

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	団体名等	参加者	講 師	参加者	メ ニ ュ ー
1	令和6年06月18日	庄内町立余目第二小学校	小学3年生	佐藤剛、五十嵐徹、 齋藤勝三	34	ワラサのホイル焼き
2	令和6年06月19日	山形県立酒田東高等学校	高校1年生	五十嵐安治、齋藤健一 齋藤勝三、佐藤剛	42	小鯛の塩焼き
3	令和6年06月20日	山形県立酒田東高等学校	高校1年生	佐藤久嘉、五十嵐安治 佐藤剛	43	小鯛の塩焼き
4	令和6年06月21日	山形県立酒田東高等学校	高校1年生	渡辺匡志、齋藤健一 本間飛鳥、佐藤剛	36	小鯛の塩焼き
5	令和6年06月24日	山形県立酒田東高等学校	高校1年生	本間飛鳥、五十嵐安治 齋藤健一、佐藤剛	36	小鯛の塩焼き
6	令和6年06月25日	山形県立酒田東高等学校	高校1年生	渡辺匡志、五十嵐安治 齋藤健一、佐藤剛	33	小鯛の塩焼き
7	令和6年09月02日	庄内町立余目中学校	中学2年生	阿部幸雄、佐藤大介 五十嵐徹、佐藤剛	32	カレイの煮付
8	令和6年09月04日	庄内町立余目中学校	中学2年生	阿部幸雄、佐藤大介 五十嵐徹、佐藤剛	31	カレイの煮付
9	令和6年09月10日	庄内町立余目中学校	中学2年生	阿部幸雄、佐藤大介 五十嵐徹、佐藤剛	28	カレイの煮付
10	令和6年09月12日	庄内町立余目中学校	中学2年生	阿部幸雄、佐藤大介 五十嵐徹、佐藤剛	28	カレイの煮付
11	令和6年09月20日	致道館高校 山形大学農学部留学生サポーター	高校生、 大学生	岡崎雅也、佐藤剛	26	カレイの煮付、カナガシラの味噌汁
12	令和6年10月18日	寒河江市健康増進課 (食生活改善推進協議会)	食改	齋藤高弘、高橋美代子 佐藤剛	27	小鯛のカルパッチョセルクル仕立て、小鯛の棒寿司、小鯛のみぞれ蒸しきのこあんかけ
13	令和6年10月21日	酒田南高等学校食育調理コース	高校生	齋藤亮一、佐藤剛	22	大根の桂むき、アジの三枚おろし アジのなめろう、アジのお茶漬け
14	令和6年11月02日	砂田町子供育成会	小学生と 保護者	佐藤剛、齋藤勝三	30	イナダの照り焼き、イナダの刺身

回数	月 日	団体名等	参加者	講 師	参加者	メ ニ ュ ー
15	令和6年11月14日	尾花沢市食生活改善推進協議会	食 改	齋藤亮一、高橋美代子、 佐藤剛	16	サワラのきのこ和マリネ、サワラのけん ちん蒸し
16	令和6年11月20日	酒田調理師専門学校	専門学校生	齋藤亮一、佐藤剛	24	サワラのたたき、サワラのスープ仕立て
17	令和6年12月07日	第二学区まちづくり振興協議会	小 学 生 と 保 護 者	阿部俊行、佐藤剛	12	紅エビの炊き込みご飯、コイ科のポッポ 焼き
18	令和7年01月09日	JAてんどう女性部	一 般	齊藤高弘、高橋美代子、 佐藤剛	25	タラの香草焼き、タラのアクアパッツァ
19	令和7年01月10日	上山市健康推進課 (食生活改善推進協議会)	食 改	高橋美代子、石塚博明、 佐藤剛	15	タラのホイル焼き、タラのアクアパッ ツァ風、タラとセロリのサラダ
20	令和7年01月16日	金井地区食生活改善推進協議会	食 改	片倉忠直、高橋美代子、 佐藤剛	13	タラのポワレ、ごぼうとマイタケにスダ チ入りソース、タラのフィッシュアンド チップス
21	令和7年01月17日	東根市食生活改善推進協議会	食 改	齊藤高弘、高橋美代子、 佐藤剛	20	タラの香草焼き、タラの子漬け
22	令和7年01月21日	たつのこ保育園	園 児 と 保 護 者	佐藤千秋、佐藤剛	45	寒鰯汁
23	令和7年01月22日	山形市食生活改善推進協議会 千歳地区	食 改	板坂竜彦、高橋美代子、 佐藤剛	11	タラの香草焼き、タラの子漬け
24	令和7年01月27日	鶴岡市立櫛引中学校	小 学 生	五十嵐督敬、石塚博明、 佐藤剛	28	寒鰯汁、たらこのクリームパスタ
25	令和7年01月28日	鶴岡市立櫛引中学校	小 学 生	五十嵐督敬、齋藤勝三、 佐藤剛	28	寒鰯汁、たらこのクリームパスタ
26	令和7年01月30日	鶴岡市立豊浦小学校	小 学 生	佐藤剛、成澤哲平、 齋藤勝三	18	寒鰯汁、タラの煮付
27	令和7年02月14日	鶴岡市立櫛引東小学校	小 学 生	岡崎雅也、五十嵐徹、 佐藤剛	28	寒鰯汁
28	令和7年03月19日	山形県立 鶴岡中央高等学校	高 校 生	滝川義朗	36	サクラマスのかまぼこ
29	令和7年03月22日	サケ科魚類研究会	一 般	岡崎雅也、高橋美代子、 佐藤剛	30	サクラマスのあんかけ、染めおろし

