

食から日本を考える。



ワークショップ④

水産資源の適正管理・消費 「魚を食べよう」

令和7年3月

農林水産省

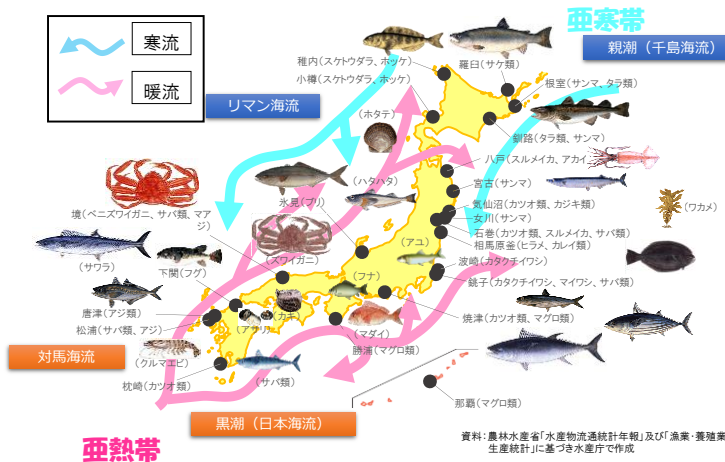
説明

本日は水産資源の適正管理・消費をテーマに
私たちができることについて考えてみたいと思います。

水産資源の管理・消費の現状

説明

はじめに、水産資源の管理・消費の現状についてです。



- ◆日本の**排他的経済水域は、国土面積の約12倍**（世界で6番目の広さ）で、世界三大漁場（北西太平洋漁場、北東大西洋漁場及び北西大西洋漁場）の内の一つを擁する
- ◆日本の周辺は、寒流と暖流がぶつかり合っていることから、冷たい水を好む魚と温かい水を好む魚の両方が回遊・生息し、**約3,700種（うち約1900種は日本固有）の魚が生息する**恵まれた海
- ◆河川等の内水面にも多様な魚がおり、地域ごとに特色のある漁業が営まれる

説明

日本の排他的經濟水域は、国土面積の約12倍（世界で6番目の広さ）で、世界三大漁場（北西太平洋漁場、北東大西洋漁場及び北西大西洋漁場）の内の一つです。

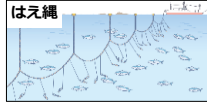
日本の周辺は、寒流と暖流がぶつかり合っていることから、冷たい水を好む魚と温かい水を好む魚の両方が回遊・生息し、約3,700種（うち約1900種は日本固有）の魚が生息する恵まれた海であり、河川等の内水面にも多様な魚がおり、地域ごとに特色のある漁業が営まれています。

