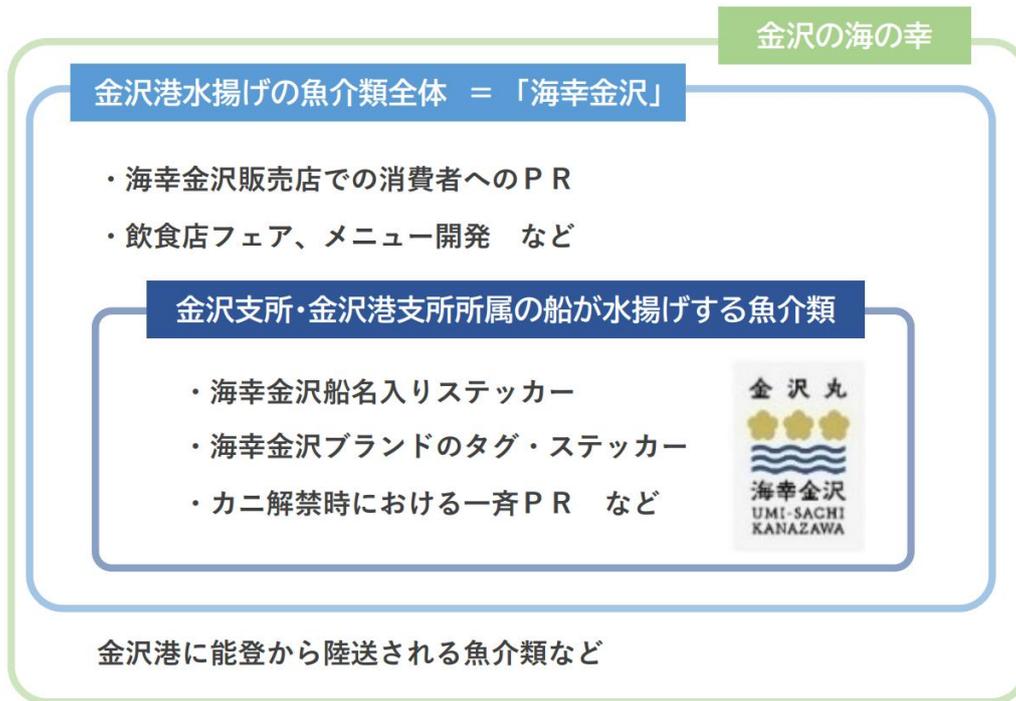


うみ さち
海幸金沢
魅力向上計画
2028
2026 → 2028
令和8年度 令和10年度
〈概要版〉

1) 本計画で扱う「海幸金沢」について

本計画で扱う「海幸金沢」は、「金沢港水揚げの魚介類全体」を対象とします。



2) 計画の目的

本計画を推進していくことで、水産業に関連する仕事に携わる人々がいきいきと働き、将来にわたっておいしい海の幸が食べられる「まち」であり続けることで、本市の食の魅力を磨き上げるとともに、市内外に向け、その魅力を発信することで、都市のブランド力を高めます。

そこで、本計画の目的は、これまでの計画を継承し、海幸金沢の魅力向上による「**地域経済の活性化**」、「**食文化の継承と発展**」、「**都市イメージの向上**」と設定します。

3) 計画の位置付け

本市のまちづくりの指針である金沢市都市像“「未来を拓く世界の共創文化都市・金沢」～すべての人々と共に、心豊かで活力ある未来を創る～”の実現に向けた行動計画として策定された「未来共創計画（令和6年2月策定、令和7年2月改定）」において、「海幸金沢の普及促進と魅力発信」は主な施策として定められています。

