

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7年6月20日～7月3日

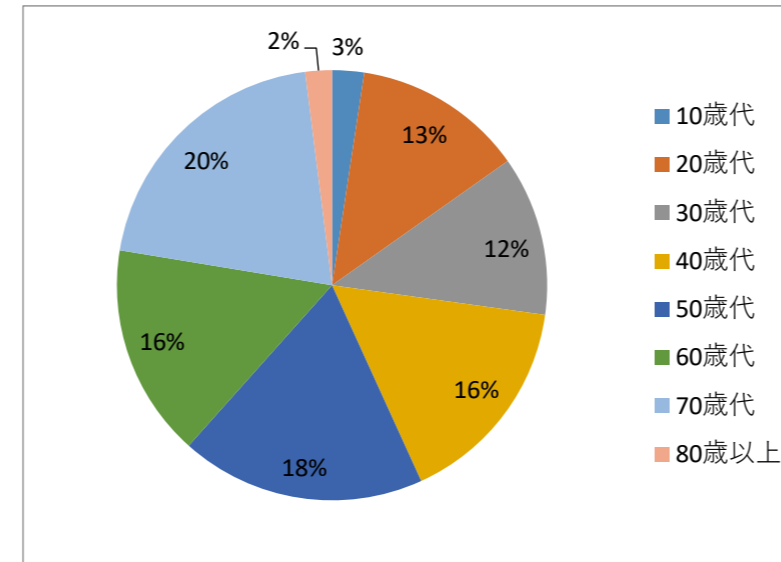
【アンケートの目的】

金沢産水産物ブランド力向上のため、市民の意識を調査する。  
また、「海幸金沢魅力向上計画」次期計画策定年度のため、アンケートにより現状・課題を整理する。

【対象者】

250名

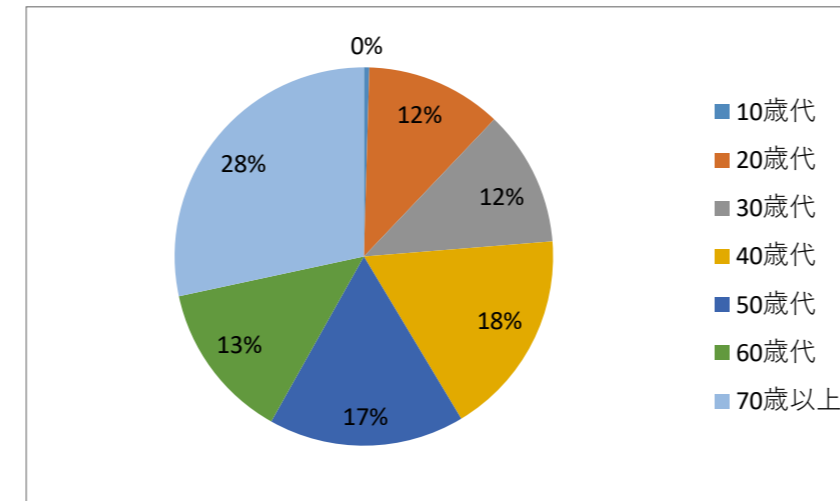
| 内訳    | 人数  | %     |
|-------|-----|-------|
| 10歳代  | 6   | 2.4   |
| 20歳代  | 32  | 12.8  |
| 30歳代  | 30  | 12.0  |
| 40歳代  | 40  | 16.0  |
| 50歳代  | 46  | 18.4  |
| 60歳代  | 40  | 16.0  |
| 70歳代  | 51  | 20.4  |
| 80歳以上 | 5   | 2.0   |
| 計     | 250 | 100.0 |



【回答者数】

210名

| 内訳    | 人数  | %     |
|-------|-----|-------|
| 10歳代  | 4   | 1.9   |
| 20歳代  | 25  | 11.9  |
| 30歳代  | 24  | 11.4  |
| 40歳代  | 33  | 15.7  |
| 50歳代  | 40  | 19.0  |
| 60歳代  | 36  | 17.1  |
| 70歳以上 | 48  | 22.9  |
| 計     | 210 | 100.0 |