(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6年 5月 16日 ～ 6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、抽選で水産加工品をプレゼント
おいしい山形	令和6年 10月 1日 ～ 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
秋の旬の魚キャンペーン	令和6年 10月 1日 ～ 12月 31日	やまがた庄内浜の魚応援店 (参加店舗：52店舗)	応援店によるテーマ食材の提供及び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7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
	58	3	7	8	17	93

ジャンル別	和 食	洋 食	中 華	計
	68	24	1	93

※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～)、イカ(R5～)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	「食の都庄内 おばこサワラキャンペーン」	令和6年 10月 1日 ～ 12月 13日	庄内の旅館・飲食店16店舗	料理提供数623食(庄内おばこサワラを使用した料理のみ)
	庄内おばこサワラ講習会	令和6年 11月 20日	酒田調理師専門学校	学生28名を対象に庄内おばこサワラの講義と調理実習を行った
	庄内おばこサワラブランド推進協議会による豊洲市場現地研修	令和6年 2月 6日	豊洲市場	豊洲市場の視察、及び現場担当者との意見交換を行った
トラフグ部会	「食の都 庄内天然とらふぐキャンペーン」	令和6年 12月 2日 ～7年 3月 16日	庄内の旅館・飲食店19店舗	料理提供数12,027食（トラフグ以外のフグ料理も含む）
ズワイガニ部会	「食の都庄内 庄内北前ガニキャンペーン」	令和6年 10月 3日 ～7年 1月 15日	庄内の旅館・飲食店22店舗	料理提供数3,375食(庄内北前ガニを使用した料理のみ)
	目揃え会の開催①	令和6年 9月 28日	県漁協由良総括支所	参加者約35名、調査で採捕した冷凍ズワイガニを使用して、庄内北前ガニの基準を関係者間で再確認した
	目揃え会の開催②	令和6年 10月 22日	県漁協念珠関総括支所	参加者約30名、漁獲された庄内北前ガニを冷蔵庫内に設置した水槽で蓄養し、ブランドの基準を関係者間で再確認した
	蓄養水槽を活用した活力回復について	令和6年 10月 ～7年 1月	県漁協念珠関総括支所冷蔵庫内	冷蔵庫内に1トンダンベ水槽を2槽設置して蓄養することにより、カニの活力を回復させ、活ガニ出荷割合の増加に取り組んだ
イカ部会	ケンサキイカの試験出荷	令和6年 6月 10日 21日、 7～8月	由良総括支所、さかた総合市場	活イカ出荷を導入するために、ケンサキイカの酸素パックによる試験出荷を行った。
	活イカ講習会	令和7年 2月 21日	ホテル八乙女	活イカ輸送について長年研究してきた技術士事務所アクアテラスの吉野代表を招き、学習会を開催した。
	冷海水取水に向けた取り組み	令和7年 3月		夏期における活イカ出荷のために冷水を確保するサクシオンホースを購入し、漁業者へ提供した
ブランド化検討部会	令和6年度水産利用関係研究開発推進会議への参加	令和6年 11月 19日	国立研究開発法人 水産研究・教育機構横浜庁舎	他県における付加価値向上の取り組み等の情報収集を行った。