

J F 兵庫漁連における魚食普及活動

～「S E A T－C L U B」の取組み～

兵庫県漁業協同組合連合会 指導部

SEAT-CLUBについて

消費者の魚離れに対する危機感から、漁業者側からの情報発信を積極的に行う必要性を強く感じ、

☆消費者と魚・漁業をつなぐ窓口として
活動することを目的に平成21年7月に発足

ひょうごのお魚ファンクラブ



SEA(海) + EAT(食) = SEAT(席)

魚食普及活動 「SEAT-CLUB」の取組み

- × H21.7 SEAT-CLUB設置 / 料理教室開始
- × H22.11 水産物産地販売力強化事業実施
- × H22.12 お魚研究会（おかず作り教室）開始
- × H23.1 出張料理教室開始（神戸②・加古川）
- × H23.3 講師登録制度スタート（4名⇒15名）
- × H23.5 食育活動（出前お魚講習）本格始動
- × H23.7 明石タコつぼオーナー制開始
- × H25.7 ひょうごの地魚推進プロジェクト
- × H30.8 大学生との連携による取組み開始

SEAT-CLUBの活動状況について

- ◆ 旬の魚や県内で水揚げされる魚を使った料理教室の開催
- ◆ 食育活動（小中学生を対象とした出前お魚講習会など）
- ◆ 「ひょうごの地魚推進プロジェクト」の展開
- ◆ 県内産水産物及び加工商品の斡旋及び通信販売
- ◆ ホームページ・SNSなどを利用した情報発信

旬の魚を使った料理教室の開催

多彩なジャンルの講師による料理教室、旬の魚を楽しむ教室



浜のかあちゃん料理
講師：高山淳子(JF明石浦)

☆メニュー☆
ミル貝の炊き込みご飯
ミル貝と野菜のかき揚げ
ミル貝の野菜炒め
ミル貝の吸い物



フランス料理

講師: 政岡 壽浩 (神戸ポートピアホテル トランテアン料理長)



☆メニュー☆
サラダリヨネーズ
白身魚のクネル仕立て
～ナンチュアンソース～
ドライフルーツとアーモンドの
ウフ・アラ・ネージュ



すし教室

旬の魚を使った料理教室

講師：笹倉 清（鮨ささ倉 店主）

☆メニュー

ベラのこだわり押し寿司
笹倉先生のお楽しみ小鉢



旬の魚を楽しむ会

講師：宿の大将（香美町香住観光協会青年部）



「ベニズワイガニ」

☆メニュー

刺身

天ぷら



おさかな研究会 (おかずお持ち帰り)



おさかな講師登録制度（H23.3～



登録講師

H23.03	4名
H24.01	7名
H26.11	8名
H27.11	10名
H30.01	15名

講師講習会（毎月 1 回開催）

- ◇ コープこうべ料理講習会、お魚研究会等での教えるレシピの確認
- ◇ 出前お魚講習会での指導方法等の共有化など



マリンスクールの開催（コープこうべとの共催）

■JF神戸市コース（2日間）

親53名

子供70名

計123名

（平成30年7月）

■SEAT-CLUBコース（2日間）

親25名

子供28名

計 53名

（平成30年8月）



食育活動（出前お魚講習会）

お魚講習会（県下小中学校）	106校	259 講座	受講者	8,641名
（幼稚・保育園）	8園	8 講座	受講者	246名





いかなごくぎ煮講習会（小中学校・一般）

☆ 県下小中学校を対象とした出前講習会

■明石市・加古川市・姫路市 23校 31講座 1,331名 (平成29年度)

☆ 一般消費者を対象とした講習会

6日間 6講座 受講者 96名 (平成29年度)



江井ヶ島漁協提携 たこつぼオーナー制度の商品販売



2011年より実施
募集数200壺でスタート

2011年	212名
2012年	223名
2013年	192名
2014年	390名
2015年	412名
2016年	407名
2017年	418名
2018年	366名

5,940円/壺でオーナーを募集し、7月下旬～8月中旬に4回オーナーのタコつぼを引き揚げ、タコが入っていれば、オーナーに届ける制度
全くは入らなかったオーナーには、最終日終了後、保険として1匹を届ける。

