



海の国
JAPAN



国際見本市
International City

第23回 ジャパン インターナショナル シーフードショー

THE 23RD JAPAN INTERNATIONAL
SEAFOOD & TECHNOLOGY EXPO

2021年11月8日(月)▶10日(水)
東京ビッグサイト 南展示棟1・2ホール

一般社団法人 大日本水産会

同時開催

- すし with 日本食EXPO
- 水産エコラベルコーナー
- 鮮度流通技術展
- 衛生管理推進展
- 国際水産養殖技術展
- アクアポニックスEXPO
- フィッシュネクスト技術展
- 海と水産業のSDGsコーナー

プレスリリース

2021年10月26日(火)現在



開催趣旨

緊急事態宣言が9月末で解除され、コロナ後に向けて経済活動が正常化に向かう中、第23回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」を開催致します。

約1年半にも及んだコロナ禍により、水産業界は需要減少や魚価低迷で大変厳しい状況にあります。多くの水産関係者からのシーフードショー開催への強い期待にお応えし、需要拡大・販路回復を支援すべく、開催することと致しました。

コロナ禍の下、健康志向が高まったことで、栄養価が高く、ヘルシーである水産商材の価値が再認識される機会が増え、このシーフードショーにおいて、水産・食品バイヤーへ商談機会を提供することで、水産物の消費拡大に繋げ、“コロナに負けない水産業”に取り組んで参ります。

なお、コロナが収束傾向にあるとはいえ、東京都、東京ビッグサイトによる指針に則り、万全の衛生対策を実施した上で、開催させて頂きます。

開催規模

1. 出展者数

- 今年度：約380社、約600小間
※ 昨年度：約300社427小間、一昨年度：835社1,408小間
- 出展都道府県：40都道府県
※ 昨年度：41都道府県、一昨年度：44都道府県

2. 来場者数

- 目 標：15,000名
※ 昨年度：9,426名、一昨年度：34,018名

今年度：東京都、東京ビッグサイトからの11月以降のイベント運営に係る指針（会場の収容人数等）は、10月末に発表予定です。

昨年度：東京ビッグサイトが定める収容制限人数2,750名から出展者・関係者750名を除き2,000名を半日あたりの来場目安として設定しました。

3. 海外からの出展・参加

- 今 回：10カ国・地域
※ 昨年度：18カ国・地域、一昨年度：20カ国・地域
- 「ブース出展」に加え、「エージェント出展サービス（代行出展）」、「web＋商品展示コーナー」を設定し、新たな形態での商談機会を提供することで、水産業界に広く貢献する開催の実現に取り組みます。
 - ※ 「ブース出展」による出展国・地域：6カ国1地域
アメリカ合衆国、オーストラリア連邦、ポリネシア（太平洋諸島センター）
スコットランド、大韓民国、ノルウエー王国、ペルー共和国
 - ※ 「エージェント出展サービス」による出展国：1カ国
ベトナム民主共和国
 - ※ 「web＋商品展示コーナー」による出展国：3カ国
オーストラリア連邦、中華人民共和国、オマーン国

開催のポイント

1. 水産物の魅力の発信

1) 水産業界から多くの企業が出展

大手水産企業をはじめ、単独出展の水産加工業者、および水産企業を支援する商社が多数出展し、多様な商材を紹介します。

出展者の例：極 洋…「生食用消費の提案」「即食用商品の提案」をテーマに商品を紹介。黒潮の極ぶり（ハマチ）、「だんどり上手」シリーズ、他
東洋水産…加工品ノウハウを活かした健康をテーマに、簡単調理の魚メニューを提案。熟成鮭のちゃんちゃん焼き、赤魚煮付け、魚介と野菜のアヒージョ、他
大栄フーズ…創業50周年を迎え、こだわり続けてきた大衆珍味等の商品ラインナップを紹介。中華くらげ、とびっ子、他

2) 水産で知られる地域の漁協等が、全国から元気に集結

水産物で知られる地域が全国から参集します。アフターコロナ需要に向けて、自慢の魚、養殖魚、加工品が一堂に紹介されます。

出展者の例：標津町役場産地場産品振興対策室、宮城県、いわき市漁業協同組合、ふくい水産振興センター、全国いか加工業協同組合、山梨県、南伊勢町商工会、広島魚市場、島根県、やまぐちの農林水産物需要拡大協議会、徳島県、愛媛県、高知県、大島漁業集落、対馬市水産加工連絡協議会、松浦市役所、熊本県海水養殖漁業協同組合、大分県漁業協同組合、鹿児島県東町漁業協同組合、他