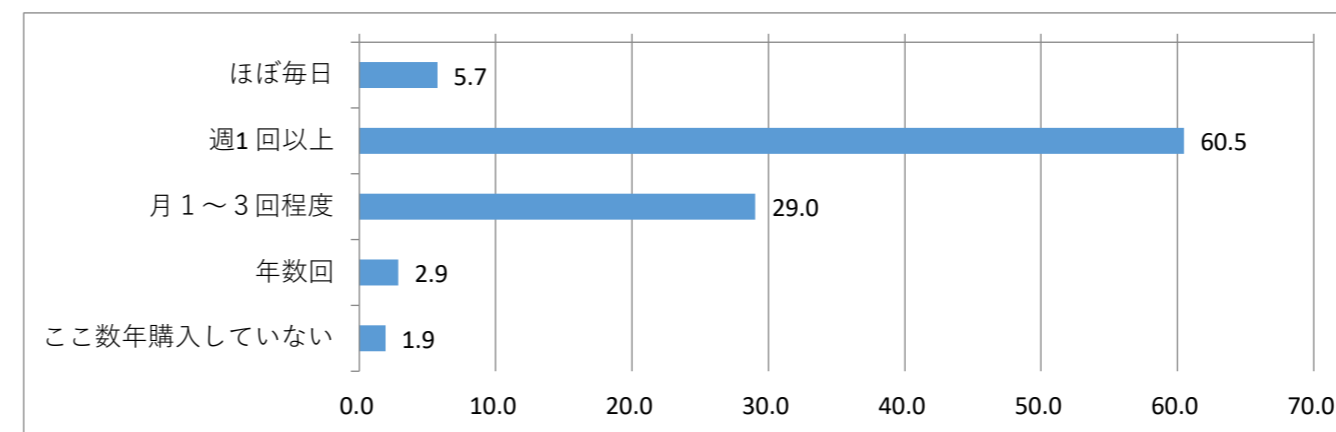


【回答率】

84.0%

問1 魚介類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        | 12  | 5.7  |
| 週1回以上       | 127 | 60.5 |
| 月1～3回程度     | 61  | 29.0 |
| 年数回         | 6   | 2.9  |
| ここ数年購入していない | 4   | 1.9  |

