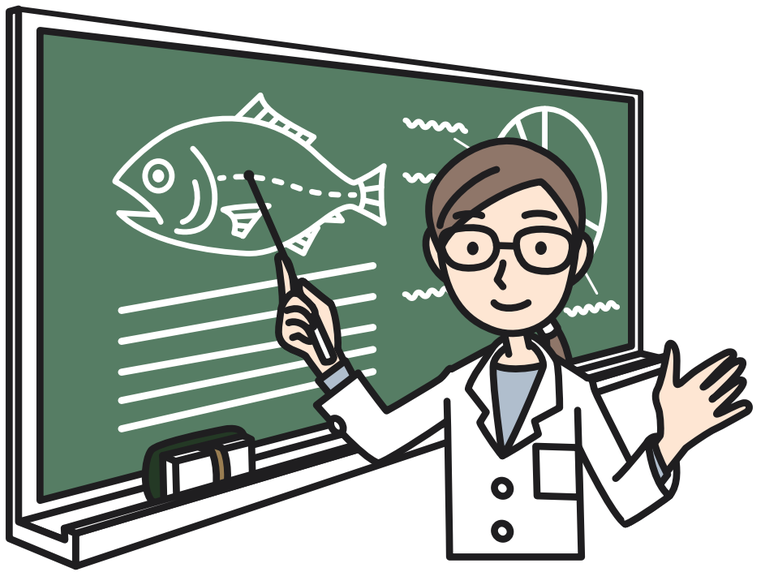
【報告資料】

テーマ「魚食の普及について考えよう」



設問	意見件数
Q1 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」が多くとれています。 この10種類を好きな順に並べてください。 ※各グループごとに話し合って、1位～10位まで並べました。	26件
Q2 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？	547件

報告資料（ほうこくしりょう）のよみ方（かた）は？

どのテーマでも沢山意見（たくさんいけん）をいただいたので、各設問（かくせつもん）で出（だ）された意見（いけん）は、このように掲載（けいさい）しています。

方向性（ほうこうせい）ごとの分類（ぶんるい）

①各設問（かくせつもん）で出（だ）された意見（いけん）を意見（いけん）の方向性（ほうこうせい）ごとに分類（ぶんるい）

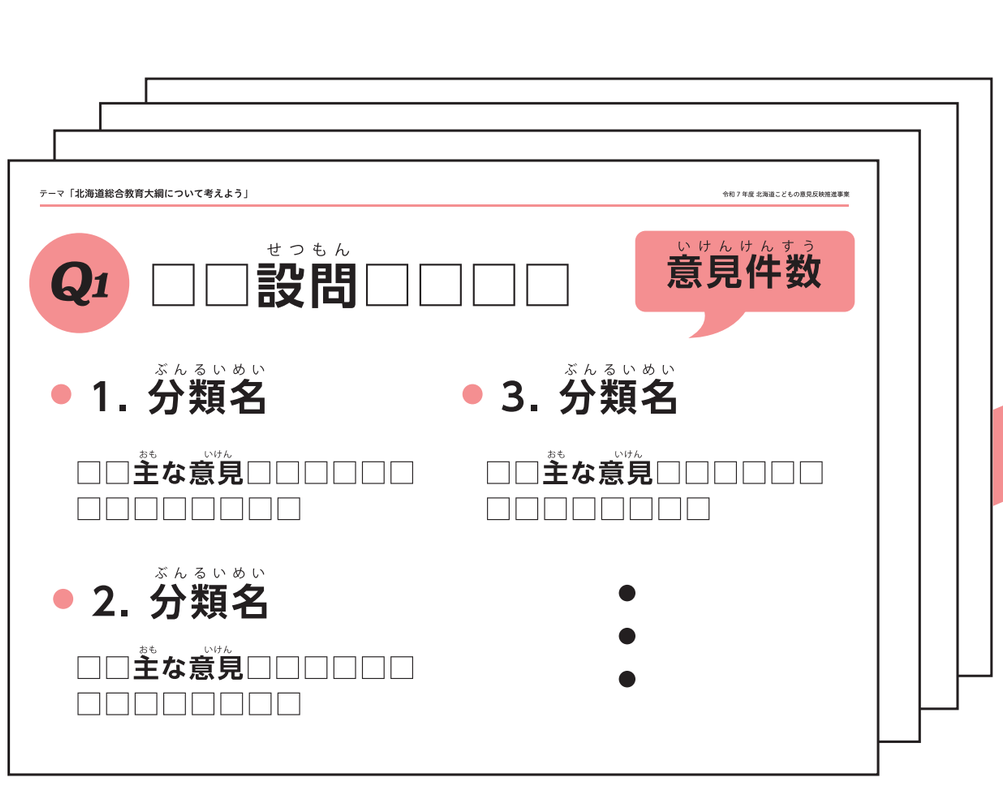
②その分類（ぶんるい）の中（なか）の主（おも）な意見（いけん）を掲載（けいさい）

