

16 魚食普及・流通対策

(1) 庄内浜文化伝道師講座 (全29回、総参加者数 701名)

回数	月日	場所	参加者	講師	参加者	メニュー
1	令和4年07月14日	真室川町社会福祉協議会	食改	高橋美代子、佐藤剛	11	チダイのマリネ、庄内浜文化の講話
2	令和4年07月26日	真室川町社会福祉協議会	食改	五十嵐督敬、五十嵐徹、佐藤剛	6	チダイのマリネ、庄内浜文化の講話
3	令和4年08月03日	真室川町社会福祉協議会	食改	高橋美代子、五十嵐徹、佐藤剛	12	チダイのマリネ、庄内浜文化の講話
4	令和4年09月06日	庄内町立余目中学校	2年生	阿部幸雄、五十嵐徹、余語滋、佐藤剛	30	カレーの煮つけ
5	令和4年09月08日	庄内町立余目中学校	2年生	阿部幸雄、五十嵐徹、齋藤勝三、佐藤剛	31	カレーの煮つけ
6	令和4年09月12日	庄内町立余目中学校	2年生	阿部幸雄、五十嵐徹、齋藤勝三、佐藤剛	32	カレーの煮つけ
7	令和4年09月14日	庄内町立余目中学校	2年生	阿部幸雄、五十嵐徹、余語滋、佐藤剛	29	カレーの煮つけ
8	令和4年09月16日	庄内町立余目中学校	2年生	阿部幸雄、五十嵐徹、齋藤勝三、佐藤剛	29	カレーの煮つけ
9	令和4年10月03日	県立酒田東高等学校	1年生	五十嵐安治、齋藤健一、佐藤久嘉、佐藤剛	36	魚のさばき方、アジの味噌蒸しホイル焼き
10	令和4年10月04日	県立酒田東高等学校	1年生	五十嵐安治、齋藤健一、佐藤久嘉、石塚博明	43	魚のさばき方、アジの味噌蒸しホイル焼き
11	令和4年10月06日	県立酒田東高等学校	1年生	齋藤健一、佐藤久嘉、五十嵐美恵子、佐藤剛	36	魚のさばき方、アジの味噌蒸しホイル焼き
12	令和4年10月07日	県立酒田東高等学校	1年生	五十嵐安治、阿部俊行、伊藤一弘、佐藤剛	42	魚のさばき方、アジの味噌蒸しホイル焼き
13	令和4年10月19日	上山市保健センター	食改	齋藤高弘、高橋美代子、佐藤剛	20	サケのかぶら蒸しきのこあんかけ、ワラサの棒寿司
14	令和4年10月20日	上山市保健センター	食改	齋藤高弘、佐藤剛	15	オートミールでホワイトソースいらずの鮭クリーム煮 オランダィーズソースのワラサムニエル

回数	月 日	場 所	参加者	講 師	参加者	メ ニ ュ ー
15	令和4年11月16日	酒田調理師専門学校	学生	関野勇美、石寺憲和、 佐藤剛	33	おぼこサワラについての講義 おぼこサワラの刺身、梅の照り焼き
16	令和4年11月17日	尾花沢市役所	食改	玉谷貴子、高橋美代子、 佐藤剛	16	魚のさばき方、鯛の刺身、潮汁
17	令和4年11月18日	尾花沢市役所	食改	玉谷貴子、高橋美代子、 佐藤剛	17	魚のさばき方、ウマヅラハギのお造りと肝和え、 兜煮、潮汁
18	令和4年11月26日	鶴岡市中央公民館女性センター	東北公益 文科大学学生	梅津亮一、佐藤剛	7	ハタハタの味噌田楽、紅エビ味噌汁
19	令和4年12月02日	鶴岡市第三学区コミュニティセンター	山形大学 農学部学生	岡崎雅也、佐藤剛	10	イナダの南蛮漬け、カナガシラの味噌汁、刺身
20	令和4年12月04日	庄内町余目第一まちづくりセンター	小学生	阿部正剛、佐藤大介、 佐藤剛	11	魚の解体実演、庄内浜の魚を使った寿司、潮汁
21	令和4年12月19日	鶴岡市立朝暘第四小学校	5年生	五十嵐督敬、阿部俊行、 五十嵐美恵子、佐藤剛	31	魚の解体実演、寒鰯汁
22	令和4年12月20日	鶴岡市立朝暘第四小学校	5年生	五十嵐督敬、阿部俊行、 五十嵐美恵子、佐藤剛	30	魚の解体実演、寒鰯汁
23	令和4年12月21日	鶴岡市立朝暘第四小学校	5年生	五十嵐督敬、阿部俊行、 五十嵐美恵子、佐藤剛	30	魚の解体実演、寒鰯汁
24	令和5年01月17日	酒田保育協会宮野浦保育園	園児	佐藤憲三、余語滋、 佐藤剛	32	魚の解体実演、鰯の味噌マヨホイル蒸し
25	令和5年01月26日	鶴岡市立豊浦小学校	5、6年生	五十嵐安治	27	鰯漁についての講座、魚の解体実演
26	令和5年02月01日	村山市文化複合施設甌葉プラザ	一般	齊藤健一、五十嵐安治、 高橋美代子	10	魚のさばき方、鯛めし、鯛のバター醤油ソテー、 鯛の潮汁、アジの酢締め
27	令和5年02月04日	川西町農業環境改善センター	食改	岡崎雅也、高橋美代子、 佐藤剛	22	寒鰯汁、鰯の味噌漬け、鰯の子漬け、鰯の醤油漬け
28	令和5年02月10日	大江中央公民館	食改	岡崎雅也、高橋美代子、 佐藤剛	19	寒鰯汁、鰯の味噌漬け、鰯の子漬け、鰯の醤油漬け
29	令和5年03月22日	県立鶴岡中央高等学校	2年生	滝川義朗	34	かまぼこ製作実習