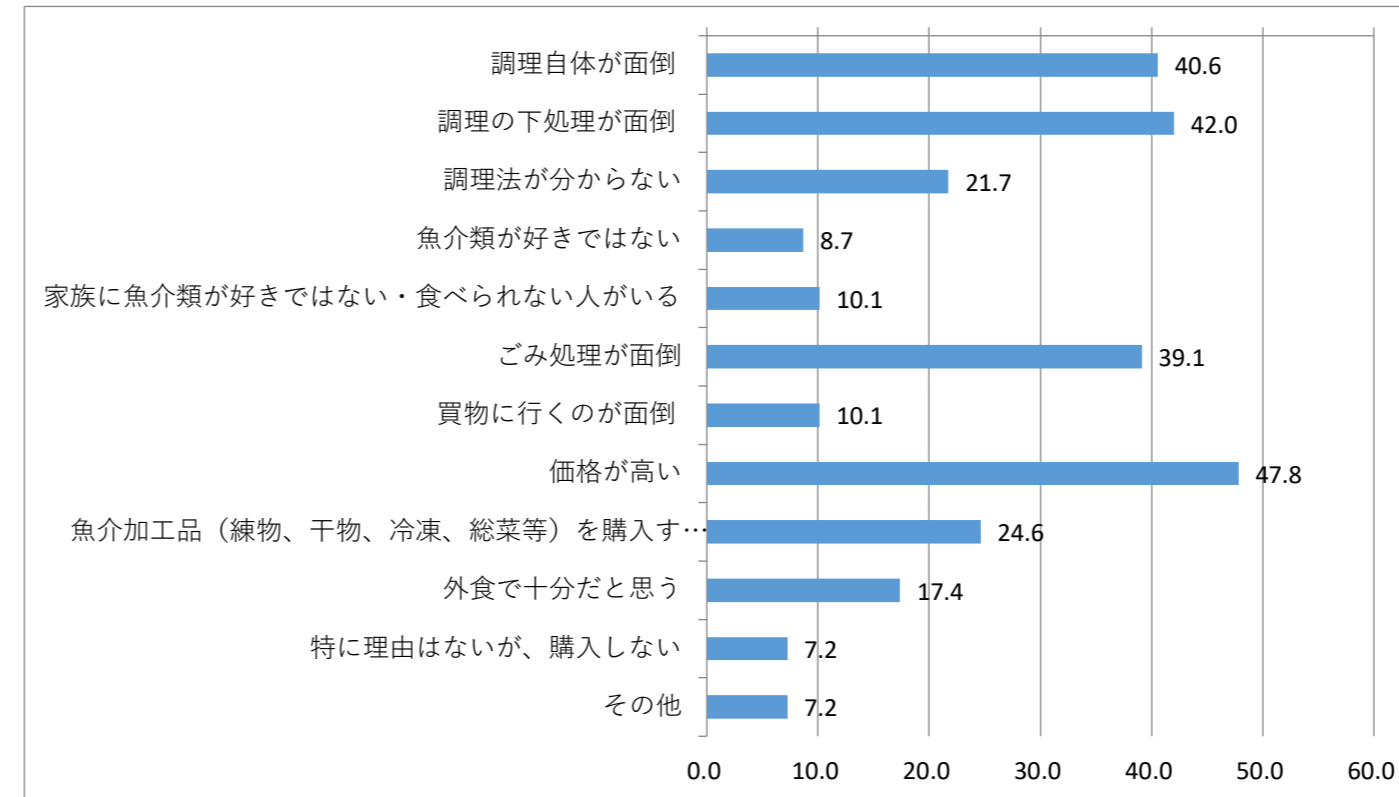


問2 問1で「月1～3回」、「年数回」、「ここ数年購入していない」のいずれかを選んだ方におたずねします。購入頻度が低い理由として近いものはどれですか。  
あてはまるものをすべて選んでください。

| 回答                         | 人数 | %    |
|----------------------------|----|------|
| 調理自体が面倒                    | 28 | 40.6 |
| 調理の下処理が面倒                  | 29 | 42.0 |
| 調理法が分からない                  | 15 | 21.7 |
| 魚介類が好きではない                 | 6  | 8.7  |
| 家族に魚介類が好きではない・食べられない人がいる   | 7  | 10.1 |
| ごみ処理が面倒                    | 27 | 39.1 |
| 買物に行くのが面倒                  | 7  | 10.1 |
| 価格が高い                      | 33 | 47.8 |
| 魚介加工品（練物、干物、冷凍、総菜等）を購入するから | 17 | 24.6 |
| 外食で十分だと思う                  | 12 | 17.4 |
| 特に理由はないが、購入しない             | 5  | 7.2  |
| その他                        | 5  | 7.2  |

