

THE 21ST JAPAN INTERNATIONAL
SEAFOOD & TECHNOLOGY EXPO



国際見本市
国際水産加工・流通技術展

第21回 ジャパン インターナショナル シーフードショー

2019年8月21日(水)▶23日(金)
東京ビッグサイト 南展示棟

新設
展示棟

同時開催

「すしEXPO 2019」コーナー 

「国際水産養殖技術展 2019」コーナー 

「鮮度流通技術展 2019」コーナー 

「フィッシュネクスト技術展 2019」コーナー 

主催 一般社団法人 大日本水産会 

運営 「シーフードショー」事務局
エグジビション テクノロジーズ 株式会社

開催のポイント





[開催意義]

国内外の質の高い水産食材を一堂に集め、出展者とバイヤーとのマッチング機会を提供することにより、水産ビジネスを活性化し、水産物の消費拡大と水産業の発展、「水産日本の復活」をめざす。

特に今年は、来年の東京オリンピック・パラリンピックの影響により、会場利用に制約があるところ、開催に対する生産者・ユーザーなど関係者の期待に応え、会場確保に努めたところ。

[開催規模]

1) 出展者数

今回：**840**社（前回：835社、5社増）

2) 来場者数

前回：**34,018**名（前々回：33,858名、160名増）

※ 海外は47カ国・地域より1,262名

3) 展示面積

今回：**5,412**m² ※ 1,353小間（前回：5,632m²、1,408小間）

4) 海外からの出展

今回：**20**カ国・地域（前回20カ国・地域）

出展国：アイルランド共和国、アメリカ合衆国、イングランド、インド、インドネシア共和国
オーストラリア連邦、スコットランド、タイ王国、大韓民国、中華人民共和国
中華人民共和国香港特別行政区、中華民国、トルコ共和国、ノルウェー王国
パプアニューギニア独立国、フランス共和国、ベトナム社会主義共和国
ペルー共和国、マーシャル諸島共和国、マレーシア



[開催のポイント]

I. 輸出拡大への取り組み

1) ジェトロ食品輸出商談会の同時開催

○15カ国・地域より、22社23名のバイヤーを招聘

(アラブ首長国連邦、イスラエル、イタリア、オーストラリア、カンボジア、シンガポール、スペイン、タイ、中国、フィリピン、フランス、ベトナム、ミャンマー、ルーマニア、ロシア)

○半数以上の16社が日本の水産企業との商談を予定。

2) HACCPの推進

○HACCPは、水産物輸出のいわばパスポート。2020年東京オリンピックに向けても、安心・安全をサポートするHACCPの取得を増やす必要。

○HACCP製品を紹介し、セミナーなどを実施することで、日本産水産物の輸出促進、HACCPの普及に寄与。

出展例) 全出展者のHACCP取得数95アイテム

- ・ 生鮮養殖ハマチ (フィレ)
東町漁業協同組合 (鹿児島県)
- ・ 養殖タマクエフィレ (冷凍)
イヨスイ (愛媛県)
- ・ CAS FRESH ほたて貝柱
鮮冷 (宮城県)

、他。

3) マリン・エコラベル・ジャパン (MEL)

○資源の持続性を消費者サイドからサポートするのが水産エコラベル。マリン・エコラベル・ジャパン (MEL) は現在、生産段階認証59漁業種類。

○国際的な機関であるGSSIの承認を目前に控え、欧米向け輸出や来るべき東京オリンピック・パラリンピックへ向けて取得件数大幅増加に努力。

出展例)

- ・ ヒラメ、ヤナギムシガレイ
福島県漁連 (福島県)
- ・ ハマグリ
福岡県漁連 (福岡県)
- ・ かつおの極み
高橋商店 (静岡県)

、他。



4) 訪日客の外出需要への対応

○昨年は、アジアを中心に訪日した観光客は、3,119万人と過去最高を更新、政府は2020年には訪日観光客を4,000万人まで増やすことを目標。

○訪日観光客に日本の水産物のファンになってもらい、帰国後の日本の水産物の輸出に繋げるために、外出需要をサポートする業務用水産加工品を多数紹介。

出展例)