我が国における漁法等の例

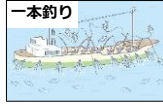
遠洋漁業

大西洋や太平洋、インド洋など世界の海が舞台の漁業。長い日数をかけて行われる。まぐろのはえ縄漁業やかつおの一本釣りが代表例

はえ縄



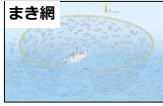
一本釣り



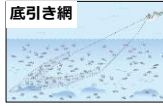
沖合漁業

一般的に2〜3日で帰ることができるエリアで行う漁業。イワシ・サバなどを獲るまき網やカレイ、ズワイガニなどを獲る底びき網など

まき網



底引き網



イカ釣り



沿岸漁業

日帰りできる範囲で行う漁業。家族経営で行っていることが多く、獲る魚の種類や漁法は季節や地域により様々

刺し網



定置網



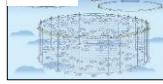
採藻



養殖業

天然海域で採取した、又は人工的に生まれた幼魚を、施設内で飼育し、商品サイズまで育成させて販売する事業。ブリ、マダイ、ウナギ、ノリなどが代表的

給餌養殖



無給餌養殖



◆日本は様々な場所で、多種多様な魚介類が生息しているため、種類や漁場の特性に合わせて漁獲方法も豊富に存在。

◆遠洋・沖合漁業は、日本の漁業生産量の約6割を占めており、漁業生産額においては約4割を占める

◆養殖・沿岸漁業は、遠洋・沖合漁業に比べて生産量は少ないが、単価が高いため生産額は多い

説明

日本は様々な場所で、多種多様な魚介類が生息しているため、種類や漁場の特性に合わせて漁獲方法も豊富です。

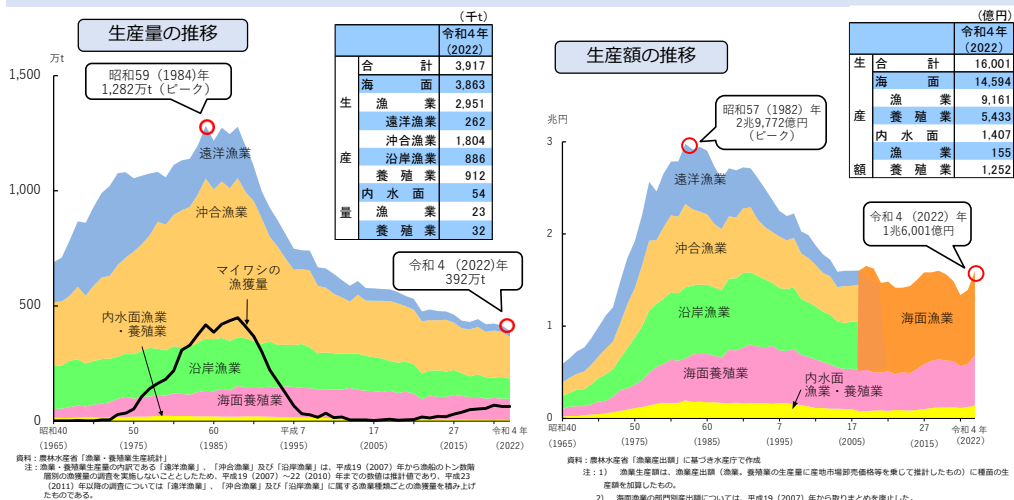
遠洋・沖合漁業は、日本の漁業生産量の約6割を占めており、漁業生産額においては約4割を占めます。

養殖・沿岸漁業は、遠洋・沖合漁業に比べて生産量は少ないが、単価が高いため生産額は多いといえます。

我が国の漁業・養殖業の生産量・生産額

4

我が国の漁業は、戦後、沿岸から沖合へ、沖合から遠洋へと漁場を拡大することで発展。世界各国の排他的経済水域の設定による遠洋漁業の縮小、昭和63（1988）年頃からのマイワシの大幅な減少を除いても生産量は減少傾向にあり、水産業の成長産業化や国民に対する水産物の安定供給を図るためにも、生産量を増加させる必要があります。



説明

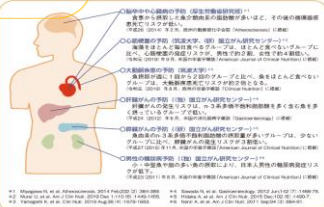
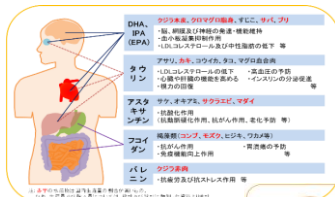
我が国の漁業は、戦後、沿岸から沖合へ、沖合から遠洋へと漁場を拡大することで発展。

世界各国の排他的経済水域の設定による遠洋漁業の縮小、昭和63（1988）年頃からのマイワシの大幅な減少を除いても生産量は減少傾向にあり、水産業の成長産業化や国民に対する水産物の安定供給を図るためにも、生産量を増加させる必要があります。

水産物の健康効果と豊かな魚食文化

5

水産物に含まれる主な機能性成分と摂取による健康効果



日本の豊かな郷土料理や魚食文化



ぶりしゃぶ
(富山県)



ふく刺し
(山口県)



イカナゴのくぎ煮
(兵庫県)



血縁料理
(高知県)



ままかずし
(岡山県)



りゅうきゅう
(大分県)

水産物は、優れた栄養特性と機能性を持つ食品であり、水産物の摂取が健康に良い効果を与えることが、様々な研究により明らかになっている。

資料：各種資料に基づき水産庁で作成

日本で獲れる多種多様な水産物は、地域ごとに特色のある「魚食文化」を生み出し、各地に水揚げされる様々な水産物をその気候・風土の中でおいしく食べるため、郷土料理や加工品が考案されその伝統は今なお各地で受け継がれている。

