

# 岡山県

## ○現在実施している又は今後実施予定の取組

1. 岡山県産水産物を“知ってもらう”取り組み  
漁業団体と連携して岡山県内の学校給食に県産水産物を提供するとともに出張授業を行っているほか、県アンテナショップや農林水産省消費者の部屋等での県産水産物のPRイベント、SNSでの情報発信に取り組んでいる。



(小学校での出張授業の様子)



(県産水産物 (左：サワラ、右：マダイ) を使った給食)



(県産水産物のPRイベント)

2. 岡山県産水産物を“食べてもらう” “伝えてもらう” “取り組み”  
 岡山県産水産物を使った料理の投稿キャンペーンや料理レシピの普及、  
 PR イベント等で県産水産物の提供などを行い、県産水産物をたべてもらう  
 きっかけづくりなどに取り組んでいる。



(左：料理投稿キャンペーン 右：レシピブック)



(イベントと連携した消費拡大の様々な企画)

※令和5年7月3日～7日に農林水産省北別館1階の「消費者の部屋」にて岡山県の農林水産業に関する展示イベントを実施予定。「さかなの日」連携企画として農林水産省の食堂「手しごと屋咲くら」での岡山県産水産物を使った限定メニューの提供、農林生協による岡山県産海苔の展示直売会を予定している。

岡山県水産課ウェブサイト：<https://www.pref.okayama.jp/soshiki/56/>

知って!!作って!!食べて!!伝えて!!おかやま旬の魚 e 料理ブック：

[https://www.okayama-ebooks.jp/?post\\_type=bookinfo&p=23727](https://www.okayama-ebooks.jp/?post_type=bookinfo&p=23727)



Instagram



Facebook