

## 水産世界 「ファストフィッシュ」

### 「手軽」「気軽」「消費拡大」 303社、1792商品選定

魚介類と肉類の国民1人1日当たり摂取量は2006年に肉類の摂取量が魚介類を上回り、その差は拡大傾向にある。しかも70歳以上を含むすべての年齢層でも魚介類よりも肉類が増加する傾向にあり、高齢化しても魚の消費が戻らないことも明らかになった。これを背景に、水産庁は、周囲を海に囲まれ、多様な水産物に恵まれた日本に生活する幸せを「5つのコンセプト」(「味わう」「感じる」「楽しむ」「暮らす・働く」「出会う」)により、生産者、水産関係団体、流通業者や行政など、魚に関わるあらゆる人が一体となって水産物の消費拡大を推進していくプロジェクト、「魚の国のしあわせ」プロジェクトを立ち上げた。その中で、特に注目を集めたのが「ファストフィッシュ」。水産庁の新井ゆたか企画課長は、「ファストフィッシュ」とはどのような商品が、これまでを総括してどのような商品に、今後の展開について聞いた。

「話題の「ファストフィッシュ」。これまでどうなっているか。」

新井課長 「魚の国のしあわせ」プロジェクト全体は今4つの柱で走っている。

#### 「でもね」のハードル低く

「これは「魚の国のしあわせ」実証事業。2番目がファストフィッシュ委員会。11月31日で4回、合計303社、1792商品が選定されている。これらに加えて、一つは学校教育を通じた魚食普及。もう一つは「お魚がたりべ」。若年層の魚の消費が少ないうえ、魚を食べたいけれども「でもね」という声がある。この「でもね」には片づけが大変だとか、お魚が出るのが骨があるとか、日々の生活の中で、寿司、刺身の他はなかなか大変なので、この「でも

ね」というハードルを低くした。ファストフィッシュというものは、このハードルを低くした商品のボリュームが肉に比べて少ないんじゃないか、というところから始めた。

8月23日が第一回選定なので4カ月くらいかかっている。選定商品とかがいらないし、首都圏以外の浸透も弱い。総括する段階には至っていない。助走期間だと認識している。商品群ができた。次は、どういこうしてハードルを低くするか。商品自体も改善していかねばいけない。始まったばかりというところが正直なところだ。

#### 加工品と調味料の2部門で

第一回の選定の前に、選定基準を含めて「ファストフィッシュ」をやろう

「考えていくのか。アンケートの結果を基に」

「ファストフィッシュ」を考えた。自分たちは魚を食べたくなるのかをみんなでも考えようという。レビューやアンケートを繰り返して来た。そうすると、日々の生活で、調理時間と買い物時間があまりない人がどうすればいいか、というところから「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

#### 評価高いワンストップ買物

「選定基準の中身について。」

新井課長 「手軽」に調理時間に加えて、買物時間を入れていく。いわゆる組み合わせ商品も含め、ワンストップで買物ができるというところは、意外に消費者からみると非常に評価が高い。

「気軽」の「お手ごろ価格」という内容量は、単身世帯が増えた状況や日々の生活を踏まえた価格帯を指す。「新しい消費拡大」という観点からでは、骨を抜いて味をつけたもの、あるいは骨まで食べられるようにして味をつけたもの。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

「手軽」「気軽」ということになり着いた。日々の生活という面ではもう一つあって、魚は調理バリエーションまでなかなか思いつかないという声が多かった。そこで水産加工品と調味料の2部門とした。調味料はパリエーションをつけながら、日々の料理の中に入れてもらうというところを念頭に置いている。

#### 売る側の意識も変わる

「これまでと、「ファストフィッシュ」は何か異なるのか。」

新井課長 今までは塩干やその他と称して売っていたカテゴリーの商品に、新しい名前(新しいカテゴリー)が付いたという点だろう。そういうことで売っていかねばいけないなど、売る側の意識も変わった。

「魚売り場に「ファストフィッシュ」のコーナーができていくのを見かけるか。」

新井課長 魚売り場の良さを見直してもらおうという目的なので、売場が変わって、これまで

新春特訓！ 魚食検定

詳細は魚食スペシャリスト検定事務局 (http://www.gyoshoku.com/)
今年こそあなたもスペシャリスト！

問1 正月をはじめ、わが国にはたくさん季節の食材や行事食があります。その説明で次のうちから適切ではないものを選びなさい。

- A 正月に食べるおせち料理には欠かせない田作りは、カタクチイワシの素干しをから煎りして甘辛の煮汁にからめたものである
B ひな祭りにはつきものハマグリは、白酒を飲み過ぎたときの肝臓の負担を軽くするはたらきもある
C 土用の丑(うし)の日にウナギを食べるようになったのは江戸時代である
D 10月1日のカキ解禁日以前に、生カキが出回るとはならない

問2 昨年、世界のさまざまな国で取り上げられた尖閣・竹島問題。そのなかでもたびたび使われる排他的経済水域(EEZ)とEEZ言葉についての説明で最も正しいものを選びなさい。