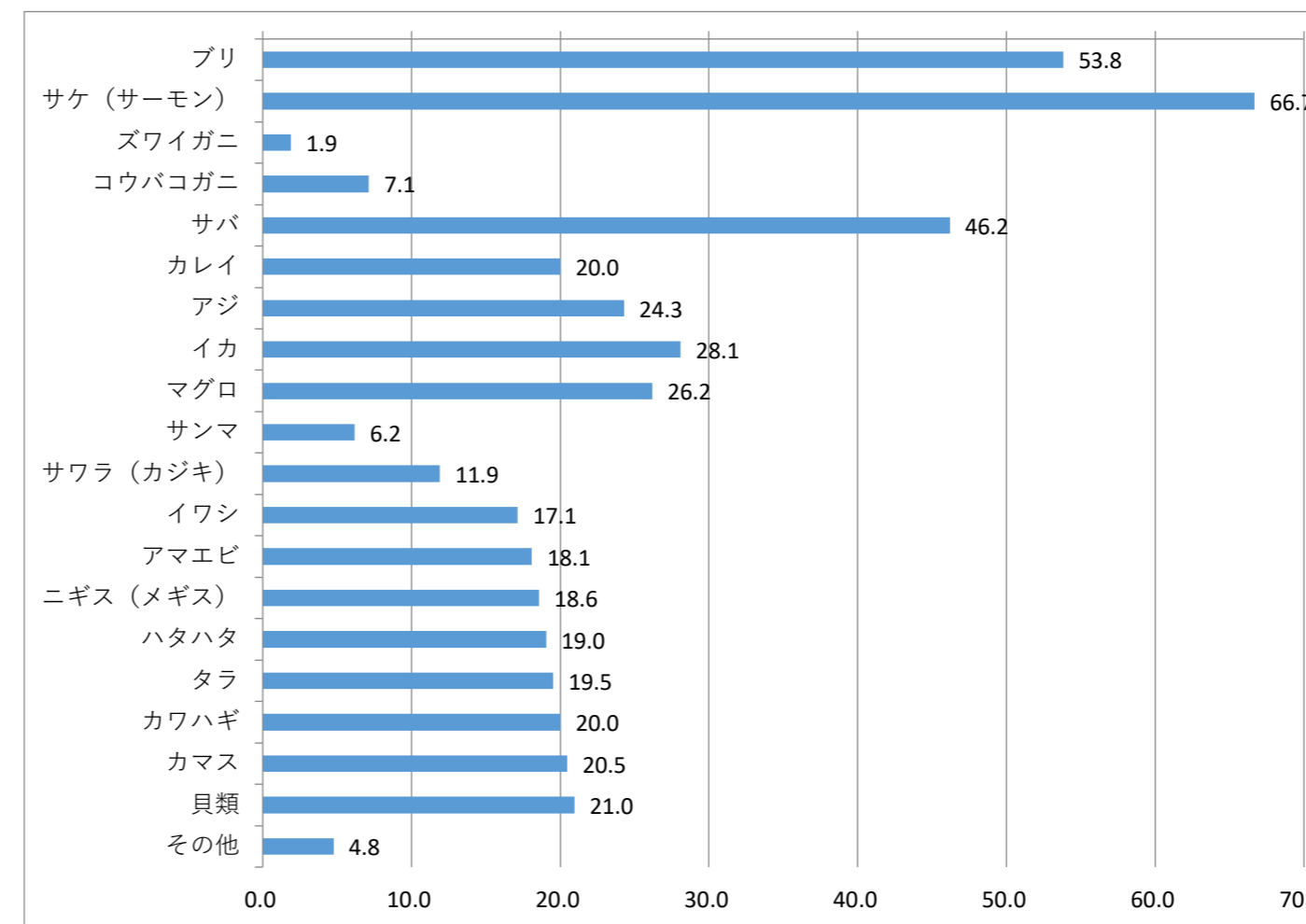
その他の主なご回答

- ・平日は食材宅配サービスが届くため
- ・骨があるから
- ・ヴィーガンではありませんが、家庭ではなるべくお肉、魚、卵、乳製品は食べないようにしております
- ・1人暮らしだと価格の高い食べ物は敬遠するため
- ・週末に1週間分の食材の買い物をするため、足の早い魚介類は購入を敬遠しがちになってしまう。  
食べたい時は当日購入して当日食べきるようにしているが、こまめに買い物へ行けないので頻度は必然的に少なくなる。



問3 よく購入する魚介類はどれですか。次のうちから3つまで選んでください。

| 回答       | 人数  | %    |
|----------|-----|------|
| ブリ       | 113 | 53.8 |
| サケ（サーモン） | 140 | 66.7 |
| ズワイガニ    | 4   | 1.9  |
| コウパコガニ   | 15  | 7.1  |
| サバ       | 97  | 46.2 |
| カレイ      | 42  | 20.0 |
| アジ       | 51  | 24.3 |
| イカ       | 59  | 28.1 |
| マグロ      | 55  | 26.2 |
| サンマ      | 13  | 6.2  |
| サワラ（カジキ） | 25  | 11.9 |
| イワシ      | 36  | 17.1 |
| アマエビ     | 38  | 18.1 |
| ニギス（メギス） | 39  | 18.6 |
| ハタハタ     | 40  | 19.0 |
| タラ       | 41  | 19.5 |
| カワハギ     | 42  | 20.0 |
| カマス      | 43  | 20.5 |
| 貝類       | 44  | 21.0 |
| その他      | 10  | 4.8  |



