

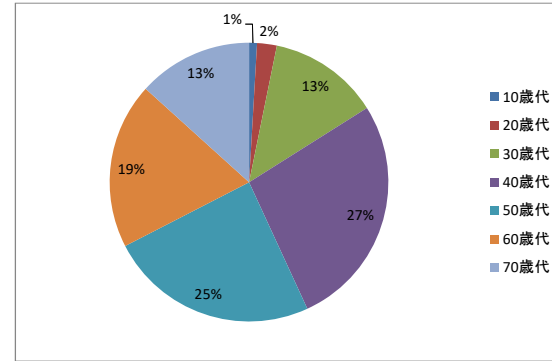
第2回 金沢の海の幸についてのアンケート

【アンケート実施期間】 令和4年6月17日～令和4年7月1日

【アンケートの目的】 金沢の海の幸に対する関心等について、市民の皆様のご意見をお聞かせいただき、今後の施策の参考とさせていただきます。

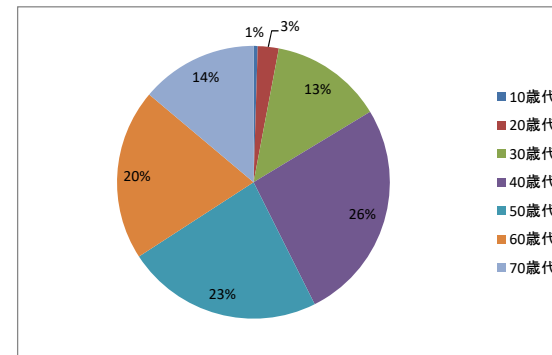
【対象者数】 224名

内訳	人数	%
10歳代	2	0.9
20歳代	5	2.2
30歳代	28	12.5
40歳代	59	26.3
50歳代	53	23.7
60歳代	42	18.8
70歳代	29	12.9
80歳代	6	2.7
計	224	100.0



【回答者数】 208名

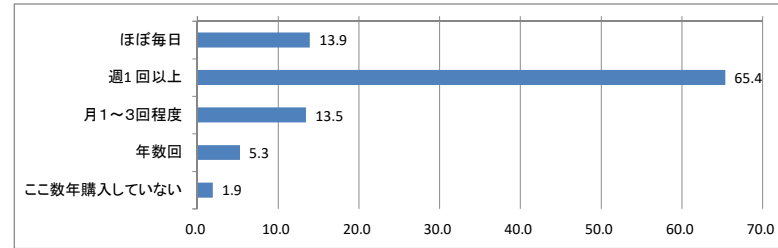
内訳	人数	%
10歳代	1	0.5
20歳代	5	2.4
30歳代	27	13.0
40歳代	53	25.5
50歳代	47	22.6
60歳代	41	19.7
70歳代	28	13.5
80歳代	6	2.9
計	208	100.0



【回答率】 92.9 %

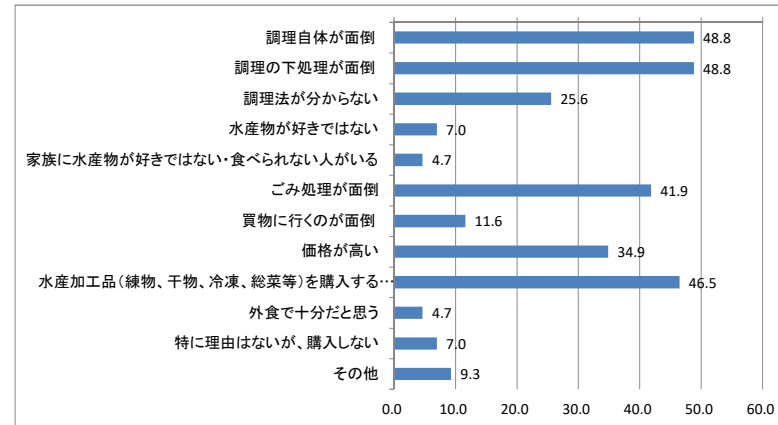
問1 生鮮水産物の購入頻度はどのくらいですか。※外食は除きます

回答	人数	%
ほぼ毎日	29	13.9
週1回以上	136	65.4
月1～3回程度	28	13.5
年数回	11	5.3
ここ数年購入していない	4	1.9



問2 問1で「月1～3回」、「年数回」、「ここ数年購入していない」のいずれかを選んだ方におたずねします。購入頻度が低い理由として近いものはどれですか。あてはまるものをすべて選んでください。

回答	人数	%
調理自体が面倒	21	48.8
調理の下処理が面倒	21	48.8
調理法が分からない	11	25.6
水産物が好きではない	3	7.0
家族に水産物が好きではない・食べられない人がいる	2	4.7
ごみ処理が面倒	18	41.9
買物に行くのが面倒	5	11.6
価格が高い	15	34.9
水産加工品（練物、干物、冷凍、総菜等）を購入するから	20	46.5
外食で十分だと思う	2	4.7
特に理由はないが、購入しない	3	7.0
その他	4	9.3



その他の主なご回答

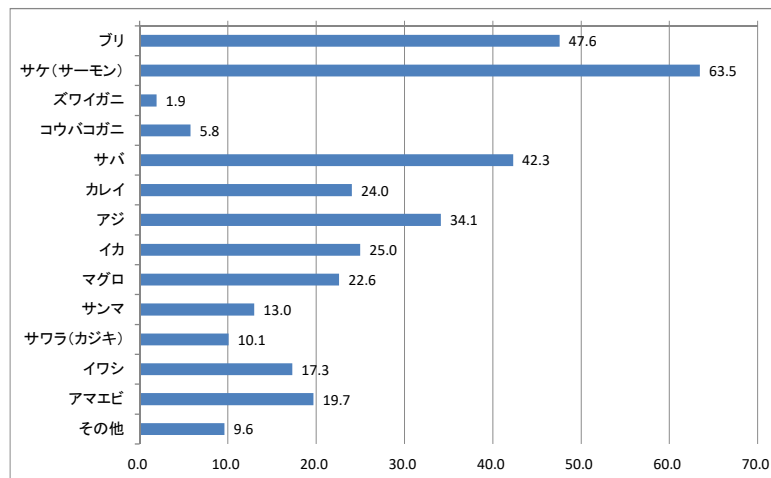
- ・まとめ買いをするから
- ・調理は妻がする
- ・買いに行けない
- ・生協で取り扱っていないから