資料：「[うちの郷土料理：農林水産省\(maff.go.jp\)](https://www.maff.go.jp/)」より引用

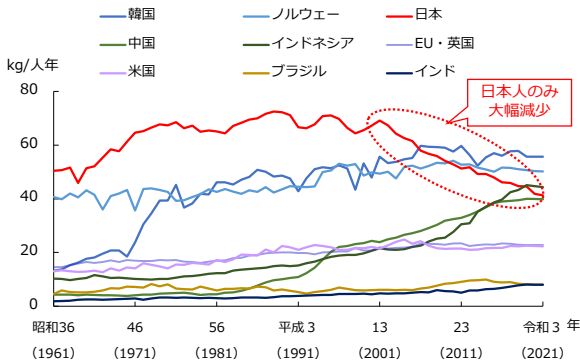
説明

水産物は、優れた栄養特性と機能性を持つ食品であり、水産物の摂取が健康に良い効果を与えることが、様々な研究により明らかになっています。

また、日本で獲れる多種多様な水産物は、地域ごとに特色のある「魚食文化」を生み出し、各地に水揚げされる様々な水産物をその気候・風土の中でおいしく食べるため、郷土料理や加工品が考案されその伝統は今なお各地で受け継がれています。

我が国における水産物消費の状況①

6

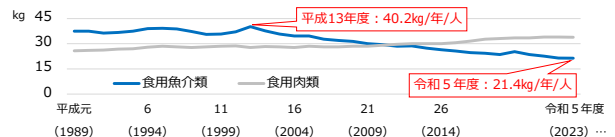
主要国・地域の1人1年あたり食用魚介類消費量の推移
(粗食料ベース)

世界では1人当たりの食用魚介類の消費量が過去半世紀で約2倍に増加しているが、日本の食用魚介類の消費量は、約50年前の水準を下回るまでに低下。

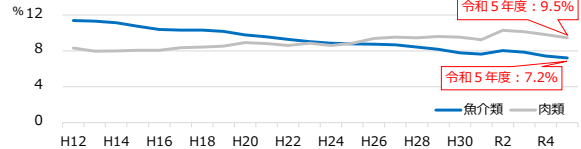
資料：FAO「FoodBalance Sheets」(日本以外の国)及び農林水産省「食料需給表」(日本)に基づき水産庁で作成
注：1) 粗食料とは、廃棄される部分も含んだ食用魚介類の数量。2) 中南米は、カリブ海地域を含む。

魚介類及び肉類の消費量

魚介類及び肉類の1人当たりの年間消費量(純食料)の推移



魚介類及び肉類の家計の食料支出額に占める割合の推移



- 日本の水産物の年間消費量は2001年度の40.2kgをピークに、2023年度には21.4kg(概算値)まで減少。2011年度に初めて肉類の年間消費量を下回った。
- 2020年は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で家計の食料支出額に占める魚介類の支出割合が25年ぶりに増加。

資料：農林水産省「食料需給表」/総務省「家計調査」
注：純食料とは、粗食料から通常の食習慣において廃棄される部分(魚の頭、内臓、骨等)を除いた可食部分のみの数量

説明

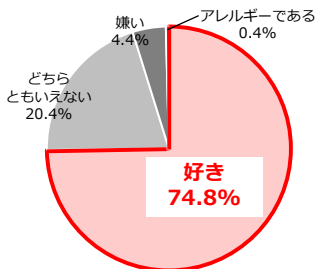
世界では1人当たりの食用魚介類の消費量が過去半世紀で約2倍に増加していますが、日本の食用魚介類の消費量は、約50年前の水準を下回るまでに低下し、日本の水産物の年間消費量は2001年度の40.2kgをピークに、2023年度には21.4kg(概算値)まで減少。2011年度に初めて肉類の年間消費量を下回っています。

2020年は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で家計の食料支出額に占める魚介類の支出割合が25年ぶりに増加しました。

