



# ALPS処理水の処分に関する 安全対策・風評対策の最近の動向

トピック集 2022年12月

# 販促・魅力発信

- 本年12月20日、三陸・常磐地域の水産業等の本格的な復興に向けて、官民連携の枠組みである「魅力発見！三陸・常磐ものネットワーク」を立ち上げた。
- このネットワークでは、産業界、自治体、政府関係機関等から広く参加を募り、**水産物等の売り手と買い手を繋げることで、「三陸・常磐もの」の魅力を発信し、消費拡大を図る。**
- ネットワークの立ち上げ日には経済産業省においても「常磐もの寒鰯」を使用したお弁当を職員で食した。

## 魅力発見！三陸・常磐ものネットワークのチラシ



### 三陸・常磐ものネットワーク

SANRIKU JOBAN MONO NETWORK

「魅力発見！三陸・常磐ものネットワーク」は、東日本大震災の被災地の本格的な復興に向けて、「三陸・常磐もの」の魅力を発信し、消費を拡大するための官民連携の枠組みです。

企業、政府関係機関、全国の自治体の積極的なご参加をお願いします。

「三陸・常磐もの」の魅力発信・消費拡大を図るための全国的なネットワークを構築し、三陸・常磐地域の水産業等の復興・発展につなげるプロジェクト

「魅力発見！三陸・常磐ものネットワーク」は、産業界、自治体の産地、政府関係機関から広く参加を募り、三陸・常磐地域の水産物等の「売り手」と「買い手」を繋げることで、「三陸・常磐もの」の魅力を発信し、消費拡大を図るための全国的なネットワークを構築し、三陸・常磐地域の水産業等の復興・発展につなげるプロジェクト

魅力発見！三陸・常磐ものネットワーク公式サイト  
<https://sjm-network.jp/>

ご参加頂ける皆様は下記の登録フォーマットより、ご登録をお願いします。  
<https://sjm-network.form.kintoneapp.com/public/kigyous-entry>



### 三陸・常磐ものネットワーク

企業の様々なシーンでご活用いただける三陸・常磐地域の水産物を活用したお弁当やメニューをご提供

職員のお弁当や食卓にもある程度（仕食や会食でのお弁当、職場内のキッチンカーへの三陸・常磐もの水産物メニュー導入やマラシエの活用をお手伝いいたします。ご提供いただくお弁当は下記の登録フォーマットよりご登録ください。また、店舗情報からのご依頼も可能です。お気軽にお問い合わせください。

① 弁当

産地・常磐地域の産品に三陸・常磐ものネットワーク水産物メニューを活用したお弁当をご用意いたします。産地・常磐地域の産品を活用したお弁当をご用意いたします。

② キッチンカー

オフィスでは不足しているお弁当ランチを産地・常磐地域の産品を活用したお弁当メニューキッチンカーを運営。産地・常磐地域の産品を活用したお弁当メニューキッチンカーのご提供が可能です。

③ 社食

職員のお弁当や食卓にもある程度（仕食や会食でのお弁当、職場内のキッチンカーへの三陸・常磐もの水産物メニュー導入やマラシエの活用をお手伝いいたします。ご提供いただくお弁当は下記の登録フォーマットよりご登録ください。また、店舗情報からのご依頼も可能です。お気軽にお問い合わせください。

④ マラシエ

職員のお弁当や食卓にもある程度（仕食や会食でのお弁当、職場内のキッチンカーへの三陸・常磐もの水産物メニュー導入やマラシエの活用をお手伝いいたします。ご提供いただくお弁当は下記の登録フォーマットよりご登録ください。また、店舗情報からのご依頼も可能です。お気軽にお問い合わせください。

ご利用の流れ

- STEP 01 まずは登録フォームを提出していただきます。
- STEP 02 登録完了後、三陸・常磐ものネットワーク事務局よりご連絡いたします。
- STEP 03 各現場へお弁当やメニューを届けていただきます。

ご参加頂ける皆様は下記の登録フォーマットより、ご登録をお願いします。  
<https://sjm-network.form.kintoneapp.com/public/kigyous-entry>

## 本省におけるキッチンカー販売の様子/メニュー

「常磐もの」の脂の乗ったふりの寒鰯を、柚子を加えた醤油ベースのタレで漬けて焼いた「柚庵焼き」をメインとして、ふくしまの野菜をいれ込んだお弁当です。

- ・ 寒鰯の柚庵焼き
- ・ ヒラメの揚げ春巻き
- ・ ハツシユドポテト
- ・ 白滝のべへロンチーノ
- ・ 根菜の煮物
- ・ 赤かぶと赤大根の漬物

常磐もの寒鰯の  
柚庵焼き弁当



■ご参考 東日本大震災からの復興の状況等について

【東日本大震災からの復興の状況について】  
<https://www.reconstruction.go.jp/>（復興庁ホームページ）

【東京電力福島第一原子力発電所の廃炉等の状況について】  
[https://www.meti.go.jp/earthquake/nuclear/hairo\\_osenaru/](https://www.meti.go.jp/earthquake/nuclear/hairo_osenaru/)



- 本年11月28日～30日の期間において、「海は変わった。仕事はどうだ」というテーマのもと、水産業を起点に他業種・他業界を巻き込み、開かれた水産業への変革を目指すため、「**三陸水産イノベーションサミット2022**」を開催。
- 同イベントは経済産業省及びフィッシャーマン・ジャパンが中心となり、岩手県、宮城県、福島県、水産庁、復興庁の後援やNTT東日本の協賛・協力のもと、オンライン配信で実施され、水産業と世界的潮流であるSDGs、デジタルトランスフォーメーション（DX）や地方創生など、三陸の水産業で発展する最先端の事例を取り上げることで、未来の水産業のイノベーションを促進。質疑も活発に行われた。
- **国内外から3日間延約420人がオンラインで参加**。現在、アーカイブ配信も実施しており、1,400再生回数を超えている。
- 本取組は、**メディア（日刊水産経済新聞）**において取り上げられた。

## 三陸水産イノベーションサミット2022の様様



- 水産業全体の販路開拓及び三陸ものの安全性や魅力に係る情報発信の拡大を図るため、**風評に負けず輸出事業を推進している事業者の水産加工品やその商品に込められたストーリーを紹介・広報。**
- 具体的には、(株)北三陸ファクトリーのウニや元正栄 北日本水産(株)のアワビ等の水産加工品を対象に、「**Sanriku Seafood Show in Singapore**」を**12月10日にシンガポールにて開催**。経済産業省において、開催を支援。
- 午前中は**シェフ等の事業者向け商談会**を、午後には**消費者を対象とした招待制即売会**を実施し、**日本に関心が高い52組の参加者**に対して、**三陸地域と三陸水産物10種類のPR**を行った。
- **リピーターがつき結果の出た商品は継続して販売を行う予定**。このような取組を通じて、今後も販路拡大及び情報発信を継続していく。

## 「Sanriku Seafood Show in Singapore」の開催模様

**Sanriku Seafood Fair, a collaboration with TOHOKU SEAFOOD EXPORT ASSOCIATION**

*"Deliver Happiness and Joy from Sanriku, world's richest sea, to the world."*

**About Sanriku**  
A world premier fishery zone, a treasure trove behind Japan fish cuisines.

This is a project to introduce the rich seafood of Sanriku, one of the world's three major fishing grounds, to Singapore.

Focusing on premium fishes - abalone, sea urchin, salmon roe, and crab, and deliver them to Singapore along with the voices of the producers.

**World's number one fishing ground**  
Of the coast of Japan's Sanriku region, there is a "Salome" where 2 currents meet.

The Oyashio Current carries cold-current fish species from the coast of Alaska, and the Kuroshio Current carries warm-current marine fish from the equatorial region, making it one of the best fishing grounds in the world.

**Sustainable Development Goals (SDGs) initiatives**  
Many companies involved in the Sanriku fisheries industry were severely damaged by the Great East Japan Earthquake in 2011.

Because of this crisis, Sanriku is actively engaging in the production of sustainable seafood in the recent years.

Now, Sanriku is a leading region for sustainable fishing and aquaculture in Japan.