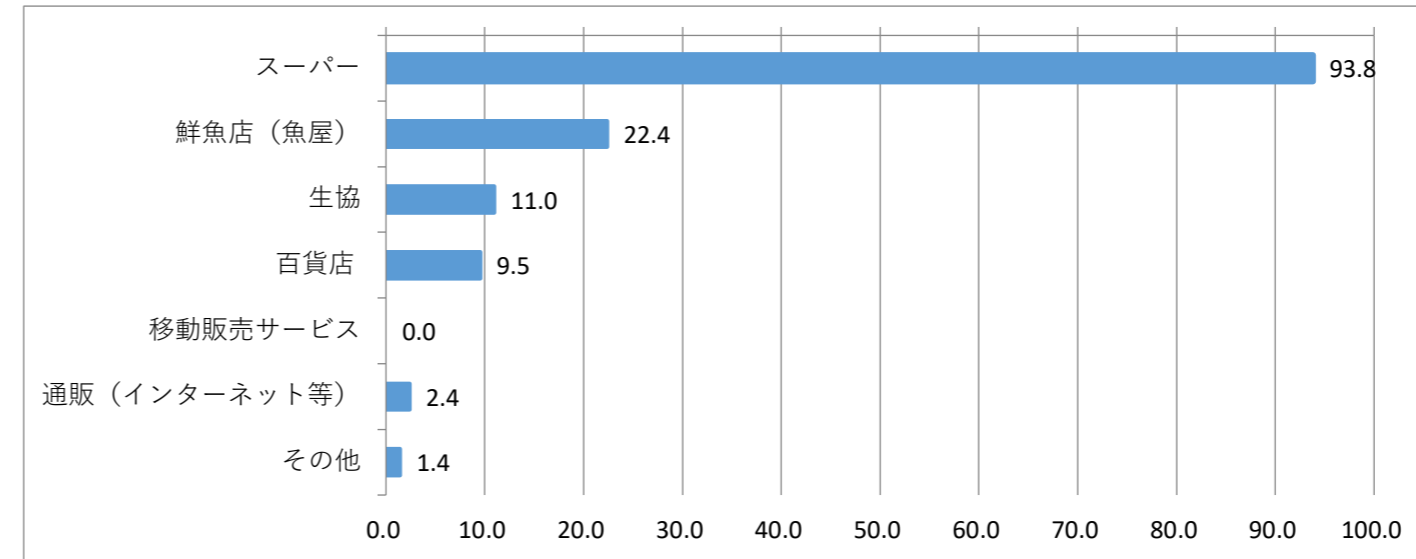
その他の主なご回答

- カツオ、シラス、ホッケ、干物、キス、フクラギ

問4 魚介類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         | 197 | 93.8 |
| 鮮魚店（魚屋）      | 47  | 22.4 |
| 生協           | 23  | 11.0 |
| 百貨店          | 20  | 9.5  |
| 移動販売サービス     | 0   | 0.0  |
| 通販（インターネット等） | 5   | 2.4  |
| その他          | 3   | 1.4  |

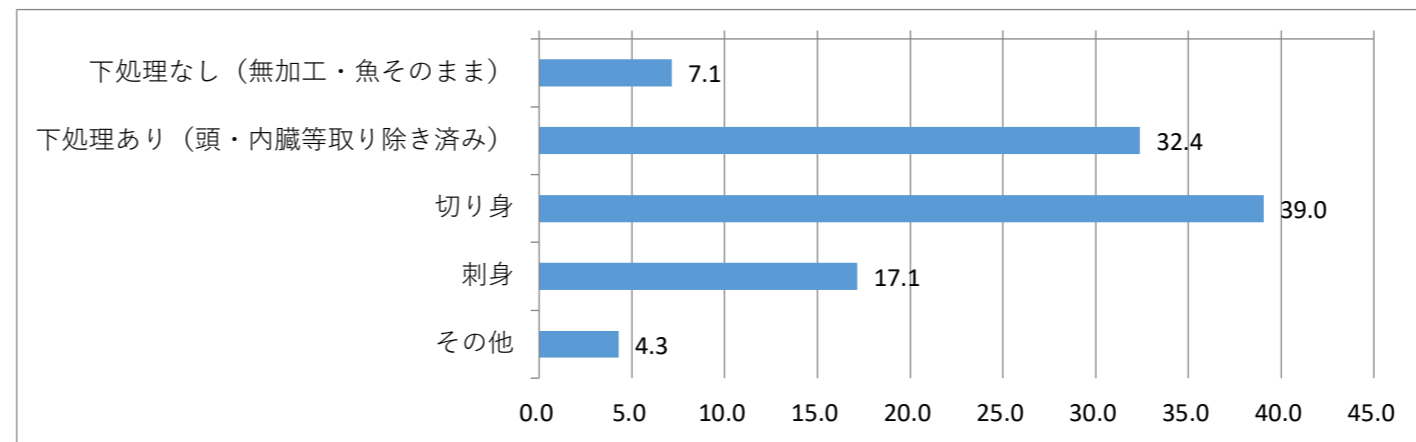
その他の主なご回答  
ふるさと納税、ドラッグストア



問5 よく購入する魚介類の加工形態はどれですか。

| 回答                 | 人数 | %    |
|--------------------|----|------|
| 下処理なし（無加工・魚そのまま）   | 15 | 7.1  |
| 下処理あり（頭・内臓等取り除き済み） | 68 | 32.4 |
| 切り身                | 82 | 39.0 |
| 刺身                 | 36 | 17.1 |
| その他                | 9  | 4.3  |