我が国における水産物消費の状況②

7

魚の料理の好感度

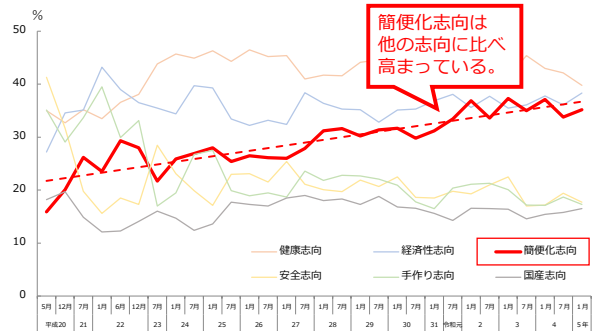


資料：大日本水産会「2022年 子育て世代の水産物消費嗜好調査～家庭と学校給食での水産物消費について～」

魚介類をよく購入する理由
(複数回答)魚介類をあまり購入しない理由
(複数回答)

資料：農林水産省「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」(令和元(2019)年12月～2(2020)年1月実施、消費者モニター987人が対象(回収率90.7%))

消費者の食に対する意向



資料：「消費者動向等調査(食の志向調査)」(日本政策金融公庫 農林水産事業本部) (インターネットによるアンケート調査、全国の20～70歳の男女2,000人(男女各1,000人)、食の志向を二つまで回答)に基づき水産庁で作成。なお破線は近似曲線又は近似直線。

魚食に関する意識については、魚料理自体は食べたいが、魚の「扱いにくさ」、「調理の手間」といった水産物のマイナス特性が家庭での消費にブレーキ。

また、水産物等に含まれるEPA・DHA など「健康に良い」といったプラス特性も、かなり認知が進んでいるものの、消費を拡大するまでに至らない状況。

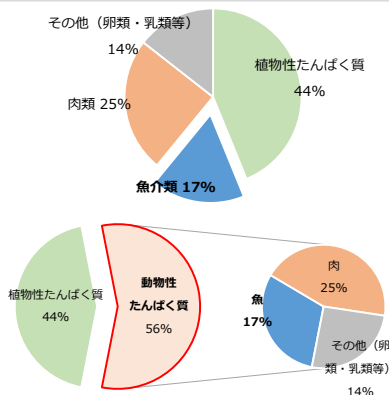
説明

魚食に関する意識については、魚料理自体は食べたいが、魚の「扱いにくさ」、「調理の手間」といった水産物のマイナス特性が家庭での消費にブレーキ。

また、水産物等に含まれるEPA・DHA など「健康に良い」といったプラス特性も、かなり認知が進んでいるものの、消費を拡大するまでに至らない状況です。

なぜ魚を食べるのか（持続可能な消費行動）

1人1日あたりのタンパク質摂取量



日本人にとって水産物は、たんぱく質の重要な摂取源であり、日本人が摂取するたんぱく質のうち約17%が魚介類であり、動物性たんぱく質の摂取量に占める魚介類の割合は、約30%にも上っている。

資料：「厚生労働省 国民健康・栄養調査（令和元年）」及び「日本人の食事摂取基準（2020年版）」より水産庁作成

SDGsのうち、特に水産に関係が深い目標

12 つくる責任
つかう責任

【目標12 持続可能な生産消費形態を確保する】

- 12.1 開発途上国の開発状況や能力を勘案しつつ、持続可能な消費と生産に関する10年計画枠組み（10YFP）を実施し、先進国主導の下、全ての国々が対策を講じる。
- 12.2 2030年までに天然資源の持続可能な管理及び効率的な利用を達成する

14 海の豊かさを
守ろう

【目標14 持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する】

- 14.2 2020年までに、海洋及び沿岸の生態系に関する重大な悪影響を回避するため、強靱性（レジリエンス）の強化などによる持続的な管理と保護を行い、健全で生産的な海洋を実現するため、海洋及び沿岸の生態系の回復のための取組を行う。
- 14.4 水産資源を、実現可能な最短期間で少なくとも各資源の生物学的特性によって定められる最大持続生産量のレベルまで回復させるため、2020年までに、漁獲を効果的に規制し、過剰漁業や違法・無報告・無規制（IUU）漁業及び破壊的な漁業慣行を終了し、科学的な管理計画を実施する。

水産資源は元来持続可能な資源であり、日本では適切に水産資源を管理。また養殖業においても持続可能な生産を推進しているため、魚を選択して食べることは、SDGsの「持続可能な生産消費形態を確保する」（目標12）ことにつながり、SDGs達成に向けた消費行動である。

