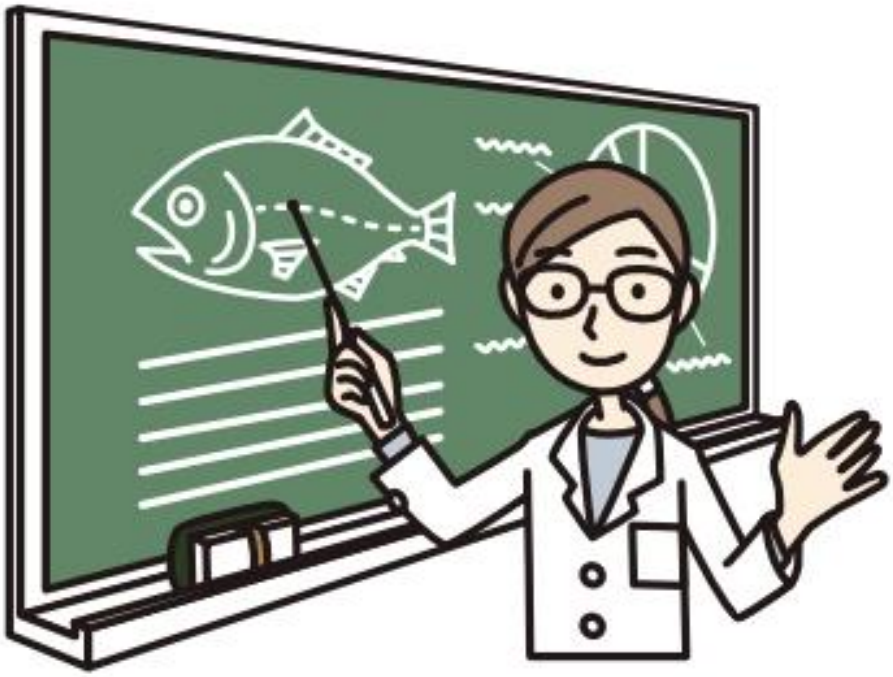
令和７年度北海道こどもの意見反映推進事業

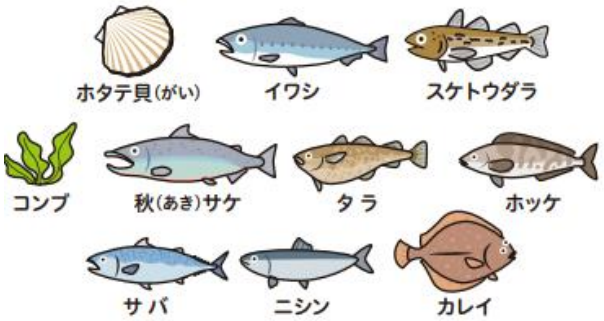
フィードバック資料

魚食普及について



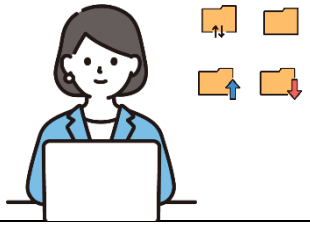
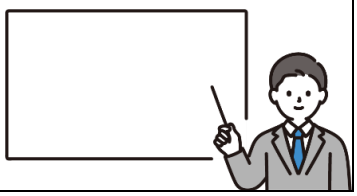
北海道水産林務部総務課

（1）　意見募集の概要

	対面	インターネットなど
い　つ	令和７年９月26日～11月28日	令和７年９月30日～12月５日
どこで	北海道内の４か所の学校	オンラインなど
だれに	生徒会に所属している人や、クラスの人など 116名（意見：572件）	北海道に住んでいるすべてのこども・若者（意見：194件）
方　法	学校を直接訪問して、ファシリテーターと対話しながら、思ったことを付箋に書き出してもらう方法で意見を聴きました。	匿名のＷＥＢアンケートや、訪問した学校以外でも同じ取組をしてもらい、意見を聴きました。
設問１	北海道では、「ホタテ貝」「イワシ」「スケトウダラ」「コンブ」「秋サケ」「タラ」「ホッケ」「サバ」「ニシン」「カレイ」が多くとれています。この 10種類を好きな順に並べてください。  	
設問２	北海道の水産物を、小中高生に食べてもらうにはどんな PR をすればよいでしょうか？ 	

（2）意見の検討方法

沢山の意見をもらったので、次のような方法で検討を行いました。

順番	内容
①	学校訪問やWEBアンケートで、意見をもらう。 ↓
②	もらった意見を、担当する係の人が全部読む。 ↓
③	似ている意見をグループごとに分ける。 ↓ 
④	分けたグループごとに、反映方法を検討する。 ↓
⑤	反映結果を資料にまとめて、ホームページで発表する。 

※グループごとに分けた意見の一覧は、こちらのHPで公開しています。

（URL：https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kms/r6iken.html）

（3）意見の反映先

今回の意見募集で、みなさんにもっと魚を食べてもらうには、食べてもらうための工夫を施すとともに、メディアを活用した宣伝や、魚と触れ合う体験を増やすなど、魚や水産業への理解を進める取り組みが重要であることがわかりました。

北海道では、「もっと知って→もっと食べよう！北海道のさかなたち」に取り組んでいて、みなさんから教えてもらった意見は、道民のみなさんの理解を促進するために使う資料などに反映させていきます。