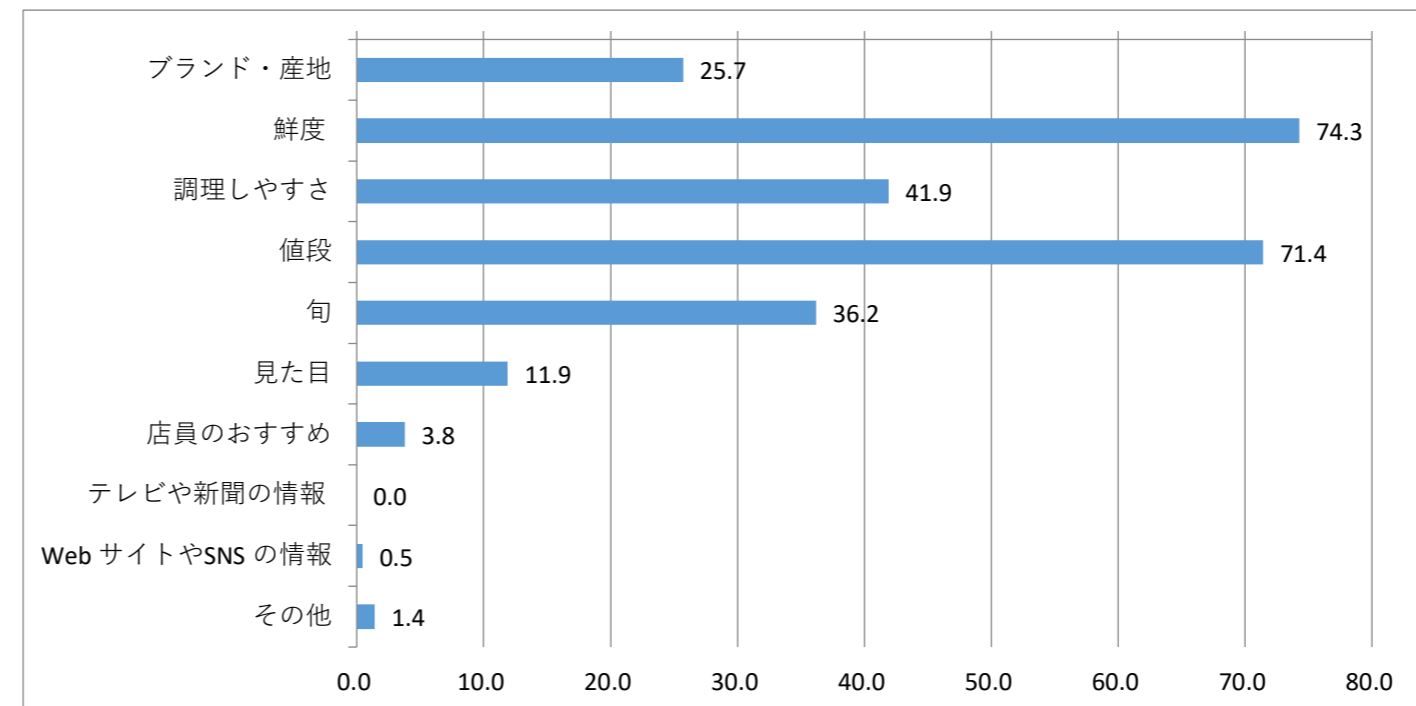
その他の主なご回答  
煮干し、冷凍、缶詰、調理済み、お惣菜、お寿司、焼き物



問6 魚介類を購入する際に、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。

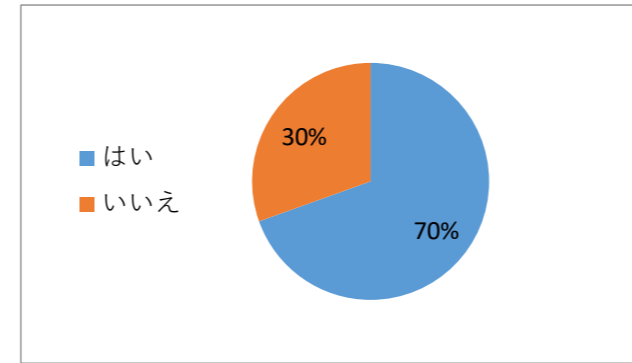
| 回答              | 人数  | %    |
|-----------------|-----|------|
| ブランド・産地         | 54  | 25.7 |
| 鮮度              | 156 | 74.3 |
| 調理しやすさ          | 88  | 41.9 |
| 値段              | 150 | 71.4 |
| 旬               | 76  | 36.2 |
| 見た目             | 25  | 11.9 |
| 店員のおすすめ         | 8   | 3.8  |
| テレビや新聞の情報       | 0   | 0.0  |
| Web サイトやSNS の情報 | 1   | 0.5  |
| その他             | 3   | 1.4  |