3) 海外の魅力あふれる水産物

魚食を好む日本人向け、世界で評価されるために日本で評価されたい等の理由で、海外からの水産物が紹介されます。

出展者の例：Aqua Azuri、アラスカシーフードマーケティング協会、オーストラリア大使館、韓国水産業協同組合中央会、韓国慶尚南道、SEAFOOD FROM SCOTLAND、太平洋諸島センター、ペルー共和国、他

4) 東北地方の水産物

「復興水産加工業販路回復促進センター」が、被災地の水産企業10社を誘致し、東北の魅力的ある水産物を再提案し、東日本大震災で被災された水産企業の販路回復に繋げてまいります。

出展者の例：岩手アカモク生産協同組合（三陸アカモク）、石巻うまいもの（石巻金華スープカレー）、石渡商店（牡蠣油麺）、遠藤商店（気仙沼産ふかひれスープ）、カネダイ（マルズワイガニ）、貴千（蒲カツ）、他

2. 輸出拡大への取り組み

1) 水産エコラベル

持続可能な水産資源管理が世界的な潮流となる中、生産者や市場、消費者の間において水産エコラベル認証への関心が高まっています。本開催では、「水産エコラベルコーナー」を設置し、マリン・エコラベル・ジャパン (MEL)、水産養殖管理協議会 (ASC) をはじめとする、各認証制度を紹介することで、資源管理の重要性を更に訴え、認証水産物の取り扱いを促進し、輸出拡大に繋がります。

出展者の例：アラスカシーフードマーケティング協会、オカムラ食品工業、海光物産、ダイニチ、山神、ヨンキュウ、他

2) HACCP推進、衛生管理

2021年6月よりHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、「衛生管理推進コーナー」を設置し、衛生管理の推進、および日本産水産物の輸出促進に繋がります。

出展者の例：アルパ（電解除菌水生成装置）、コアテック（空気除菌脱臭装置）、TAMURA（活水化装置）、フナテック（紫外線殺菌装置）、リビンテクノロジー（電解水殺菌装置）、他

3. 魚食普及への取り組み

1) 水産・海洋高校の出展・参加

全国水産高等学校長協会ご協力の下、全国の水産高校、および水産高校生による地域の課題解決等への取り組みを紹介するコーナーを設置します。日本の水産業の将来を担う水産高校の活動を積極的にご紹介します。

2) 水産女子の元気セミナー

水産業界で活躍されている“水産女子”3名を講師に迎え、女性ならではの視点による活動内容、商品開発、現場の情報発信等、今後の課題について講演します。講師が開発した加工食品の味もご紹介します。

4. 水産×最新技術による新たな水産業の創造

- 1) 水産業界の課題の一つであるアニサキス問題の解決へ
ジャパンシーフーズと熊本大学の共同研究グループが、パルスパワーによるアニサキスを殺虫する技術を開発。刺身の鮮度を保ったままであることが大きなポイント。アニサキス問題は魚離れの一つといわれており、小売、外食現場でも課題とされていました。本課題を解決する最新技術が公の場で初めて紹介されます。
- 2) AI（人工知能）によるサーモン陸上養殖
林養魚場、NECネットアイ、ウミトロンは、共同でAI（人工知能）を活用した陸上養殖システムによるサーモンを紹介。給餌の自動化等で作業効率を図り、労力の5割削減を目指すとしています。魚価の安定化、魚の安定供給につながる次世代技術です。
- 3) これまでの常識を覆す魚群探知機
AquaFusionが開発した高性能魚群探知機は、深度に関係なく1秒間に40回以上の超音波送信を実現することで、5cmの魚を1匹ずつ識別できる魚体検知に加え、魚長測定、魚群密度測定等の機能も搭載しています。従来と比べて約100倍の分解能力で、漁業、養殖魚の成長管理をサポートします。

5. 水産×環境技術が、水産業界を新たなステージに導きます

- 1) シールパック（NASCO）のフラットスキンパッケージは、未漂泊の繊維から作られた厚紙を使用。しかも製品を取り出した後、薄いポリマー層は厚紙から簡単に取り外せるので、分別廃棄も可能。最大75%ものプラスチック削減につながるエコなパッケージシステム。水産物を選ぶ時の新たな選択肢につながります。
- 2) 再生可能エネルギー事業に取り組むレノバが、洋上風力発電事業を紹介。漁業環境に自然エネルギー（風力発電）を採り入れることに、漁業者、地域の皆さまと取り組むことで、新しい水産業を創造していきます。
- 3) 漁船エンジンの近代化に取り組むセイカダイヤエンジン。脱炭素化に取り組むべく、次世代バイオディーゼル燃料によるエンジン、そして将来は電動化にも取り組むとし、漁業環境の脱炭素化を漁船から進めます。
- 4) 帝人と木下製網が共同開発した世界初のフィルム製高機能漁網は、高性能の網素材（帝人製超高分子量ポリエチレンフィルムEndumax）で、汎用ポリエチレン網に比べて網糸が細く、重量も数分の1程度で、網作業の負荷が軽減されます。無結節網により耐摩耗性にも優れています。ポリエステル製漁網を再利用した電子レンジ使用可能なコップもご紹介し、漁網をリサイクルした新しい環境保全を提案します。

