

平成25年度 事業報告書

財団法人水産物市場改善協会は、昭和26年に卸売業者の整理統合を図るため整備資金融資の保証機関として設立された。設立の目的が達成された昭和31年以降は、築地市場の施設整備に対する協力、卸売市場の改善に関する調査研究、水産物に関する啓蒙普及事業等を行い現在に至っている。

平成23年度には公益法人改革に伴い、新法人への移行に向けて内閣府指針に対応する手続きを行い、平成24年4月1日に一般財団法人として認可された。

水産物に関する知識の普及・啓蒙を図るために実施してきた「おさかな普及センター事業」は、「資料館運営事業」のほか、平成18年度からは「食育事業」を、平成19年度からは「おさかなマイスター事業」を実施している。

平成25年度における具体的な事業実施結果の内容は、次のとおりである。

I 業務の概況

1. 理事会・評議員会の開催

(1) 理事会・評議員会

第1回 (平成25年6月20日)	議案は全て原案通り承認された。 ・第1号議案 平成24年度事業報告書 ・第2号議案 平成24年度決算報告書 監査報告書 ・第3号議案 理事及び監事の欠員補充について
臨時評議員会 (平成25年8月12日)	議案は原案通り承認された。 ・第1号議案 評議員の辞任に伴う評議員の選出について
第2回 (平成26年3月13日)	議案は全て原案通り承認された。 ・第1号議案 平成25年度一般会計収支決算見込みについて ・第2号議案 平成26年度事業計画(案)について ・第3号議案 平成26年度一般会計収支予算書(案)について ・第4号議案 理事及び監事の任期満了に伴う選任について

2. 会計監査

平成25年5月17日、平成24年度の収支・財産の状況について監事による

監査を受け「適正に処理されている」旨、認定された。

3. 主要事項

- (1) 平成25年度施設使用許可を受け、使用料免除措置が適用された
(4月1日)。
- (2) 新しい公益法人制度の施行に伴い、法人住民税(均等割)が課税されることとなった。

II おさかな普及センター事業の概要

1. 資料館運営事業

(1) 資料館の常設展示事業

水産物および市場の歴史並びに生鮮食料品の流通の仕組み等に関する写真・パネルの展示、魚類に関する書籍、水産業・流通状況等に関するビデオ・DVD ライブラリーの整備・展示事業を実施した。

(2) 相談・鑑定・問合せ等対応事業

魚類に関する相談、鑑定依頼、水産物全般にわたる市場関係者、報道機関、消費者等からの問い合わせに対応した。

(3) 講師派遣・研修事業

水産物流通団体・企業、他府縣市等からの要請に基づき、講師を派遣した。また、東京都、青森県、埼玉県、さいたま市、川越市などからの依頼を受け、衛生監視担当職員などに対する魚類の鑑定研修などを行った。

主要なものは以下のとおりである。

● 行政関係職員研修

実施日	内容	対象者	場所
5月21日	フグの種類鑑別	埼玉県保健医療部職員	当資料館
6月25日	フグの種類鑑別	埼玉県保健医療部職員 さいたま市保健所職 川越保健所職員	埼玉県食肉衛生 検査センター
1月10日	魚の鑑定について	東京都市場衛生 検査所職員	東京都中央卸売 市場会議室
1月21日	ハタの種類鑑別	さいたま市保健所職員	当資料館
2月4日	ハタの種類鑑別	埼玉県保健医療部職員	当資料館

●企業関係者研修

実施日	内容	対象者	場所
4月11日	新入社員研修	中央魚類新入社員	中央魚類
7月10日	フグ取扱講習会	青森県フグ取扱者	青森県総合社会 教育センター

その他、 富山県ふぐ処理師試験委員(平成26年12月まで)

東京都検査員(平成27年3月まで)

公益社団法人日本水産資源保護協会理事(平成26年6月まで)

(4) 情報開示事業

①年報の発行

年報第32号を 1,500 部作成し、市場関係者、水産関係団体、消費者団体、来館者などに配布した。

②インターネットによる情報開示

(5) 水産物に関する調査・資料収集事業

水産物に関する参考文献、ビデオテープ、DVDなどを整備した。

(6) 見学者対応施設事業

おさかな普及センター資料館1階ホールを、まぐろセリ場見学者の受付および待機場所として使用する協定を東京都と締結している。見学者は平成22年7月以降、3,000～3,500人/月。

2. 食育事業

築地市場から発信する水産物の情報を中心に、小中学生の親子を対象に平成18年度から食育事業を行ってきた。平成22年度からは東京都の「広域食育推進民間活動支援事業」を実施しており、4年目を迎えた。小中学校での出前授業を中心に、料理教室や親子セミナーなどを実施した。

(1) 小中学校での出前授業「魚には骨がある」

魚が嫌われる一番の理由である「骨」をテーマにした、魚を丸ごと理解してもらい、骨を含めた美味しさを知ってもらう出前授業。おさかなマイスターが講師となり、魚の骨を人間の体と比較し、一見難しそうなお魚の骨の仕組みを楽しく理解し、同時に、魚食の必要性や旬の話、食料自給率など、魚を巡る状況についても学んでもらった。実際にマアジの塩焼きを食べながら、魚を上手に、美味しく食べる方