このことを受け、本計画を海幸金沢の魅力向上に向けた水産振興マスタープランとして位置付け、本市水産業の更なる発展に向けた総合的かつ計画的な取組の指針とします。

4) 計画期間

本計画の期間は、水産業を取り巻く環境や社会経済情勢の変化に鑑み、
令和8年度から令和10年度の3年間とします。

(参考資料) 金沢市における四季ごとの海の幸の特徴

本市では、四季ごとに様々な海の幸が水揚げされています。JFいしかわ金沢支所・金沢港支所所属の船が水揚げする四季ごとの主な海の幸は以下のとおりです。

主な漁法	時期 (目安の期間)	春 (3/21~6/30)	夏 (7/1~8/31)	秋 (9/1~11/5)	冬 (11/6~3/20)
		4/1~5/31 紅ズワイガニの かにかご漁 休漁期間	7/1~8/31 底びき網漁 禁漁期間 7/1~8/31 大和堆の 甘エビ漁期間	9/1~ 底びき網漁解禁	11/6~12/29 ズワイガニ(メス) 漁の解禁期間 11/6~3/20 ズワイガニ(オス) 漁の解禁期間
主にとれる魚					
底びき網漁	赤ガレイ				
	エゾボラモドキ(丁貝)				
	エッチュウバイ(パイ貝)				
	ウマヅラハギ				
	毛ガニ				
	スルメイカ				
	ズワイガニ(加能ガニ、香箱ガニ)				
	タイ類(マダイ、チダイ、メッキダイ)				
	トゲザコエビ(ガスエビ)				
	ニギス(メギス)				
ホッコクアカエビ(甘エビ)					
定置網漁	ケンサキイカ(アカイカ)				
	サワラ(サゴシ含む)				
	マアジ				
	マサバ				
刺網漁・釣り	アオリイカ				
	ウマヅラハギ				
	クロマグロ				
	ケンサキイカ(アカイカ)				
	サワラ(サゴシ含む)				
	スルメイカ				
	ブリ(ガンド、フクラギ含む)				
	メバル(ハチメ)				
かにかご漁	エゾボラモドキ(丁貝)				
	エッチュウバイ(パイ貝)				
	紅ズワイガニ				

※五十音順、 は主な漁獲時期

5) 目指す姿 【3つの基本方針】

本計画では、海幸金沢の魅力向上による「地域経済の活性化」「食文化の継承と発展」「都市イメージの向上」を推進するため、基本方針を3つ設定します。

基本方針1 地産地消を進める

海幸金沢を積極的にPRして販売する店舗を増やし、市民が地元の魚を日常的に購入しやすい環境を整えます。また、その魅力やおいしさを効果的に発信することで、市民の購入意欲を高めます。それにより、地元で水揚げされた魚が地元で消費され、さらなる安定供給へとつながる地産地消の好循環の形成を目指します。

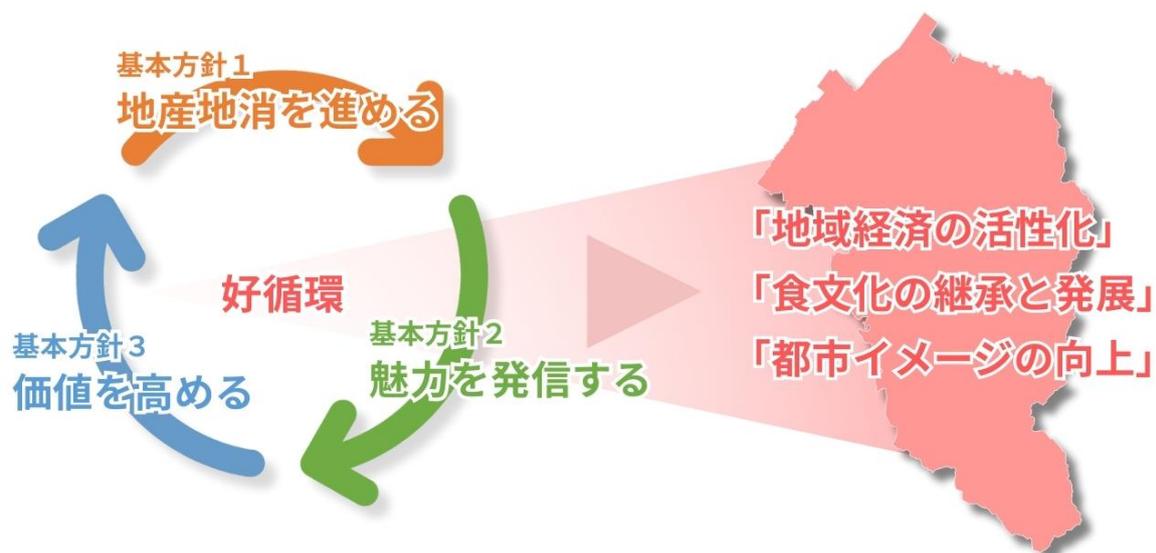
基本方針2 魅力を発信する

本市の魅力ある魚介類を消費者に選んでもらえるよう、多様な関係者が連携し、時代の変化に対応したPRや販売を行います。市内にとどまらず、県外や、さらには国外に向けても、金沢の海の幸のファンを増やす取組を継続して実施します。

基本方針3 価値を高める

魚介類の品質や品揃えを確保し、新鮮でおいしい魚を提供する体制を整えることで、海幸金沢ブランドの価値を高めます。また、資源管理や担い手の確保など、持続的な水産業に向けた取組を促進します。

これら3つの基本方針に基づく施策の方向性や主な施策（具体的な取組）を定めた施策体系を構築し、それぞれの要素を相互に作用させることで、海幸金沢の魅力向上と好循環を創出します。



6) 推進体制

本計画は、生産、流通、飲食などの金沢の海の幸に携わる事業者が、お互いの顔が見える関係を築きながらそれぞれの役割を果たし、これらに行政や消費者を含めた全体が連携することにより計画を推進します。