問3 よく購入する生鮮水産物はどれですか。次のうちから3つまで選んでください。

回答	人数	%
ブリ	99	47.6
サケ(サーモン)	132	63.5
ズワイガニ	4	1.9
コウバコガニ	12	5.8
サバ	88	42.3
カレイ	50	24.0
アジ	71	34.1
イカ	52	25.0
マグロ	47	22.6
サンマ	27	13.0
サワラ(カジキ)	21	10.1
イワシ	36	17.3
アマエビ	41	19.7
その他	20	9.6

その他の主なご回答

タイ、ガスエビ、太刀魚、ホタテ、タコ、銀鱈、ハタハタ、フクラギ、カツオ、メギス、しらす、タラ

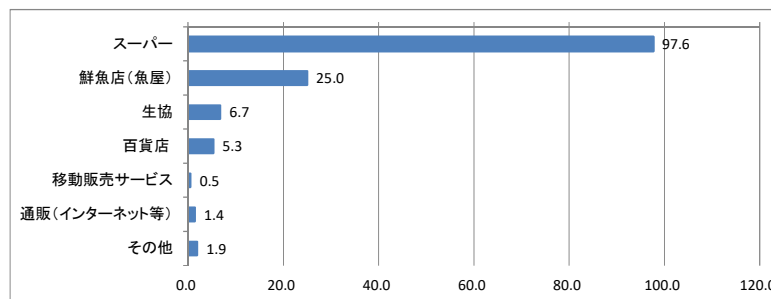


問4 生鮮水産物を主にどこで購入しますか。次のうちから2つまで選んでください。

回答	人数	%
スーパー	203	97.6
鮮魚店(魚屋)	52	25.0
生協	14	6.7
百貨店	11	5.3
移動販売サービス	1	0.5
通販(インターネット等)	3	1.4
その他	4	1.9

その他の主なご回答

近江町市場、産地直売所

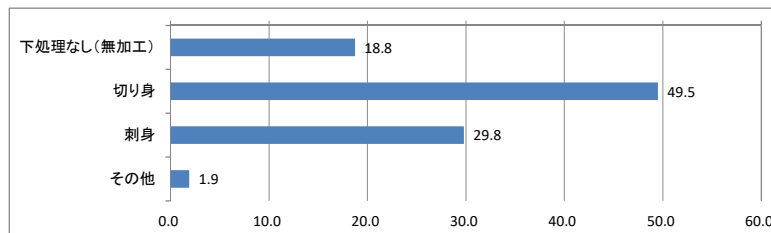


問5 よく購入する生鮮水産物の加工形態はどれですか。

回答	人数	%
下処理なし(無加工)	39	18.8
切り身	103	49.5
刺身	62	29.8
その他	4	1.9

その他の主なご回答

- ・お腹を出してもらう
- ・ばいがい殻取り
- ・内臓をとって来てある下処理済み
- ・魚による

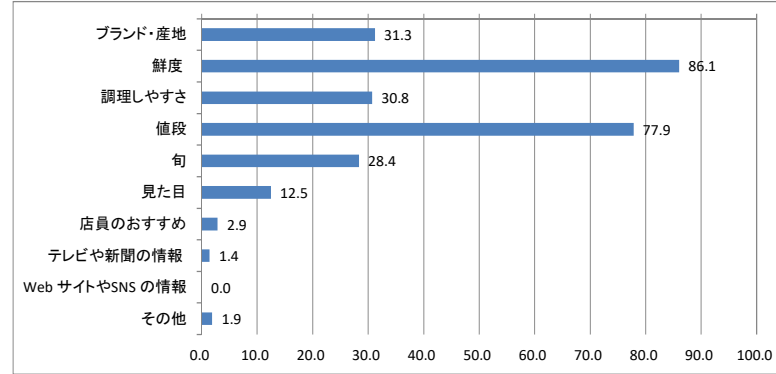


問6 生鮮水産物を購入する際に、最も重視する項目は何ですか。次のうちから3つまで選んでください。

回答	人数	%
ブランド・産地	65	31.3
鮮度	179	86.1
調理しやすさ	64	30.8
値段	162	77.9
旬	59	28.4
見た目	26	12.5
店員のおすすめ	6	2.9
テレビや新聞の情報	3	1.4
Web サイトやSNS の情報	0	0.0
その他	4	1.9

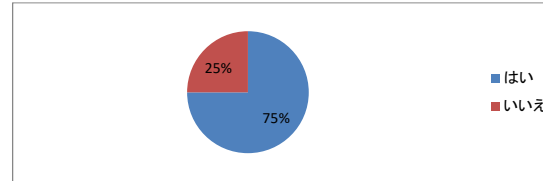
その他の主なご回答

- ・味
- ・骨の心配が無い食べやすいもの
- ・栄養素の成分
- ・半額



問7 水産物を購入する際、地元産（金沢産や県内産）を意識しますか。

回答	人数	%
はい	156	75.0
いいえ	52	25.0

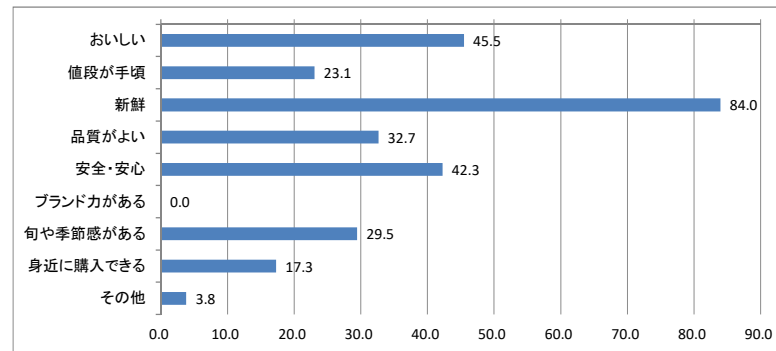


問8 問7で「はい」と答えた方におたずねします。地元産の水産物を意識する主な理由はどれですか。次のうちから3つまで選んでください。

回答	人数	%
おいしい	71	45.5
値段が手頃	36	23.1
新鮮	131	84.0
品質がよい	51	32.7
安全・安心	66	42.3
ブランド力がある	0	0.0
旬や季節感がある	46	29.5
身近に購入できる	27	17.3
その他	6	3.8

