

開催のご挨拶

日本、そして世界の水産業に関係する皆様へ、2014年夏に行われる第16回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」の開催をご案内申し上げます。

さて、昨年末には日本の伝統料理である和食が、ユネスコの世界無形文化遺産に登録されたことは記憶に新しいですが、今年度は、「和食といえば「お魚」」をテーマに、全国から和食に欠かせない水産商材をご出展いただき、新しいメニュー提案・展示等を行うことで、水産物のマーケットの活性化を図りたいと考えております。

「シーフードショー」は、出展者の方々による素晴らしい水産商材とユーザー、バイヤーの皆様の出会いの場、マッチングの場であり、水産物のビジネスチャンスを拡大するだけでなく、水産業界全体の振興、そして発展のための有益な情報交換の場でもあります。

健康でバランスのとれた日本型食生活の源である水産物の魅力を、加工・流通業、および消費者など各業態の皆様へ広く伝え、理解を深めていただくとともに、引続き「魚食普及」、「ファストフィッシュの普及拡大」、「水産物の輸出促進」に基づく水産物の需要拡大により、水産日本の発展につなげていきたいと考えております。

また今年度も「すしEXPO2014」、「国際水産養殖技術展2014」、「応援しよう！東北の水産業」と題したコーナーを同時開催するとともに、和食に合う日本酒等とのコラボを企画するほか、水産業界を盛り上げるイベントを実施致します。

北は北海道から、南は九州・沖縄まで、そしてはるばる世界の海から、皆様のご参加により、素晴らしい「シーフードショー」となりますよう祈念しています。



一般社団法人 大日本水産会
会長 白須敏朗

和食といえば「お魚」

～ 輸出も「お魚」、食ビジネスも「お魚」です～



世界的な健康志向を背景に、栄養バランスのとれた健康的な食生活として注目を集めている日本の食文化「和食」。そして、その「和食」と良く合う食材といえば「お魚」。

活魚、鮮魚、刺身、寿司、天ぷら、姿造り、焼魚、煮魚、お節料理などをご提案する「シーフードショー」は、まさに「和食」を創る上で重要な展示商談会です。

日本国内へは魚を通じ、「和食」の素晴らしさを再提案するとともに、海外へは「SUSHI」を筆頭にした「和食」と日本の優れた食文化を発信します。

前回来場者の声

Q. どんな商材をお探しですか？

A. 地域に根付いた小規模な企業や個人商店が多く出展していて、面白味があった。価格面さえあれば、積極的に商談してみたい。
(水産商社 営業部)

A. 漁業者・組合のブースで、各地域でどんな養殖魚があるのかを見ていきたい。
(量販店 鮮魚担当)

A. 養殖魚全般に興味がある。競争率の高い魚であっても、差別化が図れれば扱いたい。
(回転寿司 商品部)

A. 全国各地に素晴らしい商材が溢れているが、加工能力がなく、あきらめてしまうことが多いが、今後の6次産業化への取り組みに期待している。
(量販店 商品企画部)

A. 毎年来場しているが、年末にむけたギフト商材を見るようにしている。
(量販店 ギフト事業部)

A. 高齢者に寿司商材が人気のため、加工されたものだけでなく、原料にも興味がある。
(量販店 デリカ部)

A. 水産+調味料・水産+農産物など、異業種を含めた新しい商材を発掘していきたい。
(寿司店 仕入部)

A. 宅配でも使用できる水産加工品で、解凍後にすぐに食べられる、素材のこだわったもの。
(水産商社 営業担当)

A. ファストフィッシュのような、包丁や火を使わない簡便商材をさがしている。
(量販店 デリカ商品本部)

開催概要

- 催事名 第16回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」
- 主催 一般社団法人 大日本水産会
- 会期 2014年8月20日(水)～22日(金)
- 募集期間 2013年12月2日(月)～2014年6月30日(月)
- 募集小間 1,000小間(目標)
- 来場者数 32,000名(目標)
- 入場方法 当日登録制
※ 受付にて、アンケート記入後、入場者証と交換。