地魚推進プロジェクトへ至るまでの取組

平成22年度「浜の茹でや」の試験

平成22年度水産物産地販売力強化事業（平成22年11月～平成23年3月）

◆～シズル感の演出による旬の魚介類販売～

生鮮魚介類の販売手法として、生鮮魚介類の販売と同時に、隣で「茹でながら」の実演販売をすることによって、生鮮魚の鮮度感と加工したての鮮度感の相乗効果が見込められると思われる。

長期間(5ヶ月間)にわたってテストを実施し、この効果を実証。

協力店:コープこうべ西神南店



実証結果

平成22年11月13日から平成23年3月31日までの104日間、コープこうべ西神南店の全面的な協力を得て、生鮮魚介類の販売と同時に「茹でながら」の実演試食販売と旬の魚の食べ方の提案を行い販売を行ったところ、消費者（組合員）の反応も日を追うごとに興味を持って自ら立ち寄る方が増え、ファンになってくれた消費者（組合員）も少人数（40名～50名くらい）ではあるが獲得することができた。

鮮魚売り場での、簡易加工による茹でながら実演販売を行うことにより、作り置き食品と違い、**作りたての加工品の新鮮感を出す**ことができた。また、レシピの配布及び実演試食等により、**直接消費者（組合員）に旬の魚の食べ方の提案**を行うことができた。

	販売計画	販売実績
売 上 高	2, 5 2 0 千円	6, 3 7 0 千円
材 料 費	1, 6 8 0 千円	4, 6 4 9 千円
人 件 費 等	4, 8 0 6 千円	3, 0 6 8 千円
販 売 用 備 品 費	1, 5 6 0 千円	1, 5 6 4 千円
計	△ 5, 5 2 6 千円	△ 2, 9 1 1 千円

採算ベースにのせることが必要であり、
常設（固定）型から**エリア移動型**（実施日固定型）への変更、
季節的な旬の魚を選定した単品訴求型などあらゆる角度から販売方法の検証
を重ね、消費者の反応を確認しながら事業を展開する必要があり、今後改良
を加えて、次の展開を図る必要がある。