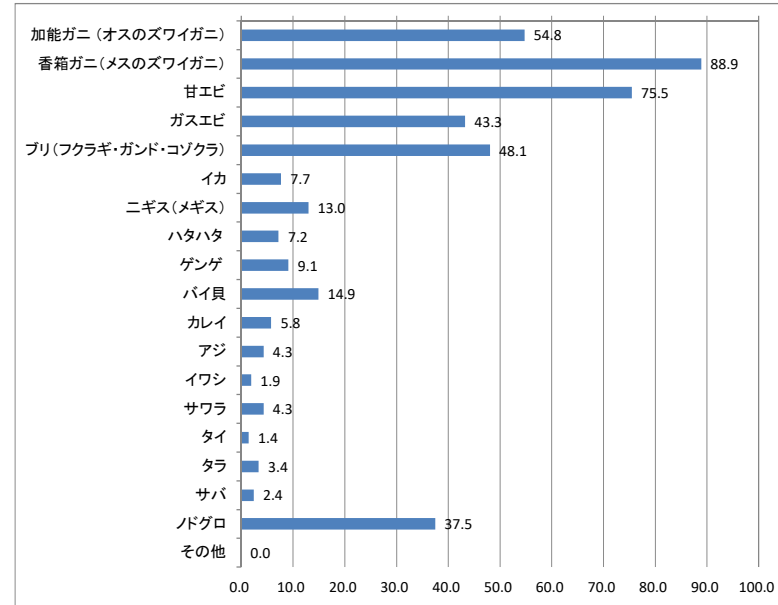
その他の主なご回答

- ・国産買って国内に金回し買い支え
- ・地産地消
- ・地元の応援
- ・輸送コストが気になる
- ・地元貢献したい
- ・なるべく地産地消をと考えている



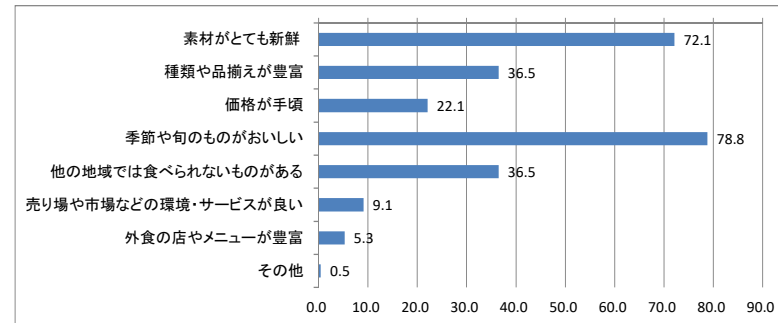
問9 金沢にゆかりのある水産物といえば、何をイメージしますか。次のうちから5つまで選んでください。

回答	人数	%
加能ガニ（オスのズワイガニ）	114	54.8
香箱ガニ（メスのズワイガニ）	185	88.9
甘エビ	157	75.5
ガスエビ	90	43.3
ブリ（フクラギ・ガンド・コゾクラ）	100	48.1
イカ	16	7.7
ニギス（メギス）	27	13.0
ハタハタ	15	7.2
ゲンゲ	19	9.1
バイ貝	31	14.9
カレイ	12	5.8
アジ	9	4.3
イワシ	4	1.9
サワラ	9	4.3
タイ	3	1.4
タラ	7	3.4
サバ	5	2.4
ノドグロ	78	37.5
その他	0	0.0



問10 金沢の水産物について、市外・県外の方にPR すべきと思う項目は何ですか。次のうちから3つまで選んでください。

回答	人数	%
素材がとても新鮮	150	72.1
種類や品揃えが豊富	76	36.5
価格が手頃	46	22.1
季節や旬のものがおいしい	164	78.8
他の地域では食べられないものがある	76	36.5
売り場や市場などの環境・サービスが良い	19	9.1
外食の店やメニューが豊富	11	5.3
その他	1	0.5

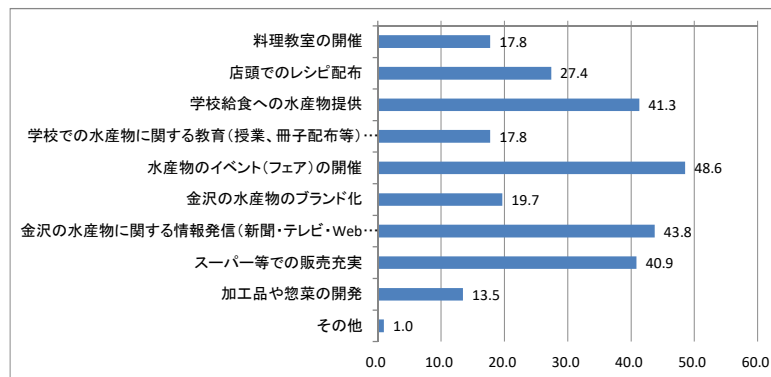


その他の主なご回答  
・素材を使ったレシピ

問11 金沢の水産物の消費拡大のために実施すべきと思う項目は何ですか。次のうちから3つまで選んでください。

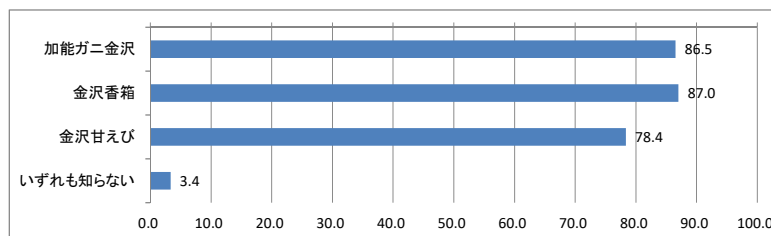
回答	人数	%
料理教室の開催	37	17.8
店頭でのレシピ配布	57	27.4
学校給食への水産物提供	86	41.3
学校での水産物に関する教育（授業、冊子配布等）の実施	37	17.8
水産物のイベント（フェア）の開催	101	48.6
金沢の水産物のブランド化	41	19.7
金沢の水産物に関する情報発信（新聞・テレビ・Web サイトやSNS 等）	91	43.8
スーパー等での販売充実	85	40.9
加工品や惣菜の開発	28	13.5
その他	2	1.0

