

第1700号

9

2026年

ISSN 0039-4866

水産総合月刊誌 明治25年9月26日第三種郵便物認可 令和8年8月25日印刷納本
令和8年9月1日発行(毎月1回1日発行 第1700号)

水産界

- ◇ FOOD&HOSPITALITY INDONESIAへの出展・参加
- ◇ 大日本水産会ブロック会議(九州・沖縄地区)を開催



さんま棒受け網船

どもたちにとっては、食べ物が海から食卓へ届くまでの過程を学ぶ食育の機会となり、水産業への理解を深めるきっかけにもなります。

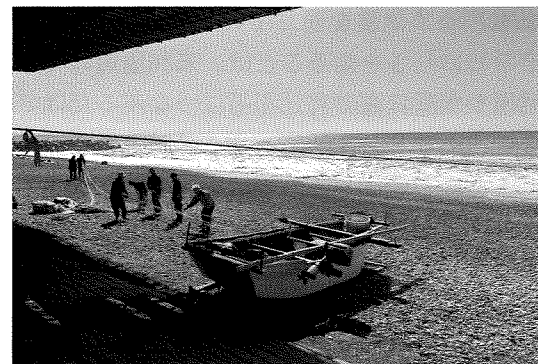
本事業は単なるレジャーにとどまらず、このような水産業本来の性格や「命を美味しくいただく」という食の本質を伝える役割も担っています。

そして、全員で息を合わせて網を引くことから、体験終了後には一体感が生まれます。これを狙った企業研修や教育機会としての活用も進んでおり、水産業の新たな価値を発信する場となっています。

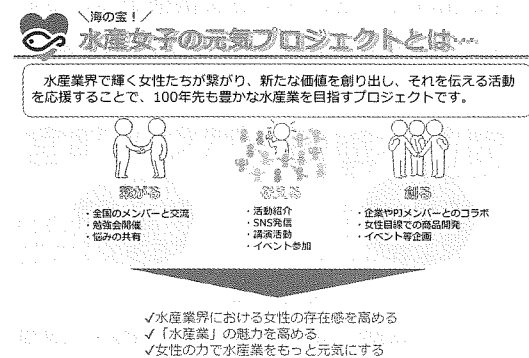
加えて、地域との連携も特徴的です。同所では地域の高齢者を含む多様な人材が運営に関わり、雇用の創出にもつながっています。また、同所で観光地引網と並行して行うしらす等の地引網漁業では、地元スーパーマーケットとの連携により漁獲量に応じた柔軟な供給体制が構築されており、地域に深く根付いた事業と言えます。

なお、当日は時化の影響により地引網体験は実施できませんでしたが、自然条件に左右される漁業の特性を実感する機会ともなりました。今後、改めて地引網を体験し、自分で獲った新鮮な魚をいただきたいと思います。

加えて、二宮から数駅ほど足を延ばし、水産女子のロゴマークを描いたフードトラックを展開する湘南魚類の土屋彩乃さんが拠点とする、「小田原魚市場」に出入りする仲買人・小売等の市場関係者の女性や市役所のみなさ



地引網出港準備のようす



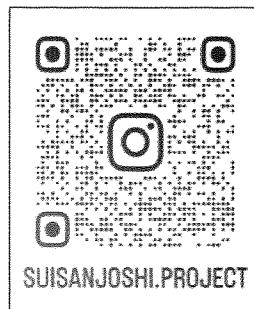
まとも意見交換させていただきました。女性が水産業で活躍するためのヒントとして、「業務や待遇等において男女差がないことでやりがいや働きやすさにつながる」とのご意見、またトイレ等の衛生設備面・制度面等においてより一層の改善を図るためのアイデアなどを聞くこともできました。

おわりに

今回の会議・現地視察を通じて、地域ごとに異なる水産業の取組や工夫に触れるとともに、各現場・メンバーが持つ価値を相互につなぐことの重要性を改めて認識することができました。

本プロジェクトは、推進会議により人と人、地域と地域を結ぶネットワーク形成と現地視察による理解深化を組み合わせてつづき、引き続き水産業における女性活躍と魅力発信を図ってまいります。本プロジェクトによる発信、メンバーとの意見交換や協業等のご希望は随時募集しております。

最後に、年度末のお忙しい時期に快く視察を受け入れてくださった明石浦漁協の皆様、市五郎丸の大谷様、小田原市役所他関係の皆様には感謝申し上げます。



Instagram更新中

ハラル市場が拓く日本の水産物輸出の可能性 — 今年のシーフードショーを踏まえ、2026年開催への期待 —

日本の水産業は、国内需要の変化に対応しながら、海外市場への展開を一層加速させています。その中で毎年開催される「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」は、水産業界にとって国内外の最新動向を知り、新たな販路やビジネスパートナーと出会う重要な機会となっています。

昨年開催された第26回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーでは、668社・団体が1,582小間に出席し、登録来場者数は27,932名となり、前年を上回る規模で開催されました。国内外から多くのバイヤーや関係者が来場し、水産業界の活発な情報交換と商談の場となったことから、輸出市場への期待や新たなビジネス機会への関心の高まりがうかがえます。（※実績数値は主催者公表）ハラル・ジャパン協会も毎年協力企業として出席し、イスラム市場への取り組みやハラル対応に関する情報発信、ハラルビジネス活用セミナーを実施しています。本稿では、昨年の展示会で感じた市場の変化を振り返りながら、2026年開催への期待と、日本の水産物輸出におけるハラル対応の可能性について考えてみたいと思います。