前回の結果報告

● 登録来場者数

2013年8月21日(水) 9,030名 (2013年度 初日 8,949名)
2013年8月22日(木) 10,885名 (2013年度 2日目 9,123名)
2013年8月23日(金) 10,174名 (2013年度 3日目 8,029名)
登録来場者数 30,089名 (2013年度 総数 26,101名)

※ 本来場者は入場時に受付にて登録頂いた方々の数です。よって、3日間にわたってご来場頂いた方も1名としてカウントされております。

- 出展者数 701社/950小間 (海外参加国:16カ国、3地域 日本を除く)
- 会期中の商談件数 1社平均/82件 最高/3,000件
- 会期中の名刺交換数 1社平均/139件 最高/3,000件
- 会期中の成約金額 1社平均/約167万円 最高/4,000万円

同時開催

● 「すしEXPO 2014」コーナー

魚の消費拡大の重要なパートナーである寿司。その寿司業界の関係者が一堂に会する「すしEXPO」は、「シーフードショー」内でのコーナー開催によって、水産業者・製造業者は寿司ネタとして魚を提案し、寿司店は新たなパートナーやアイデアを探し求める機会となっています。また、世界の「SUSHI」へ向けた、寿司ネタ、調味料、寿司関連商材を探す海外バイヤーも増加しています。斯様な相乗効果で、魚食普及、寿司業界の発展を共同で進める機会が、「シーフードショー/すしEXPOコーナー」です。

● 「国際水産養殖技術展 2014」コーナー

世界への食糧供給において、持続的な漁業の貢献が求められており、漁業の果たす役割に大きな期待が寄せられています。そして、漁業の中でも重要と考えられているのが、更なる技術開発が進む海面養殖と、様々な課題をクリアして次のステップへ進む陸上養殖等の水産養殖業です。海面と陸上での水産養殖産業の支援を通じ、持続的な漁業を実現することで、「水産日本」を実現する「シーフードショー/国際水産養殖技術展コーナー」です。

● 「WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2014」

日本の寿司は、今では世界で愛される「SUSHI」となりました。世界に広がった寿司のより一層の発展に寄与するため、日本国内や海外で活躍する寿司シェフが参加し、寿司の調理技術、衛生技術を競う「WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2014」が開催されます。第1回となった昨年度は、13カ国より総勢18名の「SUSHI」シェフによって競われました。今年度は、「シーフードショー」と同時開催により、世界の水産物と各国の食文化に適合する寿司食材・調理技術の情報交換とネットワーク構築を目指すと共に、寿司を中心とする日本の食文化、調理技術、世界的な食ビジネスの情報発信を目的に開催します。

マリン・エコラベル・ジャパン～未来につなげよう、海と魚と魚食文化！～



マリン・エコラベル・ジャパン(MELジャパン)は、海にやさしい漁業を応援する制度として2007年12月に発足しました。本制度は、資源と生態系の保護に積極的に取り組んでいる漁業を認証し、その製品に「水産エコラベル」を付けるものです。本ラベルが付けてある水産物を消費者の皆様へ選んでいただくことで、持続的に水産資源を利用するために、しっかりと漁業、漁場を管理し、守っていかうとする漁業者が増えることが目的です。

大日本水産会は、マリン・エコラベル・ジャパンの事務局として、日本の水産業に携わる皆様へ、持続的な漁業に一層取り組まれ、経営安定に資する様支援させていただきます。

HACCPと大日本水産会

大日本水産会は、平成7年度から水産庁の補助を受けて、水産食品品質管理対策事業を開発し、水産加工品へのHACCP方式の普及や品質管理に関する人材育成等を行っています。その一環として、



これまでにおよそ30水産加工品(業種)のHACCPマニュアルや「水産加工場品質管理の手引き」「ヒスタミン食中毒防止マニュアル」を作成、HACCP講習会及び研修会を開催し、水産加工業の品質レベル向上を図るとともに、HACCP認定機関としてこれまで186工場を審査、認定を行っています(平成14年3月末時点)。

また、水産食品品質高度化協議会および輸出対策特別委員会の活動を通じ、水産物の高度衛生管理と輸出促進に努めています。