その他の主なご回答  
 ・国内消費による経済的重要  
 ・学校での親子料理授業



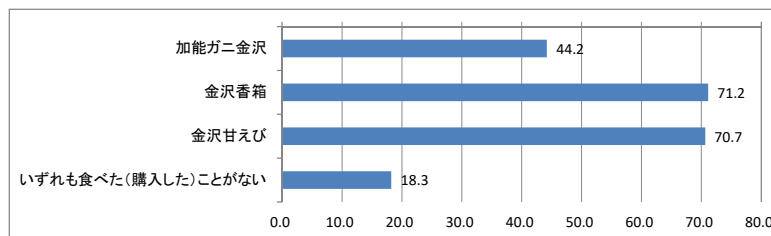
問12 金沢の海の幸のブランド魚種のうち、知っているものをすべて選んでください。

回答	人数	%
加能ガニ金沢	180	86.5
金沢香箱	181	87.0
金沢甘えび	163	78.4
いずれも知らない	7	3.4



問13 金沢の海の幸のブランド魚種のうち、食べた（購入した）ことがあるものをすべて選んでください。

回答	人数	%
加能ガニ金沢	92	44.2
金沢香箱	148	71.2
金沢甘えび	147	70.7
いずれも食べた（購入した）ことがない	38	18.3



問14 問13で「加能ガニ金沢」、「金沢香箱」、「金沢甘えび」を1つでも選んだ方におたずねします。食べた（購入した）きっかけをご記入ください。

- ・親にもらった
- ・テレビやラジオでの報道、スーパーでの予告ディスプレイを見て購入した
- ・たくさん売っていて美味しそうだから
- ・好きだから
- ・安ければ買う
- ・その季節になるとニュース等で大きく話題になり、「今年も食べてみようかな」と自然に思うようになっている為。
- ・初物がお手頃価格だったため
- ・親が買ってきてくれた
- ・美味しそうだったから
- ・安売りの為
- ・香箱は毎年恒例のお味で、必ず購入して食しております。
- ・昔から甘エビは食べてるから
- ・美味しいから
- ・季節感があり美味しそうだったから
- ・値段が、手ごろだったから
- ・好きだから
- ・家族が、旬の物を食べる様にしているから。
- ・他県出身ですが、香箱ガニは有名なのでどんなものか知りたくて購入した記憶があります。甘エビは家族が好きなので、新鮮なものをみつけるとよく購入します。
- ・美味しいから
- ・金沢の名物だからです。
- ・親が買ってきてくれた。(近江町市場)
- ・子供頃から親に食べさせられていた。今は解禁時期になると恒例で家族全員で食べています。
- ・店頭で見かけたため
- ・近江町市場に立ち寄ったこと。
- ・毎年食べている。
- ・例年、旬の時期に(蟹は解禁直後)購入して食べます。
- ・幼いときからなので理由はない。
- ・ブランドカ 美味
- ・加能ガニも香箱ガニも甘エビも大好きだから、店頭に並ぶと買って食べます！
- ・地物であり、季節感を感じる。
- ・地元のものであり、解禁発売のニュースがTV等でPRが有るので、購入し食べたいと思ったため。
- ・毎年食べているから
- ・旬で美味しいと思い購入しました。
- ・近江町市場で見かけたので。
- ・旬の味わいとして購入します。
- ・毎年の旬な食材だからと、美味しいと思うから。
- ・めずらしくて
- ・解禁を機に「年に一度は食べたい」という気持ちから。
- ・祖母からいただいた。
- ・親が元気なころ家族みんなが好きだったので良く食卓にのぼった
- ・昔から地もの旬のものとして、その季節になると購入し食しました。
- ・解禁後の欲しい時に売っていたから
- ・子供のころ母が小さい香箱ガニを調理してるのを、横で見ている、味見させてくれた。手間がかかるが美味しいことを知ってるから年を取った今でも食べたくなる。
- ・子どもの頃から食べている身近なものだから。
- ・美味しさ
- ・スーパーで購入したことがある。
- ・近くのスーパーで見かけて、新鮮そうで購入しました。
- ・初めてだから
- ・まだ、知名度が低いので安価で地元民に食できるから、のど黒のようにブランド化になると一気に高額になる、味は依然と変わらないのに！
- ・ブランド名に拘らず根本的に好きだから
- ・旬の素材を食べたいので。
- ・スーパーで売っているから

- ・幼少期から季節の物を食する習慣があった。
- ・身近に購入できる
- ・スーパーでの魚売り場でPOPが目立っていたから
- ・新鮮で美味しいから
- ・小さい頃から食べ親しんでいます。
- ・食べてみたかったから
- ・スーパーの店頭を見た。
- ・蟹は解禁になれば食べたい。
- ・美味しい
- ・地元産だったから。
- ・地元の旬のものを頂こうと思いました。
- ・毎年、家族全員楽しみにしています
- ・回転寿司で、ネタに、あった。
- ・見た目新鮮で美味そうだったから
- ・冬の風物詩だから
- ・移住する前に、旅行した時甘くて感動した。
- ・子どもの頃から時期になると食べ、美味しいから
- ・香箱は解禁日に必ずニュースになるので食べたいです
- ・「金沢」の名前が付いていない、子供の頃から家で食べていた。
- ・旬なものを食べたいから。
- ・旬の時期に食べたかったので購入しました。
- ・美味しいから。でも高いね
- ・他の産地(福井)と比較するため
- ・旬のものだったので
- ・外食(飲み会)等
- ・実家から貰った
- ・お友達(魚屋さん)から貰った
- ・蟹が食べたかった
- ・宴席で食べたもの。
- ・手頃な値段で購入出来る為
- ・小さいころから食べているものがブランド化した。
- ・食べておいしい季節が来たから
- ・スーパーに並んでいたため
- ・児童館の食育イベントで香箱をいただきました。
- ・甘エビが好きで売っているのを見つけたから。
- ・テレビ、新聞で解禁日を知る。
- ・毎年購入している
- ・お正月に家族で回転寿司に行って食べた
- ・かには解禁の時魚屋さんが茹でて無いものを割安で売りにくるので
- ・美味しいから
- ・漁解禁だったので。
- ・私は高齢者で、幼少のころから食べているので時節がくると食べるものだと思っている
- ・近所のスーパーマーケットで購入可能だから
- ・毎年食べるので
- ・甘エビは1000円以内で購入できたから。家族みんなが食べるから。
- ・旬の時に必ず食べます
- ・食べなくなったから
- ・ブランド化される前の子供の頃から食べていたから。
- ・常に食べているものが、たまたまブランド化した名称になっていた。
- ・旬のもので料理で出てきたから
- ・昔から食べているので、特にきっかけというものははない。
- ・食習慣として定着しているため。
- ・スーパーに売っているから
- ・毎年、価格をにらみながら食べている
- ・毎年季節になれば購入しているから。



