



2022年5月12日

SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会

# 日本最大級の魚食イベントが関西に初上陸！ 第1回SAKANA&JAPAN FESTIVAL2022 魚ジャパンフェス in 万博記念公園

マグロ、イクラ、カニ、カキ…全国の魚介グルメが大集合！！  
おいしく食べて福島を応援「発見！ふくしま」エリアも  
2022年5月27日（金）～29日（日）お祭り広場

全国各地の魚介グルメが堪能できる「第1回SAKANA&JAPAN FESTIVAL2022 in 万博記念公園」（魚ジャパンフェス、主催・SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会）が2022年5月27日（金）～29日（日）の3日間、大阪府吹田市の万博記念公園・お祭り広場で開催されます。魚ジャパンフェスは、姉妹イベントの「ジャパン フィッシャーマンズ フェスティバル」と合わせた累計来場者数が約86万人に上る日本最大級の魚食イベント。関西圏では初開催となります。旬の新鮮な海の幸を使った海鮮丼や各地に伝わる漁師飯などの魚介グルメのほか、各地の特産品を使ったご当地グルメが大集合。東日本大震災からの復興に取り組む福島県の漁業・水産業を応援する「発見！ふくしま」エリアも設けます。入場料当日券300円、前売り券250円（大学生以下無料、万博記念公園入園料・飲食代は別途）。公式HP<https://37sakana.jp/sakanajapanfes/>

## イベントのポイント

◎ 累計約86万人が来場

日本の大切な食文化で栄養豊富な魚食の推進を目的に開催。姉妹イベントを合わせ約86万人が来場。

◎ 全国から約40ブースが集結

マグロやサーモン、イクラ、カニ、カキ、アワビなど全国各地の厳選した海の幸が味わえる。

◎ 絶品「常磐もの」メニュー

「常磐もの」と呼ばれるヒラメやアナゴ、サンマなど福島県産の魚介を使った海鮮丼や郷土料理、パエリアを用意。



# 新鮮魚介の海鮮丼や名物料理を味わおう！ 全国から厳選食材が勢ぞろい！！

マ選グロ、イクラ、カニ、カキ、アユ…全国の海、川の幸が大集合！新鮮な魚介の海鮮丼や産地でしか味わえない名物料理が堪能できます。



**こぼれイクラ丼  
(こぼれいくら海越)**

濃厚でプチプチ食感のイクラを超贅沢に。不漁で高騰するなか、採算度外視で提供。



**贅沢マグロ3色丼  
(黒潮市場)**

水揚げ直後の脂がのったマグロを和歌山から直送。大トロ、中トロ、赤身を食べ比べ。



**豪快カニ丼  
(浅英水産)**

カニの身とカニのつめをこれでもかというくらい豪快に敷き詰めた丼。



**北海海鮮丼  
(はなの丼)**

マグロ、サーモン、カニなど北海道名産の魚介を丼に詰め込んだまさに北海道づくし。



**うにかにまみれ肉寿司  
(フィッシュ&ミートマン  
金獅子)**

北海道産牛肉にウニとカニを贅沢にトッピング。肉と魚介の風味が絶妙にマッチ。



**焼き牡蠣  
(木村功商店)**

石川県の豊かな海で育まれた「能登カキ」は濃厚で、クリーミーな味わい。



**鮎の塩焼き  
(火処)**

地元新潟産にこだわった鮎を秘伝のブレンド塩と絶妙な火加減で焼き上げた。



**焼き蝦夷あわび  
(北海道ハーベスト)**

アワビの中でも特に美味で知られる蝦夷アワビを一つ一つ丁寧に焼き上げた。



**鯨肉のタコライス  
(共同船舶)**

高タンパク、低カロリーの鯨肉を相性抜群のオリジナルのトマトソースで。



# 「発見! ふくしま」エリア 「常磐もの」を食べて福島を応援!

親潮と黒潮が交わる豊かな漁場である福島県沖で獲れた「常磐もの」と呼ばれる魚介を使った海鮮丼や郷土料理、パエリアが大集合。

## <かに船>ブース 発見! ふくしま海鮮丼

「常磐もの」を代表するヒラメ、アナゴ、シラウオ、阿武隈川の清流で育てられたメイプルサーモン、小名浜海星高校の生徒が実習船「福島丸」で獲ってきたマグロを使ったネギトロに、イクラも添えて海鮮丼に。