説明

日本人にとって水産物は、たんぱく質の重要な摂取源であり、日本人が摂取するたんぱく質のうち約17%が魚介類であり、動物性たんぱく質の摂取量に占める魚介類の割合は、約30%にも上っています。

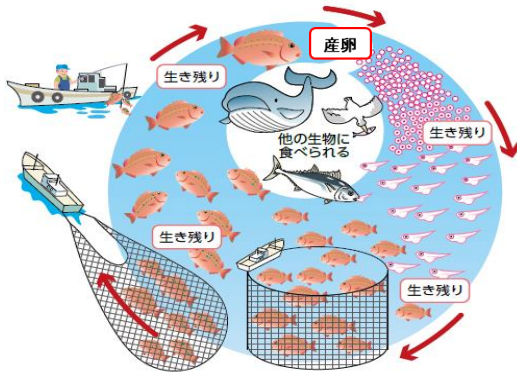
水産資源は元来持続可能な資源であり、日本では適切に水産資源を管理しています。

また養殖業においても持続可能な生産を推進しているため、魚を選択して食べることは、SDGsの「持続可能な生産消費形態を確保する」（目標12）ことにつながり、SDGs達成に向けた消費行動です。

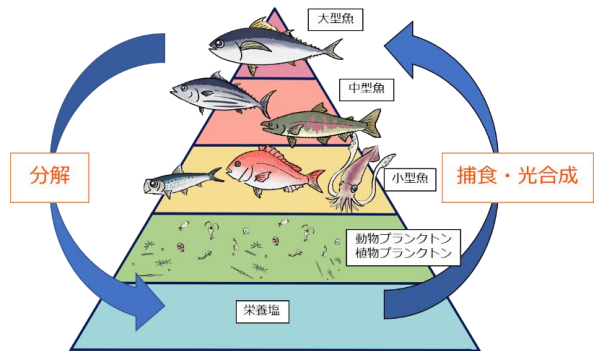
水産資源は自然の力によって再生産可能な資源

9

水産資源の再生産システム



水産資源の再生産システム



自然の生態系の一部である水産資源は、使えば消失する鉱物資源や農畜産物とは異なり、食物連鎖の中で人が手を加えずとも、自然の力による産卵・成長により、持続的に再生産が可能な資源

海洋環境に配慮しつつ、適切に管理していくことが重要

資料：「ジュニア農林水産白書 2022年版」より抜粋

説明

自然の生態系の一部である水産資源は、使えば消失する鉱物資源や農畜産物とは異なり、食物連鎖の中で人が手を加えずとも、自然の力による産卵・成長により、持続的に再生産が可能な資源です。海洋環境に配慮しつつ、適切に管理していくことが重要になります

我が国の資源管理について

◆令和2年12月に施行された改正漁業法における新しい資源管理は、将来にわたって持続的な水産資源の利用を確保するため、漁獲量が最大持続生産量（MSY※）を達成することを目標として、漁獲可能量（TAC）の設定を基本とし、資源を管理。
（※ MSYとはMaximum Sustainable Yield。現在の環境下において持続的な漁獲が可能な最大の漁獲量。）

◆TACは資源調査の結果による資源評価を踏まえた資源管理目標に従い設定される。

◆TACによる管理に加え、その他の公的規制・自主的規制を組み合わせ、水産資源の保存・管理を適切に行っている。

公的規制

産出量規制

TAC（Total Allowable Catch） による管理

- 国際的に見て遜色のない科学的・効果的な評価方法及び管理方法を導入。
 - 漁業者からの漁獲報告等の資源調査に基づき、行政機関から独立した研究機関が調査・評価を実施。
 - 環境変動や漁獲量の変化等も考慮し、最新技術を用いたシミュレーションにより、TACを設定。
- 漁獲可能量（TAC）を設定し、漁獲してよい量の上限を定め、翌漁期に残す資源量を確保する方法を組み合わせる。
- 令和5年度までに漁獲量ベースで、8割をTACによる管理とすることとしている。