- ・幼い頃から親が食べさせてくれていたので
- ・あえて金沢ブランドを付けたものを試したかった。金沢甘えびは特上だと思いました。
- ・季節感が感じられる
- ・昔からある
- ・店頭に大量に並んでいた。
- ・どのような品質のものがブランド化されたのか試してみたかったから。
- ・好きで美味しいから、旬の季節が待ち遠しい
- ・昔から食べているから。
- ・食べれる期間が決まっていて毎年購入するのが恒例になっています
- ・香箱は解禁日が安く買えるから
- ・親戚が大晦日に金沢香箱ガニを調理してごちそうしてくれた。とっても美味しかったです！
- ・特売だった。
- ・金沢育ちなので幼少の頃からカニ(特に香箱)はよく食べていました。漁期が限られているので毎年解禁を待ちわびて購入しています。甘えびも馴染みがあって以前からよく食べています
- ・カニが好きだから
- ・毎シーズン一度は食べているので。
- ・親が買ってきた。遠方の親戚が来た時に親が買って、出した。
- ・寿司店で美味しそうだったため
- ・魚屋さんがおすすめしてくれたから。
- ・子供の頃から食べている
- ・市場で見かけて、初めて聞く名前だったので興味を持ったから
- ・食べたいから
- ・子どもの頃からの習慣
- ・スーパーで買った。
- ・例年、食べている
- ・子供の頃からよく食べさせてもらっていたので 今も買って食べています
- ・旬の時期に近江町市場で購入した両親からもらう。(量が食べ切れないとのこと。)
- ・美味しいから
- ・魚屋さんでお薦めされたから
- ・季節の食材としている。
- ・旬の時に食べたくなるから食べた
- ・祖父母にご馳走してもらった
- ・家族のイベント時等に、親が購入してくれた
- ・ただ食べたいと思っただけです。きっかけとは大袈裟です。
- ・地元産であったから
- ・宿泊先で食べた
- ・美味しそう
- ・季節の旬の美味しい魚を食べるため
- ・移住する前、旅行中に料理店で勧められました。
- ・解禁になってから食べると美味しい
- ・旬の時期は美味しく、家族が好きだから購入した。
- ・毎年秋に開催される、いきいき市場でのカニ祭りに行ったことがきっかけです。
- ・旬のものを食べたくなったから。
- ・底引き網解禁のニュースが流れると必ず
- ・子供のころから、食べているので。
- ・旬で、値段が、手頃だったから。
- ・季節の味で地元でしか食べられない美味しい食べ物は、せっかく住んでいるのだから旬の時期に食べないと勿体ない、食べたら幸福感を感じる
- ・初物で美味しそうだったから。
- ・値段が手頃だから。
- ・近江町市場に並んでいるのを見ると食べたくなる。
- ・カニ解禁というニュースを見て、季節のものだから食べたいと思った。寿司やで金沢甘えびがあれば、地元のものだから地産地消で食べたいと思った。
- ・旅館等の宿泊時や外食で。
- ・金沢ブランドで旬の物、この時期だけだったので購入しました
- ・おいしいから
- ・地元の食材で幼少の頃から慣れ親しんだ季節の味だから
- ・9月の底引き解禁の日

