

# 水産物のPR

## 県の魚、あいちの四季の魚

愛知県では、平成2年9月に「県の魚」としてクルマエビを指定し、平成24年2月に季節を代表する「あいちの四季の魚」を季節毎に2種類を選定して、伊勢湾・三河湾の豊かな海の恵みを受けたさまざまな魚介類のPRを進めています。

### ◆県の魚



### ◆あいちの四季の魚



## あいちのおさかなコンシェルジュ

近年、「魚離れ」が進んでいると言われていますが、その理由として消費者の方からは「水産物の食べ方がわからない」というご意見が多く聞かれます。そこで、県産水産物をおいしく食べてもらうためのwebサイト『あいちのおさかなコンシェルジュ』を平成26年2月12日に立ち上げました。「あいちのおさかなを食べてキレイになろう」をコンセプトに、料理初心者の方向けの簡単レシピや、美容と健康にいい魚の栄養などの情報を掲載しています。



あいちのおさかなコンシェルジュwebサイト < <http://www.pref.aichi.jp/suisan/osakana/index.html> >

## ◆webサイトの内容

愛知県で漁獲される水産物40種類について、産地、旬、特徴、栄養などの情報に加え、料理初心者でも簡単に作れる魚料理レシピを100メニュー紹介しています。

また、魚の下処理方法などを紹介する「はじめてのおさかな体験」や、漁業者の水産物への思いを紹介する「漁師さんの声」、「浜のお母さんのイチオシ」などのコーナーも設けました。

1	アオメエソ	11	シラス	21	マイワシ	31	ウチムラサキ
2	アユ	12	シロギス	22	マサバ	32	トリガイ
3	イカナゴ	13	スズキ	23	マダイ	33	ナミガイ
4	カレイ類	14	タチウオ	24	メバル	34	バカガイ
5	ウナギ	15	ニギス	25	ガザミ	35	マダコ
6	カタクチイワシ	16	ニジマス	26	クルマエビ	36	マナマコ
7	カワハギ	17	ヒラメ	27	サルエビ	37	ヤリイカ
8	クロダイ	18	ホウボウ	28	シャコ	38	ノリ
9	コノシロ	19	マアジ	29	ヨシエビ	39	ワカメ
10	サヨリ	20	マアナゴ	30	アサリ	40	アオノリ

## ◆SNSの活用

情報伝達手段として普及著しいSNS（ソーシャルネットワークシステム）のひとつであるFacebook（フェイスブック）を活用し、『あいちのおさかなコンシェルジュ』のFacebookページを平成25年11月26日に立ち上げました。



Facebook ページ < <https://www.facebook.com/aichiosakana> >