平成25年6月 コープこうべより地魚推進プロジェクトの協力依頼

ひょうごの地魚推進プロジェクト

◆概要

平成25年7月よりスタート

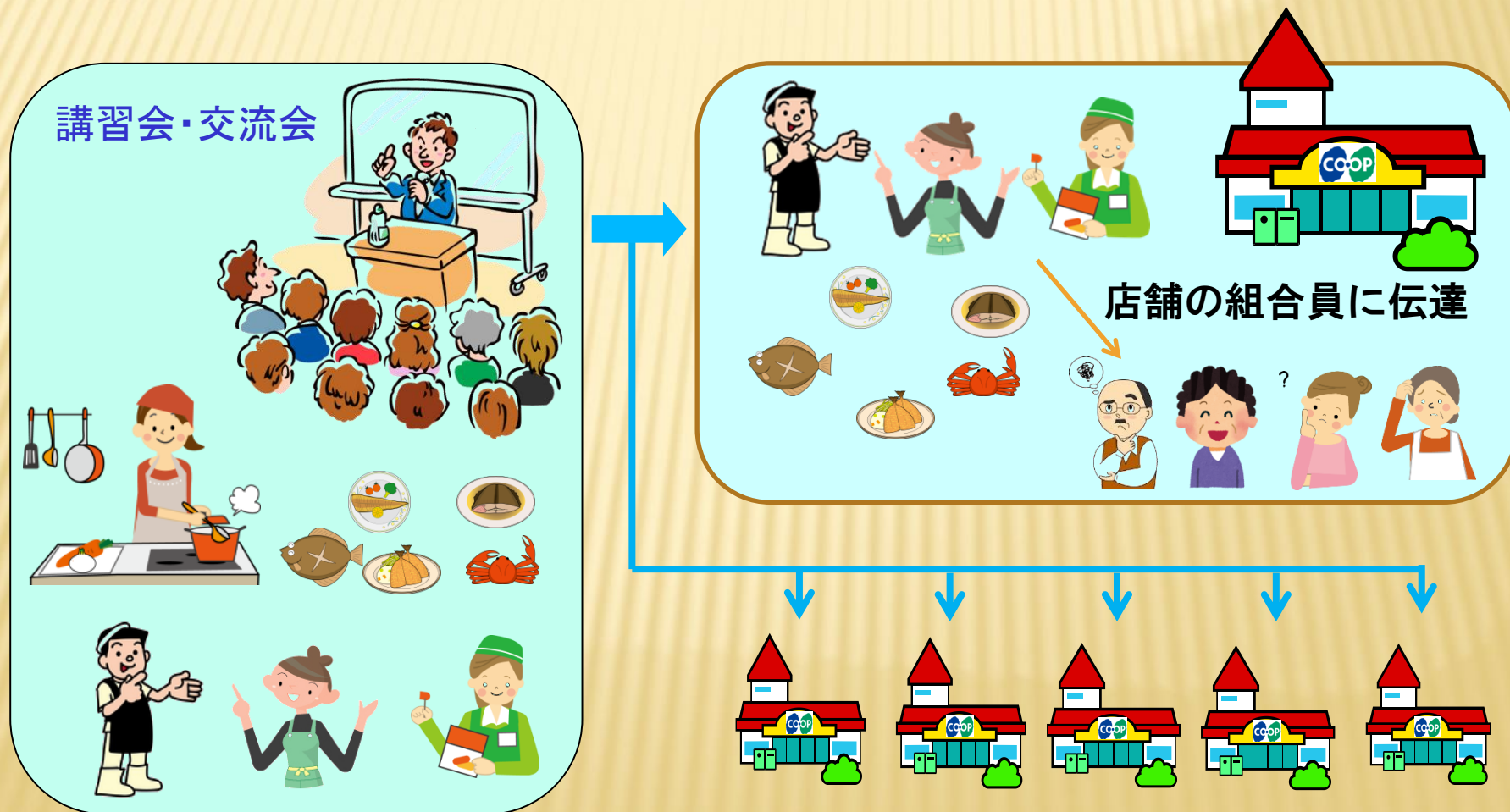
- ・ コープこうべ、兵庫県漁連の両者が連携し、兵庫県産の魚の「おいしさ」や「食べ方」を訴求する。
- ・ コープこうべ店舗での産直市の実施、普及員指導員の店舗への派遣、対象魚種のシール添付、メニューレシピの配布による普及活動等の取組。
- ・ コープこうべ組合員とのコミュニケーションを通じて、「食文化の継承」や「地産地消」普及につなげます。



生活協同組合コープこうべ	(2018.3.31現在)
設立	1921年(大正10年)4月12日
所在地	神戸市東灘区住吉本町1-3-19
出資金	364.6億円
組合員数	169.53万人
供給高	2,424.6億円
事業エリア	兵庫県全域、京都府京丹後市、大阪府北部

地魚推進プロジェクトの取組イメージ図

- ◆普及指導員、コープこうべ店舗運営員及びクッキングサポーターを対象
- ◆旬の魚を中心に生産現場の情報、調理方法や浜の伝統料理などを提案
- ◆生産者と消費者の交流を通じてひょうごの地魚ファンの輪を広げる。





〈表紙・リード〉



〈兵庫県の漁業の概要〉



兵庫の代表的な海産物であるノリを取り上げ、問題提起

〈兵庫県周辺の海の変遷〉



〈生態系の循環と海の貧栄養化の背景〉



漁業と暮らしの関わりを意識してもらうため、食卓の状況と漁業者の状況をデータで紹介

〈漁獲量回復のための漁業者の取り組み〉



〈漁業活性化に向け消費者ができること〉



地産地消普及活動研修会

(コープ委員、クッキングサポーター、店舗職員等対象)