- ・廻る元禄寿司
- ・新鮮で美味しいから

問15 金沢の海の幸について、ご意見等ありましたら自由にご記入ください。

- ・ぜひイベントを復活してほしいです。その場で飲食出来なくても、持ち帰りやレシビの配布、下ごしらえをしたキットの販売などがあるといいと思います
- ・新鮮なものを安く美味しく食べたい
- ・ブランド化すると値段が上がる、もっと皆んなに食べてほしいなら安価で提供しないと観光客だけのものになり市民は食べなくなる。隣の富山県まで仕入れに行く業者がいる事を考えればわかる事です。
- ・近年、価格の高騰により、もっと回数を多く食べてみたいと思っても、どうしても躊躇してしまう事が増えてきました。地元民が買って食べる分には、少々傷が付いているとか、脚が折れているとかでも全く気にしないので、その分安く購入できるようになればいいと思います。
- ・金沢の海の幸は美味しいと思いますが、近江町市場などの観光地の海鮮丼などは異常に高くて市民は食べれない。観光地価格なんですかね、、、
- ・加賀野菜のように、もう少し種類があっても良いと思う
- ・香箱ガニも甘エビも、金沢海の幸ブランドだとは知りませんでした。このアンケートを通じて知りました。
- ・とてつもなく美味しい
- ・金沢の水産物を購入するには近江町市場に買いに行くというイメージがあります。スーパーなどで地元の水産物の品揃えが良いとはあまり感じていません。身近なところで地元の水産物を購入しやすいお店が増えると良いと思います。
- ・新幹線で来られるお客様にもっとPRすべきだと思う。カニは福井みたいにしてほしいけど、カニと新鮮な魚でアピールしたらどうかな？これから、福井まで新幹線が延伸するので、それまでに広報した方がいいと思う。
- ・金沢は海の幸、山の幸に恵まれているので、もっとメディアなどを使いアピールするべきだと思う。地元の方々(老若男女問わず)の意見を取り入れる工夫も必要だと思う。
- ・無理して「加能・・・」「金沢・・・」などとブランド化までする必要はないと思う。石川の「ズワイガニ」「香箱ガニ」、金沢の「甘エビ」でよいと思う。
- ・金沢に来られる観光客は、きっと1度はお寿司屋さんに行くと思うので、お寿司屋さんでの布教活動が宜しいと思います。
- ・他県からの友人がいつも美味しいと言ってくれます。でも他県と比べて、小ぶりに感じます。学校給食でも、もっと旬の水産物が提供できれば良いと思います。
- ・特にごさいません。
- ・名物品をもっと増やし欲しいです。
- ・美味しいのでぜひ食べたいが、調理が苦手。
- ・金沢は山、海に面し食に関しては貧乏な市と理解しています。能登の端から加賀市橋立まで魚は金沢市に集まってくるので豊富だと思っています。
- ・江戸のすしは意気、京のすしは粋、いしかわ百万石のすしは活きで食う。
- ・観光客向けの金箔をふりかけた高価な海鮮丼などは悪趣味に思われ、金沢のイメージダウンが心配になります。
- ・日本海側に面した金沢の近海物の魚はどれもおいしい。但し、最近の近隣諸国の漁獲量が増大し、それも暴挙に等しい漁獲を実行している面が甚だ問題である。特に大和堆近辺の烏賊の漁獲が激減して、おいしい従来の烏賊の加工品があまり見当たらず、且つあっても価格が高くなっている。魚の地産地消を推進するのであれば、石川近海物の魚は全てブランド化する必要があると思われる。加賀アジ、加賀タイ、あるいは金沢タイ、金沢アジ等。魚への関心を高めるには、最近のスーパーのチラシには肉系の宣伝を強く感じます。
- ・回転ずしメニューへの金沢産アピール
- ・獲れる時期になると、金沢人で良かったな?とシアワセな気持ちになります。
- ・観光客商売ではなく、地元密着店が増えてほしい。
- ・香箱ガニに関して、金沢香箱がブランドで出ましたが、先行して金香箱が有ったので、金沢市地元のブランドが2重化になり、売り込みの力が分散されるのではないかと感じました。
- ・新鮮でお値段も手ごろなので、ブランド化は必要ないと思います。ブランド化すると価格が高騰するので反対です。せっかく新鮮で安く購入できているのを壊さないでほしい。
- ・身近で美味しいものばかりです。ただブランド化することで全国区にはなりますが地元では値段が上がれば物も少なくなり手に入り憎くなるのが嫌です。
- ・加能ガニのネームバリューが地元を始め全国区になっていないようです。加賀と能登の折衷案ですが、加賀カニではだめでしょうね。
- ・金沢ブランドの強化と関連するイベント開催(各ターゲット別・年代別のイベント打ち出し)市場・鮮魚店・寿司・料理店との行政連携協賛イベント。さらに教育機関による漁港や市場見学の対応の行政後押し・・・
- ・特別なブランド化ばかりしなくてもいいです。魚が好きなら人には、新鮮でおいしいものをお安く手に入れて食べたいだけです。
- ・値段が高騰している
- ・美味しいと思っていますが、高価で購入していません
- ・とても美味しいですし、地産地消の観点からもっと身近に感じ食べていきたいと思っています。店頭でのレシビ紹介は、さらに販売促進の手がかりになるように思います。
- ・旅行で食べることで何かお祝い事の際には食べたいと思うことが多い。普段の食生活の中にもっと取り入れたいと改めて感じた。
- ・身体障害者で一人暮らしとなり料理ができなくなった。手軽にすぐに食べられるように調理したものがあれば値段は高くても購入したい
- ・新幹線を利用した首都圏への早い輸送や、加工品のブランド化を推進したら良いと思います。
- ・海の幸に限らず美味しいものがたくさんあり、そんな金沢に住んでいて幸せです。
- ・旬の時期を宣伝して、より安く購入してもらおう。
- ・お手頃価格で食べられるとありがたいです。
- ・福井、富山、石川と海の幸の宝庫というイメージでよい。ブリや蟹のようにここで取れたから一番はないだろう、だって、海で繋がっている。それより、旬を美味しく提供できるスタンスが持続継続な食文化となるでしょう！
- ・海の幸と言えば近県では富山や福井県が全国的に知名度が高いと思います。今後ブランド名を付ける場合は百万石〇〇だけは避けて欲しいと思います。
- ・金沢の海の幸は、豊富で新鮮なので、全国にもっと発信していけたらいいと思います。
- ・ノドグロは観光客が多くなった頃から市場に多く出回りましたが、果たして何パーセント石川産なのか疑問に思う事もあります。
- ・金沢出身でないで、金沢に転勤で来るまで、香箱カニのことを知らなかった。金沢で毎年食べるようになって、美味しさに感動しているので、もっと他県にアピールした方がよい。
- ・最近、観光客向けの高値になっている。手が出ない。
- ・県外へ金沢ブランドのPRが定着していない。以前、東京に住んでいた事があるが金沢ブランドを知っている人が少なかった。

