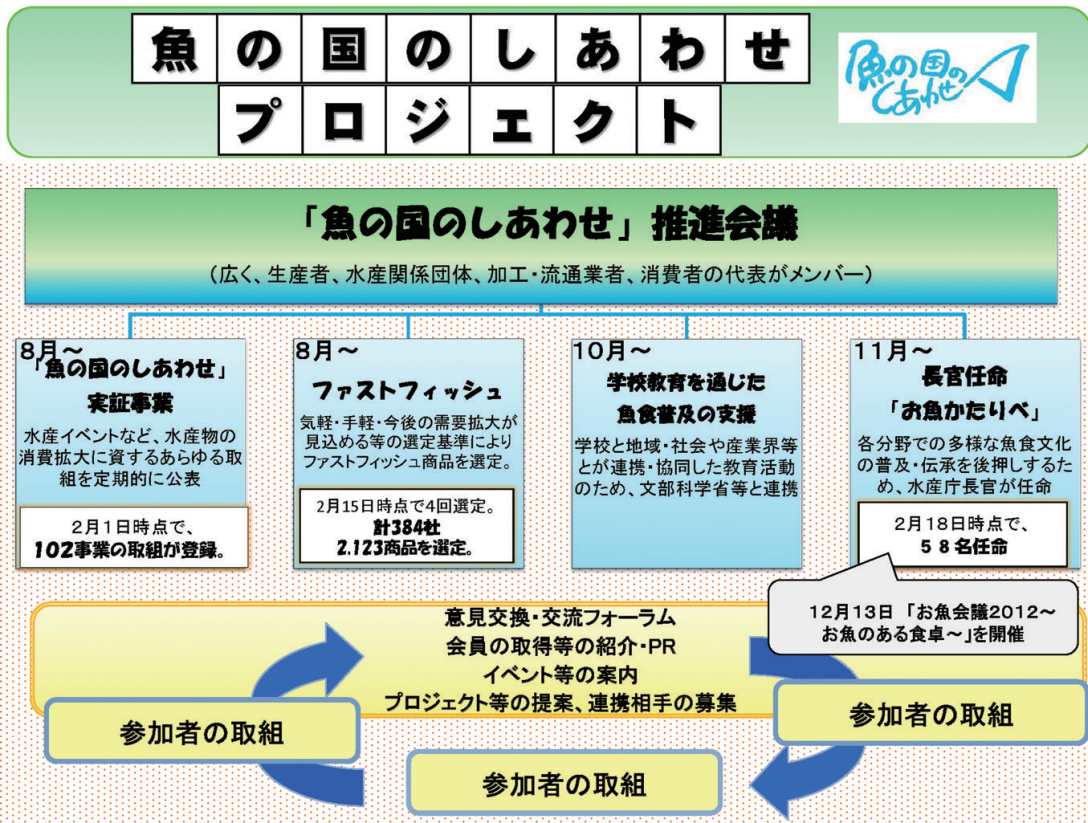
「魚の国のしあわせ」プロジェクト

- ・平成24年3月に閣議決定された「水産基本計画」において、国民の「魚離れ」を食い止めるため、関係者が一丸となって消費拡大に取り組むこととされました。
- ・これを受けて水産庁は、魚の消費拡大を推進するため「魚の国のしあわせ」プロジェクトを開始しました。



「魚の国のしあわせ」ロゴマーク
(水産庁HP「魚の国のしあわせ」プロジェクトより)

これは、周囲を海に囲まれ、多様な水産物に恵まれた日本に生活する幸せを、5つのコンセプト(味わう、感じる、暮らす・働く、出会う、楽しむ)に基づき、国民の皆様に実感していただくため、生産者、水産関係団体、流通小売業者や各種メーカー、教育関係者、行政等、魚に関わるあらゆる方々が一体となって進めていく取組です。具体的には以下の4つの取組を行っています。



(水産庁HP「魚の国のしあわせ」プロジェクトより)

ファストフィッシュ

- ・水産庁は「魚の国のしあわせ」プロジェクトの一環として、ファストフィッシュを推進しています。



ファストフィッシュロゴマーク
(水産庁HP「魚の国のしあわせ」プロジェクトより)

キーコンセプト 「Fast Fish」(ファストフィッシュ)

手軽・気軽においしく、水産物を食べること及びそれを可能にする商品や食べ方のことで、今後、新規需要の開拓等、普及の可能性を有し、水産物の消費拡大に資するものです。

(水産庁HP「魚の国のしあわせ」プロジェクトより)

消費者にもっと手軽・気軽においしく魚を食べてもらうように「わたしたちのファストフィッシュ委員会」が審査を行い、例えば電子レンジやフライパンで簡単に調理してすぐに食べられる加工品・調理品や、魚料理のバリエーションを豊富にする調味料など、平成25年2月末現在で2,123商品が選定されています。