同時開催

1. すしwith日本食EXPO（来場対象：外食店舗、水産加工業者等）

世界的なすし・日本食ブームの中、更なる普及拡大の機会とすべく、好評の「すしEXPO」を「すしwith日本食EXPO」と内容を拡大し、広く日本食材の発展に取り組みます。寿司に関連する食材から、日本食を活かす水産品、農産品、畜産品、調味料、そして各種飲料に至るまで、日本全国の食品バイヤー／新たに取り扱いたいバイヤーに向けて、幅広く紹介してまいります。

出展者の例：味京（業務用炊飯）、出羽弥兵衛（有機栽培米）、金井農園（国内トップ水準の美味しさを誇るお米）、トップ（すしロボット）、長谷川化学工業（ハセガワのおひつ）、エヌケーフーズ（寿司ネタ用肉製品）、ニチモウフーズ（寿司ネタ）、他

2. 国際水産養殖技術展／アクアポニックスEXPO（来場対象：養殖業者等）

第3次養殖ブームの到来といわれる今、日本各地で海面・陸上養殖が活発化しています。「国際水産養殖技術展」では、海面・陸上養殖に於ける生産性の向上、生育環境の改善、付加価値の創出を可能とする様々な設備や技術を、「アクアポニックスEXPO」では、次世代型の一次産業として注目される、水産養殖と水耕栽培が融合したアクアポニックス技術を、漁業者、養殖業者、研究機関、そして新規参入者へ紹介し、養殖業界のさらなる発展に寄与します。

出展者の例：岩谷産業（高濃度酸素溶解装置）、木下製網（養殖用網）、サンエナジー（陸上養殖システム）、三相電機（マイクロバブル発生装置、養殖システム）、ジャステック（スクリーン）、ジャパンマリポニックス（閉鎖式循環型陸上養殖システム）、大陽日酸（高効率酸素溶解装置、陸上養殖システム）、東陽テクニカ（養殖魚体長自動測定装置）、テック大洋工業、トーセン農場（養殖用高品質餌、生産システム）、日伸産業（保冷コンテナ）、日鉄エンジニアリング（大規模沖合養殖システム）、IMTエンジニアリング（屋内型エビ生産システム）、日鉄エンジニアリング（大規模沖合養殖システム）、日本施設（海水殺菌装置）、バイオジェニック（Astabio・アスタビオ）、福伸電機（給餌機）、他

3. 鮮度流通技術展（来場対象：生産者、水産流通加工業者等）

革新的な鮮度保持技術の向上で、日本国内、世界への高鮮度な魚介類の流通が可能となりました。「鮮度流通技術展」では、鮮度保持に係る様々な技術を、生産者、流通業者、水産加工業者へ広く紹介し、水産物の価値創造、および輸出拡大を支援します。

出展者の例：朝日化成（梱包材）、アルバネクス（急速凍結機）、イーデーエム（上面貼りラベラー）、キッコーマンバイオケミファ（ヒスタミン測定キット）、キョーラク（食品衛生管理機器・技術）、サンユー印刷（遮熱シート）、TAMURA（活水化装置・ディレカ）、大和製衡（デジタル計測機）、三井・ダウポリケミカル（ハイミラン(R)真空スキンパック）、他

4. フィッシュネクスト技術展（来場対象：生産者、養殖業者等）

漁場環境の変動、漁業者の高齢化や人手不足を背景に、水産業の近代化が進められています。「フィッシュネクスト技術展」では、AI、IoT、ロボット等の最新技術、アイデアを、漁業者・養殖業者、水産現場へ紹介し、次世代の水産業、持続的な水産業を支援します。

出展者の例：アイエスイー（海洋IoT）、Aqua Fusion（魚群探知機）、アンデックス（水産Ict）、エアーズ（密漁監視システム）、オーシャンソリューションテクノロジー（魚群探知システム）、SIX VOICE（水中ドローン）、シーデックス（ImageAnalyzer）、スペースワン（水中ドローン）、ブルーオーシャン研究所（3次元漁海況情報収集システム）、他

5. 海と水産業のSDGsコーナー（来場対象：漁業、水産加工業等）

「海と水産業のSDGs」コーナーでは、国連が定めた持続可能な17の開発目標“SDGs”に対し、海や水産業界の側面から、「海の豊かさを守ろう」の実現へアプローチするコーナーです。