- ・新鮮で美味しい
- ・もっとブランド化を進める。
- ・蟹の価格が高すぎる!
- ・地元物は新鮮で美味しいです
- ・もっと安ければ毎日でも食べたいのですが、成長期の子どものお腹を満たすだけの量を購入すると高くなり、どうしても食べる頻度が減ります。
- ・安くて新鮮な海の幸が購入できる近江町が大好きです
- ・値段が、安くなったらよい。(特に香箱、加能ガニ。)
- ・あまりにも高いブランドされた魚類より日常美味しそうな刺身をたくさん食べたい
- ・旅行者目当てに高く販売する業者へ、やめるよう指導してほしいです。
- ・アンテナショップ等各地に開き、食べて買える機会を増やす
- ・手軽に買えるようにしてほしい。近江町市場で魚を買うことが減ったので、気軽に利用できるように買い物環境を整備してほしい
- ・ブランド化はとても良いのですが、観光客向けに値段が高くなっているのが、庶民には厳しい。
- ・金沢というネーミング(ブランド化)を気にしすぎると思います。消費者は金沢にこだわらず種類が豊富で新鮮な水産物を魅力ある価格で提供してくれることを期待していると思います。
- ・加能ガニのようにブランドとして開拓できる地元産の発信を行い、地元の活性化に努めてほしい。
- ・購入しようとしても価格が高い。ブランド化して一部の人が買ってもらうか 大衆に買ってもらうか どの路線を考えていますか？ 世帯収入から見ても大衆向けの価格ではないと思います。多くの人に金沢の海の幸を食べてもらいたいと思う気持ちが感じない
- ・金沢の海の幸を豊かにしたければ、金沢やその周辺山野も十分に整備されなければならない。単発ではなく、複合的な取り組みが必要。需要を伸ばすには、食育が大切。
- ・大口水産のTwitterを見ると、その日のおススメを動画で発信してくれてます。とても良い方法だと思いました。
- ・観光客向けにならず、市民を中心に販売してほしい。
- ・高い！関東にいた頃は生鮮食品は気軽に安く買えたけど、石川県にきてから刺身を買うだけで高く感じました。
- ・TV、ラジオで市場よりの中継を。
- ・甘エビも香箱ガニもガスエビも甲殻類アレルギーになってしまい食べられない。ほかの海の幸も売り出して欲しいと思う。
- ・地元の人でも手軽に手が出せるようになればと思います。
- ・普段何気なく食べていますが、他県に旅行したときに金沢の魚はやっぱりお手頃で美味しいなと感じます。鮮魚などの消費が少ないとニュースで見ました。カニや甘エビだけではなく、他も安定して美味しいことを他県の方に知ってもらう機会があればいいなと思いました。
- ・金沢の海の幸は、季節ごとに種類も多く美味しい。新鮮な魚を食べれて幸せだと思う。
- ・新鮮で本当に美味しいと思います。県外でお刺身を食べた時に美味しくなくて、金沢の海の幸の美味しさに気が付きました。
- ・金沢の海の幸をブランド化することによって多くの方にも知ってもらえて、誘客にもつながるのだろうなとは思いますが、増々庶民にはちょっと値が張って贈答用にしか購入できなくなってしまうかなと思います。気軽に味わえる方法があったら嬉しいなと思います。
- ・共働き家庭では、魚の処理・調理に時間がかかるため購入が控えめになりがちと思う。また購入回数が減るからさらに食経験が減る。この負の連鎖を断ち切る必要がある。
- ・都会に比べたら魚の種類が多く季節感が味わえる。
- ・地産地消を推奨するなら、学校教育にて魚の捌き方をやらせてみては？
- ・カニや魚は食べた後ゴミが多く出ます。次の日ゴミ出しの日じゃないと匂うので何かいい方法があればもっとみんな水産物を買うのではないかと思います。
- ・料理の技術と共に売り込めばいいと思います。
- ・子供の頃は海沿いに住んでいた事と、父の趣味で釣った魚を良く食べていました。種類も豊富でキス、イシダイ、ヒラメ、ズズキ、アジ、イワシなど。今でも釣り人は多くいらっしやるでしょう。海の幸は豊富にあると思っています。商売として成り立つかはわかりませんが、近郊で捕れた魚を販売する店、調理して提供する食堂があってもいいかなと思います。
- ・金沢の台所といわれる近江町市場での海の幸が観光客の為のものになってしまっていて、決して庶民のものとは言えなくなった。
- ・ブランド化は地域経済活性化に大いに役立つと思います。一方で消費量が増えることで水産資源の枯渇も気になります。
- ・ブランド化の乱発には反対
- ・地物の水産物をまずは市民全員が当たり前のこととして食べるようになることが必要だと思います。そのうえで金沢ならではの食文化の定着を図るために、真のブランド化並びに消費拡大を行政、業界、市民などすべての関係機関、団体が連携して推進していくことが大切だと思います。
- ・鮮魚市場で手頃な値段で入手できれば良いのですが。。近江町まで買いに行けば良いのですが、観光化してしまい、庶民の客層からズレてきているような、車も簡単に止められそうでもないの、困る。
- ・地元の人が手ごろな価格で美味しく頂けることが基本です。勿論観光客や県外にアピールする事も大事とは思いますが、その為に地元のひとが食べられなくなることは本末転倒のように思います。
- ・地元でとれたものがスーパー等で販売されていないものが多い 地産地消を行政が進めているのに何故地元での販売が少ないのか不思議である 店頭に並んで知るものは県外産が多過ぎる 行政の業者指導が少ないのでは
- ・PRしすぎて 金沢市民が 食べられなくなっているのは困る。近江町では買い物しなくなっています。
- ・蟹などは、食べるまでに手間がかかるので、その時期に市が補助金を飲食店に出して、冬の金沢海の幸フェアをうたい、利用者も手間ひまかけず安価で飲食店で海の幸豊かな食事ができるようにしてほしい。
- ・ブランド化すると高級品扱いされて地元民が高くて買えない。こうぼかかのように
- ・東京、大阪等の大都市圏での積極的なPR活動の実施。tvの情報番組へのアプローチ。
- ・ブランド化されたものは、どちらかというと観光客や県外者向けであると思います。普通に生活している分には、ブランド化の規定外であっても、鮮度よく値段が手ごろなものはたくさんいただきたいです。
- ・ブランド化して全国にアピールするのが一番と思います。
- ・飲食店で人のものがたくさん出ていることがとても良いと思います。
- ・年々、価格が上がり上がりなかなか買えるものではなく増えてきてるし、地元のものというよりは観光客が消費していくものになっている気がする。
- ・金沢は本当に海の幸に恵まれていてこの地に住んでいることに喜びを感じています。ただ漁獲量の減少や観光客の増大で以前と比較して価格が高騰しているものもあり、魚種にもよりますが気軽に口にできなくなっているのは少し寂しい気がします

