

シーフードセンターニュース



2006年11月10日発行No. 25

- 目 次 -

- 平成18年度(2006年度)事業について 1-3頁
- ・事業報告
 - ・イベント情報
- 特集 4-5頁
- ・9割が「国産品の購入を意識」、理由は「安全」「品質の良さ」
 - ・地域団体商標の第1弾が決定、水産関係は13件に
- 浜からのたより 6-7頁
- シーフードステーションいわて

JF 全漁連・中央シーフードセンター
〒1010 - 8503 東京都千代田区内神田 1-1-12
TEL03 - 3294 - 9671/FAX03-3294-3347

平成 18 年度 (2006 年度) 事業について



イラスト：毛利 みき

1. シーフード料理コンクール・加工品コンクール開催事業

第7回のテーマは「お魚で彩るパーティー料理～クリスマスや誕生日... etc～」、10月2日を締め切りとし集計した結果、応募総数 2,448 件（一般学生 816 件、一般 150 件、浜料理 319 件、プロを目指す学生の部 1,163 件）と多数の応募をいただきました。また、書類審査を行い各部門より 8 作品、合計 32 作品が実技審査に挑みます。出場者は下記のとおりです。思う存分、腕をふるっていただきたいと思います！

実技審査は、12月3日（日）服部栄養専門学校（東京都渋谷区）で開催致します。併せて、水産加工品部門の表彰も行います。

実技審査の結果につきましては、次号および JF 全漁連ホームページ (<http://www.zengyoren.or.jp/>) にて発表致します。

第7回シーフード料理コンクール 出場者

番号	部門	氏名	都道府県	料理作品名	備考
1	一般学生	1 遠藤 いづみ	茨城	揚げちやいました	茨城県立水戸第三高等学校 2 年
3		2 田中 陽子	三重	まるごと英虞湾	三重県立明野高等学校 3 年
2		3 若井 緑	三重	カマスのバリバリだんご 夢物語	三重県立明野高等学校 3 年
4		4 伊藤 礼佳	三重	お茶ッ葉だいの野菜ロール	三重県立四日市農芸高等学校 3 年
5		5 三村 智恵	岡山	海鮮ミルフィーユ	岡山県立岡山南高等学校 3 年
6		6 住田あきみ 精 奈緒子	山口	なんちゃってモンブラン	山口県立萩高等学校 2 年
7		7 松岡 裕右	愛媛	WAKUWAKU スプリング・ロール	愛媛県立大洲高等学校 2 年
8		8 比嘉 真由子	沖縄	沖縄風 ゆいまる麺	沖縄県立北谷高等学校 2 年
9	一般	1 成澤 文子	岩手	サバのオリエンタル風さくさくスナック	
10		2 久野 亜美	東京	きらきらクリスマス寿司	
11		3 丸山 孝子	神奈川	おツナWライスピッツア	
12		4 岩田 千波	富山	海の幸 ~ モダン寿司 ~	
13		5 伊東 知恵子	静岡	和三味 海鮮オードブルサンド	
14		6 高山 啓子	静岡	季節の和エリア (和風パエリア)	
15		7 野々山 美樹	長野	さんまの野菜ケーキ	
16		8 伊藤 公美	愛知	お届けします。海の香り炭焼き	
17	浜料理	1 村石 孝枝	北海道	北のハマナススイートサーモン	
18		2 山本 尚美	福井	セイ甲ちゃんのぜいたくグラドリアと新鮮海鮮ごまマヨサラダ	
19		3 大瀬 千洋	三重	伊勢志摩シーフードスープ~サクサクおこげ風~	三重県立相可高等学校 3 年
20		4 濱口 晴香	三重	しらすのライスボールコロッケ	三重県立明野高等学校 3 年
21		5 坂田 有希恵	山口	エソミンチの衣替え	
22		6 広戸 とよ子	大分	太刀魚の天ぷら押し寿司	
23		7 下村 真理子	熊本	シイラのクリームパイ	
24		8 小林 建太	宮崎	びっくり魚うてんヘルシーサラダ巻き	
25	プロ学生	1 呉 泰成	東京	“海の幸”タルティーヌ豆板醤風味	服部栄養専門学校 1 年
26		2 福井 孝	長野	N.Y 的すし	長野調理製菓専門学校 2 年
27		3 安達 まどか	三重	鱈のミルフィーユ	三重県立相可高等学校 2 年
28		4 梶井 理紗	三重	タイ焼き盛り盛りモリ鱈焼き	三重県立相可高等学校 1 年
29		5 中村 春香	三重	めで鯛カツレツ~バルサミソースがけ~	三重県立相可高等学校 3 年
30		6 長谷川 友美	三重	煮あなごのポテリヌ	三重県立相可高等学校 2 年
31		7 寺坂 由希子	岡山	プリプリいかのさわやかあなか	岡山県立津山東高等学校 3 年
32		8 江口 春奈	福岡	くじらと多様なケバブ達	福岡県立久留米筑水高等学校 3 年

