

働く男のライフスタイル情報紙

# BizLifeStyle [ビズスタ東京]

2020 11

特別版

『BizLifeStyle』は東京、名古屋、関西、京都、仙台、福岡、広島にて49万部発行  
下記URLまでアクセスを。

[www.biz-s.jp](http://www.biz-s.jp)

広告掲載に関するお問い合わせ・申し込みは  
TEL.03-6854-7001 FAX.03-6854-7005

企画・制作/株式会社デイリースポーツ案内広告社  
〒110-0015 東京都台東区東上野4-8-1 TIXTOWER UENO 14F  
© 2020 DAILY ADVERTISING AGENCY CO.,LTD



漁師が選んだ、本当においしい魚  
**PRIDE FISH**



## 世界に名だたる「日本の魚」にまつわる、新たな取り組みとは。

北海道から沖縄まで、南北方向に長い日本列島。よく言われる通り明確な四季感に彩られているが、それは暑さ寒さの気候の話に留まらず、食の面での「旬」にも恵まれるという意味でもある。味覚的にも栄養学的にも、素材の真髓を見事に引き出す料理文化が花開き、いまや世界屈指の「食の都」として広く認知されるに至っているのは、ご存じの通りだ。

都道府県のお国自慢が白熱するほど多様な風土と特産品を持つ私たちが、島国だけに水産物への愛着は全国共通。季節ごとの旬魚が豊富で、幼児から高齢者まで愛される優れたタンパク源として長い歴史を築いてきたものの、一人あたりの消費量は平成13年をピークに減少傾向へ。肉のほうが調理が手軽で味付けがしやすく、満腹感が得やすいからだろうか、平成18年には逆転を許し、いまも差は少しずつ開いていく。

一説によれば日本近海には約4000種もの魚介類が生息し、そのうち300種前後が家庭や飲食店の料理で食べられているとか。まさに「魚大国」に相応しい光景ではあるのだが、それでもスーパーで夕食の食材を選ぶ際には精肉コーナーに直行する方も多いことだろう。そんな現状に、もう一度、魚介類ならではの栄養素とともに「真の美味」を満天下に知らしめたいと願う人々がいる。それは、海で魚と向き合う漁師の皆さんだ。

現場の強い想いを背景に、いま、とあるプロジェクトが進行している。ご存じ服部幸應氏が会長職を買って出るほどの共感を示す「魚にまつわる新しい取り組み」とは、次ページから駆け足でチェックしてみよう。

My Favorite Life Style

山口 とらふぐ



広島 カキ



### 漁師さんおススメの旬の海鮮を消費者に直接届けるネットショップ。

全国の魚介類を獲ったり、育てたりするハヤリストである漁師たちが「これはおすすり」と太鼓判をおす。全国各地のプライドフィッシュ。ぜひ味わってみたいものだが、どこで手に入ればよいのか。

最も手軽でスピーディーなのは、JFお魚マルシェ。ギョギョいから注文する方法だ。全国漁業協同組合連合会(JF全漁連)が運営するオンラインストアで、一浜の漁師がおススメするおいしい旬の海の幸を消費者に直接販売をコンセプトに、プライドフィッシュだけでなく地魚を使った鮮魚や水産加工品を取り揃えている。サイトにアクセスしてみる。すぐ注文できる商品カタログだけでなく、その魅力や水揚げ風景、生産者の思いを伝える動画コンテンツなども充実。令和2年11月13日現在、全70品のプライドフィッシュや地魚を利用した商品が公開されているので、ひとつひとつを眺めているだけでも魚の知識が身に付いていきます。

**認知拡大施策も活発に展開中**

JF全漁連では、プライドフィッシュのさらなる認知拡大に向けたさまざまな企画を展開している。SNSでのアカウント開設をはじめ、国内外の展示会への出展や「FRESH MARKET」の開催、さらには量販店や外食産業など多種多様な企業団体とのコラボやイベント、PR活動など、今後も積極的に取り組んでいくとのことなので、今後が楽しみです。

寿司の世界的な流行もあり、最近ではSNSなどを通じて海外でも多く話題になる魚食文化。これだけおいしい食材が身近にあるのに、見逃す手はない。というわけで、裏面では「ギョギョい」の利用法について確認しよう。

青森 マグロ



石川 カニ



277  
プライドフィッシュ  
公開中!

