

国産水産物の流通促進・消費拡大に取り組む生産者、加工業者、流通業者の皆様を支援します

～「国産水産物流通促進・消費拡大総合対策事業（水産加工・流通構造改善促進事業）」のご案内～

生産者

- サバが増えたけどサイズが小さくて安値でしか売れない
- 珍しい魚が揚がるけど売れないので捨てるしかない

加工・流通業者

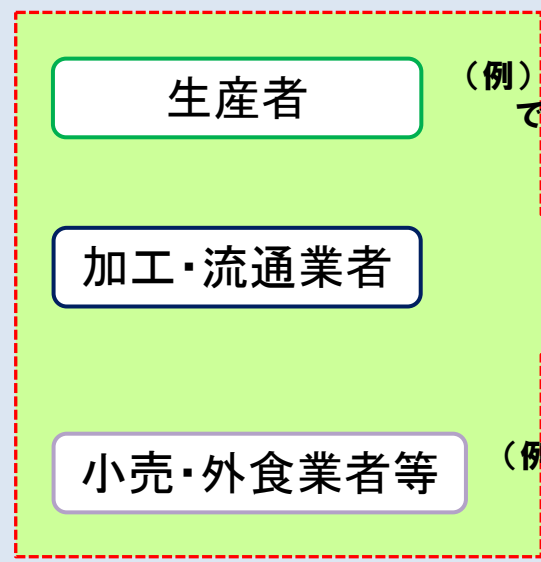
- 水揚げ不振で加工原料が値上がりして困った
- 新しい販路を開拓したいけどどうすれば良いだろう

貴重な水産資源が有効活用されない

水産物消費が減少

消費者ニーズが多様化(料理や後始末が簡単なもの等)

このような悩みをお抱えの皆様、
先進的なアイデアの実践や**関係事業者の連携**によって、**地元水産物の有効活用**や**新規販路の開拓**などに取り組んでみませんか！

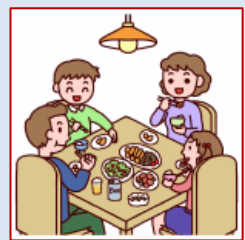


(例) 先進的なアイデアで低・未利用魚を有効活用

(例) 連携して学校給食に地元水産物を供給

消費者

水産物の流通・消費を拡大



詳細については、水産庁漁政部加工流通課(☎03-6744-2350)に御相談ください。

国産水産物流通促進・消費拡大総合対策事業 (水産加工・流通構造改善促進事業)による支援の内容

1. 個別指導・セミナー

- ・販路開拓、商品開発、生産性向上等に関する専門家の個別指導を行います。
- ・販路開拓や低・未利用魚の有効活用、生産性向上等の取組に役立つセミナーやマッチングイベント等を開催します。

2. 新規・先進プロジェクトへの支援

国産水産物の流通を促進する先進的な取組の実証に必要な、

- ・コンサルティング経費、プロモーション資材作成経費
- ・加工機器・資材の購入経費等を助成します。(助成率:1/2以内)

3. 連携プロジェクトへの支援

連携して、単独では解決困難な課題に対応する取組の実証に必要な、

- ・連携を構築するための協議会開催費、旅費
- ・コンサルティング経費、プロモーション資材作成経費等を助成します。

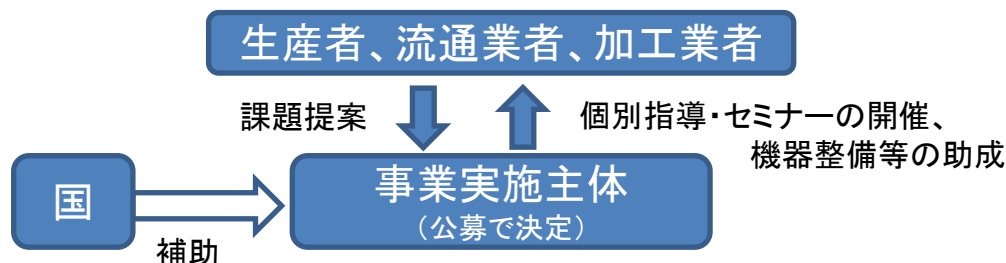
連携して学校給食向け加工品の開発又は低・未利用魚の有効活用(原料転換等)に取り組む場合には、加工機器・資材の購入経費も助成します。

(助成率:1/2以内)

【連携して実施する取組の例】

- ・加工原料を共同調達し、ロットの拡大やトラックの共同利用等によりコストを削減
- ・小規模な加工業者が連携し、アイテムの拡大や情報発信の強化等により新規販路を開拓
- ・生産者や加工業者が給食業者や外食業者と連携し、給食等のニーズに応じた加工品を開発・供給 等

事業の仕組み



※応募にあたっては、「1の個別指導を受けていること」等の要件があります。
※審査の結果、採択されないことや希望どおりの助成額が認められない場合があります。