●ファストフィッシュ商品の例

	企業名	商品名	特徴
①	㈱阿部長商店	マーメイド洋風の味 三陸港食房シリーズ (洋風魚惣菜)	湯煎または開封後皿に移して電子レンジで加熱するだけ。
②	共和水産(株)	宮古の磯どんぶり	流水3～4分で解凍でき、ご飯の上のにせるだけ。
③	全水加工連(株)	レンジでできる！ 鱈ほっけ干し	トレーのままレンジで加熱するだけ。火を使わないのでお年寄りや子供でも安全調理。
④	㈱辻野	骨取りあじみり干し	フライパンで簡単に調理。骨取りだから、子供からお年寄りまで安心。
⑤	㈱ニチレイフレッシュ	うなぎ蒲焼 (セブンプレミアム)	電子レンジ又は湯煎で温めた後、ご飯にのせるだけ。
⑥	日本遠洋旋網漁業協同組合	骨まで食べられるぶり大根	頭をまるごと食べられるように加熱処理加工。沸騰したお湯で温めるだけ。
⑦	日本水産(株)	おさかなのソーセージ	1本でカルシウム 350mg 摂取。刃物いらずの開封、常温保存可能。
⑧	北海道漁業協同組合連合会	北海道 バクバクさんま	頭、中骨を取り除き、開き加工済み。フライパンで簡単調理。
⑨	㈱マルハニチロ食品	白身&タルタルソース	タルタルソースが衣の中に入ったフライ。ソースの用意、味移りを気にせずに済む。
⑩	宮城県漁業協同組合	骨取り皮無し サーモン オレンジオリーブ風味	骨と皮を取り除いてあり、フライパン等で焼くだけ。

「お魚かたりべ」

- ・国民の「魚離れ」を食い止めるため、魚食文化の普及に係る実績、ネットワーク、情報発信力などを有し、子どもや若者、主婦層、高齢者等様々な消費者に対して魚食への関心や知識を広める活動に努めている方々を、水産庁長官が「お魚かたりべ」として任命し、魚食に関する情報発信の取組みを後押しすることによって、更なる水産物の消費の拡大を推進します。

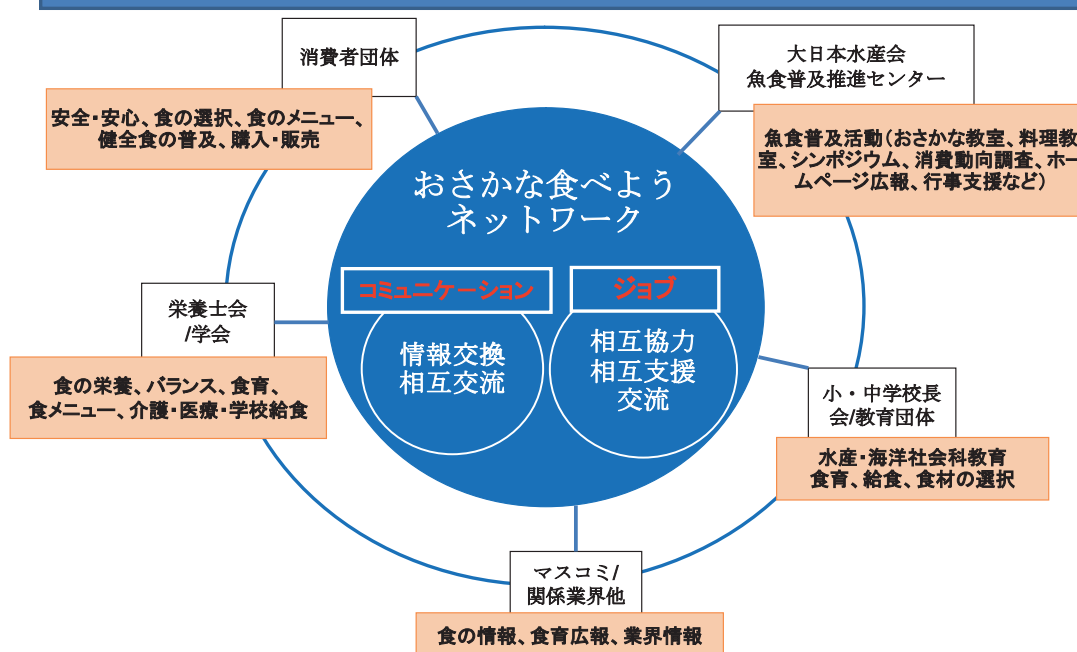
平成24年12月13日には「おさかな会議2012～お魚のある食卓～」を開催し、お魚かたりべによる基調講演や、一般参加者を含めた座談会が行われました。