その他の主なご回答  
・量  
・栄養素  
・あまり購入しないが、親戚に送る時は北陸近海のものを選ぶ



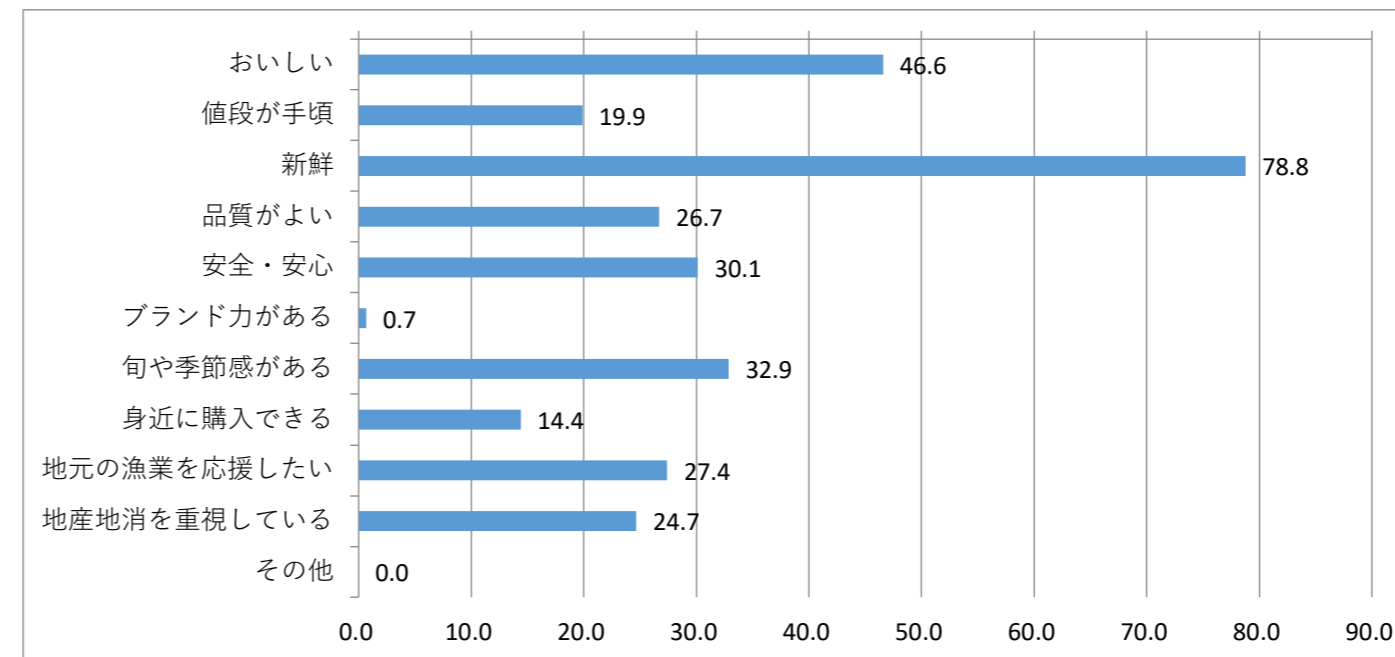
問7 魚介類を購入する際、地元産（金沢産や県内産）を意識しますか。

| 回答  | 人数  | %    |
|-----|-----|------|
| はい  | 146 | 69.5 |
| いいえ | 64  | 30.5 |



問8 問7で「はい」と答えた方におたずねします。地元産の魚介類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。

