

旬の魚を食べて、 SDGsに貢献！

9 産地を
応援しよう



地元でとれた旬の魚を食べることは、輸送や保存にかかるエネルギー消費を抑え、環境負荷を軽減します。

普段はサケやアジなど、決まった魚を買う人も、たまには売り場の人におすすめの魚を聞いてみては？
おいしい食べたかも教えてくれるかも！

♪ 季節の味わいを楽しもう！ ♪
ぼうずコンニャクセレクト！ 旬のお魚カレンダー

春

3月から5月



夏

6月から8月



秋

9月から11月



冬

12月から2月



出典：農林水産省Webマガジンaff 2024年11月号

知っている魚はあったかな？

もっと知りたい！

- ・漁獲量の推移
- ・魚を使ったおうちごはんレシピ
- ・目利きのプロが教える！
魚選びのコツ

詳しくはこちら↓



農林水産省Webマガジンaff
2024年11月号



地元の魚を調べて、オリジナルのお魚カレンダーを作ってみるのもおすすめ！

農林水産省
北陸農政局