・「もっと知って→もっと食べよう！北海道のさかなたち」とは？

北海道の職員たちが直接学校等へ出向き、小中学生等を対象に魚の種類やとり方、料理方法等に関する出前授業を行う取組です。

（4）意見のポイントと活用方法

設問１：北海道では、「ホタテ貝」、「イワシ」、「スケトウダラ」、「コンブ」、「秋サケ（天然）」、「タラ」、「ホッケ」、「サバ」、「ニシン」、「カレイ」が多く獲れています。
この 10種類を好きな 順 に並べてください。

【回答結果】

順位	魚種	総得点
1位	秋サケ	943
2位	ホタテ貝	797
3位	サバ	726
4位	ホッケ	698
5位	イワシ	649
6位	コンブ	631
7位	タラ	566
8位	カレイ	458
9位	スケトウダラ	439
10位	ニシン	387

※ 点数の集計方法は、1位10点、2位9点、3位8点・・・・・10位1点として集計して、最終的なランキングを作成いたしました。

みなさんの答えから分かったこと

上位だった秋サケやホタテは、「おいしい」「食べやすい」などのコメントが多い一方、下位のニシンは「骨が多い」、「スケトウダラ」は「なじみが薄い」などのコメントが多く寄せられました。

答えの活用方法

それぞれの魚種で、みなさんの魚の好きなところ、苦手なところを知ることができ、魚食の普及には、魚種ごとの取組が必要であると認識しました。

設問２：北海道の水産物を、小中高生に食べてもらうには
どんなPRをすれば良いでしょうか？

意見のポイント	活用方法
食べやすくする工夫	
骨なしの魚を給食に出したり、スーパーなどで売る。 臭みを無くす、頭としっぽを取って売るなど、生ごみを減らす工夫をする。 食べやすくする、身がいっぱい入っている料理、給食で米とちょうどいいくらいの大きさにする。	みなさんに魚をもっと食べてもらえるよう、北海道でとれる魚のレシピの作成など、魚食が広まるよう取り組んでおり、いただいた意見を踏まえ、今後のレシピ作成などの取り組み内容を考えていきます。
メディアを活用した宣伝	
テレビ番組、CM、チラシ、新聞、ポスターなどで魚の良さや美味しさを宣伝する。 YouTuberやインフルエンサーに食べてもらう。 その動画を配信したり、InstagramやTikTokなどのSNSで広める。” 有名人（例：大谷選手）の力を借りてCMをつくってもらったり、食べてもらって宣伝する。	Facebook「どさんぎょ（北海道の水産情報発信）」において、漁業の様子や旬の水産物、おいしい食べ方やイベント情報などを発信しています。 また、YouTubeでのレシピ動画の配信、レストランなどでのフェアをテレビCMで宣伝しています。 みなさんからいただいた意見を踏まえ、今後の宣伝方法を考えていきます。

<table>
<tr><th colspan="2">意見のポイント</th><th>活用方法</th></tr>
<tr><td colspan="3">給食や試食の機会</td></tr>
<tr><td></td><td>学校の給食に魚をたくさん出す、骨なし魚を出す、新しい魚を出す。</td><td rowspan="3">給食で北海道の魚を使ってもらう取組などに対する支援を行っており、いただいた意見を踏まえ、今後の取り組み内容を考えていきます。</td></tr>
<tr><td></td><td>スーパーやお店、通学路に試食コーナーを増やし、試食をしてもらえるようにする。</td></tr>
<tr><td></td><td>給食に出してほしい魚をリクエストできるようにする。</td></tr>
<tr><td colspan="3">価格の改善</td></tr>
<tr><td></td><td>魚の値段を安くする、値下げする、魚のセールを行う。</td><td rowspan="2">魚は、たくさんとれるほどねだんが安くなることが多いので、北海道では、漁師が魚をとりつづけられ、みなさんも魚を買いやすくなるよう、海にいる魚の量を増やす取り組みや、とりすぎないようにする取り組みをすすめています。
魚の種類によってたくさんとれ、安くなる時期が異なりますので、みなさんに知っていただき、買いやすくなったときにおいしい魚を食べていただけるよう考えていきます。</td></tr>
<tr><td></td><td>魚を先着順で無料で配る、または魚を買うとおもちゃや割引券がもらえる企画をする。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>意見のポイント</th><th>活用方法</th></tr>
<tr><td colspan="2">魚と触れ合う体験</td></tr>
<tr><td>魚をとる体験をする、1日漁師になれる体験会を開く、漁師の大変さを知ってもらう

魚フェス、魚祭りなど、魚関係のイベントや屋台を増やす。</td><td rowspan="2">職員が学校などに出向いて、料理教室や漁師の仕事を体験してもらう出前授業を行っています。
また、みなさんがもっと食べてもらえるよう、レストランなどでのフェアを開催しております。
みなさんが魚と触れ合う機会が増えるよう、いただいた意見を踏まえ、今後の取り組み内容を考えていきます。</td></tr>
<tr><td colspan="2">商品化・アレンジ</td></tr>
<tr><td>魚をお菓子に混ぜる、魚のお菓子をもっと作る、魚こりこりクッキー、魚を加工したお菓子を開発する。

いろんな魚をふりかけにする。
（ほっけフレークなど）

魚のチップス、魚のスイーツを開発する。

魚フライ（揚げる）、魚カレー、魚入りのたこ焼きなど、子どもの好きな食べ物や人気な味付けにアレンジする。</td><td>みなさんに魚をもっと食べてもらえるよう、北海道でとれる魚のレシピの作成や新たな加工品の開発への支援などに取り組んでおり、いただいた意見を踏まえ、今後の取り組み内容を考えていきます。</td></tr>
</table>