法を実践した。

●実施校一覧

学校名	日	対象	児童数
中央区立銀座中学校	6月1日	中学部	13人
墨田区立中和小学校	6月14日	6年生1クラス	18人
江東区立深川第三中学校	6月24日	1年生6クラス	203人
江東区立第二砂町小学校	6月26日	5年生3クラス	91人
台東区立平成小学校	7月31日	1～6年生	94人
墨田区立曳舟小学校	9月26日	5年生2クラス	60人
足立区立千寿双葉小学校	9月28日	3年生・保護者	97人
文京区立千駄木小学校	10月9日	4年生3クラス	121人
墨田区立柳島小学校	10月17日	6年生3クラス	96人
国分寺市立国分寺第七小学校	10月21日	5年生2クラス	48人
墨田区立外手小学校	10月29日	5年生2クラス	42人
小平市立小平第一小学校	10月31日	5年生3クラス	83人
文京区立柳町小学校	11月20日	3年生2クラス	74人
板橋区立西台中学校	11月27日	1年生4クラス	151人
小平市立小平第二小学校	12月5日	5年生2クラス	61人
江東区立香取小学校	12月9日	5年生2クラス	48人
台東区立田原小学校	12月13日	6年生2クラス	63人
江東区立深川第五中学校	1月15日	1年生4クラス	124人
大田区立大森第一小学校	2月8日	5年生3クラス	84人
文京区立根津小学校	2月13日	5年生1クラス	32人
江東区立第三亀戸中学校	2月24日	1年生4クラス	133人

(2)料理教室「旬の“さかな”クッキング教室」

出前授業「魚には骨がある」を実施した学校と連携し、旬の魚が主役の手軽なレシピを使った料理教室を実施した。保護者や児童・生徒向けに行ったが、今年度はさらに、中学校の家庭科の授業にも取り入れてもらい、2校で実施した。サケのオスとメスを1尾ずつ用意し、さばいて調理をしたところ、「命の大切さが分かった」「食べられるありがたみを感じた」などの感想があった。講師及びアシスタントは

おさかなマイスターが務めた。

●実施校一覧

学校名	日	対象	参加者数
小平市立小平第六小学校	7月29日	保護者、児童	20人
江東区立第三亀戸中学校	8月23日	料理部員	7人
中央区立銀座中学校	9月7日	中学部	13人
国分寺市立国分寺第七小学校	11月6日	保護者	8人
中央区立銀座中学校	11月8日、11日	1年生4クラス	119人
新宿区立落合第二中学校	11月28日	1年生1クラス	37人
都立中央ろう学校	12月17日	高等部	15人

使用した魚介類は「スルメイカ」「サケ」「サンマ」「キンメダイ」「マダコ」など

(3) 築地食育プラン

築地市場およびその周辺で開催する小中学生の親子向け食育活動。平成25年度は、恒例となっている夏休みと年末の旬の食材を使った料理教室のほか、夏休みには親子で楽しめるセミナー「“たいのたい”をみつきたい」を実施し、いずれも定員を上回る応募となった。講師はおさかなマイスターが務めた。また、小中学生の親子対象の会員制クラブ「築地食育クラブ」(会員数 139 家族 457 人、平成26年3月末現在)を立ち上げており、旬の水産物・青果物の情報を満載したメールマガジン「築地 de ちょっと美味しい旬ばなし」を、月1回配信した。

●実施一覧

イベント名	日	参加者数	実施場所
夏休みセミナー「たいのたい」	7月27日	28人	当資料館
料理教室「いわしざんまい」	8月31日	36人	月島社会教育会館
料理教室「ごちそうメニュー」	12月14日	25人	月島社会教育会館

3. おさかなマイスター事業

「日本おさかなマイスター協会」を大日本水産会、全国漁業協同組合連合会とともに設立し、平成19年10月からおさかなマイスター、おさかなマイスターアドバイザーの養成を行っている。おさかなマイスター講座の開講だけではなく、認定者に対してのフォローアップも行った。

(1)おさかなマイスター講座

第13期(平成25年4月～7月)受講者26人

第14期(平成25年9月～12月)受講者21人(横浜本場で実施)

合計47人、認定者数306人(累計)

おさかなマイスターアドバイザーコースは実施しなかった。

認定者数162人(累計)

※おさかなマイスターアドバイザー、おさかなマイスター認定者の累計は468人

(2)おさかなマイスター、おさかなマイスターアドバイザーの登用

●登用一覧

名称	人数	内容
出前授業「魚には骨がある」	88人	「魚には骨がある」授業、マアジの塩焼きの食べ方指導など
旬の“さかな”クッキング教室	16人	魚が主役の料理教室の講師、アシスタント
食育プランセミナー	8人	料理教室講師や魚に関するセミナーの講師
全漁連シーフード料理コンクール	2人	コンクール審査員、実技審査日の魚に関するセミナーの講師
NHK ふるさとの食、にっぽんの食	2人	ステージでおさかなクイズの解説
つきっず子ども料理教室	1人	子ども向け料理教室の講師(築地場外)
佐渡・子どもお魚講座	1人	新潟日報主催のイベントでの講演
浅草ロータリークラブ卓話講師	1人	「築地市場と魚」をテーマに話題提供
店頭学習会講師	3人	国産水産物流通促進事業のひとつ。料理方法や売り方などをアドバイス

そのほか、講師、テレビ・新聞・雑誌の取材対応、執筆など

(3)おさかなマイスタークラブの運営

①メールマガジンの配信

認定者向けにメールマガジンを計14回配信した。

(原則月1回配信、臨時増刊号2回配信)

②合同交流会の開催

3年ぶりとなる全おさかなマイスターおよびおさかなマイスターアドバイザー向

けの合同交流会を5月3日に築地市場内の東京都講堂で開催した。参加者は合計55人。練製品に関する講義と、練製品のアレルギー対応品と通常品の食べ比べ、おさかなマイスターによる活動報告などを行った。

②フォローアップ講座の開催

小中学校の出前授業の講師養成を主な目的に「魚には骨がある」をテーマとしたフォローアップ講座を3月1日に行った。