**COLD CURRENT**  
**WARM CURRENT**

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>1. (Sashimi Grade) Yamada Bay Oyster</b><br/>Maintaining the freshness and plumpness so you can enjoy the taste it is if it's fresh!</p> <p>Large size \$88.54+<br/>Small size \$48.00+</p>              | <p><b>2. (Sashimi Grade) Deep Sea Red Crab</b><br/>A superb crab that has the best features of popular hairy crab and large king crab.</p> <p>Shoulder Leg soup \$72.44+<br/>Claw soup \$38.00+</p>   | <p><b>3. Uni Butter - Sea Urchin Butter from HEBORO FARM etc.</b><br/>Strained cream oil, combined with butter made from high-quality milk.</p> <p>\$68.00+</p>  |
| <p><b>4. Premium Soy Sauce Marinade Salmon Roe soup</b><br/>Made using only salmon roe caught in the sea of Okhotsk, best production.</p> <p>\$109.48+</p>   | <p><b>5. (Sashimi Grade) Steamed Abalone from Iwate (soup)</b><br/>Firm, fleshy Abalone. You can enjoy the firmest taste of abalone, as it grows in Japan.</p> <p>\$26.84+</p>  | <p><b>6. Thick Sliced Octopus seasoned with Wasabi root soup</b><br/>Thick, chew cut with wasabi root, unlike your usual octopus!</p> <p>\$20.04+</p>  |
| <p><b>7. Sanriku Steamed Mussels (500g)</b><br/>Sweet, rich mussels with 100% flavour of the sea. Goes very well with alcohol!</p> <p>\$22.70+</p>   | <p><b>8. Miyagi Boiled Scallop (300g) etc.</b><br/>"The Best Way to Eat" amongst the best. Cooked using traditional method with "sakaki".</p> <p>\$27.20+</p>   | <p><b>9. Aomori Smoked Scallop (90g)</b><br/>Freshly harvested scallops steamed, smoked and smoked over cherry wood chips. The fragrant aroma of the smoked scallop is irresistible!</p> <p>\$12.30+</p> |
| <p><b>10. Slow cooked Soft Saury in Traditional Sweet Salty Sauce</b><br/>A very traditional local Japanese recipe, carefully cooked by hand to reach the soft texture and golden coating.</p> <p>\$26.80+</p> | <p><b>11. Tohoku Region Specialty Sake</b></p> <p>Ichinokura Sparkling Junmai Sake cream<br/>\$46.00+</p> <p>AJC Ikk<br/>Sweet and refreshing with taste of citrus.<br/>Beautiful light cloudy color with balance of rice, one slight sparkling activation.</p> <p>Kinu Daiginjo omote<br/>\$100.00+<br/>AJC Daiginjo 44<br/>Pretty, soft like the silk.</p> <p>Mogami Special brewed cream<br/>\$28.00+<br/>AJC Ikk light of Oki, light with a clean finish.</p> |  |

**Next event: J Passport Chinese New Year Fair**  
7th Jan 2023, 11am to 5pm

Only our signature seafood, sake and sweets for CNY. Scan QR for more info >>>



See featured seafood of Sanriku on the next page.  
Please enjoy the delicious seafood of Sanriku, Japan.

- 地域の伝統・魅力等発信支援事業により、ジェイアール東日本企画が、シンガポール「JAPAN RAIL CAFE」にて福島の食等の情報発信を実施する「FUKUSHIMA Food Fair!!」を初開催。
- シンガポールによる昨年の福島県産品の輸入規制解除などの状況を踏まえ、福島の食・魅力の発信、福島来訪者増加を目的に、支援事業者が扱う魚や日本酒の試食・試飲イベント、動画やパンフレットによる廃炉の現状紹介、福島県と連携した観光案内等を開催。11月1日～30日の実施期間中に、多くの現地方が来場し、現地の方に対し約450名程度の試食・アンケートを実施。シンガポール国内メディア44媒体にて掲載された。

## 「FUKUSHIMA Food Fair!!」 JAPAN RAIL CAFE シンガポールの紹介



▲「FUKUSHIMA Food Fair」  
店内ポスター



▲試食イベント参加者の様子



▲試食・試飲メニュー

(穴子、アングウからあげ、白魚、塩サバ、弥右衛門、純米SUN、一歩己)



▲福島にちなんだ  
限定メニュー  
お土産販売



▲シンガポールメディアへの取材対応  
ならびに記事掲載



▲店内での動画展開（本事業紹介および1 F FACT）



▲採択事業者取組み紹介パネル  
および福島紹介パンフレット設置

- 地域の伝統・魅力等発信支援事業の対象事業者であるテロワージュふくしま実行委員会にて、本年10月4日～6日の間、一般の方々や酒業界のプロを対象に、**フランス パリ市内のワインバーやワインショップにて福島県産日本酒の試飲会**を開催。
- 福島県産の4つの蔵元、「仁井田本家」、「大和川酒造店」、「曙酒造」、「豊國酒造（古殿町）」の日本酒をフランスの現地人が試飲し、魚介類やチーズ等**フランス料理と日本酒の相性、福島県の日本酒の品質の高さなど好評**であった。今後輸出増加に繋げることを目指す。

## パリにおける「テロワージュふくしま」日本酒試飲会の開催



▲パリのワインバー「Le 18 Oberkampf」での試飲会の様子

▲オンライン・ワイン販売会社「Le Petit Ballon」のパリ市内の店舗でのプロ向け日本酒試飲会の様子

- 地域の伝統・魅力等発信支援事業の対象事業者である浜福にて、本年10月22日、11月19日の2回、海産物の風評払拭と消費拡大を目的に、**ふくしまの海産物を活用した「キャンプ飯」のモニターイベントを開催**。多数の応募の中、抽選にて東北・首都圏の**キャンパー各回10組、計62名が参加**。地元の漁師に教わりながらホッキ貝剥きを体験するなど、**発信しながら楽しむ海鮮キャンプ**を実施。
- イベントの様子は、**各参加者がSNS等に情報発信**を行い、**NHK「おはよう日本」**をはじめ、各ニュース等で紹介された他、「ふくしま浜キャンプ飯」としてラジオ、新聞各社、雑誌でも多数取り上げられた。

## 「ふくしま浜キャンプ飯」 イベントの様子



令和4年度産地の発信・魅力啓発支援事業「ふくしまキャンプ飯」プロジェクト

# Fukushima 2022 Seafood Camp

ふくしまの海にいちばん近いキャンプ場で「海鮮キャンプ飯」

**開催日時**  
10/22 sat 11/19 sat

**モニターイベント**

**開催場所**  
釣師防災緑地公園 キャンプ場

**参加人員**  
各回10組(最大40名)  
応募者数(10/22) 86組  
応募者数(11/19) 181組

**参加費** 無料

**参加条件**

- イベントの美味し、楽しい体験を無料です
- 当日の朝や夕、宿泊の夕茶・朝食はご自身ください
- 参加される方はプリント参加用紙をご持参ください

**応募方法**  
応募用紙よりお申込みください  
応募締切  
10/30 11/30

**主催・お問合せ**  
「ふくしまキャンプ飯」事務局(浜福内)  
https://www.hama-camp-meshi.jp  
TEL: 090-328-2258  
Mail: entry@hama-camp-meshi.jp



▲ふくしまで海にいちばん近い「新地町・釣師防災緑地公園オートキャンプ場」



▲11月19日参加者集合写真



▲地元漁師との交流 ホッキ貝剥き体験

▲参加者がふくしまの海産物を活用してつくったキャンプ飯

- 地域の伝統・魅力等発信支援事業の対象事業者であるかわうちワイン株式会社にて、本年9月17日、18日に**世界最大のワイン教育機関WSETの講座を、川内村にて国内初開催**。醸造用ブドウの特徴やテイasting等の講義、ワイナリー視察、ブドウ品種ごとの生産工程等について実際に現地を見ながらワイナリーの技術者より説明を実施。
- また、「かわうちワイナリーサポーター倶楽部」を立ち上げ、10月29日（土）、30日（日）、11月5日（土）にブドウの収穫ボランティアやワイナリー関係者との交流を実施。**村内外から学生含め約120名が参加**。



▲収穫ボランティア集合写真



▲講義・視察の様子



◀収穫されたぶどう



▲収穫作業の様子



▲ワイン販売の状況

- 地域の伝統・魅力等発信支援事業の対象事業者である株式会社はまからにて、本年11月25日～12月3日に、市内で水揚げされる“常磐もの”の美味しさや魅力を伝えることを目的とした**イベント「恋するさかな LOVE & Fiiisshu!! Week」**を実施。**市内飲食店16店舗と連携**し、各店舗にて**“常磐もの”のヒラメ、穴子、カレイを使った創作料理**をふるまった。
- “常磐もの”を使った料理を発信する**YouTube「はま水チャンネルseason2」**を本年12月18日より全7回放送予定。常磐ものを使った簡単レシピを紹介し、魅力を発信する。
- 本取組は、**メディアにて常磐ものの「斬新な料理紹介」「新たな食べ方提案」と取り上げられた。**

## 恋するさかな（11/25～12/3）



▲“恋するさかな”案内チラシ

## はま水チャンネル season2（12/18～YouTube）



▲“はま水チャンネル”案内チラシ

## 自立・帰還支援雇用創出企業立地補助金

- 浜通り地域等において、工場等の新增設を支援し企業立地を促進することにより、被災者の「働く場」を確保し、雇用の創出及び産業集積を図り、自立・帰還を加速させるため、**本年4月7日～7月22日**にかけて、**自立・帰還支援雇用創出企業立地補助金**（製造・サービス業等立地支援事業7次、地域経済効果立地支援事業2次）の公募を実施。

- **応募件数35件**に対し**17件**を採択。
- これにより、**243名の新規地元雇用**を見込んでいる。
- 採択結果公表リンク  
<https://www.meti.go.jp/information/publicoffer/saitaku/2022/s221007001.html>



▲過去の採択事例（ロボコム・アンド・エフエイコム（株））

## 地域復興実用化開発等促進事業費補助金

- 福島イノベーション・コースト構想の重点分野（廃炉、ロボット・ドローン、エネルギー・環境・リサイクル、農林水産業、医療関連、航空宇宙）を対象に、浜通り地域内で取り組む実用化開発の費用を補助するため、**本年2月1日～2月28日（継続案件）**、**本年2月4日～4月4日（新規案件）**にて、**地域復興実用化開発等促進事業費補助金**の公募を実施（**今年度で7度目**）。
- **応募件数97件**に対し**60件**を採択（継続案件・新規案件合計）。