（注）遠洋漁業で漁獲される魚類、国際的な枠組みで管理される魚類（かつお・まぐろ・かじき類）、さけ・ます類、貝類、藻類、うなぎ類、海産ほ乳類は除く。

投入量規制

漁船の隻数やトン数等の制限

技術量規制

漁具の仕様、漁法等の制限

自主的規制

公的規制に上乗せしたコミュニティベースの取組

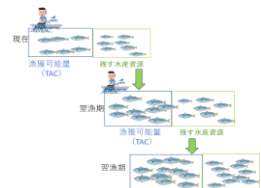
（操業日数、操業時間、漁場等に係る自主的な制限等）

事例

駿河湾のサクラエビ漁における自主的規制

漁業者間の激しい競争が生じていたサクラエビ漁において、漁業者間で話し合いを行い、サクラエビ漁の集団操業を実施し、水揚げ金額を均等に配分するプール制を導入。あわせて資源管理計画（休漁、漁獲量制限等が主な管理措置）を作成し、自主的な資源管理の取組を継続。

TACによる管理イメージ



説明

令和2年12月に施行された改正漁業法における新しい資源管理は、将来にわたって持続的な水産資源の利用を確保するため、漁獲量が最大持続生産量を達成することを目標として、漁獲可能量（TAC）の設定を基本とし、資源を管理しています。

TACは資源調査の結果による資源評価を踏まえた資源管理目標に従い設定。

TACによる管理に加え、その他の公的規制・自主的規制を組み合わせ、水産資源の保存・管理を適切に行っています。。

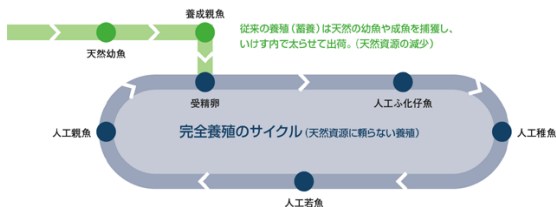
沖合養殖

海水の循環などがあり、食べ残した餌の一方所への堆積を回避できる観点から、環境への負荷も低減できるとされている。
現時点では沖合養殖プラントが建設され実証実験から本格稼働の段階に進んでおり、大型生簀の導入やICTを活用した自動給餌の取組が行われている。



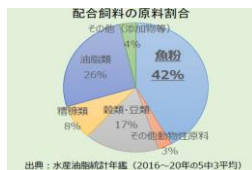
資料：「養殖業成長産業化総合戦略について（令和3年7月）」および「https://www.fra.affrc.go.jp/cooperation/buri_study_meeting/2017/4th_meeting_document4.pdf」より

天然資源に頼らない養殖の流れ（クロマグロの例）

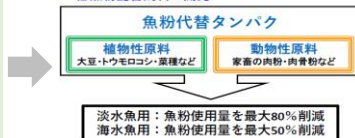


資料：近畿大学HPより（<https://www.fku.jp/aquaculture/tuna/?msckid=c8431fe1d00a11ec9d0c4af334cb3df2>）

養魚飼料全量の配合飼料



・低魚粉配合飼料の開発



養殖業については、**海洋環境への負担軽減が可能な沖合養殖の推進、2050年までにニホンウナギやクロマグロ等の養殖において人工種苗比100%の実現、養魚飼料全量の配合飼料への転換等**により、天然資源に負担をかけない持続可能な養殖生産を推進。

説明

養殖業については、海洋環境への負担軽減が可能な沖合養殖の推進、2050年までにニホンウナギやクロマグロ等の養殖において人工種苗比100%の実現、養魚飼料全量の配合飼料への転換等により、天然資源に負担をかけない持続可能な養殖生産を推進しています。

水産物の消費を増やす取組事例

説明

水産物の消費を増やす取組事例をご紹介します。

-コンセプト-

さかな×サステナ

—あなたの日々の消費によって、おいしい魚を次の世代へ—

さかなの日ロゴマーク
(商標登録済)