- A 国連海洋法条約に基づき設定される経済的主権のおよぶ水域のこと。沿岸国は沿岸から200海里を超えない水域内の天然資源を利用する権利が認められ、同時にその水域の資源の適切な保護・管理が義務づけられる
B 国連海洋法条約で定められた、世界中の海は皆で共有すべきという意味の造語である
C 海岸線から12海里(約22キロ)以内の海域。沿岸国の領土とされ、許可なくこの区域に入ることは禁じられている
D 各国の200海里水域に属せず、どの国でも魚を漁ることができない海域。具体的な規制がないため国際機関による資源管理がおこなわれている

問3 正月の料理などにも活躍する一番だし。そのとり方を説明した次のA～Dについて、適切ではないものを選びなさい。

- A 固くしぼったふきんで昆布をふき、鍋に昆布と水を入れて30分ほどおく
B 鍋を火にかけて強火で10分、沸騰したら昆布を引き上げる
C 差し水をしてからカツオ節を入れ、再び煮立てたら火を止めてアケをとる
D カツオ節が沈んだらふきんで静かにアケをとるのでカツオ節はしぼらない

問4 昨年本紙では、大西洋マグロ類保存国際委員会が2013年の東大西洋のクロマグロ漁獲枠について10年ぶりに拡大することを決めたこと伝えた。この大西洋マグロ類保存国際委員会の略称はなんというでしょうか

- A IOTC
B ICCAT
C CCSBT
D WCPFC

問5 その名前と見事な色、姿形から、お祝いの席に珍重されてきたタイ。〇〇タイと呼ばれる魚は日本沿岸だけで300種以上ありますが、その中でタイ科の魚はたった13種しかありません。次のうちタイ科ではない、いわゆる「あやかりタイ」はどれでしょうか。

- A キタイ
B チタイ
C イシタイ
D マタイ

問6 昨年から猛威をふるっているノロウイルス。その説明と対策について、次のうちから正しいものを選びなさい。

- A 海産動物に寄生する寄生虫でアシ、サバ、イカなどから感染する。じんましんなどのアレルギー症状をおこすこともある
B 家畜、とくに鶏などの腸管内を感染源とする。感染した場合、抗ヒスタミン剤で治療する
C 知覚まひや運動まひ、呼吸困難などの症状を引き起こす。死亡率が80%を超える
D 2枚貝などに含まれ、冬季に多く、ウイルスの失活化や消毒には、加熱処理や次亜塩素酸ナトリウムが有効とされる

問7 正月にもなにかと重宝する冷凍の魚介類。その冷凍方法として、適切ではないものを選びなさい。

- A マグロを家庭の冷凍庫で長期保存するには、小さめに切ってラップで包んで急速冷凍する
B アサリ・ハマグリ・シジミなどは水気を切ってそのままペーパータオルで包み、保存袋に入れて冷凍する
C イカは腹ワタ、エビは背ワタをとって水洗いし、ペーパータオルで水分を取り、1尾ずつラップで包んで急速冷凍する
D サケは焼く、またはレンジで加熱したのち、ほぐして保存袋へ入れて冷凍する

問8 魚食スペシャリストの心構えとして必要と思われるもののうち、最も適切ではないものを選びなさい。

- A 魚を取り巻く環境は日々変化している。この状況に対応するために、テレビや新聞のニュースなどは敏感でなくてはならない
B プロと同じ目利きの技を習得し、魚料理の正しい人気のお店やグルメ情報なども常にチェックしておく
C 子どもには小骨の少ない魚をすすめたり、妊婦には水銀含有量の少ないものすすめるなど、安全面や健康面からのアプローチも忘れてはならない
D 魚食という日本の伝統的食文化を守り伝えていくためには、私たちの祖先が残してくれた知恵をもつ一度学ばなければならない

魚食スペシャリスト検定特訓の答え

みなと新聞 1月15日

問1の答え-D
ひな祭りにはおなじみの白酒はアルコール度数が7～10%程度あるお酒です。春から夏に旬を迎える岩ガキは養殖も盛んなので、マガキに限らなければカキを通年食べることはできます。
問2の答え-A
Cは領海、Dは公海の説明です。
問3の答え-B
水と昆布を入れた鍋を火にかけるときは弱火で、昆布は沸騰直前に引き上げます。
問4の答え-B
その他はそれぞれIOTC-インド洋マグロ類委員会、CCSBT-ミナミマグロ保存委員会、WCPFC-中西部太平洋マグロ類委員会のことです。

問5の答え-C
イシタイは、スズキ目イシタイ科に属する魚の一種です。
問6の答え-D
食中毒を未然に防ぐために、細菌を「つけない」「増やさない」「殺す」の3原則を実践しましょう。
問7の答え-A
マグロは身肉が変質してしまうので、基本的に家庭の冷凍庫の冷凍はむきません。冷凍マグロはマイナス60度以下の瞬間冷凍技術がなければできなかった商品です。
問8の答え-B
温故知新、楽しみながら魚の知識を得るとともに、日々の生活の中に生かしていただければと思います。