出展者の例：レノバ（洋上風力発電）、セイカダイヤエンジン（スマートクルージングアシスト）、帝人（Endumax無結節網）、大阪・泉州広域水産業再生委員会（大阪湾で漁業を行う14の漁業組合が中心となり取り組む漁業とSDGsの紹介）、他

開催開催セミナー

11/8 (月)	南会議室 A	13:00 ▼ 15:00	次世代に続く漁業をともにつくる ～異業種タッグでのぞむ洋上風力と漁業振興～ 主催：レノバ、海洋エネルギー漁業共生センター
	南1商談室 (1)	13:00 ▼ 14:00	次世代にツナグ！海のSDGsに向けて～瑠璃色の地球～ 主催：SFJ/SDGs協会GREEN
		14:30 ▼ 16:30	復興水産加工業等販路回復促進事業の取組状況と事例紹介について 主催：復興水産加工業販路回復促進センター
	南1商談室 (2)	13:00 ▼ 14:30	食品衛生法改正によるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書／【魚介類競争売り営業】（産地市場向け）の解説 主催：海洋水産システム協会 [HACCP認定加速化支援センター構成機関]
		15:00 ▼ 16:00	コロナ時代のネット戦略 主催：全国漁業協同組合連合会
南2商談室 (1)	13:30 ▼ 14:30	エア・リキードの養殖における酸素富化技術と取り組み 主催：日本エア・リキード	
11/9 (火)	南会議室 A	11:00 ▼ 12:00	光周期を利用した在来サーモンの成熟抑制／光周期を利用したウニの成熟抑制 主催：水産研究・教育機構
		13:00 ▼ 14:00	アニサキス症リスクフリー刺身を提供するアニサキス殺虫装置（Pulsed Power Based Anisakis Killer） 主催：ジャパンシーフーズ／熊本大学
	南1商談室 (1)	11:00 ▼ 12:00	古くて新しい実力食材「ほや」ーマイナー食材活用で固定客が増えた店ー 主催：復興水産加工業販路回復促進センター
		13:30 ▼ 15:30	いまこそ日本の水産物の輸出を世界へ！PPIH グループ基調講演とハラルビジネスの可能性 主催：復興水産加工業販路回復促進センター
	南1商談室 (2)	11:00 ▼ 12:00	活水器ディレカ使用による鮮魚・加工品の鮮度保持効果、および養殖の死亡率軽減・成長促進などの事例紹介 主催：TAMURA
		13:00 ▼ 14:00	水産物におけるヒスタミン食中毒の原因と対策について 主催：フジデノロ
	南2商談室 (1)	11:00 ▼ 12:00	漁師目線のスマート漁業～漁業者支援アプリ「トリトンの矛」で、法を守り、浜を護る 主催：オーシャンソリューションテクノロジー
13:00 ▼ 14:00		小型軽量観測プラットフォーム「みちびき海象ブイ」 主催：ブルーオーシャン研究所	
特設会場	13:30 ▼ 15:00	水産女子の元気セミナー～水産女子が描く、これからの水産業界～ 主催：国産水産物流通促進センター 構成員 日本水産資源保護協会、大日本水産会	
11/10 (水)	南会議室 A	11:00 ▼ 12:30	第3回「陸上養殖勉強会」アクアポニックスセミナー 主催：「陸上養殖勉強会」アクアポニックス部会
		13:30 ▼ 15:30	第31回「陸上養殖勉強会」 主催：「陸上養殖勉強会」
	南1商談室 (1)	10:30 ▼ 12:30	水産物輸出拡大への取り組み～輸出の基礎からHACCPまで～ 主催：大日本水産会、日本貿易振興機構（ジェトロ）
		13:00 ▼ 14:00	農林水産物・食品の輸出促進について 主催：農林水産省輸出・国際局輸出企画課
		14:30 ▼ 15:30	農林水産物・食品輸出プロジェクト（GFP）のご紹介 主催：農林水産省輸出・国際局
	南1商談室 (2)	13:00 ▼ 15:00	日本技術士会水産部会セミナー 主催：日本技術士会水産部会
南2商談室 (1)	13:30 ▼ 14:30	漁師目線のスマート漁業～漁業者支援アプリ「トリトンの矛」で、法を守り、浜を護る 主催：オーシャンソリューションテクノロジー	



第23回 ジャパン国際シーフードショー
THE 23RD JAPAN INTERNATIONAL SEAFOOD & TECHNOLOGY EXPO

取材に関するお問合せは、—

「シーフードショー」事務局／エグジビションテクノロジーズ 株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館8階

TEL : 03-5775-2855 FAX : 03-5775-2856 E-mail : sf@exhibitiontech.com