(2) 庄内浜の魚消費拡大事業

○ 県内陸部における庄内浜産水産物のプロモーション

	日 時	場 所	概 要
おいしい山形 春の旬の魚キャンペーン	令和4年5月16日 ～令和4年6月30日	内陸地区量販店 (5企業)	旬の水産物の販売による庄内浜産水産物のPR、レシピ配布、抽選で水産加工品をプレゼント
おいしい山形 秋の旬の魚キャンペーン	令和4年10月15日 ～令和4年11月30日	内陸地区量販店 (6企業)	旬の水産物の販売による庄内浜産水産物のPR、レシピ配布
	令和4年10月1日 ～令和4年11月30日	やまがた庄内浜の魚応援店 (107店舗)	応援店によるテーマ食材の提供及びキャンペーンリーフレットによるPR、スタンプラリーによる利用促進

○ 「やまがた庄内浜の魚応援店」の加入件数

(令和5年3月末現在)

地区別

東南村山地区	西村山地区	北村山地区	最上地区	置賜地区	計
67	6	7	9	14	103

ジャンル別

和 食	洋 食	中 華	計
82	24	2	108

※和食 寿司屋・居酒屋を含む、※洋食 フレンチ、イタリアンを含む。

○ 情報発信

- ・レシピサイトクックパッド やまがたさかなビのキッチン
- ・フェイスブック やまがたさかなビ
- ・インスタグラム やまがたさかなビ

<https://cookpad.com/kitchen/34067761>

<https://www.facebook.com/yamagatasakanavi/>

<https://www.instagram.com/yamagatasakanavi/>

(3) 庄内浜ブランド創出協議会

庄内浜の魅力ある水産物を発掘し、魚種の特徴に合わせた様々な戦略を関係者が一体となって推進し、効果的にブランド化を進めていくことを目的として、平成29年5月12日に設立。傘下にサワラ、トラフグ、ブランド化検討、ズワイガニ（H30～）の各部会を設置。事務局は庄内総合支庁水産振興課。

各部会の活動内容

部 会	項 目	期 日	場 所	概 要
サワラ部会	「庄内おぼこサワラキャンペーン」	令和4年10月11日～12月11日	庄内の飲食店15店舗	総来客数2,158名
	庄内おぼこサワラ講習会	令和4年11月16日	酒田調理師専門学校	学生33名を対象に庄内おぼこサワラの講義と調理実習を行った。
トラフグ部会	調理技術講習会（第1回）	令和4年10月19日	加茂水族館レストラン沖海月	ふぐの調理前の扱い方、身欠き処理の仕方、てっさの引き方
	調理技術講習会（第2回）	令和4年12月14日	加茂水族館レストラン沖海月	全日本ふぐ調理師技術大会山形大会（仮称、開催予定）に向けての対策
	調理技術講習会（第3回）	令和5年2月1日	酒田調理師専門学校	全日本ふぐ調理師技術大会山形大会（仮称、開催予定）に向けての対策
	「食の都庄内天然とらふぐキャンペーン」	令和4年12月1日～翌年3月12日	庄内の飲食店18店舗	総来客数5,944名（トラフグ以外のフグ料理も含む）
	座学講義	令和5年1月30日	酒田調理師専門学校	学生31名を対象に「庄内浜産トラフグ」に関する説明や、部会活動の紹介
ズワイガニ部会	県政テレビ（やまがたサンデー5）	令和4年12月20日	旬味 鮮心 魚屋 富重	庄内浜水産物の美味しさや地域の食文化を伝えるために県が行っている取組みを紹介する取材、翌1月8日放送
	「庄内北前ガニキャンペーン」	令和4年10月3日～翌年1月15日	庄内の飲食店21店舗	総来客数2,359名
	目揃え会の開催	令和4年12月23日	県漁協念珠閣総括支所	参加者25名、庄内北前ガニの基準を関係者間で再確認した。
ブランド化検討部会	求評会の開催	令和4年12月23日	水産研究所おいしい魚加工支援ラボ	参加者10名、蓄養した庄内北前ガニおよび県産ズワイガニ、他県産ブランドズワイガニの食べ比べを行った。
	先進地視察	令和4年8月8日～10日	山口県漁業協同組合須佐支店 ほか	参加者4名、ブランドケンサキイカ（活）である「須佐男命いか」の取組を視察し、庄内浜での活イカ流通の課題やブランド化の方策を検討した。
	活イカ調理講習会	令和4年11月29日	酒田市総合文化センター	参加者27名、先進地の函館より講師を招き、活イカの漁獲から消費までの取り扱いについて研修した。
	ブランド化検討部会	令和5年3月13日	書面開催	令和4年度の事業報告と令和5年度の活動方針の決議を行った。