

「おおいた県産魚の日」10周年の取組について

○実施主体：「おおいた県産魚の日」運営委員会

- ・組織 大分県、県漁協、卸、仲卸、市場、小売 17組織
- ・会長 山上誠二（大分魚市株式会社、大分県魚市場連合会会長）
- ・目的 「おおいた県産魚の日」を定め、水産物の消費拡大に関する事業を行い、県内水産業関係者の経営の安定を図る。

○【おおいた県産魚の日】

- ・毎月第4金曜日
- ・H28.10月に生産者・小売業者と連携し制定
- ・県産魚を「知って、買って、食べてもらう」きっかけ作り
- ・各種PR活動やイベントを開催
- ・量販店協力店舗 154店

○これまでの取組

- ・小学生おさかな絵コンテストによる魚食普及
- ・高等学校等での料理教室による魚食普及
- ・かぼすブリ旬入り宣言など県産水産物のPRなど

○R8年度の取組拡充

- ・四季を通じた各地での旬入り宣言（天然魚）
- ・全18市町村でのおさかな絵コンテスト
- ・小学校でのさばき方実演など



かぼすブリ旬入り宣言



ハモ(中津)

ブリ(佐賀関)

イサキ(佐伯)

毎月第4金曜日は 「おおいた県産魚の日」

おおいたの県産魚を知って、買って、食べよう！

春

マダイ
サワラ
メバル
コウイカ

サヨリ、マアジ、マコガレイ
クルマエビ、アサリ、ハマグリ
ちりめん、ヒジキ

夏

ハモ
ヒラマサ
カンパチ
マダコ
アユ

イリキ、キス、キビナゴ、スズキ
タチウオ、マチガツオ、エノハ、ケンサキイカ
シャコ、アワビ、イワガキ、サザエ

秋

あめた
マアジ
マサバ
タチウオ
ちりめん

カマス、サワラ、ハモ、シタビラメ(ベタ)
イセエビ、クルマエビ、ガザミ、アミ

冬

ブリ(かぼすブリ)
ヒラメ(かぼすヒラメ)
ガザミ(わたりがに)
トラフグ

カリゴ(ほご)、クロマグロ、クロダイ、マリバ、ボラ
メジナ、クルマエビ、アオリイカ(モイカ)、コウイカ
ヒオウギガイ、マガキ、ナマコ、海苔、クルマ、ワカメ

「おおいた県産魚の日」制定実行委員会 (お問合せ先 大分県漁業管理課 ☎097-506-3915)