

～未知の魚～ 未利用魚が 漁業危機を救う

DELレポート No.48

2025年1月
作成者:S.Y

 脱炭素経営ドットコム
By DENKOSHA

2 気候を
ゼロに



14 海の豊かさを
守ろう



「DELレポート」とは、環境やSDGsに係る社会問題を取り上げ、原因・背景から解決に向けた施策事例や将来の展望までを調査しコンパクトにまとめた報告書です。脱炭素経営ドットコムを運営する株式会社電巧社では、全従業員が本レポートの作成に取り組んでいます。

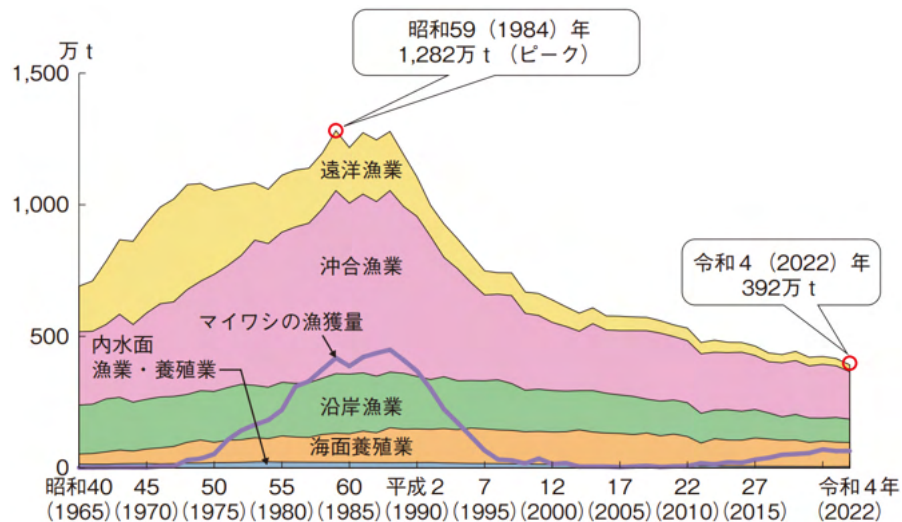


廃棄される魚たちの不思議

■ 日本の水産業の現状

- 漁業者によって捕獲されるものの、外見や名前の知名度の低さから水揚げされることなく廃棄されるものや、水揚げされたとしても市場に出回らずに廃棄される魚が存在しており、このような魚は未利用魚と呼ばれている
- 日本の漁獲量は1984年の1282万トン进行ピークに2023年には372万トンまで減少しており、未利用魚の活用が注目されている
- 日本では推定で年間約100万トンの魚が未利用魚として廃棄されている
- 未利用魚となる原因は様々あるが、一つの要因として一般消費者や業界内での認知度の低さがある
- 未利用魚が増えることで、水産資源の浪費や漁業者の収益の機会損失につながっている

■ 漁業・養殖業の生産量の推移



出典:水産庁

■ 未利用魚例



出典: PR TIMES(株式会社ベンナーズ)

広がる未利用魚活用に動き

未利用魚はおいしさに溢れている

■ 未利用魚の活用事例

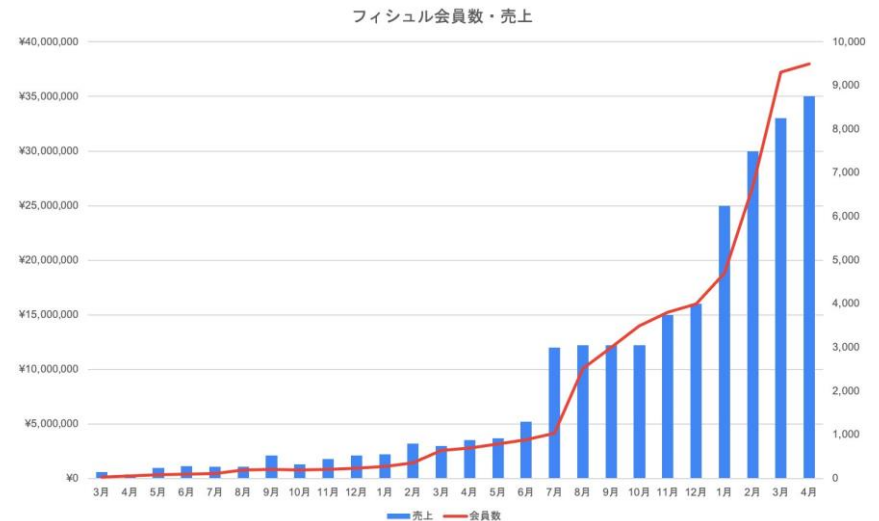
- 漁師から直接魚介類を買うことができるオンライン産直サービスの利用者が増えてきている。
未利用魚を販売している所も増えてきており、特定地域以外の消費者にも食べる機会を与えることができ漁師の収益アップも期待できる
- 「Fishlle!(フィシュル)」というサイトでは未利用魚をサブスクで販売しており、会員数を伸ばし続けている。
それぞれの魚にあった味付けで調理された状態で自宅に届くため、料理が苦手な人やさばき方が分からない人でも気軽に未利用魚を楽しむことができる
- 給食で未利用魚を採用する学校も出てきており、今では居酒屋の人気メニューであるメヒカリももともと未利用魚であったが、小学校の給食でから揚げとして採用され、その後人気が出て市場に並ぶようになった