昨年の展示会では、海外展開を視野に入れた事業者の来場が目立ちました。ハラル・ジャパン協会のブースやセミナーでも、「どの国をターゲットにすべきか」「ハラル認証は必要なのか」「訪日ムスリムへの対応はどのように進めればよいのか」といった実務的な相談が数多く寄せられました。特に、東南アジアや中東市場への輸出を見据え、ハラル認証の取得やイスラム市場への対応を検討する企業が増えていることを実感しました。



2025年シーフードショー協会ブース

また、会場ではハラル認証を取得した水産加工品を展示する企業も見られ、イスラム市場への取組が着実に広がっていることが印象的でした。近年は、日本国内で働くムスリムの増加や訪日ムスリム旅行者の回復を背景に、水産業界においてもハラル対応への関心が高まっています。輸出だけでなく、国内市場における新たな需要への対応という観点からも、ハラルへの理解を深めることが求められています。

魚介類は一般的にハラルであるという印象を持たれがちですが、商品として流通する加工食品では、使用する調味料や添加物、製造工程、さらには養殖における飼料なども確認の対象となる場合があります。そのため、輸出先の制度や認証基準を理解し、商品設計の

段階から対応を進めることが重要です。ハラル認証は取得すること自体が目的ではなく、海外の取引先や消費者に対して品質や安全性への取り組みを分かりやすく伝え、信頼関係を築くための一つの手段といえるでしょう。

展示会は、新商品を紹介する場であると同時に、市場の変化を肌で感じられる貴重な情報収集の場でもあります。海外バイヤーがどのような商品に関心を寄せているのか、どの国・地域との商談が活発なのか、多様な食文化や宗教への対応がどのように進んでいるのか。こうした現場の空気に触れることは、これからの輸出戦略を考える上で大きなヒントとなります。

今年も8月19日から21日に東京ビッグサイトでジャパン・インターナショナル・シーフードショーが開催されます。ハラル・ジャパン協会も例年どおり出展し、ハラルビジネス活用セミナーなどを通じて、水産業界とイスラム市場をつなぐ情報発信を行う予定です。

本誌が皆様のお手元に届く頃には、2026年のシーフードショーはすでに閉幕しています。今年はどうのような商談や新たな連携が生まれ、水産業界にどのような変化が見えてきたのでしょうか。その成果や新たな潮流については、2027年の本コラムであらためてご報告したいと思います。



ハラル・ジャパン協会 セミナーの様子

みなさまの身近で

くらしをささえる容器包装。

社会インフラとも言える大切な役割を担っています。これまで培ってきた包装技術を基軸に総合力を活かした価値創造でさらなる飛躍をめざします。

CAN 東洋製罐

<https://www.toyo-seikan.co.jp>

ととけんの 魚の知識の腕試し!

魚介の知識を問う検定として2010年に誕生した日本さかな検定(愛称:ととけん)は、全国各地の豊かな魚食文化や旬の味わいなど、日本人の心と体を育んできた魚食の魅力を、検定を通じて再発見していただき、魚との“うまい”出合いを応援する取り組みです。

コロナ禍を経て2022年より「オンライン検定」として再出発。2010年の第1回から16年にわたり未就学児から80歳代まで世代を超えた3万7千名の全国のさかなファンが挑戦してきました。

本年の開催をもって閉幕いたしますので、最後の受検機会を拡大すべく、3級(初級)・2級(中級)・1級(上級)全級の受検期間を1週間設定し、“いいさかなの日”11月3日(火・祝)10時から11月9日(月)12時まで在宅オンラインにて開催いたします。

日本さかな検定の受検者が家庭や職場、学校、また飲食の場で“魚の語り部”となって“さかなの国、ニッポン”の魚食文化を継承してくれることを願っております。

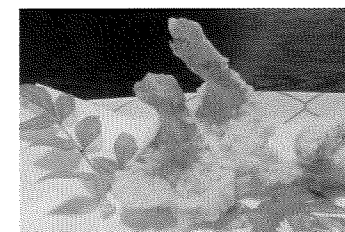
一般社団法人日本さかな検定協会 代表理事 尾山 雅一

この連載で腕試しをしながら、さかな検定(略称ととけん)に備えてください。

【問 題】

3級(初級) (25年Q46出題)

うみかぜ
海風そよぐ
せんじょう
船上に、天ぷ
ら油の香ばし
い香りが漂い
ます。東京湾



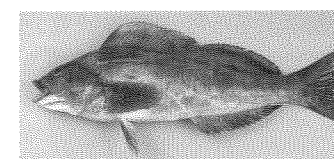
には「天ぷら船」という釣り船があり、釣ったそばから揚げた天ぷらは格別の味わい。ごらんの秋時季の天ぷらダネをえらびなさい。

①キス ②ハゼ ③メゴチ ④ワカサギ

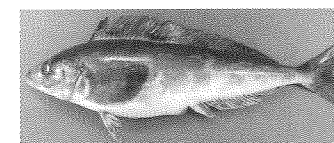
2級(中級) (25年Q13出題)

よく似ているのは同じ仲間の魚だからです。根魚の ア と、根魚と回遊魚の特徴をあわせもつ イ の大きな違いは尾ひれ。 イ は根魚の体にサバのような回遊魚の尾ひれがあります。

ア・イに入る魚の組み合わせを選びなさい。



ア



イ

- ①ア: アイナメ
イ: クジメ
- ②ア: アイナメ
イ: ホッケ
- ③ア: ホッケ
イ: アイナメ
- ④ア: ホッケ
イ: クジメ

©ぼうずコンニャク

1級(上級) (25年Q4出題)

岡山名物にして、家庭の味でも親しまれる魚の姿焼きと酢漬けです。岡山の秋のプライドフィッシュに選定されているこの魚の標準和名を選びなさい。



提供: JF全漁連

- ①コノシロ ②サッパ
- ③ツナシ ④ママカリ

*解答と解説は次ページを参照