- 採択結果公表リンク

【継続案件】

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/jitsuyoka/04jituyoka-1-saitaku.html>

【新規案件】

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/jitsuyoka/04jituyoka-2-saitaku.html>



▲過去の採択事例  
（（株）スペースエンターテインメントラボラトリー）

- 経済産業省の「6次産業化等へ向けた事業者間マッチング等支援事業」（以下、販路開拓支援事業）において、**福島県産品の販路拡大に向けて、小売り・イベント等による販売促進支援や企業間取引拡大に向けたマッチング支援**をおこなっている。
- 販路開拓支援事業において、水産加工事業者と流通事業者の**マッチング支援を行い、12月に4件の成約事例**があり。
- 引き続き、こうした支援を通じて福島県産品の販路拡大を進める。

## 販路開拓支援成果（事例1）

- 11月にマルショウ櫻井の「メヒカリ干し」が京都に10店舗を展開するスーパーと成約。
- 12月から全店にて販売開始予定。



▲販売商品（メヒカリ干し）

## 販路開拓支援成果（事例2）

- 12月にマル六佐藤水産の「海苔の佃煮」が仙台市にあるフードコートや農産直売所等の複合施設と成約。
- 12月から販売開始。



▲販売商品（海苔の佃煮）

## 販路開拓支援成果（事例3）

- 12月にマルリフーズの「松川浦かけるあおさ」が福島のサービスエリア、福島のセレクトショップ等と成約。
- 12月から数店舗にて販売開始予定。



▲販売商品（松川浦かけるあおさ）

- 本年12月、東北経済産業局において三陸ものなどの水産物を使った弁当を定期的に販売する取組を開始予定（来年以降、複数回実施予定）。具体的には、地域飲食店の三陸ものを活用した弁当を、局内において各回20食程度販売。
- 魚食振興の取組を地方局でも進めており、今後も継続して取り組んでいく。
- また、経済産業省本省においても、本年6月からのキッチンカー販売の取組を継続し、12月に第7回を実施。今回は和食で「常磐もの」のあんこう・イカを使用したおでんや、「常磐もの」鯛の南蛮漬けのお弁当を販売。
- 2日間で約200食を販売し、これまでに合計約1200食を販売。来月以降も引き続き実施していく。

## 東北経済産業局における魚食振興のイメージ



## 本省におけるキッチンカー販売の様子/メニュー



- 本年11月6日、**いわきFC**は、ホームゲーム 鹿児島ユナイテッドFC戦の前座イベントとして、「**“常磐もの”うまい！“常磐もの”で勝つ！親子サッカー教室**」を開催。併せて、いわき市のさかな「メヒカリ」を使った「**メヒカリー夜干し**」の試食会を行い、「**常磐もの**」のPRを実施。同イベントは経産省の「地域の伝統魅力発信事業」を活用しており、機構も支援。
- いわきFCの選手は、“常磐もの”を沢山食べて、「**90分間止まらない、倒れないサッカー**」を目指してきた。6日の試合にも勝ち、**J3優勝・J2昇格**を成し遂げた（これも“常磐もの”の持つ力（EPA、DHA、ビタミンB12、ビタミンD、セレン等）により、**フィジカル強化**へ繋がった成果）。

## Jヴィレッジスタジアム・親子サッカー教室・メヒカリ試食会（11/6）



- 本年5月31日に福島浜通り地域等15市町村の協力いただきながら、「**交流人口拡大に向けたアクションプラン**」をとりまとめた。プランにおいて、市町村間連携（ヨコ）、市町村独自の魅力（タテ）、市町村共通の基盤（デジタル）の3本柱を据えており、福島浜通り地域ならではの魅力に基づいた取組の具体化を進めている。
- 市町村間連携による広域コンテンツづくりを目指し、本年12月20日に「酒・グルメ（食）」をテーマにWGを実施した。WGでは、アクションの実施に向けた協議を進めており、本テーマに参画している自治体からは「**キャンプの聖地化**」との意見が出た。
- 今後、キャンプと福島浜通りのグルメを融合したアウトドアイベントの開催に向けて、議論を進めていく。

## 提案されているアウトドアイベントの概要（案）



## 焚き火と食で、 中からも外からも 浜通りを感じる アウトドアイベント

時 期：3/4（土）又は3/18（土） 14時～  
対象者：キャンプが好きでお酒が好きな方（ソコ・家族問わず） 10組  
場 所：浜通り内のキャンプ場（宿泊はオートキャンプ）

### 内 容：

- ・浜通りの食を満喫できるメニュー\*を提供するとともに、それに合う酒を日本酒ソムリエ等のプロが提案。
- ・各メニューを提供する際には、それぞれの生産者から食材に対する想いを語ってもらい、そのストーリーに触れながら食を楽しむ。
- ・コースの前後には、コラボしたブランドのキャンプギアでアウトドアを時間を確保。夕方には日本酒を片手に焚き火を囲む“語り場”を設けて、交流人口同士や地域の人同士で繋がり合う時間を創出する。

- JETROでは、「バーチャル産地視察」として、**海外バイヤーや国内商社等に日本産農水産物・食品の生産現場をオンラインで視察してもらうプログラムを実施。**
- ライブ配信で、海外バイヤーが生産者に直接質問をし、作り手の思い、生産工程、自然環境など、商品の背景を知ってもらい、**商品理解を深めてもらうことで、商談につなげる**取組み。
- 本年12月13日に、宮城県では**女川のカキ養殖場へのバーチャル産地視察をライブ配信**した。

## バーチャル産地視察の様子

- 視察先：宮城県女川市（有限会社片倉水産）
- 品目：養殖カキ
- 実施日：2022年12月13日（火）11:00-12:00
- 参加バイヤー数：10名

JETRO Virtual Tour

### 宮城県

ツアー日程：2022年12月13日（火）（日本時間）  
ツアー時間：午前11時～午後12時（日本時間）

| 水産物 | 水産物加工品 | 青果物 | 和牛 | 茶 |
|-----|--------|-----|----|---|
| ✓   | ✓      |     |    |   |

参加の申し込みは、以下のリンクからどうぞ！（締切：●月●日）  
※事前に申し込み

貿易情報センター  
JETRO 仙台事務所  
〒塩津、小澤  
☎ +81 (22) 223-7484  
✉ SEN@jetro.go.jp

Copyright (C) 2022 JETRO. All rights reserved.



- 東京電力が福島県産品の美味しさや魅力を伝えるために実施している「発見！ Fukushima」の取り組みの一環として、**首都圏で新鮮な水産品を販売する魚屋（sakana bacca）での福島フェアの開催や、多摩センター駅、新小岩駅の2箇所のクリスマスイベントに出店し、福島県産品の流通促進の取組を実施。**
- sakana bacca（サカナバッカ）の都内全8店舗において、**本年12月1日～12月14日の14日間、3回目の「発見！ Fukushimaフェア」を開催。フェア限定「常磐もの」ヒラメ二色丼が好評だった。**
- また、多摩センター駅と新小岩駅のクリスマスイベントで初めてキッチンカー & マルシェを開催。**福島県産品を使ったメニューを2箇所合計で約250食販売した。**
- こうしたイベントの開催により、福島県産品の美味しさ・魅力を発信する取組を継続していく。

## sakana bacca（12/1～14）



▲ヒラメ二色丼

## クリスマスイベント @多摩センター駅（12/3）新小岩駅（12/10～12/11）



▲多摩センター駅前  
パルテノン大通りで開催

▼新小岩駅前  
南口駅前広場で開催



# 理解釀成

- ALPS処理水について、**科学的根拠に基づいた情報をわかりやすくまとめたWEBサイトを12月1日に新設。**
- 「みんなで知ろう。考えよう。ALPS処理水のこと」という共通のメッセージと共に、**テレビCMやWEB広告、新聞広告等を通じて全国に情報発信し、興味を持っていただいた方に訪問いただくことを想定。**

## 新設WEBサイト みんなで知ろう。考えよう。ALPS処理水のこと（知ってほしい5つのこと）

みんなで  
知ろう。  
考えよう。  
ALPS処理水のこと

- 1 ALPS処理水って何？  
本当に安全なの？
- 2 トリチウムって何？
- 3 なぜALPS処理水を  
処分しなければならないの？
- 4 本当に海洋放出しても  
大丈夫なの？
- 5 近海でとれた  
魚は大丈夫なの？

経済産業省  
Ministry of Economy, Trade and Industry



アルプス

## ALPS処理水って何？

### 本当に安全なの？

### なぜ処分が必要なの？

### 海に流して大丈夫？

## 復興を進めるために。

## 風評を起こさないために。

NEWS

2022年12月01日（木）   本サイトを公開しました。

安全対策・  
風評対策の取組

関連コンテンツ

動画コンテンツを公開中



画像をクリックすると再生できます

このウェブサイトでは、  
科学的根拠に基づいたALPS処理水の情報をわかりやす  
くまとめています。

知っていただくことが、復興の応援になります。  
ALPS処理水について、「知る」「考える」きっかけにな  
れば幸いです。



廃炉・汚染水・処理水対策ポータルサイト  
(経済産業省)