## 各県域とも、旬ごとに PRIDE FISHを選定中!

1県あたり、最大12魚種のプライドフィッシュが誕生!

**中国・四国エリア** (夏) 西京はも(山口)

**東海・近畿エリア** (秋) 伊勢まだい(三重)

**北海道・東北エリア** (春) 北海道の時鮭

**九州・沖縄エリア** (春) かぼすブリ(大分)

**関東・北陸エリア** (春) 千葉のハマグリ

**全国のプライドフィッシュを公開中!**  
「海あり県」を中心に40都道府県の42漁連・漁協が選定したプライドフィッシュを、5つのエリア別に公開中! プライドフィッシュWEBサイトでは各地域の旬の魚の他、レシピやご当地の魚を食べられる店・買える店など各種コンテンツが盛りだくさん!  
令和2年10月31日現在、全277魚種に到達!

詳しくはこちら! [プライドフィッシュ](#) [検索](#)

## 日本ならではの「海の恵み」を再発見。全国で進む「魚の感動」プロジェクト。



はっとり ゆきお  
**服部 幸應 氏**  
(学)服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長 / 医学博士、日本食普及親善大使。東京都出身。立教大学卒。昭和大学医学部博士課程修了。(公社)全国調理師養成施設協会会長、(一社)全国栄養士養成施設協会常任理事、プライドフィッシュプロジェクト企画委員会会長、他多数。

水産庁では、2019年から簡単に調理できる水産加工品や調理法を「ファストフィッシュ」として認定し、家庭で手軽に魚料理を楽しむための取り組みを進めている。それはそれで非常に有意義な試みだが、一方で食材としての魚介類の魅力を伝える漁師の皆さんは「本当に魚の感動的な味わいを共有したい」「ぜひ強い思いを抱えている」。

そこで、表裏の存在として生まれたのが「プライドフィッシュプロジェクト」だ。料理好きの方なら説明不要であろう日本料理界の重鎮、あの服部幸應氏が企画委員会会長職を買って出るほどの活動は、いったいどんなものなのか。服部先生に本人に詳細をうかがった。

— まずは「プライドフィッシュ」という簡単に教えてください。

— 地元漁師さんを中心に、全国の各県域ごとに「本当に美味しい魚」を選定し、情報発信やPR活動を通じて皆様にも知ってもらい、実際に食べてもらうまでを行っている取り組みです。選定条件としては、地元で水揚げされる魚で、旬の時期を明示できるなど。春夏秋冬それぞれの季節で選出することで、各県域でも最大で12魚種の「プライドフィッシュ」を選ぶわけです。

— 地域ごと季節ごとに、魚を知り尽くした漁師が選ばれるわけですね。それなら、「ぜひ食べてみたい」と思う方も多そうですね。

皆さんで存じの通り、日本には世界でも珍しいとされるほど明確な四季がありますからね。その時期にどの魚が旬の力を誰よりも知り尽くすのが漁師さんたちです。彼らはガイド役をお願いするのは、彼らにとっても理にかなっていると思います。

— 言われてみれば、最近あまり旬の時期を意識しないことも多いかもしれませんね。

昔は魚屋さんがその時期の旬を教えてくださいましたが、今は魚屋さん自体が減ってきていますからね。

— 日本人は魚好きと言われてきましたが、最近は消費が減ったとされています。理由はどこですか。

— やはり肉を手軽に食べられるようになったのが大きいのではないかと考えます。家庭では肉料理の方が簡単ですし、すっかり定着したパン食とも相性がよいですからね。

— 魚料理は、やはりご飯と合う印象が強いですね。

— 魚だけではなく、野菜の摂取量も減少して、生活習慣病も増えました。食生活の変化は健康維持にも影響しますから、やはりバランスに留意していただきたいですね。魚から離れてしまうと、たとえばDHAやEPAといった必須脂肪酸の摂取不足にもつながりかねませんので、注意が必要だと思います。明治時代には魚や野菜、豆を主食に食べていた