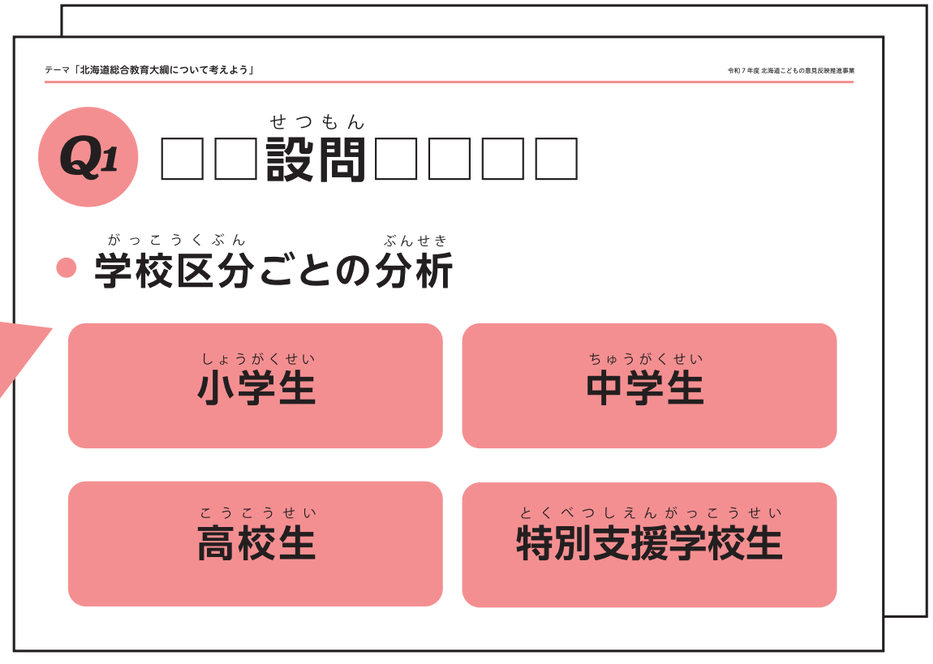
③右上（みぎうえ）に、その設問（せつもん）で得（え）られた意見（いけん）の件数（けんすう）を掲載（けいさい）

学校区分（がっこうくぶん）ごとの分析（ぶんせき）

①各設問（かくせつもん）で出（だ）された意見（いけん）を学校区分（がっこうくぶん）ごとに分析（ぶんせき）

②多（おお）かった意見（いけん）や意見（いけん）の傾向（けいこう）などを読（よ）み取（と）り掲載（けいさい）



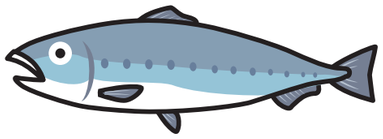


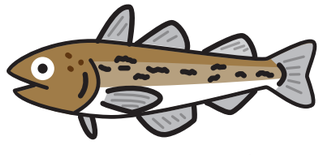
Q1 北海道では、「ホタテ貝」、「イワシ」、「スケトウダラ」、「コンブ」、「秋サケ（天然）」、「タラ」、「ホッケ」、「サバ」、「ニシン」、「カレイ」が多くとれています。この10種類を好きな順に並べてください。