処理水ポータルサイト  
(東京電力)



こちらからご覧いただけます：[https://www.meti.go.jp/earthquake/nuclear/hairo\\_osensui/shirou\\_alps.html](https://www.meti.go.jp/earthquake/nuclear/hairo_osensui/shirou_alps.html)

- **全国の地上波放送局※**において、**12月13日から2週間程度テレビCMを放送**。
- また、**屋外広告、電車内ビジョン、駅構内サイネージ**において、**12月19日頃から1週間程度**広告を**都心部を中心に全国で実施**。

※一部の放送局では未実施

テレビCM、屋外広告、電車内ビジョン、駅構内サイネージ（以下はテレビCMの実写篇30Ver.）



- YouTubeにおいて、12月13日から1か月程度動画広告（経済産業大臣篇、実写篇、アニメーション篇）を展開。  
経済産業大臣篇は12月13日以降、約40万回再生された（12月27日時点）。
- また、Yahoo!JAPANのトップページに、12月13日から1か月程度バナー広告を掲載。  
12月13日から12月19日の間に約1,500万回閲覧された。

## YouTubeにおける動画広告（上：経済産業大臣篇、下：アニメーション篇）



こちらからご覧いただけます：  
<https://www.youtube.com/watch?v=SkALutW1Rh4>



こちらからご覧いただけます：  
<https://www.youtube.com/watch?v=IIM123YNZ9A>

## Yahoo!JAPAN バナー広告



- 全国紙、各県紙・ブロック紙において、**12月13日の朝刊に新聞広告**を掲載。
- また、**地元紙（福島民報、福島民友、河北新報、岩手日報、茨城新聞）**において、**12月第2週に新聞広告**を掲載。

## 全国紙、各県紙・ブロック紙広告（以下は掲載した広告をリサイズしたもの）

## 地元紙広告（以下は掲載した広告をリサイズしたもの）



経済産業省  
Ministry of Economy, Trade and Industry

みんなで  
知ろう。  
考えよう。  
ALPS処理水のこと

ALPS処理水って何？

東京電力福島第一原子力発電所の建屋内にある放射性物質を含む水について、トリチウム以外の放射性物質を、安全基準を満たすまで浄化した水のことです。トリチウムについても安全基準を十分に満たすよう、処分する前に海水で大幅に薄めます。

なぜ、ALPS処理水の処分が必要なの？

これからより本格化する東京電力福島第一原子力発電所の廃炉作業を安全に進めていくためには、新しい施設を建設する場所が必要となりALPS処理水を処分し、現在敷地を占有している数多くのタンクを減らす必要があります。

海に流して大丈夫？ 本当に安全？

放射性物質に関する安全基準を満たしていることが確認されたもののみが海洋放出されます。このため、環境や人体への影響は考えられません。また、海洋放出の前後で、海の放射性物質濃度に大きな変化が発生していないかを、第三者の目を入れた上でしっかりと確認し、安全確保に万全を期します。

もっと詳しい情報はどこで確認できるの？

科学的根拠に基づいたALPS処理水の情報を公式ウェブサイトが発信しています。ぜひ、「みんなで知ろう ALPS処理水」で検索するか、こちらの2次元コードを読み込んでご確認ください。

みんなで知ろう ALPS 処理水



### ALPS処理水の処分について、安全性を確保し、政府を挙げて風評対策を徹底していきます

#### 外部の目による徹底したチェック

2022年11月14日から18日にかけて、IAEA（国際原子力機関）の職員及び国際専門家（東京）が日本を訪れ、東京電力福島第一原子力発電所におけるALPS処理水の安全性に関するレビュー（2回目）が行われました。




IAEA評価団によるレビューの様子

#### 全国規模での三陸・常磐もの販路拡大

水産見本市「シーフードショー大阪」「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー（東京）」に、三陸・常磐地方の事業者が参加し、経済産業省も出展をサポートしました。




シーフードショー大阪（2022年4月13日～14日）  
ジャパン・インターナショナル・シーフードショー（2022年8月24日～26日）

#### 流通・小売事業者向け情報発信

ALPS処理水の放出後も安心して取引を継続いただけるよう、流通・小売事業者等を対象としたシンポジウムを開催。水産物をはじめとした食の安全に対して影響はない放出方法であることや、安全・安心のためにモニタリングを実施すること等をご説明し、意見を交わしました。




第1回ALPS処理水モニタリングシンポジウム（2022年10月25日いわきワシントンホテル）

今後実施する取組例

テレビCMやWEB広告等を活用したALPS処理水に関する広報を全国規模で実施します。

持続可能な漁業継続を実現するための漁業者の取組を支援する基金事業を始めます。

“三陸・常磐もの”の消費拡大に向けた、売り手と買い手を繋げる官民連携の仕組みを構築していきます。

将来技術（トリチウム分離、汚染水発生抑制等）を継続的に追求していきます。

みんなで  
知ろう。  
考えよう。  
ALPS処理水のこと

みんなで知ろう ALPS 処理水



- 本年12月2日、**政府広報のBSテレビ番組である「ビビるとさくらとトモに深掘り！知るトビラ」**において、**廃炉とALPS処理水をテーマに発信**。（12月23日に再放送）
- この放送回では、「みんなで知ろう。考えよう。ALPS処理水のこと。」というテーマのもと、ALPS処理水の放出に当たっての**安全性の確保や風評を生じさせない取組などを紹介**。

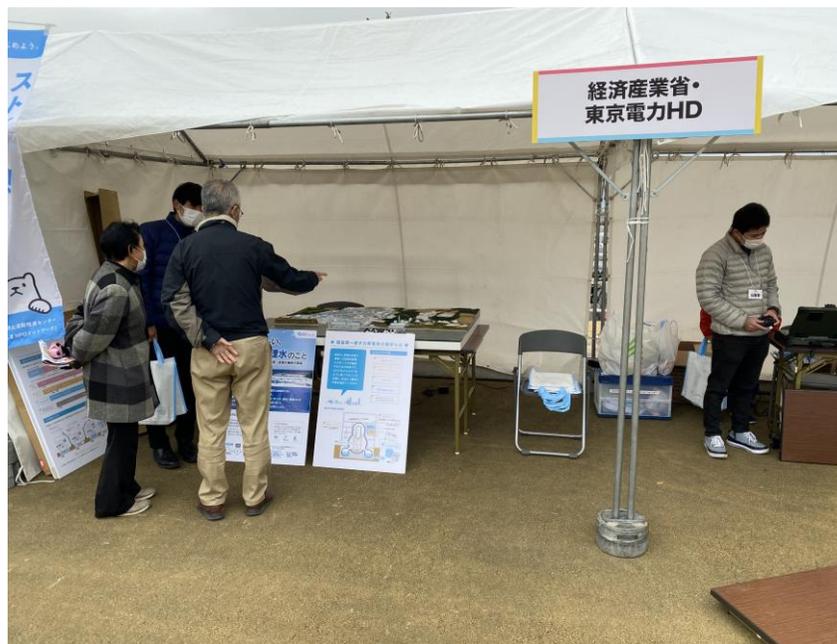
ビビるとさくらとトモに深掘り！知るトビラ 「みんなで知ろう。考えよう。ALPS処理水のこと。」



こちらからご覧いただけます：<https://www.gov-online.go.jp/pr/media/tv/shirutobira/movie/20221202.html>

- 大熊町は、2020年2月9日に、「2050ゼロカーボン宣言（※二酸化炭素の排出を大幅に削減し、2050年には実質ゼロとすることを目指すもの）」を行い、2021年2月には「大熊町ゼロカーボンビジョン」を策定。
- 本年12月17日に、大熊町役場前広場において、町の復興やゼロカーボンに向けた取組を知ってもらうため、「ゼロカーボンフェスティバル2022inおおくま」を開催。資源エネルギー庁では、**同イベントに東京電力福島第一原子力発電所の廃炉やALPS処理水に係るブースを出展し、来場された方に東京電力福島第一原子力発電所のジオラマを用いて説明を行うほか、パンフレット等の配布を行った。**

## ゼロカーボンフェスティバル2022inおおくまの様



- 本年11月3日～11月5日にかけて、世界経済フォーラム（WEF）が発足させた若手リーダー組織（グローバル・シェイパーズ・コミュニティ（GSC））の若手メンバー約40名が**東京電力福島第一原子力発電所及び周辺被災自治体等を訪れ、同県の復興状況を視察。**

## 視察の様様



- 本年12月4日、5日の2日間にわたって、同月14日に東京にて開催された「ミス・インターナショナル2022世界大会」の出場者14名が**東京電力福島第一原子力発電所及び福島県内周辺被災自治体を訪問・視察**。
- 参加いただいた世界大会出場者には**東京電力福島第一原子力発電所の廃炉及びALPS処理水の処分、また福島の復興状況について理解を深めていただくとともに、ミス・インターナショナル公式HPや出場者自身のSNSにて発信いただいた**。
- また、視察の様子は同大会を主催する(一社)国際文化協会のHPにも掲載された。  
(<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000065.000015811.html>)