水産加工品部門は次ページ

第7回シーフード料理コンクール水産加工品部門 授賞

農林水産大臣賞

県名	品名	製造者・団体
高知県	海鮮コロッケ	すくも湾漁協柏島女性部加工クラブ

全漁連会長賞

福井県	国見汐いか	福井市漁協女性部(潮風グループ)
-----	-------	------------------

2. 講習会開催事業

中央シーフードセンターでは、8月9日(水)、30日(水)の2日間、東京都中央卸売市場築地市場において小学生とその保護者を対象に「親子お魚料理教室～築地魚市場でお魚料理に挑戦しよう～」を開催しました。両日ともに抽選で選ばれた15組30名が参加し、東京都職員から市場の説明を受けた後、普段見ることの出来ない市場内を見学、続いて場内の東京魚商業協同組合調理実習にて親子でお魚料理に挑戦しました。管理栄養士で料理研究家の田口道子先生を迎え、鯛の煮汁で食べる「鯛麺」、秋刀魚の唐揚げし、香りのよいソースをかけた「油林魚(ユーリンユイ)」を作りました。参加した子供たちや保護者から、「親子で参加出来て楽しかった」、「魚料理のレシピが増えてよかった」、魚が嫌いだという子供からも「美味しく食べられてよかった」など感想をいただきました。

この他にも、全国各地で親子料理教室が開催されています。各地の報告につきましては今後ご紹介する予定です。食育・魚食普及の推進を図っていただけるような企画をJFグループ全体で考えて行きたいと思っております。



仲卸見学



お父さんから捌き方を教わりました

3. その他 報告

ふるさとの食にっぽんの食・東京フェスティバル出展

2006年11月3日(金) 4日(土)の2日間、東京渋谷のNHK放送センター前にてNHK秋のふれあい広場の一環として「教育フェア 2006」と「ふるさとの食にっぽんの食」が開催されました。

中央シーフードセンターでは、過去のシーフード料理コンクールレシピ集や魚の旬や捌き方がわかりやすく解説してある冊子を来場者に配布しました。

また、同じテント内ではJF全漁連海苔海藻部による海苔、海藻類の販売や大日本水産会が魚に関する冊子を配るなど、多数の方々にお越しいただきました。2日間のふるさとの食にっぽんの食来場者数は約6万人でした。

次回は2007年3月17日(土) 18(日)ふるさとの食にっぽんの食全国フェスティバル(同会場)に出展致します。



イベント情報

- ・ 2006/11/17(金) 18(土)

平成18年度農林水産祭「実りのフェスティバル」

(主催：農林水産省、(財)日本農林漁業振興会)

場所：東京国際展示場”ビックサイト“西3ホール(東京都江東区有明)

農林水産業と食に対する国民の理解と認識を深めるため、都道府県、中央・地方の農林水産団体等の協力を得て、農林水産業啓発及び地域農林水産展を実施する。

- ・ 2006/11/18(土) 19(日)

たべる、たいせつフェスティバル2006

(主催：日本生活協同組合連合会)

場所：神戸国際展示場(兵庫県神戸市)

「食を中心としたひとのつながりづくりを大切にしたい」との思いから、食に関する生活を地域で展開している行政、農業者、食品事業者、NPOなどの多様な組織と食育などに関する展示物、産地直送品の販売、シアターなどのショーを開催し交流を深めてもらう。