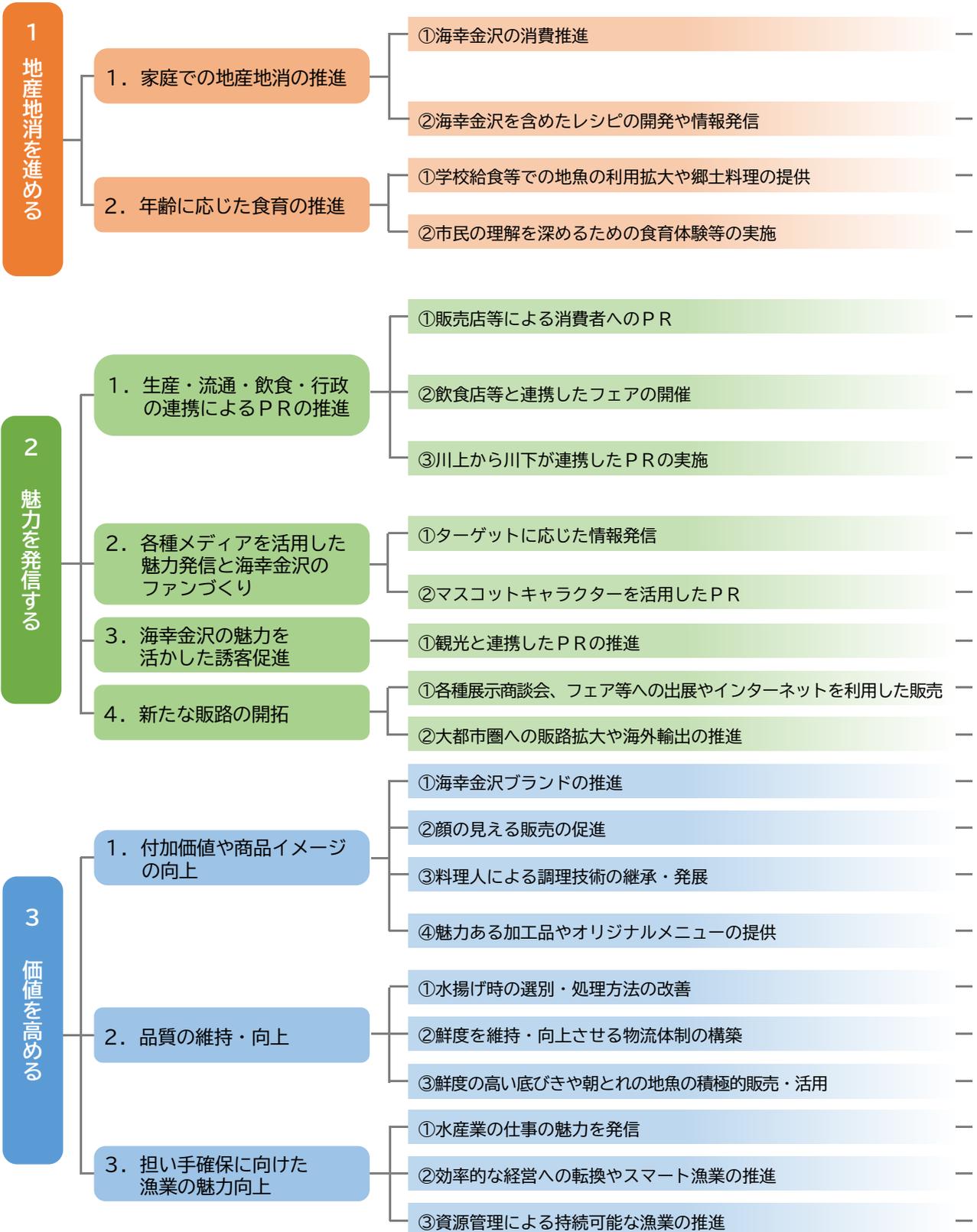
7) 施策体系

計画の目的

海幸金沢の魅力向上による

基本方針と施策の方向性

主な施策



○地域経済の活性化

○食文化の継承と発展

○都市イメージの向上

取組例	役割				KPI（現況値→目標値）
	生産	流通	飲食	行政	
<ul style="list-style-type: none"> ●金沢の生産者が氷揚げする魚種のPR ●海幸金沢販売店の加入促進に向けた活動 ●海幸金沢フェアの開催や地元メディアを活用したPR ●生産者の顔や産地の様子が見えるストーリー性のある情報発信の強化 等 	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ●スーパー等で一斉PRを実施した回数（-回/年→2回/年） ●海幸金沢販売店制度の登録店舗数（10→20店舗）
<ul style="list-style-type: none"> ●海幸金沢と加賀野菜等を使用したレシピの発信 ●海幸金沢を使用した料理を行う機会の提供 等 	○	○	○	○	
<ul style="list-style-type: none"> ●学校給食等での地魚提供 等 	○	○		○	<ul style="list-style-type: none"> ●週1回以上生鮮魚介類を購入する市民の割合（66→79%）
<ul style="list-style-type: none"> ●学校等における生産者交流会の開催 ●海幸金沢の魅力を伝える大人向け食育イベントの開催 等 	○	○	○	○	
<ul style="list-style-type: none"> ●素材だけでなく、料理による魚介類のおいしさの発信 ●ブランドマーク、マスコットキャラクターを活用したキャンペーンによるPR ●マスコットキャラクターの商品への活用の検討 等 	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ●「海幸金沢」イベントの実施回数（2→4回/年） ●海幸金沢販売店制度の登録店舗数【再掲】（10→20店舗）
<ul style="list-style-type: none"> ●ブランド魚種以外の旬の海幸金沢のPRフェアの開催 等 	○	○	○	○	
<ul style="list-style-type: none"> ●金沢港周辺での新たな「海幸金沢」発信イベントの開催 ●底びき網漁やカニの解禁時等における一斉PRの強化 ●生産・流通・飲食など関係者によるPR強化に向けた意見交換会の開催 等 	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ●飲食店等でのイベント・フェアの回数（6→7回/年） ●生産・流通・飲食・行政が連携して情報発信した回数（-回/年→4回/年）
<ul style="list-style-type: none"> ●インフルエンサーを活用した情報発信 ●海幸金沢販売店、飲食店における販売促進キャンペーンやフェアの開催 等 	○	○	○	○	
<ul style="list-style-type: none"> ●マスコットキャラクターによる海幸金沢販売店の紹介 等 				○	<ul style="list-style-type: none"> ●市民の「海幸金沢」の認知度（12→45%） ●マスコットキャラクターのイベントへの登場回数（99→110回（累計）） ●さかなざわ さちこのXのフォロワー数（12,873→18,000人）