## 1 F視察の様相

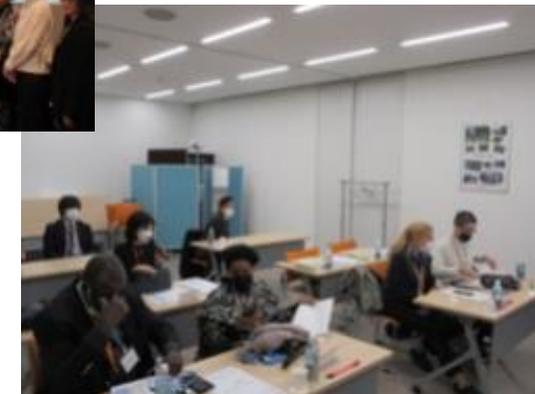


## SNSでの投稿（一部抜粋）



- 日本及び世界における女性のエンパワーメント、女性の活躍促進に向け**国際女性会議（WAW！2022）が本年12月3日に東京にて開催。**
- 翌日（12月4日）、**国際的な女性トップ・リーダーであるアレクサンドラ・コバチュ駐日セルビア大使およびニナ・オアレ・アンタルウ駐日マリ大使が、廃炉の状況を確認するため、東京電力福島第一原子力発電所をご視察。**
- 視察では、高台から、廃炉の状況を間近でご確認いただいたほか、ALPS処理水関連設備を視察し、処理水のサンプルボトルも実際に手に取って確認。また、海水で薄めたALPS処理水を用いた海洋生物（ヒラメ、アワビ、海藻など）の飼育試験も視察。
- 視察後には、「**廃炉の状況を実際に見ることが出来て感動しました。この先、長い道のりですが頑張ってください。**」とのコメントをいただいた。

## 1 F視察の様様



- 本年12月4日、5日に、「第4回日ASEANスマートシティ・ネットワーク ハイレベル会合」を福島県内で実施。
- 同月6日には、オプションツアーとして、**東京電力福島第一原子力発電所の視察を実施。東京電力福島第一原子力発電所の廃炉の状況やALPS処理水の海洋放出について、参加したカンボジア、タイ、マレーシア、フィリピンの関係者に説明を行った。**

## 1 F視察の様相



- ALPS処理水の処分による新たな風評影響に対する事業者の方々等の懸念を少しでも払拭するためには、**放出開始後も、開始前と変わらずに製品の取引が継続される環境を整備することが重要**。
- 流通関係の方々が取引を行う上で必要な対策について御意見・御要望を伺い、施策に反映していくために、継続的な意見交換の場として、小売関係の業界団体（※）と経済産業省福島復興推進グループ及び商務・サービスグループ等の担当部局による**ALPS処理水の処分に係る風評対策・流通対策連絡会を設置**。連絡会の下には、実務レベルでの議論の場として、ワーキンググループも設置。  
（※）全国スーパーマーケット協会、日本スーパーマーケット協会、日本チェーンストア協会、日本ボランタリーチェーン協会、オール日本スーパーマーケット協会

## 12月に開催した連絡会の様子



- **海外のスーパーマーケットや外食産業といった日本産食品を扱う取引先の状況や、各国・地域で起こりうる（起きている）影響をお聞きするとともに、意見交換を行い、政府が講じる対策に反映させることを目的に、「ALPS処理水の処分に係る輸出製品の風評影響連絡会」を設置。第1回を12月20日に開催。**

参加企業：JFCジャパン株式会社、株式会社ヤマナカ、株式会社マール、株式会社フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング（東北・食文化輸出推進事業協同組合）、株式会社三陸コーポレーション、滝川地方卸売市場株式会社、Wismettacフーズ株式会社（2022年12月時点）

## 連絡会の様子（対面＋オンライン開催）



- 本年11月28日～30日に、台湾行政院原子能委員会等の觀察団が訪日し、東京電力福島第一原子力発電所、日本分析センター等の処理水や海水の分析機関、福島県小名浜漁港等を訪問。
- 台湾觀察団は、ALPS処理水海洋放出の安全性、日本が実施している処理水のサンプル分析、海水や魚介類のモニタリングに関する理解を深めるために、関係者からの詳細な説明を受けるとともに、意見交換を行った。

## ▼東京電力福島第一原子力発電所を視察する台湾觀察団



◀ 東電職員による  
台湾觀察団への説明



小名浜漁港を視察する台湾觀察団▲

- 本年11月30日、福島県郡山市で行われた**国際会議IYNC2022（国際青年原子力会議）**において、**ALPS処理水の海洋放出に関する説明を行った。**
- ALPS処理水のセッションには、**若手の原子力関係者を中心に約40か国から260名程（オンライン参加も含む）**が参加し、前日に行われた、**東電の福島第一原発のバーチャルツアー**もあわせて、**廃炉やALPS処理水の取組について知見を深めた。**

## 国際会議IYNC2022（国際青年原子力会議）の様相



- 本年12月2日、西村経済産業大臣は、来日中の欧州委員会シムソンエネルギー担当委員と会談を行い、同会談においては、**西村大臣より、東京電力福島第一原子力発電所の廃炉に関して、安全性を確保したALPS処理水の海洋放出の取組について説明を行うとともに、EUが講じている原発事故を起因とする日本産食品の輸入規制の早期撤廃に向けて働きかけを行った。**
- また、**シムソン委員は、東京電力福島第一原子力発電所を訪問し、ALPS処理水の安全性及び廃炉の進捗状況について実際に確認**してもらうことで、理解を深めて頂いた。

## 西村大臣とシムソン欧州委員会エネルギー担当委員との会談の様相



## 東京電力福島第一原子力発電所視察の様子▶



- ALPS処理水について効果的な情報発信を実施していくため、**発信の手法や情報の内容について検討することを目的に、消費者アンケートを実施。**（委託先：公益財団法人流通経済研究所）

## 調査概要

### 調査対象

- － 放出地域および近隣地域産の農林水産物の消費量、および当該地域への訪問が多いと見込まれる下記都道府県在住の男女
  - ・ 東北～関東の太平洋沿岸：北海道、青森県、岩手県、宮城県、福島県、茨城県、千葉県
  - ・ 当該地域産農林水産物の主要仕向先県等：東京都、神奈川県、愛知県、大阪府

### 調査手法：Webアンケート

実施期間：2022年11月11日～22日

有効回答数：4,894s

#### セル別回答数

|     | 20代以下 | 30代 | 40代 | 50代 | 60代 | 70代以上 |
|-----|-------|-----|-----|-----|-----|-------|
| 北海道 | 100   | 104 | 108 | 106 | 105 | 102   |
| 青森県 | 90    | 91  | 97  | 98  | 98  | 94    |
| 岩手県 | 89    | 104 | 101 | 93  | 103 | 99    |
| 宮城県 | 102   | 98  | 106 | 103 | 99  | 98    |
| 福島県 | 95    | 97  | 99  | 103 | 106 | 95    |
| 茨城県 | 94    | 96  | 98  | 97  | 101 | 98    |
| 千葉県 | 93    | 102 | 109 | 107 | 102 | 100   |
| その他 | 126   | 113 | 122 | 120 | 112 | 121   |

その他：  
ほぼ主要仕向先県等4都府県（東京都、神奈川県、愛知県、大阪府）だが、一部近隣県の回答者を含む

情報発信において特に考慮すべきターゲットの傾向を明確にするために、性別や年齢等の基礎情報のほかに、前提となる質問（以下A、B）を設けた。

- 2022年3月に公開した「1 F FACT 01 ALPS処理水の海洋放出」を見て、ALPS処理水の海洋放出についてどのような印象を受けたか。
- 震災以降、買い物行動や観光行動が変化したか。