学習会・調理実習

28回

参加者 612名



産地見学会・交流会

7回開催 参加者251名



水産チーフ研修会



コープこうべ水産チーフ研修会（JF津名）



コープこうべ水産チーフ研修会（JF兵庫漁連 水産加工センター）

平成25年7月 ひょうごの地魚推進プロジェクトスタート

◆経緯

- ・ 平成25年7月から11店舗で実験供給を開始
- ・ 平成25年10月から54店舗に拡大
- ・ 平成26年4月から101店舗（コープ全店）に拡大
- ・ 平成27年10月から161店舗（コープミ二含む全店）に拡大



◆店舗水産売場での展開（毎週火曜日 さかなの日）⇒（毎週火・金曜日）

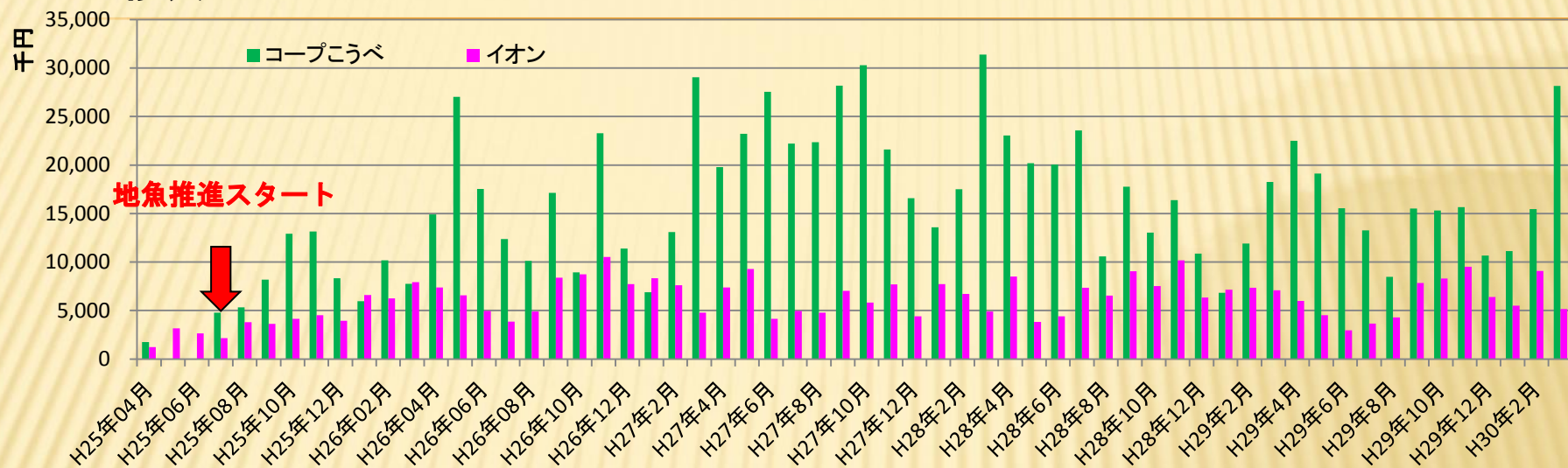
- ・県内の対象店舗にパネルを掲示
- ・対象魚種に「とれびちシール」を貼り付ける
- ・重点魚種は、食べ方をリーフレットで配布



展開例（シーア店）



ひょうごの地魚推進プロジェクトにおける販売実績推移表



年度	コープこうべ	イオン	計
H25.04-H26.03	75,184,350円	42,513,574円	117,697,924円
H26.04-H27.03	191,602,996円	82,229,793円	273,832,789円
H27.04-H28.03	274,262,045円	74,841,412円	349,103,457円
H28.04-H29.03	193,436,374円	85,311,441円	278,747,815円
H29.04-H30.03	190,855,603円	73,266,099円	264,121,702円

※いかなご販売除く

大学生インターンの受入れ



大学生（学生栄養団体FUN）との連携による取組み



レシピの開発



コープこうべの店頭での試食販売

地魚消費拡大のために

浜からの積極的な情報発信 (生産者の顔が見える取り組み)

- 産地見学・漁業体験の受け入れ
 - 生産者・消費者（組合員）交流会の開催
 - 学習会での漁業現場の話（情報発信）
- +
- 調理実習
浜の伝統料理・シンプルな料理レシピ提案