特

集



9割が「国産品の購入を意識」、理由は「安全」「品質の良さ」 ～国産水産物の消費等に関する意識・意向調査より～

消費者は水産物を購入する際に、国産品と外国産品について、どのような意識を持っているのでしょうか。農林水産省が今年7月下旬から8月中旬にかけて実施した「国産水産物の消費等に関する意識・意向調査」の結果がまとめられ、発表されました。調査は国内水産物の競争力強化を推進するにあたり、農林水産情報交流ネットワーク事業の消費情報提供協力者（一般消費者）1,500人に対し実施したもので、1,394名から回答が得られました。概要を紹介します。

1. 生鮮及び加工水産物の購入に関する意識

スーパーや小売店などで生鮮及び加工水産物を購入する際、「国産品」と「外国産品」をどの程度意識しているかについては、生鮮魚類、生鮮貝類、生鮮海藻類、加工魚介類、加工海藻類の5項目で尋ねたところ、全ての項目において「国産品を購入しようと考えている」人が約9割を占めました。「国産品であるか外国産品であるかは意識していない」は全ての項目で約1割、「外国産品を購入しようと考えている」は1%未満にとどまりました。「国産品を購入しようと考えている」人の割合は、「地場（もしくは近県）産を購入しようと考えている」、「国内地域ブランド品を購入しようと考えている」、「地域等は意識していないが、国産品を購入しようと考えている」の3つの回答を合わせたものですが、生鮮魚類でみると、「地場（もしくは近県）産を購入しようと考えている」が35.9%、「国内地域ブランド品を購入しようと考えている」が9%、「地域等は意識していないが、国産品を購入しようと考えている」が45.2%となっています。

国産品を購入しようと考えている人に理由を尋ねたところ（複数回答）「安全と思うから」「品質が良いと思うから」が全ての項目で8割以上にのびました。特に「安全と思うから」は、生鮮魚類で87.1%、生鮮貝類で88.8%、生鮮海藻類で85.3%、加工魚介類で87.4%、加工海藻類で85.8%と約9割にのび、国産品に対する安全・安心志向が表れています。また、「おいしいと思うから」も各項目とも6～7割と高い一方、「価格が安いと思うから」は1割前後にとどまりました。

2. 水産物の安全性の維持に必要な取組への意識・意向

今後も水産物の安全性を維持していくために、どのような取組が必要と考えるかについては（複数回答）「水質等、漁場環境の保全」が63.2%、「加工・流通業者による適切な製造・衛生管理」が91.9%。次いで「漁業

者による適切な生産、漁獲物の衛生管理」が 84.3%、「行政による産地表示の指導」が 77.2%となっています。

3. 今後の食生活における水産物全般の消費に関する意識・意向

今後の食生活で、水産物の消費量をどのように考えるかについては、「今までより増やしたいと思う」が 52.6%、「今までと変わらないと思う」が 46.3%、「今までより減らしたいと思う」は 1.1%でした。「今までより増やしたい」人を性別・年齢階層別にみると、男女とも 65 歳以上で最も高く、男性は 55%、女性は 62.5%。一方、「今までより増やしたい」人の割合が他の年齢層に比べ低かったのは、男性では 30～39 歳の 43.3%、女性では 20～29 歳の 45.8%となっています。

消費量を今までより増やすため、どのような取組を期待するか聞いたところ（複数回答）「魚の健康機能等、食育を推進する取組」が 73.2%、「直売所の設置等、水産物の産地消費」が 64.4%、「産地表示の一層の充実」が 60.8%、「切り身等、調理のしやすさに配慮した商品開発」が 50.9%、「惣菜等、中食に対応した商品開発」が 29.3%でした。

地域団体商標の第 1 弾が決定、水産関係は 13 件に

地域ブランド保護を目的に今年 4 月 1 日からスタートした「地域団体商標制度」で、第一弾として 52 件の商標が決定し、特許庁から 10 月 27 日付で通知が行われました。水産関係は一次産品・加工品を合わせ 13 件が含まれています。出願人が所定の期日以内に登録料が支払った後に登録が行われ、商標権が発生することになります。

地域団体制度は、「地域の名称＋商品などの名称」からなる商標について、一定の範囲で周知性を得ている場合に、事業協同組合・農協・漁協などが地域団体商標として登録することを認めるものです。第一弾の登録は 4 月に出願された 374 件の中から決定されました。出願は 10 月現在で 600 件を超えており、特許庁は関係省庁と連携して順次審査を行っています。今回決定した水産関係 13 件の地域団体商標は次の通りです。