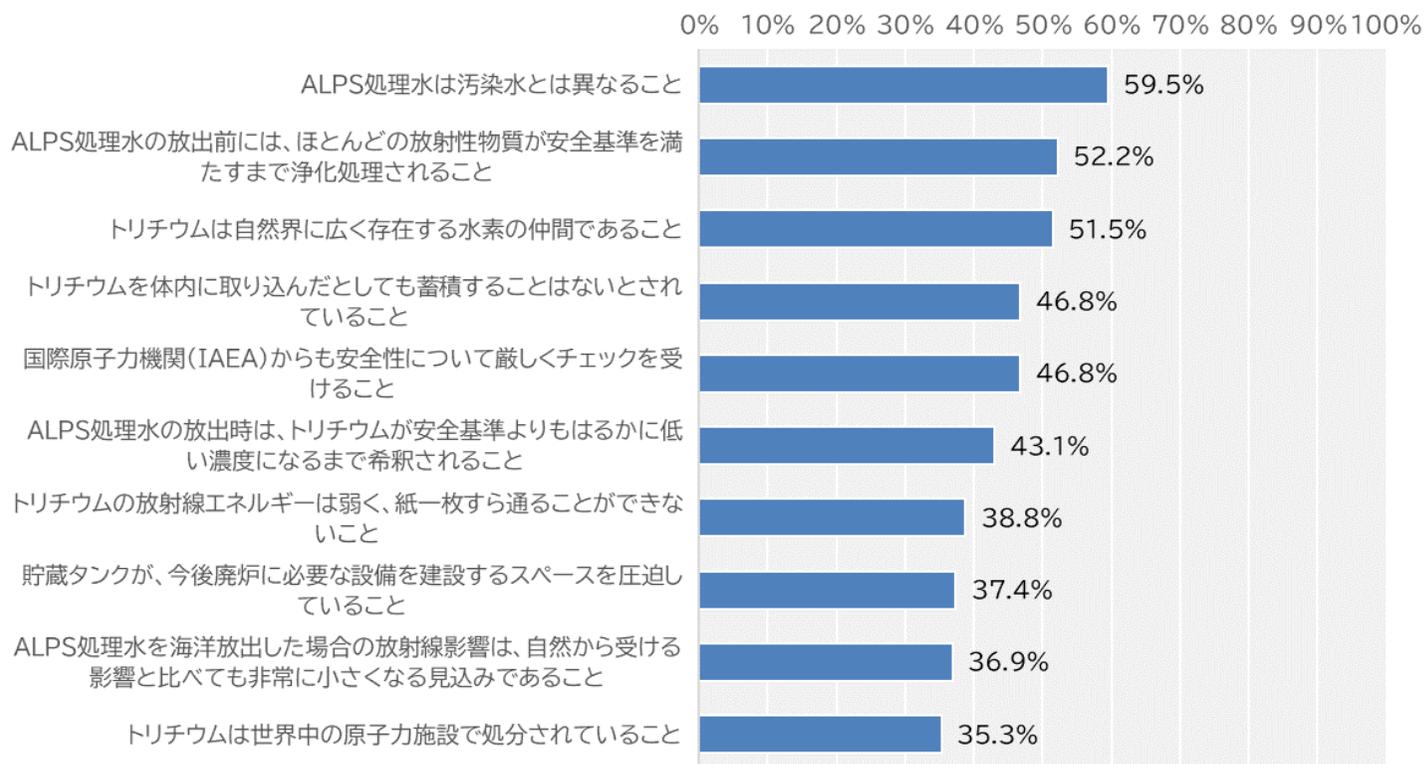
## 調査結果 ①（1）安全性を理解するために必要と思う情報（自由回答）

質問Aにおいて、「安全だと思った」以外の回答をした人に必要だと思う情報について尋ねたところ、主に、「人や環境に対する影響について」や、「（動画の内容は難しすぎるため）簡単な解説」、「（国や東京電力ではない）第三者機関による調査結果・情報発信」といった意見が寄せられた。

## 調査結果 ①（2）安全性を理解する上で、特に重要だと思った情報

質問Aにおいて、「安全だと思った」人に特に重要だと思った情報について尋ねたところ、約6割が「ALPS処理水は汚染水とは異なること」と回答した。

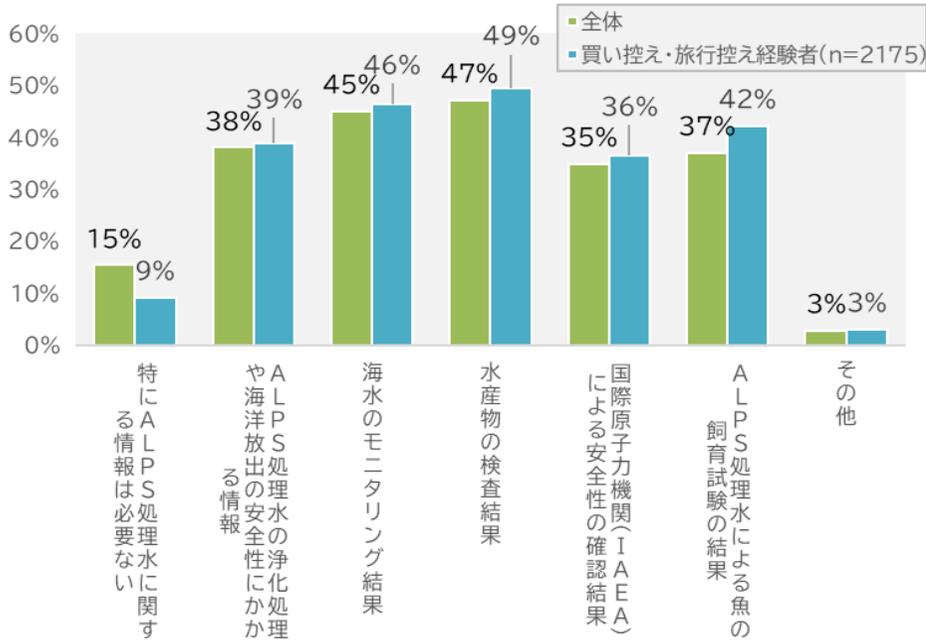
特に重要だと思った情報



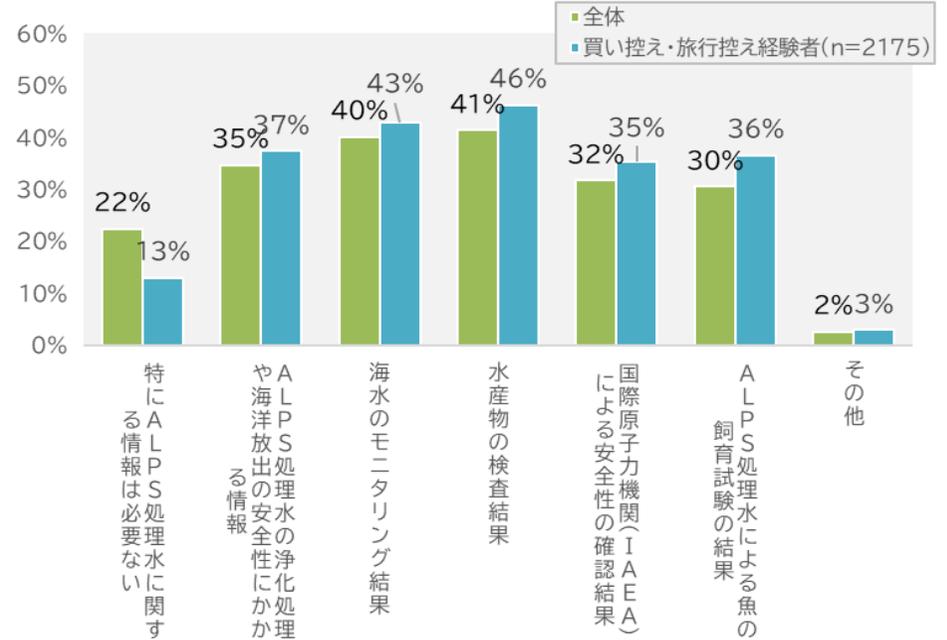
## 調査結果 ②福島県・近隣地域の産品購入時・訪問時に知りたい情報

- 「水産物の検査結果」「海水のモニタリング結果」があると望ましいと答えた割合はいずれも40%を上回った。「ALPS処理水の浄化処理や海洋放出の安全性にかかる情報」「ALPS処理水による魚の飼育試験の結果」「IAEAによる安全性の確認結果」についても、30%を上回った。
- 質問Bにおける買い控え・旅行控え経験者は、「情報は必要ない」と回答する割合が相対的に低く、また、すべての項目においてであると望ましいと答えた割合が相対的に高くなっていることから、情報へのニーズがより高いと考えられる。