ひょうご豊かな海発信プロジェクト

瀬戸内法改正を受けて豊かな海への取組が進められているが、県民の理解が進んでいない。

豊かな海の取組をさらに進めていくためには、県内各地で美味しい魚が水揚げされていること、また、その恵みは、豊かな海に支えられていることを理解してもらう必要がある。



プロジェクトの展開により、県民に「豊かで美しい海」の必要性について理解してもらい、豊かな海を目指す取り組みに対する継続した応援と参加のきっかけをつくる。

ひょうご豊かな海発信プロジェクト協議会 （平成30年4月10日設立）
（構成メンバー）

兵庫県漁業協同組合連合会

兵庫県農政環境部農林水産局水産課

兵庫県農政環境部環境管理局水大気課

兵庫県立農林水産技術総合センター水産技術センター

神戸市経済観光局農政部農水産課

明石市市民生活局産業振興部農水産課

事業概要

- (1) **虹の仲間で海づくり** (明石市船上町 望海公園南海岸) 9月8日(土)
コープこうべと連携し、「虹の仲間で森づくり」の海版として実施。
県や関係団体が、県民とともに「豊かで美しい海」の再生に取り組んでいくことを内外にアピール
- (2) **メインフェスティバル** (須磨海浜公園、須磨海岸) 9月29日(土)
「豊かな海を『食べる、学ぶ、体験する』」をテーマに「豊かで美しい海」の必要性を広く県民にPRする。
- (3) **水族館での企画展**
魚や海に興味を持つ親子や若者らを対象に特別企画展を開催。
神戸市立須磨海浜水族園 平成30年 7月14日～平成30年12月 2日
姫路市立姫路水族館 平成30年10月20日～平成30年12月28日
城崎マリンワールド 平成31年2月(調整中)
- (4) **シンポジウム開催**
「瀬戸内海環境保全知事・市長会議」と連携し、一般県民向けPR活動を展開
平成30年7月20日(金) 兵庫県公館 大会議室
平成31年3月 兵庫県公館 大会議室
- (5) **パートナーイベント**
県内の様々な場所で行われるイベントと連携し、全県エリアでのプロジェクト展開を図ることで、「豊かで美しい海」を再生する取組みに対する参加者・応援者を増やす。

シンポジウムの開催

シンポジウム
豊かで美しい瀬戸内海の再生
 瀬戸内海における栄養塩類の
 管理の在り方を考える

基調講演 京都大学名誉教授 **藤原 建紀** 氏
 パネルディスカッション
 コーディネーター 広島大学名誉教授 **松田 治** 氏

広島大学大学院生物圏科学研究科教授 **山本 民次** 氏
 兵庫県漁業協同組合連合会専務理事 **突々 淳** 氏
 NOP里海づくり研究会議理事 **田中 文裕** 氏
 名城大学大学院総合学術研究科特任教授 **鈴木 輝明** 氏

開催日時 平成30年7月20日(金) 14:30~17:15
 場 所 兵庫県公館 大会議室
 (神戸市中央区下山手通4丁目4番1号)
 定 員 200名 (先着申込順)

参加費 無料

申込方法
 裏面の申込方法により、電子申請・FAX・電子メールによりお申込みください。
 [申込期限: 平成30年7月6日(金)]

主催: 瀬戸内海環境保全知事・市長会議
 共催: 兵庫県、ひょうご環境保全連絡会、(公社)瀬戸内海環境保全協会、(公財)国際エメックスセンター



基調講演

京都大学名誉教授 **藤原建紀** 氏

パネルディスカッション

コーディネーター

広島大学名誉教授 **松田 治** 氏

広島大学大学院生物圏科学研究科教授

山本民次 氏

兵庫県漁業協同組合連合会専務理事

突々 淳 氏

NOP里海づくり研究会議理事

田中文裕 氏

名城大学大学院総合学術研究科特任教授

鈴木輝明 氏

日本海

特別展
海からみた兵庫県
〜二つの海にはさまれて〜
平成30年 7/11(土)〜12/1(日)

特別展
海からみた兵庫県
〜二つの海にはさまれて〜
平成30年 7/11(土)〜12/1(日)

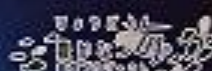
「ひょうごの海」
大公開中!!