意見件数 26件

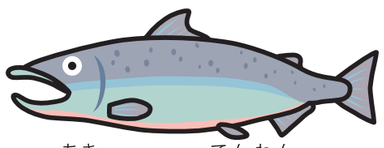
●10種類を好きな順に並べよう。

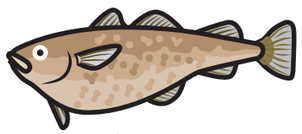
ホタテ貝

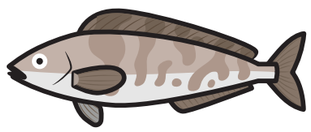

イワシ

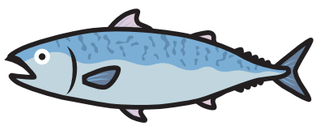

スケトウダラ

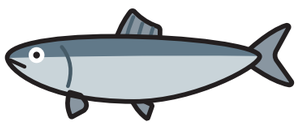
コンブ

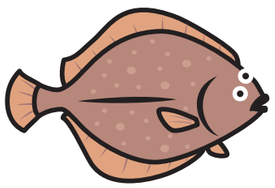

秋サケ(天然)


タ ラ


ホッケ

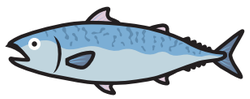

サ バ

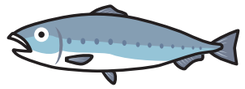
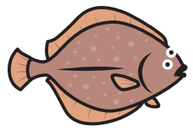
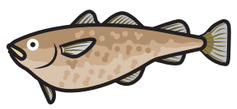
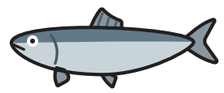

ニシン


カレイ

Q1

北海道（ほっかいどう）では、「ホタテ貝（がい）」、「イワシ」、「スケトウダラ」、「コンブ」、「秋（あき）サケ（天然（てんねん））」、「タラ」、「ホッケ」、「サバ」、「ニシン」、「カレイ」が多（おお）くとれています。この10種類（しゅるい）を好（す）きな順（じゅん）に並（なら）べてください。

1位		秋サケ（天然）	合計点数 236点
2位		ホッケ	合計点数 199点
3位		サバ	合計点数 176点
4位		コンブ	合計点数 166点
5位		ホタテ貝	合計点数 146点

6位		イワシ	合計点数 117点
7位		カレイ	合計点数 108点
8位		タラ	合計点数 103点
9位		ニシン	合計点数 64点
10位		スケトウダラ	合計点数 60点

（うち無回答55点）

※点数（てんすう）の集計方法（しゅうけいほうほう）は、1位（い）10点（てん）、2位（い）9点（てん）、3位（い）8点（てん）……10位（い）1点（てん）として、集計（しゅうけい）して、最終的（さいしゅうてき）なランキングを作成（さくせい）いたしました。

Q2 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？

意見件数（いけんけんすう） 547件（けん）

1 食（た）べやすくする工夫（くふう）

- 骨（ほね）を無（な）くす
- 骨（ほね）なしの魚（さかな）を給食（きゅうしょく）に出（だ）したりスーパーなどで売（う）る
- 臭（くさ）みを無（な）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（た）べやすくする
- 身（み）がいっぱい入（はい）っている料理（りょうり）
- 給食（きゅうしょく）で米とちょうどいいくらいの大（おお）きさにする