■ メヒカリのから揚げ



出典: photoAC

■ Fishlle!(フィシュル)会員数・売上推移



出典: PR TIMES(株式会社ベンナーズ)

未利用魚をより身近な存在へ

まだまだ認知度の低い未利用魚を知ってもらうには

■ さらなる未利用魚の活用と今後の期待

- 未利用魚活用の為に様々な工夫や情報が発信されているが、その多くは自ら積極的に知ろうとしなければ出てこない情報が多いと感じる
- より未利用魚を身近なものにするためには、日常生活の中で未利用魚の存在を知ってもらう必要がある
- 例えば回転寿司チェーン店のくら寿司では、過去に未利用魚を寿司ネタにした商品を販売しており、回転寿司のように客層が幅広く、価格もリーズナブルであれば、より多くの人に未利用魚の存在を知ってもらうことができると考える
- 未利用魚には日本の未来を救う多くの可能性を秘めている。これまでに知らなかった魚介類の発見により豊かな食生活を実現するとともに、近年問題になっている漁獲量減少問題の解決や水産業の活性化に期待したい

■ 未利用魚の握り(イメージ)



出典:photoAC

■ 回転寿司店の利用とSDGsについて



出典:PR TIMES(マルハニチロ株式会社)

未利用魚の認知度を高め、新しい食文化の発見と持続可能な漁業の実現へ

- 海の隠れた財宝:未利用魚と共に築く持続可能な食の未来 - ロスゼロ,2024年11月5日(https://losszero.jp/blogs/column/col_317/)
- 未利用魚を魅了した魚に | 有限会社 まんてん, 代表 黒田 孝弘さん | スペシャルサイト“ブラザーSDGsストーリー” 2024年11月5日 (<https://sdgsstory.global.brother/j/special/minna/668/>)
- 未利用魚とは 行き場のない魚をサブスクで有効活用 - 地球のミライ - NHK,2024年11月5日(<https://www.nhk.or.jp/minplus/0019/topic077.html>)
- 海面漁業生産統計調査:農林水産省,2024年11月5日(https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kaimen_gyosei/index.html)
- 鮮魚通販、海鮮ギフト|漁師から鮮魚を産直|漁師さん直送市場,2024年11月5日(<https://umai.fish/>)
- 水産白書:水産庁,2024年11月5日(<https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/index.html>)
- 「さかなの日」に、はじめようフィッシュル! | 株式会社ベンナーズのプレスリリース,2024年11月5日 (<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000032.000058243.html>)
- 未利用魚を活用してフードロスを削減し、日本の魚食文化普及/新たな流通の仕組み構築にご協力いただける水産加工事業者を全国で募集! | 株式会社ベンナーズのプレスリリース,2024年11月5日(<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000022.000058243.html>)
- 未利用魚(刺身・鮮魚)をサブスク・通販でお届け | Fishlle!(フィッシュル),2024年11月5日(<https://fishlle.com/>),
- くら寿司 においを抑えた「ニザダイ」初の全国発売、“厄介な低利用魚”キャベツ養殖でおいしく | 食品産業新聞社ニュースWEB,2024年11月5日 (<https://www.ssnpc.co.jp/foodservice/487466/>)
- 「未利用魚」活用に向けたアプローチ 外食実証からの考察 | MRI 三菱総合研究所,2024年11月5日(<https://www.mri.co.jp/knowledge/column/20230124.html>)
- マルハニチロ調べ 回転寿司店でよく食べるネタ 12年連続で「サーモン」が1位 | マルハニチロ株式会社のプレスリリース,2024年11月5日 (<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000012.000050154.html>)



<https://de-denkosha.co.jp/datsutanso/>

脱炭素経営とは、再生可能エネルギーを創る「創エネ」、使う電気を減らす「省エネ」、創った電気を貯める「蓄エネ」を うまく活用し、会社・事業で排出する温室効果ガス「0」を目標にする経営のこと。

中小企業の私たちにも、できる取り組みが沢山あることを伝えたい。このような想いで、90年以上「電気」に向き合ってきた電巧社ならではのアイデアが詰まった創エネ、省エネ、蓄エネのソリューションをお伝えできる情報を、当サイトで発信しております。

DEレポートに関するお問い合わせ先はこちらへ

電 気 の コ ン シ ェ ル ジ ュ

DENKOSHA

株式会社 電巧社

〒105-0014 東京都港区芝2-10-4

TEL: 03-3453-2221(本社代表)

担当: DEレポート事務局

- 本レポートに掲載された内容は作成日における情報に基づくものであり、予告なしに変更される場合があります。
- 本レポートに掲載された情報の正確性・信頼性・完全性・妥当性・適合性について、いかなる表明・保証をするものではなく、一切の責任又は義務を負わないものとします。
- 本レポートの配信に関して閲覧した方が本レポートを利用したこと又は本レポートに依拠したことによる直接・間接の損失や逸失 利益及び損害を含むいかなる結果についても責任を負いません。
- 本レポートに関する知的所有権は株式会社電巧社に帰属し、許可なく複製、転写、引用等を行うことを禁じます。