・金沢というエリアに限定して海産物をブランド化することができるのかなどは、少し疑問に思います。自然が相手ですから。「北陸の」海の幸くらいのくくりにして、学校給食や家庭科や社会の授業にもどのような種類がいつ捕れてというように取り込んで、子どもから家庭に、家庭からスーパーや魚屋になど、地域社会全体で盛り上げて浸透させていくようにしていくべきだと思います。そんな豊かな地元の食生活が、私たち市民のプライドであり、観光客を魅了するものとなるのだと思います。

・「金沢」と付いているのですが、まだピンとこない。

・とても美味しいです。値段が少し張るので、市民割割があれば良いと思う。

・子供も小さいので魚は小骨を除く必要があり、余裕がないのもあって調理の手間を考えるとどうしても地元の魚から遠ざかってしまいます。たまに料理とかがだしている炊き込みご飯セットとかは魚を使ったものもあり重宝しています。あとお刺身は骨もないのでお金に余裕があるときは買います。ブリカマやタイのあらなども心に余裕があるときは買いますがどうしても骨が面倒でなかなか買えません。

・金沢のブランド化は価格が上がらただけで、地元の消費者にはメリットがないと思います。これは、業者へのメリットで、消費者にはマイナスと思います。

・開店直後にスーパーに行くとき鮮魚が揃っていないと困ることが多い。また、子供が食べやすいように骨をとったり、一口サイズに切つてある鮮魚があれば買います。

・美味しい海の幸がいつでも食べられて幸せです。最近関係者の方がブランド化にこだわりすぎている気がします。

・地元民でも購入しやすい金額で提供してほしい

・魚は面倒というイメージがあると思うので、焼いてすぐ食べられるような、味付けのしたあるものが増えると良いと思う。ブランド化すると地元での競争になるかもしれないので、「金沢産」だけを打ち出すだけでいいと思う。野菜によくある、生産者(漁業者)の顔があるとより身近な感じがするかも。

・本題から外れるかもしれませんが、今以上のブランド化よりも将来的に厳しくなる水産資源の安定供給をどのように確保していくのが問題なのではないかと思っています。

・スーパーには県外産の海の幸が多い。地元産は、少ない。

・ブランド化もいいんですが、高くて庶民には手がとどかない。観光客向けだと思う。もっと消費を拡大するならばブランド以外の魚種のアピールも必要だと思う。

・甘えびの新鮮なものが買えるのでとても嬉しく思います

・もっと全国にアピールして欲しい。

・ブランド化は宣伝にはなるかもしれないが、その為に値段が上がると地元の人は買いつらくなると思う。

・ブランド化はよいと思いますが、観光客向けにただ値段が高くなっているのは、広まる機会を狭めてもったいないと思います。

・販路の遠方拡大は必要でしょうが、地元での消費量が増えるような働きかけも必要。

・値段がセリで高すぎる値段になるのがおかしい。地元の人が気軽またはたまに買える値段、買いやすさを目指してからの全国知名度だと思う。

・金沢は安価で新鮮な海の幸が手に入る恵まれた土地だと思います。ゲンゲやメギス、真子など太平洋側では見たことがなかったので、義家族に教わりながら楽しんで家庭料理を作っています。

・ブランド化と言っているがそれが物価高の原因だ。

・全体的に価格が高い感じがします。もう少しお手頃なら嬉しいのですが。

・魚は大好きで日常の食卓で欠かせません。貝類も大好きなのですが身近なスーパーではあまり出回っていないような、できれば地のもので安価に身近な店で手に入れやすくなると思います。

・ブランド化は戦略としては理解できるが、価格が高くなることにより、地元の消費者は逆に購入しづらく、食することができなくなるのでは？地元産のブランド魚を金沢に来て安く食することを県外にPRできることが、誘客にもつながるのでは？

・水魚が苦手です。美味しく食べられるレシピを教えてください。美味しく加工した商品があれば買います。

・金沢は、全国から注目、そして人気があります。最近の情報は、だいたいsnsなので、そういった方法でもどんどん発信されると思います。今は、金沢すいかが盛んですよね

・とにかく美味しいと思います。金沢は新鮮な海産物が多く、家でもよく食べています。

・美味しい！

・全国の人にも、食べて欲しいです。

・もう少し、値段が、安くなって欲しい。

・近江町市場、いきいき魚市は良いスポットですが、老若男女誰もがいつでも行きたい時に行ける訳ではないので、金沢駅前地下広場や百貨店などでもお魚消費拡大をアピールする様なイベントがあると県内の人にも観光客の人にも機会が増えるのではないのでしょうか。

・九州から転勤して来ました。こちらの方は魚が美味しいとよく言いますが、私は九州の魚の方が、美味しいと感じていますので、地元の方の魚自慢がしっくりこない感じがします。全体的に高いイメージです。こちらの方は当たり前かも知れませんが。

・氷見に比べると、金沢のブランド力はまだまだと思う。

・3日に1回は食べたいと思うが、食べやすさ(骨がある、身をむする)や買い物に行く手間(できるだけ買ったその日に食べたいと思っている)を考えるとなかなかうまくいかない。缶詰を利用してうまく取り入れたいので、そのようなレシピがあれば新聞(毎日見るから)やラジオ(通勤中に聞く)などで発信してもらえたらよい。

・上記の質問で「金沢」とつづが、あまりそこに特化しないで、広く日本海や北陸として、水産品を提供した方が、価格も味も良いと思う。

・新鮮で、お魚類は割と冬が本番のような感じがします。もう少しだけ安価だと嬉しいです。

・各水産物のおいしい調理の仕方を教えていただきたい。

・うちの子も言うていましたが、魚をむくのが面倒といってます。これも少子化、核家族化の影響でしょうか？むいて食べることを若いお母さん自身が知らず、その子も食べないままでのいるのでは？魚をむいて食べることに関心がいいかげいのです。お母さんも働いていて魚を焼いて食べさせることが負担なのでは？せつかく魚のおいしいところに住んでいるのに残念です。

・蟹は要らない

・加能ガニや香箱、甘えびはとても美味しいが、徒歩で遠くのスーパーまで歩いて行くことができないので残念だと思う

アンケートにご協力いただきありがとうございました。