<ul style="list-style-type: none"> ●加賀野菜等の地元農産物と連携した金沢産食材の魅力発信 等 	○	○	○	○	
<ul style="list-style-type: none"> ●販促資材の拡充や各種展示商談会等への出展 	○	○			<ul style="list-style-type: none"> ●来街者のブランド魚種の認知度（66→91%） （甘エビ、加能ガニ、香箱ガニの平均） ●海幸金沢の市外へのPR回数（3～5→5回/年）
<ul style="list-style-type: none"> ●海外輸出に向けての情報収集や試験販売 	○	○			
<ul style="list-style-type: none"> ●「金沢甘えび」「加能ガニ金沢」「金沢香箱」のブランド力強化 等 	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> ●市民の海幸金沢ブランドの認知度（72→91%） （金沢甘えび、加能ガニ金沢、金沢香箱の平均） ●海幸金沢販売店制度の登録店舗数【再掲】（10→20店舗）
<ul style="list-style-type: none"> ●小売店での産地や船名表示の促進 等 	○	○	○		
<ul style="list-style-type: none"> ●料理人による新たな調理法やレシピ開発の実施 等 			○	○	<ul style="list-style-type: none"> ●新鮮だから金沢産魚介類を買う市民の割合（79→84%）
<ul style="list-style-type: none"> ●加工業者の新商品開発 ●飲食店等でのオリジナルメニューの提供 等 	○	○	○	○	
<ul style="list-style-type: none"> ●規格の設定、選別の改善 等 	○	○			<ul style="list-style-type: none"> ●市内漁業関係者の人数（175→175人/年）
<ul style="list-style-type: none"> ●首都圏等県外向け商品の鮮度向上の促進 等 	○	○			
<ul style="list-style-type: none"> ●海幸金沢を当日中に地元消費者に提供 	○	○	○		
<ul style="list-style-type: none"> ●中央卸売市場における学生のインターンシップの実施 等 	○	○		○	
<ul style="list-style-type: none"> ●人材不足を補うためのスマート漁業を含めた効率的な漁業の導入検討 	○	○			
<ul style="list-style-type: none"> ●漁獲制限や漁期短縮による資源回復 	○				



さかなざわさちこ

うみ さち

海幸金沢 魅力向上計画 2028

2026 → 2028

令和8年度

令和10年度

海幸金沢魅力向上計画 2028 〈概要版〉

発行 令和8(2026)年2月

発行者 金沢市農林水産局農業水産振興課

〒920-8577 金沢市柿木畠1番1号

(金沢市役所第二本庁舎)

TEL 076-220-2213 FAX 076-222-7291

E-mail nourin_s@city.kanazawa.lg.jp