全部盛りメガ



シラウオ、ネギトロ、  
イクラ3色盛り



メイプルサーモンと  
イクラ親子盛り

## <小名浜さんま>ブース



**さんまのポーポー焼き**  
サンマのすり身を団子にして焼いた福島・いわきの漁師飯。



**小名浜さんまの塩焼き**  
小名浜漁港の所属「権栄丸」が獲ってきたサンマを定番の塩焼きで。

## <エルトラゴン>ブース



**常磐ものイカスミパエリア**  
直径1.5メートルの巨大パエリア鍋で200人前を一気に炊き上げ、出来立てを提供。

## <大川魚店>ブース



**ほっき飯**  
大粒で甘みの濃いほっき貝を炊き込みご飯にした福島・浜通地方の郷土料理。



**ほっきグラタン**  
ほっき貝の磯の風味と濃厚なホワイトソースが絶妙にマッチ。

## <福島県酒造協同組合>ブース



**福島の地酒飲み比べセット**  
令和2年度全国新酒鑑評会で金賞受賞数が史上初の8回連続日本一に輝いた銘酒がズラリ。

# 新型コロナ感染防止策を徹底

本イベントでは、ご来場者の皆様に安全にお楽しみいただけるよう、国及び大阪府が定める新型コロナウイルス感染防止のためのガイドラインを順守することに加え、主催者として最大限の感染防止策を実施します。会場内の混雑状況によっては入場制限を実施。今後の、新型コロナウイルスの感染状況によっては、主催者の判断や自治体・関係機関の指導などにより、感染予防対策を変更したり、イベントを中止したりする可能性があります。

## 主な感染防止策

- ・ イベント会場内の人数が規定数（5000人）を超えた場合は、入場制限を実施
- ・ 来場者に接触確認アプリ（COCOA）のダウンロードを要請
- ・ 入場ゲートに検温機を設置。発熱者は入場をお断りする
- ・ 入場ゲートにアルコール消毒器を設置し、入場時の手指消毒を実施
- ・ 会場内各所にアルコール消毒器を設置し、消毒を促す
- ・ 来場者にマスクの着用を徹底。未着用者にはマスクを配布
- ・ 入場チケット売り場及び出店ブースの購入列に並ぶ際のマスク着用を徹底
- ・ 購入列の間隔は1mを確保
- ・ 販売窓口にて飛沫防止幕を設置
- ・ 飲食スペースのテーブル配置は一方方向とし、対面での飲食を避ける
- ・ 大勢のグループ（5人以上）での飲食の禁止
- ・ 飲食時の大声での会話を禁止
- ・ マスク会食の方法を掲示し、飲食時以外はマスクの着用を促す
- ・ 飲食スペースのテーブルなどはこまめにアルコール消毒を実施する
- ・ 手洗いスペースの場所案内を設置し、食前食後の手洗い・消毒を促す
- ・ 電子マネーによる非接触決済の利用を促す
- ・ 主催者スタッフは新型コロナのワクチン接種記録書証もしくは陰性証明書を確認
- ・ 主催者スタッフ及び出店ブーススタッフの検温及び体調管理の徹底
- ・ 主催者スタッフ及び出店ブーススタッフのマスク着用、手指消毒の徹底
- ・ チケット販売窓口など来場者と対面する主催者スタッフはフェイスシールドを着用



# 魚ジャパンフェス

日本の大切な食文化で、栄養豊富な魚食の活性化を目的に、2019年2月に東京・代々木公園で初めて開催し、3日間で約12万人が来場しました。その後は、新型コロナウイルスの影響で、中止が続いていました。毎年11月に東京・日比谷で開催され、昨年で第7回を数えた姉妹イベントの「ジャパンフィッシャーメンズ フェスティバル」と合わせた累計来場者は約86万人に上ります。



## 福島の漁業・水産業の今

親潮と黒潮が交わる豊かな漁場である福島県沖で獲れた魚介類は「常磐もの」と呼ばれ、市場で高く評価されてきました。しかし、東日本大震災と原発事故による風評などの影響で、水揚げ量は震災前の水準を大きく下回ったままで、復興は道半ばです。福島県では現在も、その日に獲れた全魚種を対象に、放射性物質の検査が行われており、安全性が確認された魚介類だけが出荷・販売されています。



### 開催概要

名称	第1回SAKANA&JAPAN FESTIVAL2022 in 万博記念公園	
主催	SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会	
後援	福島県、水産庁（申請中）、復興庁（同）、経済産業省（同）	
開催日時	2022年5月27日（金）午前9時半～午後5時 28日（土）午前9時半～午後5時 29日（日）午前9時半～午後5時	※開催時間は予定
会場	万博記念公園・お祭り広場（大阪府吹田市）	
開催趣旨	(1) 全国各地の魚介料理を提供することで、魚食の推進と水産物の消費拡大を図る (2) 福島県産の魚介料理を提供することで、同県産水産物の風評払拭と消費拡大を図る	
総店舗数	約40ブース（予定）	
来場者数	約6万人（見込み）	
入場料	前売り券250円・当日券300円（税込み・大学生以下無料） ※万博記念公園入園料、飲食代は別途	
支払い方法	現金または電子マネー（Suica、PASMOなど）	