さかなの日ポスター

消費者向けさかなの日HPと
二次元バーコード

◆「さかなの日」は、毎月3～7日（さかな）とする。また全体として盛り上がる月として、11月を全体の活動強化週間（「いいさかなの日」）とする。

◆魚を選択して食べることは、SDGsの「持続可能な生産消費形態を確保する」（目標12）ことにつながり、SDGsの達成に向けた消費行動である。

説明

水産庁ではさかなの日を制定しています。

「さかなの日」は、毎月3～7日（さかな）。また全体として盛り上がる月として、11月を全体の活動強化週間（「いいさかなの日」）としています。

魚を選択して食べることは、SDGsの「持続可能な生産消費形態を確保する」（目標12）ことにつながり、SDGsの達成に向けた消費行動といえます。



さかなクン「さかなの日」アンバサダー任命式の様子



「さかなの日」や魚食に関する
情報発信等を行う
(NHKニュースLIVE! ゆう5時 放送)

◆令和4年11月27日（日）に開催された「第8回Fish-1グランプリ」においてさかなクンを「さかなの日」アンバサダーに任命。

◆ さかなクンは、「さかなの日」アンバサダー就任後、**マスメディア（出演番組、日経トレンディ等）において「さかなの日」に関して広報。**



約2万人が同イベントに会場し、さかなクンによるトークイベントや水産庁PRブースにおいて、「さかなの日」や水産物の魅力について情報発信をおこなった。

説明

令和4年11月27日（日）に開催された「第8回Fish-1グランプリ」においてさかなクンを「さかなの日」アンバサダーに任命。さかなクンは、「さかなの日」アンバサダー就任後、マスメディア（出演番組、日経トレンディ等）において「さかなの日」に関して広くPRしています。

「さかなの日」応援隊任命

令和5年11月2日、1級マグロ解体師の川村文乃さんをはじめとするハロー！プロジェクトのメンバー6名を「さかなの日」応援隊に任命。それぞれの視点から魚食に関する情報を発信。



右から、川村文乃（隊長）さん、小田さくらさん、工藤由愛さん、八木菜さん、島倉りかさん、窪田七海さん



水経タイムス
(令和5年10月30日)

「さかなの日」応援団任命

令和6年11月4日、サザエさん一家を「さかなの日」応援団に任命。同日には、サザエさんとさかなくんが初共演となる、スペシャルコラボステージを開催。



長谷川町子美術館

▼サザエさん×さかなくん スペシャルコラボステージ



説明

また水産庁では「さかなの日」の応援隊や応援団を任命しています。

水産庁による「さかなの日」の取組

16

「さかなの日」の公式ウェブサイト (https://sakananohi.jp)

「さかなの日」HPでの賛同メンバーのフェア・イベントの紹介や、魚食に係るコンテンツ（レシピ、捌き方など）の紹介

○賛同メンバーのフェア・イベント情報の発信



○お魚関連の書籍



○子ども向けコンテンツ



○おさかな料理のレシピ



○旬のおさかなの目利き・捌き方



SNSによる情報発信

SNS（農林水産省X、水産庁Facebook）、農林水産省公式YouTubeチャンネルBUZZ MAFF（ばずまふ）による取組の周知

○農林水産省X（旧Twitter）の投稿



○水産庁Facebookの投稿



○BUZZMAFFの投稿



説明

「さかなの日」HPでの賛同メンバーのフェア・イベントの紹介や、魚食に係るコンテンツ（レシピ、捌き方など）の紹介や、SNS（農林水産省X、水産庁Facebook）、農林水産省公式YouTubeチャンネルBUZZ MAFF（ばずまふ）による取組の周知を行っています。