- ・ 昆布めまふく寿司ネタ20貫
ふく太郎本部（福岡県）
- ・ ぶりの白醤油漬け（冷凍）
日本遠洋旋網漁業協同組合（長崎県）

、他。

5) ムスリム旅行者への対応

○政府は、ムスリム（イスラム教徒）誘致のため、「訪日ムスリム旅行者対応のためのアクション・プラン」を策定。

○ムスリム観光客用食材のPRの場として、ハラル・ジャパン協会ブース他で、ハラル認証商品をご紹介。

○ムスリムの方々の来場に便宜を図るため、会場内に礼拝施設を設置。

ハラル認証商品の出展例)

- ・ 室戸のこだわりおでん
山本かまぼこ店（高知県）
- ・ 中華くらげ
大栄フーズ（神奈川県）
- ・ いとよりフィレ（骨抜き）
イシカワ（大阪府）

、他。



Ⅱ. 魚食普及への取り組み

1) 親子おさかな学習会

○シーフードショーは、将来の水産物消費の主役となる子供達に魚食の素晴らしさを伝える絶好の機会。夏休みを利用して行う「親子おさかな学習会」を、今回は**840名**（前回400名）で実施予定。



鮮魚タッチ



スタンプラリー



セミナー

2) 水産・海洋高校の出展・参加

○全国水産高等学校長会ブースでは、初めて内陸の栃木県立馬頭高等学校と群馬県立万場高等学校の生徒も、商品や、パネル展示を行う予定。

○焼津水産高等学校は、生徒30～40名が実習として、「シーフードショー」を見学し、水産企業・水産業界の最新情報を収集する。

3) 学校給食向け水産食材コーナーの紹介

○「学校給食向け水産食材」コーナーを設置し、地域の未利用資源などを活用したメニュー提案を行い、学校給食への水産物の導入を促進。

出展例)

- ・ 湯通し塩蔵わかめ
末永海産（宮城県）
- ・ 茨城県産釜揚げしらす
小松水産（茨城県）
- ・ はたはたの唐揚げ
マルヨ食品（兵庫県）

、他。



Ⅲ. 食の簡便化・健康志向の高まり

1) ファストフィッシュなど多様な簡便化商品

○中食需要が高まる中で、温めるだけで食べられる調理済み魚惣菜の人気の高まっている。今年も「ファストフィッシュ」コーナーを設置し、手軽・気軽においしく食べられる水産商品を紹介。

出展例)

- ・ 骨まで食べるあじ開き
ウエハラ（長崎県）
 - ・ 浅炊きさんま
山徳平塚水産（宮城県）
 - ・ 奥地の海の海賊飯 生あじ・生たい・生ひらめ
マルウ水産（愛媛県）
- 、他。

2) 缶詰人気の高まり

○昨年からのサバ缶人気は、今年も続いている。またイワシ、サンマなどの青物缶詰にも、健康志向の観点から脚光が当たっている。

○青物缶詰は、EPAとDHAが豊富に含まれ、カルシウムやビタミンDを多く摂取でき、そのまま手軽に食べられる上、サラダやパスタ、カレーなど様々な料理にもアレンジできることから、女性や若者の人気の高まっている。

出展例)

- ・ 大阪オイルサーディン
大阪市漁業協同組合（大阪府）
 - ・ 鯖缶（水煮・味噌煮）
東平商会（静岡県）
- 、他。

3) 健康価値訴求商品

○近年の健康志向の高まりにより、魚の機能性成分のEPA、DHA、強い骨や筋肉をつくるのに欠かせないタンパク質等をクローズアップし、素材や商品の健康価値を高めた水産物を紹介。

出展例)

- ・ まぐろ100%！低糖質！
高たんぱく！そのまま食べられるマグロハム ぎゅっツナ
東海大学海洋学部（静岡県）
- 、他。



IV. 地域活性化への取り組み

1) 各都道府県からの漁業者・中小企業を中心とした出展

○都道府県の出展…44県（前回：44：不参加県：長野県、奈良県、広島県）

（愛媛県からの出展が最多 39小間）

○うち、国内漁業者や中小の水産企業の出展…652社（98.8%）

2) 6次産業化による事例紹介

○漁業者が生産・加工・流通を一体化させた取り組みで付加価値を付けた水産加工品を紹介。新しい産業を創出し、漁業者の所得向上と雇用創出を促進し、地域の魅力を高める。

出展例)