「鶴川ししゃも」(北海道・JF 鶴川)「小田原かまぼこ」(神奈川県・小田原蒲鉾水産加工業協同組合)「小田原蒲鉾」(神奈川県・小田原蒲鉾水産加工業協同組合)「松輪サバ」(神奈川県・JF みうら)「山岡細寒天」(岐阜県寒天水産工業組合)「駿河湾桜えび」(静岡県・蒲原町桜海老商業協同組合、由比町桜海老商工業協同組合、大井川町桜海老商業協同組合)「由比桜えび」(静岡県・JF 由比港、由比町桜海老商工業協同組合)「焼津鰹節」(静岡県・焼津鰹節水産加工業協同組合)「舞鶴かまぼこ」(京都府・舞鶴蒲鉾協同組合)「間人ガニ」(京都府・JF 丹後町)「すさみケンケン鰹」(和歌山県・JF すさみ)「関あじ」(JF おおいた)「関さば」(JF おおいた)

()内は出願人。

浜からのたより 【シーフードステーションいわて】

JF岩手漁連

岩手県の県魚である『秋さけ』は、頭から尾まで余すところなく食べることができ、白身魚のために離乳食にも使え、赤い色素であるアスタキサンチンは抗酸化物質として脚光を浴びています。もちろん、DHA、EPAを始め、良質のたんぱく質、ビタミンDなど栄養価に優れた魚です。

秋さけは、毎日食べても飽きないことから、焼き魚として多く利用されていますが、日本人向けにつくられた輸入養殖魚に押されて、価格が下落したことから、「秋さけ消費拡大推進協議会」(事務局：県漁連)を組織し、秋さけの普及に力を入れているところです。



毎年開催してきた料理教室は、始めは内陸部の女性を対象に開催していましたが、初めて生さけをさばく女生徒浜の女性にもより多彩な調理方法を習得してもらうため、その後は漁協女性部を中心に開催しました。

昨年、始めて一部の高校生を対象に開催し、アンケートを提出してもらった結果、



朝食の欠食、コンビニ食やパン食が多いなど、日本食をきちんと食べている人が少ないことに気づかされました。特に女子生徒は将来母親になるし、カルシウムを蓄積しておかなければならない大切な時期であるにもかかわらず、ダイエット思考や洋食中心の食事によって、魚が食べられていないのが実態でした。

そこで、今年の中・高校生を対象に開催することにし、秋さけが旬の時期を迎えたことから、9月から各学校に出向いて教室を開催しております。

今年の予定は、家庭科の先生方だけの教室も含めて、15回（例年の1.5倍）を予定



生さけから腹子をとりだし“いくら”を作る中学生

しており、各学校に生さけと新巻さけを始め一切の食材を持参し、さけの切り方、いくらの作り方から県産食材の扱い方を指導し、7品を完成させて全員で食べ、その後は日本食のすばらしさ、大切さについて下田講師のミニ講義を行い、トータルでの食育推進を行っております。

また、「いわて純情米需要拡大推進協議会」とタイアップして県産米を持参し、魚と米の連携による相乗効果もねらいとしております。

更に、11月11日の「鮭の日」には、県下の小中学校で秋さけ給食が実施され、県知事も生徒と給食を食べるなど、官民あげて地産地消に取り組んでいます。

今年第20回となった「秋さけ料理コンクール」は高校生だけを対象として開催しているにもかかわらず、今年度は過去最高の400件にのぼる応募があり、こんなに調理法があるものかと実感させられ、「秋さけ」を中心とした魚食普及は年々効果をあげてきております。

下田講師曰く「安い輸入食品をたくさん食べて太るより、安全な県産食品をバランスよく適量を食べて健康を維持しよう！」

今、岩手では「秋さけ料理教室」を通して、県民に岩手の農水産物の良さを浸透させ、着実にその効果をあげています。

レシピなどは下記のHPをご覧ください。

<http://www.jf-net.ne.jp/itgyoren/>

<http://www.echna.ne.jp/~akisake/>



浜からのたよりコーナーでは、各ステーションからの投稿をお待ちしております。PRの場として是非ご活用ください！