入口





企画展



「みんな知ってる？ ひょうごの水産業」

2018 10.20(土) ▶ 12.28(金)

西暦・西暦市立水族館 ひょうご市立水族館 水産部・水産課

豊かな海ってなんだろう？



姫路市立水族館

TEL 079(2)97-0321 FAX 079(2)97-0970

開館時間 午前9時～午後5時(入館は午後4時30分まで) 休館日 火曜日



料金 大人 510円/小・中学生 200円

団体割引 30人以上 400円
50人以上 450円
80人以上 500円



電車でお越しの方

JR姫路駅 徒歩15分
徒歩15分



バスでお越しの方

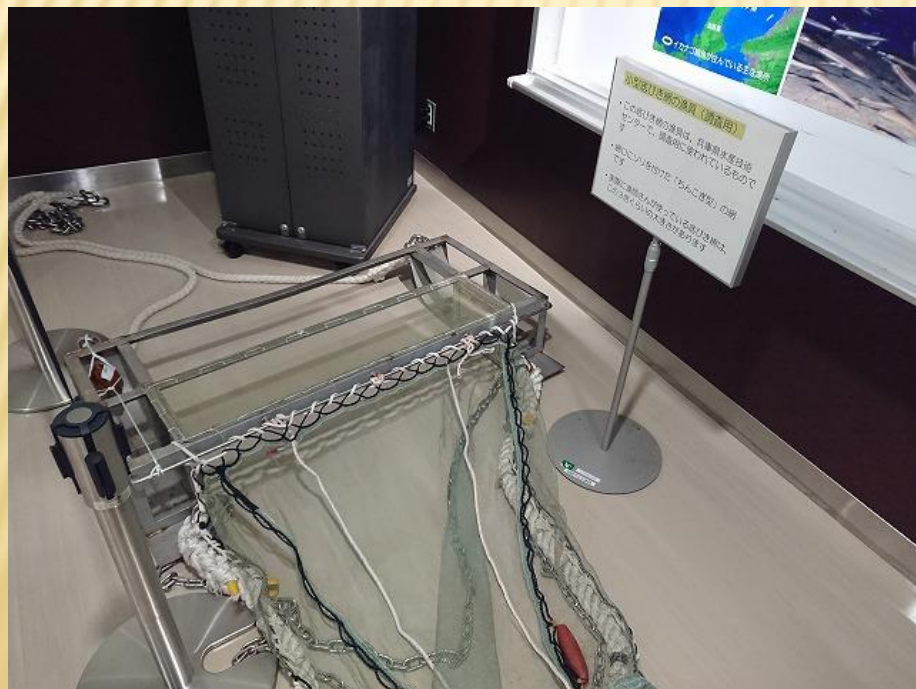
姫路市立水族館
下車、徒歩5分



車で来館の方

姫路市立水族館
駐車場 約100台

「共 姫



パートナーイベント



10/20(土)・21(日)
11/03(土)
11/10(土)・11(日)
11/11(日)
11/17(土)
11/18(日)
11/18(日)
11/25(日)
11/29(木)
12/01(土)
02/09(土)・10(日)

兵庫県民農林漁業祭（明石公園）
みのりの祭典（湊川公園）
食のブランド淡路島オータムメッセ（おのころパーク）
室乃津祭（室津漁港）
浜坂かに祭り（浜坂漁港）
かすみ松葉ガニ祭り（香住漁港）
坊勢鯖祭り（妻鹿漁港）
福良フグ祭り（福良漁港）
ため池フォーラム in ひょうご（神戸新聞松方ホール）
虹の仲間で森づくり（神戸市神出）
大阪フィッシングショー（インテックス大阪）

知っておるかい？

みんなの海、瀬戸内海が
あぶないのじゃ！！



ひょうごのお魚ファンクラブ



www.seat-sakana.net

SEAT CLUB(シートクラブ)は、
消費者と兵庫の海をつなぐ窓口として活動して行きます。