- ・ おさしみぎばさ
シーフーズあかま（宮城県）
 - ・ 愛南びやびやかつお
愛南漁業協同組合（愛媛県）
 - ・ 鰯王
東町漁業協同組合/JFA（鹿児島県）
- 、他。

3) 商業捕鯨の再開が導く地域活性化

○商業捕鯨が再開され、下関港、釧路港などから捕鯨船が出港。

31年ぶりの再開でかつて捕鯨で栄えたクジラの町が今後、活性化することが予想。

○また、商業捕鯨により処理が早くなり、鮮度、味が良い鯨肉が提供されることが期待。

出展例)

- ・ 鯨ベーコン
東冷（山口県）
- ・ 鯨の炙り焼き
木の屋石巻水産（宮城県）



4) プライドフィッシュコーナー

○地元漁師が自信を持って勤める魚をご紹介する「プライドフィッシュ」コーナーでは、各地の美味しい魚を知ってもらうとともに、その地域にも興味を持ってもらうことで、旅行先の候補として選んでもらうなど、浜の活性化、地域の雇用創出を促進。

出展例)

- ・ 愛鯛（養殖真鯛）
愛媛県漁業協同組合連合会（愛媛県）
 - ・ のどぐろ
JF山口（山口県）
 - ・ 土佐の清水さば
高知県漁業協同組合（高知県）
- 、他。

5) 被災地の支援

○東日本大震災発生から8年が経過。被災地に残された最大の課題は、水産加工業の失われた販路回復。今回は被災地の青森県、岩手県、宮城県、福島県の各4県の県ブースが初めて揃って出展。

○また、茨城県を含む各県からの単一出展参企業を合わせると**50社**（前回54社）が出展。

出展例)

- ・ 焼帆立グラタン
木村商店（岩手県）
 - ・ めかぶサラダ胡麻ラー油
八葉水産（宮城県）
 - ・ かに真丈さつま揚げ
おのづか食品（福島県）
- 、他。



V. テーマ別の多様な展示（水産輸出や水産改革に資する技術、アイデアの紹介）

水産業界は、獲り、育てる生産者から加工販売する流通加工業者、さらには関連する産業に至るまで、その裾野は多岐にわたっている。今回は、海面・陸上養殖機器・技術、IoTなどを使用した水産機器などの参加を中心に、オール水産で水産業全体に寄与する国内最大の水産見本市として開催。

1) すしEXPO（来場対象：外食店舗、水産加工業等）

29社42小間（前回：43社72小間）

寿司ネタ、関連商材を紹介する「すしEXPO」、魚を捌く技術をはじめ寿司の知識と技術を披露する「WORLD SUSHI CUP® JAPAN 2019」で、“SUSHI”を国内外へ発信。

2) 国際水産養殖技術展（来場対象：養殖業者等）

39社74小間（前回：25社41小間）

安心・安全、安定供給可能な養殖魚の生産をサポートする技術・アイデアを紹介。

3) 鮮度流通技術展（来場対象：生産者、水産流通加工業者等）

25社77小間（前回：25社75小間）

日本の素晴らしい魚・水産物をサポートする最新の鮮度保持技術、流通技術を紹介し、日本産水産物の日本、アジア、そして世界中への流通促進を応援。

4) フィッシュネクスト技術展（来場対象：生産者、養殖業者等）

20社33小間（前回：11社22小間）

最新のデジタルテクノロジーやアイデアを紹介し、水産業の省力化、効率化、軽労働化等の環境の改善を促進し、安定した、魅力あるスマート水産業への展開をサポート。



[同時開催セミナー]