2 メディアを活用（かつよう）した宣伝（せんでん）

- テレビ番組（ばんぐみ）、CM（シーエム）、チラシ、新聞（しんぶん）、ポスターなどで 魚（さかな）の良（よ）さや美味（おい）しさを宣伝（せんでん）する
- YouTuber（ユーチューバー）やインフルエンサーに食（た）べてもらい、 その動画（どうが）を配信（はいしん）したり、Instagram（インスタグラム）やTikTok（ティックトック）などのSNS（エスエヌエス）で広（ひろ）める
- 有名人（ゆうめいじん）（例（れい）：大谷選手（おおたにせんしゅ））の力（ちから）を借（か）りてCM（シーエム）をつくってもらったり、 食（た）べてもらって宣伝（せんでん）する
- 魚（さかな）のゆるキャラやオリジナルキャラを作（つく）る
- 人気アニメ（鬼滅の刃（にんき きめつ やいば）、ちいかわ）とコラボする

Q2 北海道の水産物（ほっかいどうすいさんぶつ）を、小中高生（しょうちゅうこうせい）に食（た）べてもらうには どんなPR（ピーアール）をすれば良（よ）いでしょうか？

3 給食（きゅうしょく）や試食（ししょく）の機会（きかい）

- 学校（がっこう）の給食（きゅうしょく）に魚（さかな）をたくさん出（だ）す
- 骨（ほね）なし魚（さかな）を出（だ）す
- 新（あたら）しい魚（さかな）を出（だ）す
- スーパーやお店（みせ）、通学路（つうがくろ）に試食（ししょく）コーナーを増（ふ）やし、試食（ししょく）をしてもらえるようにする
- 給食（きゅうしょく）に出（だ）してほしい魚（さかな）をリクエストできるようにする

4 価格（かかく）の改善（かいぜん）

- 魚（さかな）の値段（ねだん）を安（やす）くする（値下（ねさ）げする）
- 魚（さかな）のセールを行（おこな）う
- 魚（さかな）を先着順（せんちゃくじゅん）で無料（むりょう）で配（くば）る
- 魚（さかな）を買（か）うとおもちゃや割引券（わりびきけん）がもらえる企画（きかく）をする

Q2 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？

5 魚と触れ合う体験

- 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

6 商品化・アレンジ

- 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）
- 魚のチップスや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

Q2 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？

●学校区分ごとの分析

小学生

お菓子に魚を混ぜたり、ゲームやキャラクターとコラボレーションするなど、楽しさやおもしろさを重視したアイデアが目立ちます。
「骨をなくす」「臭みをなくす」といった食べやすさを求める意見も多いです。中学生や高校生と比べると、勉強よりも遊びや流行を通じて魚と関わりたいという考えが強いのが特徴です。

中学生

魚の栄養や体に良い理由をしっかり学びたいという意見や、クイズやゲームを通して魚について楽しく知ろうとするアイデアが豊富です。
また、SNSやメディアを活用した広め方についての意見も多く見られます。小学生と同じく、魚を食べやすくする工夫を大切にしていますが、より具体的な効果や体験を重視するのが中学生ならではの視点です。

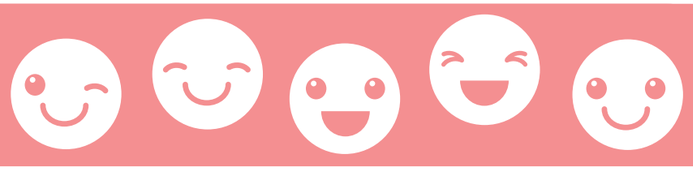
高校生

「漁師の仕事体験」や「調理実習」など、より本格的な体験を求める声が目立ちます。現状のデータをグラフ化したり、流行語を作って広めたりするなど、社会全体を考えた解決策が多いのも特徴です。小学生や中学生が個人の楽しさを優先するのに対し、仕事やSDGsを意識した、高校生らしい視点を持っている点に違いがあります。

Q2 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？

総合的な分析

まとめ



よく使われていたキーワードは、「骨なし」「SNS」「YouTube」「有名人」「給食」「安売り」です。魚の骨や臭みによる食べにくさを解決したり、メディアを通して魚に対する良いイメージを広めたり、学校やお店などで魚に関する体験の機会を増やすことへの期待が非常に高いことがわかりました。