



11月から「さかなの日」スタート、毎月3日から7日は“さかな”を食べよう！

キューピーは水産庁が制定する「さかなの日」に賛同 句の“やさい”と“さかな”を使った「やさかな」レシピ提案で魚食拡大を推進

11月5日(土)10時から築地魚河岸スタジオにて親子料理教室を開催

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：高宮 満、以下キューピー）は、水産庁が制定する「さかなの日」に賛同します。水産庁は、日本の水産物の消費量が長期的に減少している中、水産物の消費拡大に向けた取り組みを官民協働で推進するため、「さかな×サステナ」をコンセプトに、毎月3日から7日を「さかなの日」に制定しました。キューピーグループの商品を通して、家庭で簡単に作れる“やさい”と“さかな”を使った「やさかな」レシピを販売店や SNS で発信していきます。



おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

「さかなの日」の制定に合わせて、生鮮売場専用ブランド『フレッシュストック®』の「鮭の蒸し焼きソース」を使った親子料理教室を11月5日(土)に開催します。魚を好きになってもらうきっかけを作り、食卓にもっと気軽に魚料理が登場するように啓発します。親子料理教室をはじめ、イベントは旬に合わせて定期的な開催を予定しています。

『フレッシュストック®』商品サイト <https://www.kewpie.co.jp/freshstock/fish/>

キューピーグループの商品を使用したレシピ例



鮭のちゃんちゃん焼き風
醤油マヨソース



鮭とブロッコリーの蒸し焼き
ガーリックソース



鮭としめじのしょうゆマヨ炒め



かぼちゃと鮭の蒸しサラダ



「さかなの日」推進イベントの概要は、以下の通りです。

日時：2022年11月5日(土) 10:00~12:00

場所：築地魚河岸 小田原橋棟 魚河岸スタジオ

<https://www.tsukiji.or.jp/professional/studio/#tab1>

プログラム：

1. 食育のスペシャリスト 鶴岡佳則氏による「魚が食べたくなる話」
2. 「鮭の蒸し焼きソース」を使った調理
3. みんなで作った「鮭の蒸し焼き」を食べよう

持ち物：エプロン、三角巾、筆記用具、水筒

募集人数：先着8組(小学3~6年生とその保護者)

参加費：無料



鶴岡佳則

Tsuruoka Yoshinori
農林水産省 消費・安全局 消費者行政・食育課

Profile

農林水産省に入省以来、
企画・広報、消費・安全業務を担当し、
特に食育問題では第一人者といわれている。
官民を問わず幅広い食育活動に取り組み、
全国のネットワークづくりに情熱を注いでいる。

【7月16日に開催した『親子で作ろう！旬の「やさかな」レシピ教室』イベントの様子】

(11月5日に実施する内容とは異なります)

キューピーオフィシャルブログより <https://www.kewpie.com/blog/2022/08/2657/>



『旬のやさかなレシピ推進プロジェクト』特設サイト

<https://www.kewpie.co.jp/freshstock/fish/suishin/>

フレッシュストック®公式 Instagram

https://www.instagram.com/freshstock_official/

旬のやさかなレシピ以外に、フレッシュストック®「肉おかずソース」のレシピも公開しています。



フレッシュストック®公式
Instagram

キューピーと魚のエピソード

キューピーは、1925年に日本で初めてマヨネーズを製造・販売しました。当時の広告で、鮭や蟹、ホワイトアスパラガスといった缶詰製品をおいしく食べるソースとして提案をしていました。

その後、流通の発展などで、生鮮品が手に入りやすくなり、「キューピー マヨネーズ」はサラダ調味料として定着しました。今では、さまざまな料理に使える万能調味料として、活用の幅が広がっています。



【参考:「さかなの日」について(水産庁資料より)】

1. 「さかなの日」制定の背景

恵まれた海洋環境を有する我が国では、多種多様な魚が漁獲され地域ごとに魚食文化が根付いています。しかし、世界では食用魚介類の消費量が過去半世紀で約2倍に増加している一方、日本人の消費量は減少傾向にあり、2001年度の40.2 kgをピークに2020年度の23.4 kgまで減少しています。こうした状況を踏まえ、水産物の消費拡大に向けた取組を官民協働で推進するため、水産庁では「さかなの日」を制定しました。



おいしい×サステナ=いい未来
さかなの日

(さかなの日ロゴ)

さかなの色は、SDGs カラーをイメージしています。

2. 「さかなの日」の概要

「さかなの日」は、毎月3～7日(さかな)とし、特に11月3～7日を賛同メンバーによる水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間(いいさかなの日)と位置付けています。「さかなの日」に賛同した企業等には、賛同メンバーとして、「さかなの日」に水産物の消費拡大に係る取組を実施していただくこととしています。

3. 「さかなの日」のコンセプトについて

水産資源は元来持続可能な資源です。また、我が国では適切に水産資源を管理しており、養殖業においても、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ることから、魚を選択し食べることは、SDGsの「持続可能な生産消費形態を確保する」(目標12)につながる持続可能な消費行動です。

「さかなの日」をきっかけに、消費者の皆様には、あらためて「魚を食べること」について考えていただき、魚食の魅力を再発見していただきたいと思います。

4. 「さかなの日」のキックオフイベント

11月27日(日)に日比谷公園で開催される国産水産物の魅力を発信するイベント「Fish-1(フィッシュワン)グランプリ」においてキックオフイベントを実施します。