日本人に、欧米列強に追いつけ追い越せと「ハンや肉を主食とした料理に切り替える実験を行ったところ、逆に体力が落ちる」という結果が出ました。日本人が長年食べてきた魚や野菜類をそれぞれ旬に食べると、いかに大切かということが分かりますね。

— 身体にいいというイメージは浸透しているのに、食べる機会が減るといふのは矛盾していませんか。

— ここ最近のステイホーム期間で料理をする方は増えていますが、それでも、簡単なものでよいので魚料理をお試しになることをお勧めしています。ぜひ「10分ハート」を覚えると、次の料理へまた次へと挑戦したくなるものですね。

— 魚は料理法も実に多様ですが、上達するコツはありますか。

— できれば、お爺ちゃんお婆ちゃんと同じ様に料理を作ってみるとよいと思いますよ。昔ながらの知恵を活かした調理など、アレンジが増えるだけでなく、冷感技術がいまほど発達してなかった時代の旬ならではの食べ方などを学べることは多いはず。小さなお子さんをお持ちなら善の使い方や食事の作法などを教わることもできるでしょう。核家族時代の現代、魚料理は世代間の「コミュニケーション」にも役立ちます。覚えてしまえば難しいものでもありませんので、ぜひ美味しい感動を再発見していただきたいと思います。

— プライドフィッシュと銘打たれているが海産物や貝類を含む魚介類全般が対象で、水揚げ量や金額の大小にもこだわらなく広く選定されている。すでにブランド化して知らない地魚や市場を賑わせそうなお魚も、プライドフィッシュと対して機能すれば、魚料理の復興も十分に期待できそうですね。



プライドフィッシュや地魚の注文は、**ギョギョいち** **検索** で。

**注文方法 送料無料**

#おうちで過ごす  
おうちで食事を楽しもう!  
水産物販売促進緊急対策事業



【JFおさかなマルシェ】ギョギョいちでの注文方法は簡単!



**ステップ① カートの商品**

商品ページで「カートに入れる」をクリック。  
ショッピングカートの中に表示される  
商品の数量、金額を確認して「レジに進む」をクリック。

**ステップ② お客様情報**

会員登録済みの場合は、  
メールアドレスとパスワードを入力してログイン。  
会員登録がお済みでない方は、「会員登録」を。



**ステップ③ 注文手続き**

必要事項を選択・入力して「確認する」をクリック。

**ステップ④ 注文内容確認**

入力した情報を確認し、「注文する」をクリック。

**ステップ⑤ 注文完了**

注文手続きは完了。  
登録のメールアドレスに注文確認メールが到着。

**会員登録**

会員登録で  
500Pプレゼント



登録はTOPページの右上から。初回注文時でもOK!

**ステップ① 会員登録画面**

WEBサイト上部の「会員登録」から新規会員登録画面へ。  
買い物かごに商品を入れた後のログイン画面からでもOK。

**ステップ② 会員情報の入力**

必要事項をすべて入力し、利用規約の内容を確認の上、  
チェックを付けて「同意する」をクリック。

**ステップ③ 登録内容の確認**

入力内容を確認し、「会員登録をする」をクリック。

【JFおさかなマルシェ】ギョギョいち **お友だち募集中!**



- ① LINEアプリを起動して「友だち追加」
- ② 右のQRコードを読み込む
- ③ 友だちリストに追加!



ビズスタ読者アンケート



読者アンケートにご回答の方から抽選で**3名様**にプレゼント!

**プライドフィッシュ 長崎県産 養殖まぐろ** (大トロ・中トロ・赤身)500g 9,900円相当

環境に恵まれて育つクロマグロ。締まった身質と上質な脂が自慢!

**応募方法**

- ① 下記URLまたはQRからプレゼント応募アンケートページへアクセス
- ② 応募フォームのアンケートに必要な事項を入力
- ③ 応募完了



■アンケートページ: <https://questant.jp/q/gyogyoichi2011>

■応募締切: 2020年11月30日まで

※プレゼントの当選者発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。