8/21 (水)	南1 商談室 (1)	13:00 ▶ 14:00	近日公開 主催：復興水産加工業販路回復センター
		15:00 ▶ 16:00	水産業の明日を拓くスマート水産業 主催：全国漁業協同組合連合会 (JF全漁連)
	南1 商談室 (2)	12:30 ▶ 14:30	国際的に通用する水産エコラベルの活用に向けて 主催：大日本水産会
		15:00 ▶ 16:30	国際ふぐ協会セミナー 主催：国際ふぐ協会
	南2 商談室 (1)	13:00 ▶ 14:00	F0IPが照らす漁業オープンイノベーションへの道 主催：Salt
		15:00 ▶ 16:00	IoT・AI活用で目指す水産養殖の課題解決 主催：ウミトロン
8/22 (木)	南1 商談室 (1)	13:00 ▶ 15:00	水産物輸出拡大への取り組み～輸出の基礎からHACCPまで～ 主催：水産物・水産加工品輸出拡大協議会／日本貿易振興機構（ジェトロ）
	南1 商談室 (2)	11:00 ▶ 12:00	世界養殖連盟 (Global Aquaculture Alliance) ：日本市場における持続可能な養殖水産物の可能性 主催：世界養殖連盟 (Global Aquaculture Alliance)
		15:00 ▶ 16:00	水産ビジネスとしてのサステナビリティの取り組み方、そのメリットとは 主催：シーフードレガシー
	南2 商談室 (1)	13:00 ▶ 14:00	養殖の問題解決に新提案 銅合金 (UR30ST) 製生簀の魅力／ 沈降式生簀による沖合養殖の推進 主催：三菱伸銅／EcoSea Tech
		15:00 ▶ 16:00	生き残りを賭けた中小養殖業者の挑戦 (仮) 主催：アプロジャパン
	南2 商談室 (2)	11:00 ▶ 12:00	「こんなに簡単、ヒスタミン検査！」／ 「どんどん洗おう！どんどん測ろう！」 主催：キッコーマンバイオケミファ
		13:00 ▶ 14:00	次亜塩素酸水とスラリーアイスとの融合について 主催：コア電子／高知工科大学
		15:00 ▶ 16:00	今動かないと手遅れに！？人手不足に悩む企業が、TSKの外国人材を 活用するワケ教えます 主催：藤伸興業 (TSK)



[同時開催セミナー]

8/23 (金)	南1 商談室 (1)	11:00 ▶ 13:00	水産加工品 ジャパンハラルビジネスフォーラム2019 主催：復興水産加工業販路回復推進センター
		14:00 ▶ 15:00	ブレイク寸前！古くて新しい東北お宝「食材」ホヤの魅力・最新動向と活用法 主催：復興水産加工業販路回復推進センター
	南2 商談室 (1)	11:00 ▶ 13:00	安全・安心な水産物の生産 主催：日本技術士会水産部会
		14:00 ▶ 15:30	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書〔卸売市場 水産物卸売業〕の解説 主催：海洋水産システム協会（HACCP認定加速化支援センター構成員）／食品等流通合理化促進機構／全国水産卸協会／全国魚卸売市場連合会
	南2 商談室 (2)	11:00 ▶ 12:00	気象・海象情報サービス「エビスくん」と水産流通情報サービス「おさかなひろば」 主催：漁業情報サービスセンター
		13:00 ▶ 14:00	Fishtech ICTで進化する水産業～北海道神恵内村 ウニ・ナマコ陸上養殖事業の事例について～ 主催：富士通
		14:30 ▶ 15:30	AI技術で“仮説”を“事実”に変える！～養殖魚サイズ測定自動化サービスのご紹介～ 主催：NEC（日本電気株式会社）
	南1 商談室 (3)	11:00 ▶ 12:00	先端技術を活用した世界最高水準の下痢性貝毒監視体制の確立 主催：水産研究・教育機構
		13:00 ▶ 14:00	セレノネインを高含有する食品開発 主催：水産研究・教育機構
	南1 商談室 (4)	11:00 ▶ 13:00	サクラエビについて 主催：東海大学
		14:00 ▶ 15:00	シャーベットアイス 現場での活用事例のご紹介 ～機器導入・運用計画から販路拡大に向けた海外流通事例まで～ 主催：高砂熱学工業
	南会議室B	11:00 ▶ 12:30	第26回「陸上養殖勉強会」セミナー 主催：陸上養殖勉強会
14:00 ▶ 15:30		閉鎖循環養殖に必要な不可欠な水処理技術（泡沫分離、硝化、脱窒） 主催：プレスカノ／東京高圧山崎／ティビーアール／ウィズアクア	

作成日：2019年8月5日（月）

作成者：「シーフードショー」事務局／エグジビション テクノロジーズ（株）

※ 本記載例はあくまで一例です。