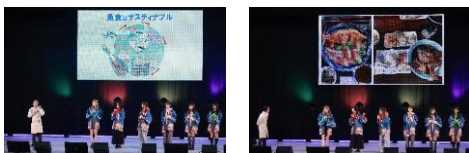
水産庁による「さかなの日」の取組（令和5年度①）

17

イベントによる「さかなの日」のコンセプトや概要、賛同メンバーのフェア・イベント等の取組、魚や魚食への関心が高まる情報の発信などの周知

カーボンニュートラルを考える2024 by SATOYAMA&SATOUMI movement（令和6年3月30-31日 開催）

○「さかなの日」ステージ



○ブース出展



「ハロー！プロジェクト」
タレントによる
「さかなの日」チラシ配布

ニッポンフードシフト（令和5年9月23-24日 開催）

○水産庁「さかなの日」ブース展示



○開催中の様子



説明

イベントによる「さかなの日」のコンセプトや概要、賛同メンバーのフェア・イベント等の取組、魚や魚食への関心が高まる情報の発信などの周知を積極的に行っています。

水産庁による「さかなの日」の取組（令和5年度②）

18

第9回Fish-1グランプリ（令和6年1月21日 開催）

○「さかなの日」ステージ



プライドフィッシュ10周年×さかなの日×さかなクン ステージ



水産庁ステージ「もっと知ろう魚のホネ 鯛の鯛ってなに？」



○水産庁「さかなの日」ブース展示



▼水産庁ブース（出前授業）



▼水産庁ブース（ワークショップ）



令和5年度の「いいさかなの日」の取組

19

「#さかな料理部」の創設

魚を使った料理を「#さかな料理部」をつけてSNSで投稿することにより、魚料理の輪を広げる取組「#さかな料理部」の創設。

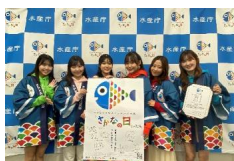


賛同メンバーによる「#さかな料理部」の投稿を発信

農林水産省Xでの「#さかな料理部」の情報発信



「さかなの日」応援隊任命



右から、川村文乃（隊長）さん、小田さくらさん、工藤由愛さん、八木菜さん、島倉りかさん、窪田七海さん



水経タイムス
(令和5年10月30日)



水経新聞
(令和5年11月8日)

さかな文化祭2023 (令和5年11月4日 開催)

令和5年11月4日（土）に開催された「さかな文化祭2023」に参加。ブース・ステージによる「さかなの日」のコンセプトや概要、賛同メンバーのフェア・イベント等の取組、魚や魚食への関心が高まる情報の発信などの周知。



ブース出展



さかなの日ステージ



ウオヒレウロ子様による魚のヒレを使ったキーホルダー作り体験



みなと新聞
(令和5年
11月13日)



水経新聞
(令和5年
11月13日)

キューピー株式会社

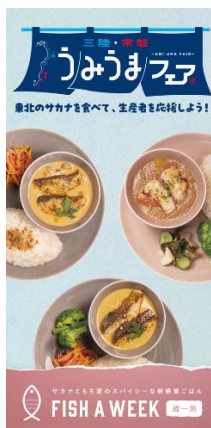
フライパンひとつで簡単に調理できるFreshStock「鮭の蒸し焼きソース」を販売。ソースを使ったおすすめレシピをHPで紹介(<https://www.kewpie.co.jp/freshstock/recipes/?category=yasakana>)



▼ソースを使ったおすすめレシピ

**キッコーマン株式会社**

魚料理をメインとした飲食店「FISH A WEEK 週一魚」で、11月1～30日に三陸常磐うみうまフェアを開催。店舗、キッチンカーで三陸常磐の水産物を使用した限定メニューを提供



説明

賛同メンバーの取り組みについてご紹介します。

「賛同メンバー」は「さかなの日」の趣旨に賛同する企業・団体であり、水産物の消費を推進する活動をしています。

キューピー株式会社様

キッコーマン株式会社様

賛同メンバーの取組②

21

株式会社おやつカンパニー

美味しく食べながら、カルシウム、
ビタミンD、DHA、EPAの栄養素も摂れる
ヘルシー感覚おさかなのスナック菓子
『素材市場 いわしのスナック』
『素材市場 さばのスナック』を発売



株式会社エブリー

『DELISH KITCHEN』で、簡単においしく
作れる魚料理レシピの特集を公開。
面倒な下処理の工程を無くしたレシピや、
調理法を工夫した時短レシピも紹介

DELISH KITCHEN



オイシックス・ラ・大地株式会社

未利用魚、マイナー魚とも呼ばれる、
鮮度、味ともに、正規品との差は無いが、
市場の規格に合わず価値がないとされてき
た魚、加工段階で捨てられてきた
部位を商品化。



株式会社おやつカンパニー様

株式会社エブリー様

オイシックス・ラ・大地株式会社様

は、「さかなの日」の賛同メンバーかつ、

ニッポンフードシフト事業の推進パートナーとしても活動いただいています。

消費者の積極的な消費面での支援が重要となります。

適正な資源管理や環境配慮により、漁獲・生産された水産物を選択する行動
をぜひお願いします。

食から日本を考える。



農林水産省