福島県・近隣地域産品の購入時に知りたい情報



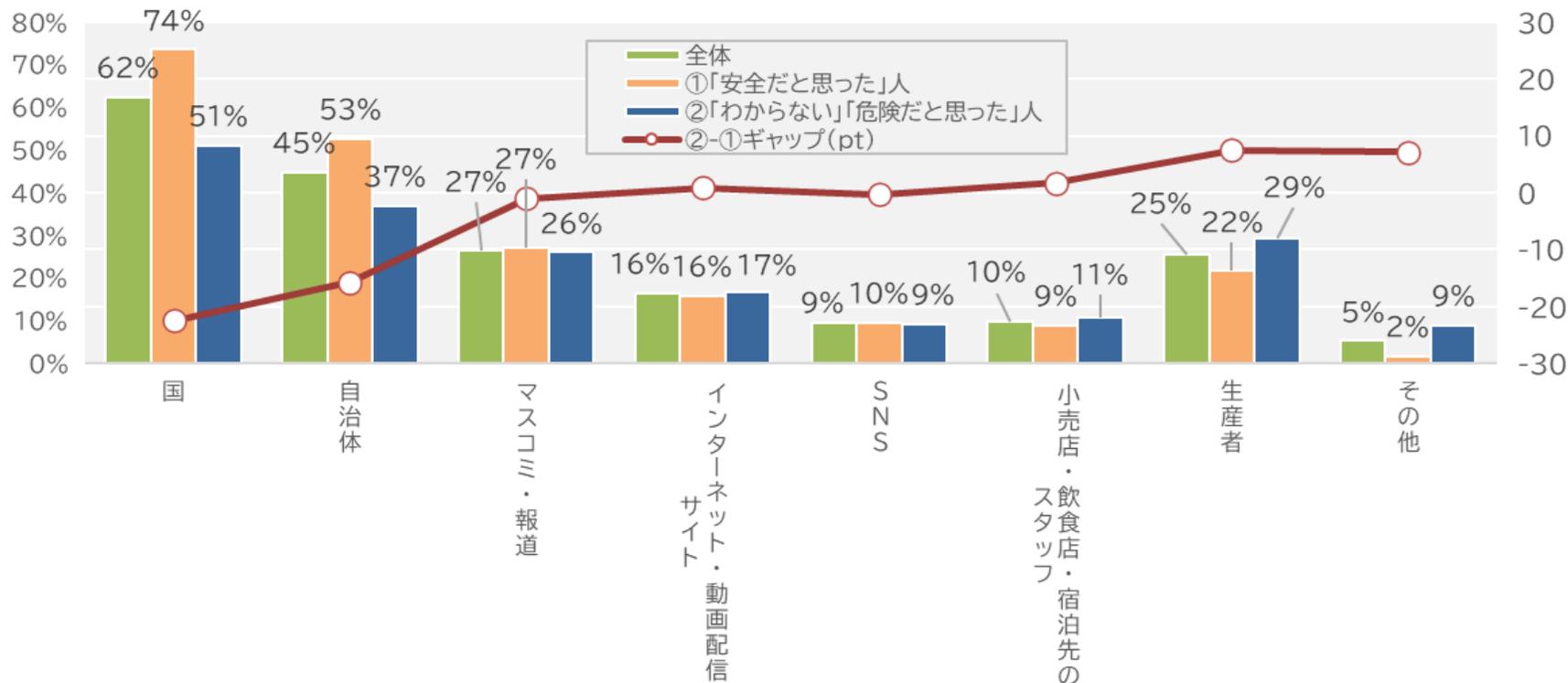
福島県・近隣地域訪問時に知りたい情報



調査結果 ③ALPS処理水の安全性について重視する情報源

約6割の人が「国」の発信する情報を重視すると回答した。

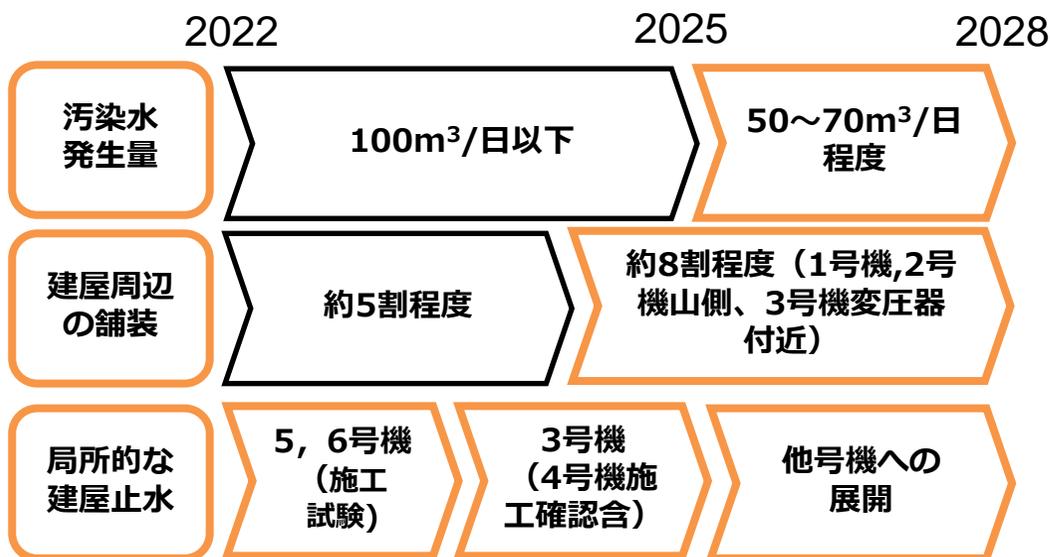
ALPS処理水の安全性に関して重視する情報源



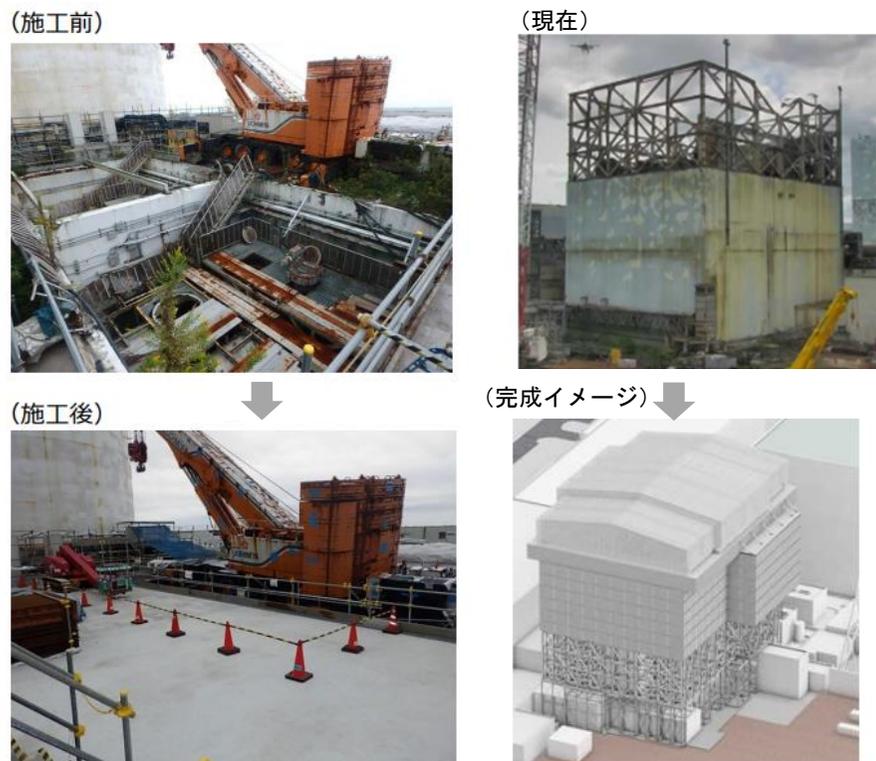
# 安全確保

- これまで取り組んできた重層的な汚染水対策が効果を発揮し、**汚染水発生量は大幅に低減**（2021年度は約130m<sup>3</sup>/日、対策実施前（2014年5月）の1 / 4）。2022年度は降雨量が少ないこともあり、**4月～11月：約100m<sup>3</sup>/日**で推移。
- 雨水対策として、**建屋周辺の舗装**や、**破損している1号機屋根のカバーなどの対策**を進めることで、**汚染水発生量は2025年までに100m<sup>3</sup>/日以下に、2028年度までに約50～70m<sup>3</sup>/日に低減**される見通しを東京電力が公表。（12月21日、第26回汚染水処理対策委員会）
- 今後も、**局所的な建屋止水**を試験施工から進めていくなど、汚染水発生量の**更なる低減に向けて取り組む**。

## 12月21日公表の概略工程



## 取組例



建屋周辺の舗装

1号機建屋屋根

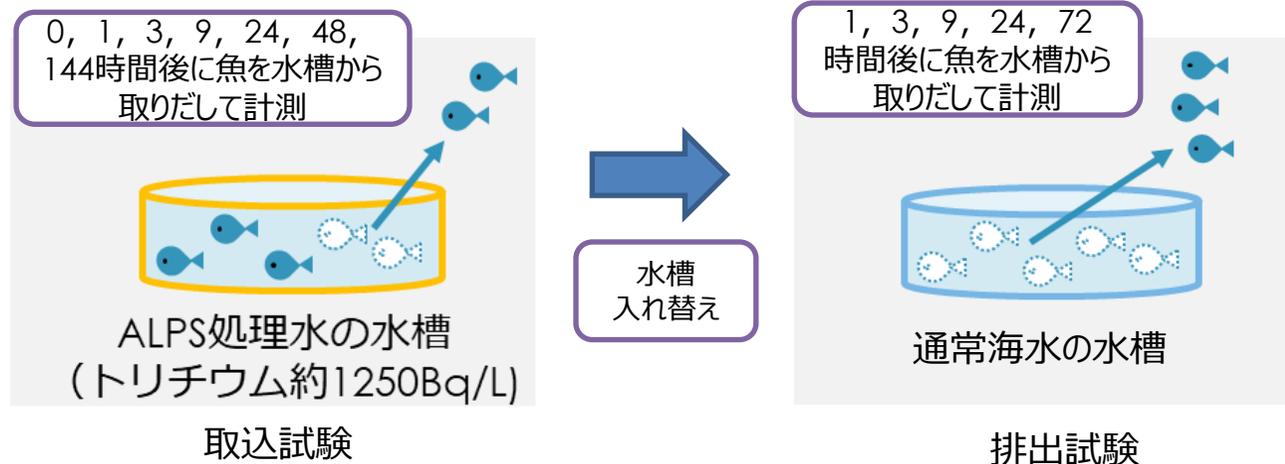
- **本年9月30日にヒラメ、10月25日にアワビの飼育試験を開始**。12月16日時点でヒラメの死亡は約700匹中1匹、アワビの死亡は約700個中10個。ヒラメの死因は成長不良、アワビの死因は搬入のための輸送や水槽の清掃時に受けた外傷による衰弱であり、**ALPS処理水を添加した水槽と通常海水の水槽との間で成長に差はないことを確認**。
- ヒラメがトリチウムを取り込み、一定期間経過後に生育環境より低い濃度で平衡状態になることを検証するため、**トリチウムの濃度を一定時間ごとに測定【取込試験】**
- その後、同一水槽のヒラメを通常海水に入れてから、ヒラメがトリチウムを排出してトリチウム濃度が下がることを検証するため、**トリチウム濃度を一定時間ごとに測定【排出試験】**

