

こども霞が関見学デーに参加しました。



当組合は、2025年8月6日、7日に開催された「農林水産省こども霞が関見学デー」に参加し、アンケートに答えて頂いた方に缶詰をプレゼントしました。

こども達は楽しそうに好きな缶詰を選び、保護者の方には缶詰の美味しい食べ方の提案をするなど、水産缶詰に親しみを持ってもらえる良い機会になりました。



会場の様子。多くの親子連れが訪れ、水産缶詰に関心を持っていただけました。



当日は缶詰を多数ご用意しましたが、全て無くなるほどの盛況ぶりでした。

会場では、組合がおこなっているWFP水産缶詰拠出事業についてのポスター展示を行い、来場者に活動内容や取り組みの意義を紹介しました。

WFP水産缶詰拠出事業の取り組みについて

—WFP国連世界食糧計画が供給している日本の水産缶詰—

日本水産缶詰輸出水産業組合・日本水産缶詰工業協同組合

生産者の取組みの理念

資源の持続的利用

- サバ・イワシ等の缶詰原料は、漁業資源は国内や国際的に資源が豊富とされている原料を利用。
- 輸入原料は100%国産品を利用。

安心・安全な製品

生産・品質管理の徹底

- HACCP/FSSC22000取得工場において生産し、自社工場検査を実施。
- ISO17025認定の計量検査機関において厳格な衛生・品質検査を実施。
- 衛生証明書により信頼性・透明性を確保。

加工残物の再利用

- 頭・内臓・尾の未利用部位は魚粉（養魚飼料）原料として活用。
- 缶詰原料の廃棄量はゼロ（ゼロエミッション）。

生産者のSDGs、国際貢献の取組み

国連WFPを通じて国際貢献

- 1966年以降、WFP向け水産缶詰拠出事業を委託。
- 仕向け先で異なる食糧、缶詰管理に対応した生産。

SDGs 12：つくる責任・つかう責任

SDGs 14：海の豊かさを守ろう

我が国の漁業資源に参加
等子会等を通じて、
新食料安全保障の推進、
教育を受ける権利の促進に
なっています。

(参考)水産缶詰の栄養

内臓・頭・尾・骨・皮・骨髄・骨髄油・骨髄油抽出物

項目	水産缶詰	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	ビタミンD	ビタミンE
サバ缶	174	26.3	10.7	0.2	260	1.6	11.0	0.90
イワシ缶	201	18.5	14.4	0.2	4	0.5	0.2	0

不飽和脂肪酸 (EPA・DHA) 1日あたりの摂取量 (g)

項目	EPA	DHA
イワシ缶	1.2	1.2
サバ缶	0.9	1.3

■ 水産缶詰の特徴 ★ 耐衝撃性・常温保存が可能（ストック資源）

- 缶詰丸ごと利用 → 防漏耐不使用。フードロスなし。
- 高い栄養価 → EPA、DHA、たんぱく質、脂質、炭水化物、カルシウム（ミネラル）、鉄分、ビタミンD等が豊富。
- 5大栄養素（たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル、糖質）をほぼ網羅→ 体力・免疫力や筋肉量・筋力の低下等の予防に効果。
- 生食・精肉に比べ経済的に優位 → 冷凍・冷蔵コスト不要。調理時間・コストを削減。喫食時に加熱・加温不要。
- 瓶・レトルト食品に比べ堅牢 → 耐衝撃性に優れ、冷凍・冷蔵コスト不要。長時間・長距離、悪路にも対応。
- 空き缶のリサイクル・リユース → 空き缶はスチール資源としてリサイクル・リユースが可能。

漁業の向上

WFPサバ缶拠出

サバ缶のスープがけご飯

児童・家族・労働からの献立

女子学生の献立を促進

地域の利用状況・地域貢献 (SDT 15-499)

[ダウンロード\(PDF:1.3MB\)](#)

世界の子どもたちに日本の水産缶詰を

世界には貧困や紛争のために
学校に通うことすらできなかったり、
学校に行っても空腹で授業に集中できない子どもたちが大勢います。

がっこう給食があれば、子どもが
まいにちがっこうで毎日学校に通う強いきっかけ
にもなり、子どもたちの栄養状態や健康が改善されます。

WFP国連世界食糧計画を通し
て栄養豊富な日本の水産缶詰が
世界の子どもたちに供給されています。

日本水産缶詰輸出水産業組合

[ダウンロード\(PDF:3MB\)](#)

当組合では、今後も水産缶詰の魅力や意義を広く伝えるべく、取り組んでまいります。

【本件に関するお問い合わせ】
日本水産缶詰輸出水産業組合／日本水産缶詰工業協同組合
電話：03-5833-7813（平日10:00～17:00）