「お魚かたりべ」には生産者、水産関連企業・団体、加工・流通業者、教育関係者など58名が任命されています。(平成25年2月18日現在)

おさかな食べようネットワーク

- ・水産物の消費拡大に向けての取組みとして、平成24年1月、大日本水産会では「おさかな食べようネットワーク」を立ち上げました。
- ・魚食普及に向けた取組みは、全国で、食品企業、漁協、漁連、市場、学校、流通団体、消費者団体等様々な事業主体により行われていますが、これらの取組みをネットワークで結びつけることにより、双方向の情報発信を行うことで情報の共有化を行い、相互に協力・交流・支援することにより、より効率的・広域的・多面的な活動が実践できるようにするものです。
- ・ネットワークを活用することにより、これまでの魚食普及活動を、点から線へ、線から面へと拡大し、生産から消費まで一体となった水産物の消費拡大に向けた活動が期待されます。

おさかな食べようネットワークの構成



- ・大日本水産会の魚食普及推進センターでは毎月1回「おさかな食べようMail Magazine」を配信していますので、お魚に興味のある方は登録してみてください。
(大日本水産会HP <http://www.suisankai.or.jp/>)

子どもと社会の架け橋となるポータルサイト

- ・文部科学省では、子どもと社会の架け橋となるポータルサイトを開設しました。これは学校が地域・社会や産業界等と連携・協働した教育活動をより推進することができるようにしたものです。大日本水産会もこのポータルサイトに登録し、水産関係の支援を希望する学校の要望にこたえられる体制を構築していきます。このためにも、おさかな食べようネットワークの機能がより一層重要になります。

(文部科学省 HP <http://kakehashi.mext.go.jp> より)

JF全漁連の取組み

- ・JF全漁連グループにおける魚食普及活動は、これまでも、料理教室やレシピの紹介、各種イベントの開催などいろいろな形で、また、漁協、漁連等様々なレベルで全国各地で実施されています。
- ・特に、全国漁業協同組合連合会では、10年以上にわたり水産物の消費拡大に向けたシーフード料理コンクールを開催しています。このコンクールは、「プロを目指す学校部門」と「お魚チャレンジ部門」に分かれ、全国から毎年1000件以上の応募があり、今では調理師を目指す「料理の甲子園」と称されるまで定着しています。



(水産界 平成24年1月号より)

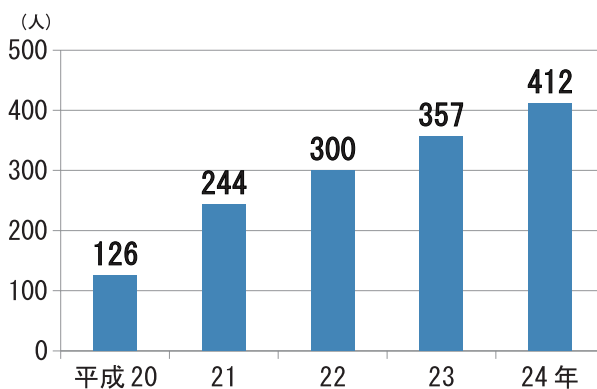
おさかなマイスター

- ・おさかなマイスターは、水産物市場改善協会、大日本水産会、全国漁業協同組合連合会で構成する、日本おさかなマイスター協会が運営する資格認定制度で、近年の日本人の魚離れを懸念し、漁業者や加工・流通業者と消費者を結ぶ役割を担い、食育の観点から魚介類の魅力についての普及活動を行う、いわばさかなの素晴らしさを伝える「語り部」であり、「伝道師」です。
- ・おさかなマイスターとして、旬や栄養、産地や漁法、魚の目利きや調理、取扱方法など、魚介類に関する幅広い知識を習得した方が、現在までに400名以上認定されています。
- ・現在、おさかなマイスター協会では、おさかなマイスターを講師として、都内小中学校で出前授業「魚には骨がある～魚を丸ごと知って食べよう～」を実践中です。
魚に骨があることが、魚嫌いの要因になっていますが、ヒトと同じように、魚にとっても骨は体を支える重要な役目を持っていることを理解してもらうとともに、実際に魚を食べることで理解を深める内容となっています。



(日本おさかなマイスター協会HP <http://www.osakana-center.com/meister/meistertop.html> より)

●おさかなマイスター認定者（累計人数）



(日本おさかなマイスター協会より資料提供)

その他にも、日本さかな検定（ととけん）(<http://www.totoken.com/>)、枕崎カツオマイスター検定 (<http://makutabi.jp/kentei>)、函館イカマイスター認定制度など全国で様々な「おさかな」に関する資格認定制度が行われています。