## 試験風景

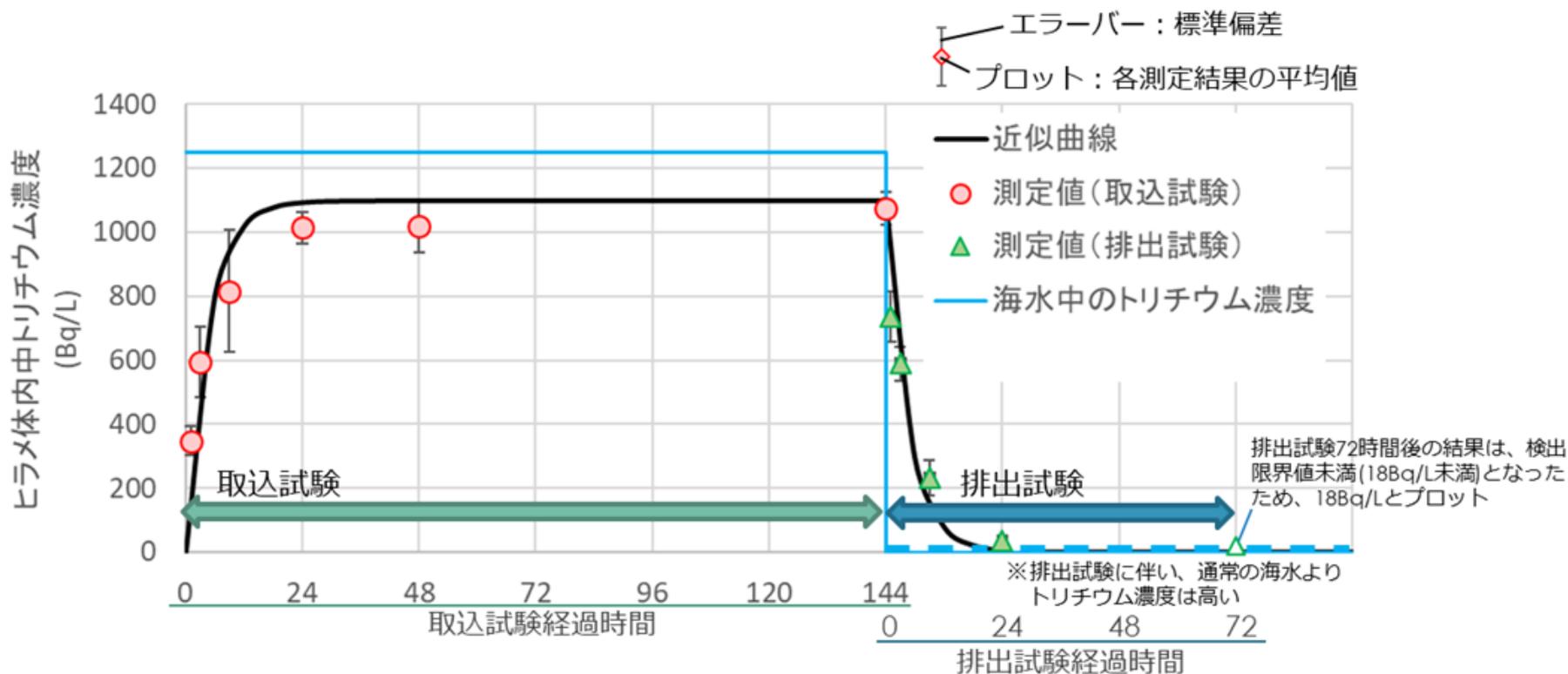


水槽からヒラメを採取

## 試験のイメージ



- 本年12月22日、**海水で希釈したALPS処理水**（トリチウム濃度：1500Bq/L未満）で飼育したヒラメ体内のトリチウム濃度の測定結果を公表。
- **取込試験**では、トリチウム濃度は生育環境以上の濃度（本試験では、海水で希釈したALPS処理水中のトリチウム濃度以上の濃度）にならないこと、トリチウム濃度は一定期間で平衡状態に達することが確認された（以下グラフ参照）。
- **排出試験**では、通常海水以上のトリチウム濃度で平衡状態に達したヒラメを通常海水に戻すと、時間経過とともにトリチウム濃度が下がることを確認された（以下グラフ参照）。
- 今後、**アワビ**についても同様の確認を予定。



- 本年8月から、東京電力が、福島第一原子力発電所の廃炉の取組について、**定期的に地元紙（福島民友、河北新報、岩手日報、茨城新聞（福島民報はチラシの折込））に広告を掲載。**
- 本年12月も1回掲載しており、今後も**月1～2回の頻度で継続的に実施を予定。**

## 新聞への広告掲載内容（第11回）

### 福島第一原子力発電所の廃炉の現状と取組みをお伝えします Vol.11

福島第一原子力発電所の放射性物質によるリスクを継続的に低減する「廃炉・汚染水・処理水対策」の取組みについてお知らせします。「復興と廃炉の両立」に向けて、廃炉を安全かつ着実に進めてまいります。

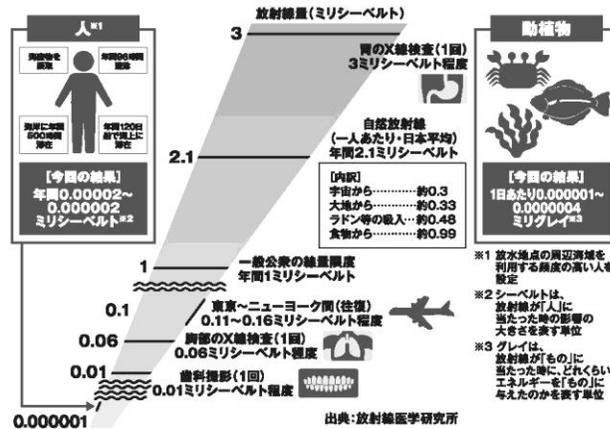
## ALPS処理水放出に伴う人や環境への影響評価

### 人や環境への影響は極めて小さいと評価

当社は、ALPS処理水の海洋放出に関する政府の基本方針をふまえて、ALPS処理水を海洋放出した場合の人や環境への放射線影響評価を、国際原子力機関（IAEA）の安全基準文書など国際的に認知された手法に従って実施しています。

その結果、線量限度（年間1ミリシーベルト/人）や、国際放射線防護委員会（ICRP）が提唱する生物種ごとに定められた基準値を大幅に下回る結果となり、人や環境への影響は極めて小さいとの結果が得られました。

影響評価結果は、IAEAのレビュー（検証）を受け、原子力規制委員会の確認を得ております。そのうえで、IAEAの指摘等をふまえ、あらためて影響評価を実施し本年11月から原子力規制委員会に審査いただいています。

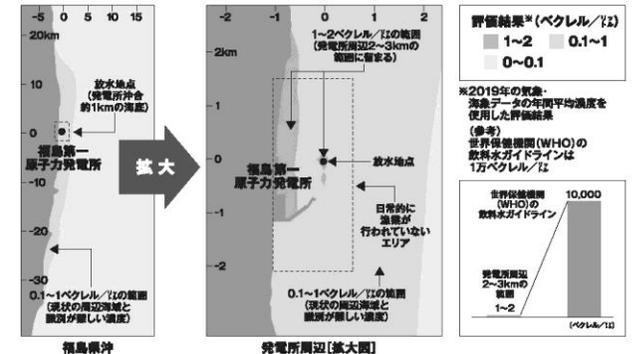


### 皆さまからの声におこたえします

- Q 海洋放出した場合の海への影響について教えてください。
- A ALPS処理水の放出に伴う海洋のトリチウム濃度についてシミュレーションをした結果、放出した水が拡散されることで、放水地点（海底トンネル出口）の近傍でトリチウム濃度が速やかに低下することを確認しました。

また、表層において、現状の周辺海域の海水に含まれるトリチウム濃度（約0.1～1ベクレル/ℓ）より濃度が高くなる範囲（1～2ベクレル/ℓ）は、年間平均で発電所周辺の2～3kmの範囲にとまるとの結果となりました。

※ベクレルは放射性物質がどのくらい放射線を出す能力があるかを表す単位



ALPS処理水に関する情報はこちらをご覧ください  
▶【処理水ポータルサイト】  
<https://www.tepco.co.jp/decommission/progress/watertreatment/>

海洋放出に伴う放射線環境影響評価はこちらをご覧ください  
▶【放射線環境影響評価結果(建設段階)】  
[https://www.tepco.co.jp/decommission/progress/watertreatment/images/ria\\_202112j.html](https://www.tepco.co.jp/decommission/progress/watertreatment/images/ria_202112j.html)

福島第一原子力発電所の廃炉・汚染水・処理水対策  
▶【皆さまのご意見をお聞かせください】  
<https://www.tepco.co.jp/decommission/voice.html>



東京電力ホールディングス株式会社  
福島第一廃炉推進カンパニー  
〒979-1301 福島県双葉郡大崎町大字茨木北22