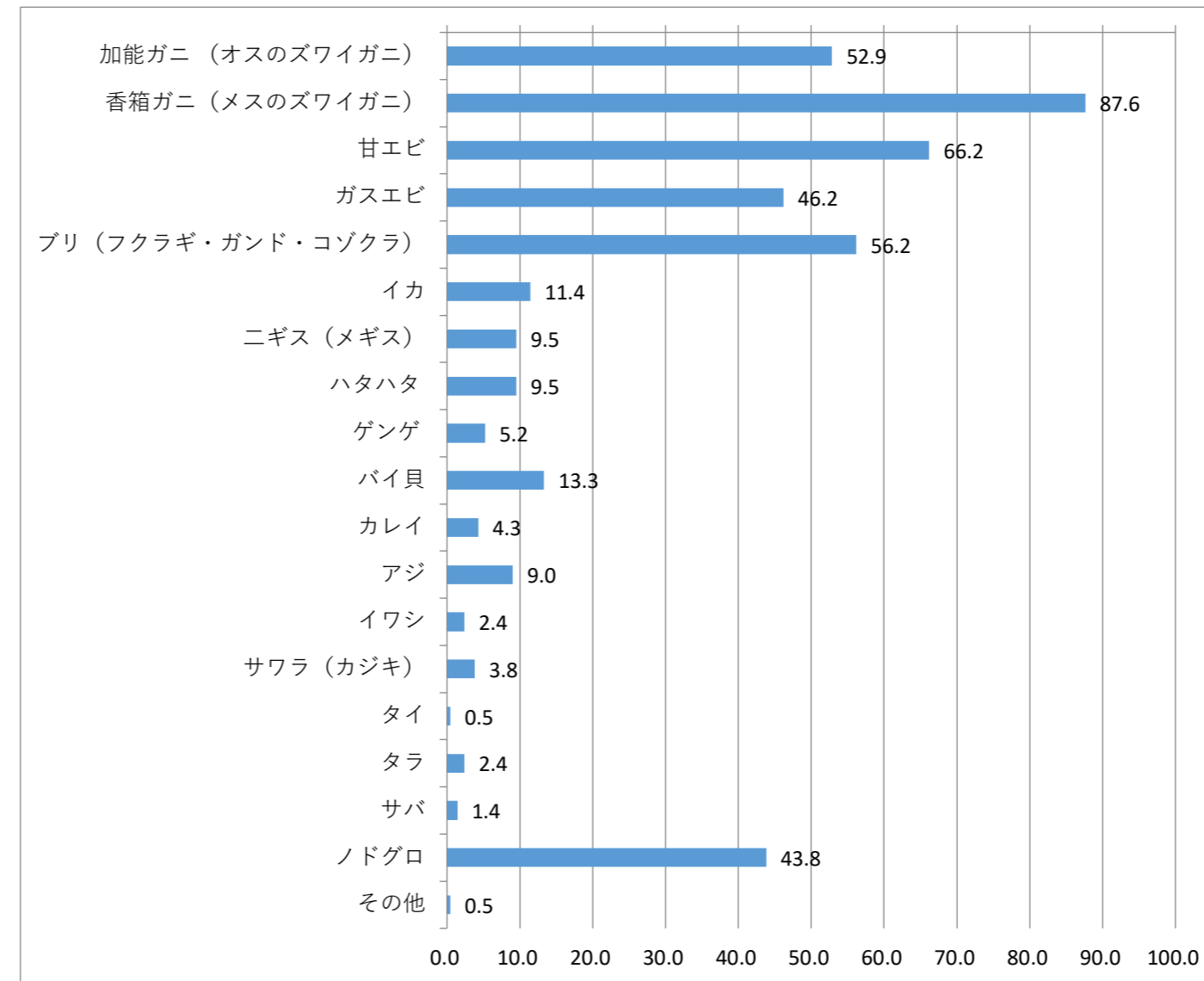
| 回答          | 人数  | %    |
|-------------|-----|------|
| おいしい        | 68  | 46.6 |
| 値段が手頃       | 29  | 19.9 |
| 新鮮          | 115 | 78.8 |
| 品質がよい       | 39  | 26.7 |
| 安全・安心       | 44  | 30.1 |
| ブランド力がある    | 1   | 0.7  |
| 旬や季節感がある    | 48  | 32.9 |
| 身近に購入できる    | 21  | 14.4 |
| 地元の漁業を応援したい | 40  | 27.4 |
| 地産地消を重視している | 36  | 24.7 |
| その他         | 0   | 0.0  |



問9 金沢にゆかりのある魚介類といえば、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)    | 111 | 52.9 |
| 香箱ガニ (メスのズワイガニ)    | 184 | 87.6 |
| 甘エビ                | 139 | 66.2 |
| ガスエビ               | 97  | 46.2 |
| ブリ (フクラギ・ガンド・コゾクラ) | 118 | 56.2 |
| イカ                 | 24  | 11.4 |
| ニギス (メギス)          | 20  | 9.5  |
| ハタハタ               | 20  | 9.5  |
| ゲンゲ                | 11  | 5.2  |
| バイ貝                | 28  | 13.3 |
| カレイ                | 9   | 4.3  |
| アジ                 | 19  | 9.0  |
| イワシ                | 5   | 2.4  |
| サワラ (カジキ)          | 8   | 3.8  |
| タイ                 | 1   | 0.5  |
| タラ                 | 5   | 2.4  |
| サバ                 | 3   | 1.4  |
| ノドグロ               | 92  | 43.8 |
| その他                | 1   | 0.5  |

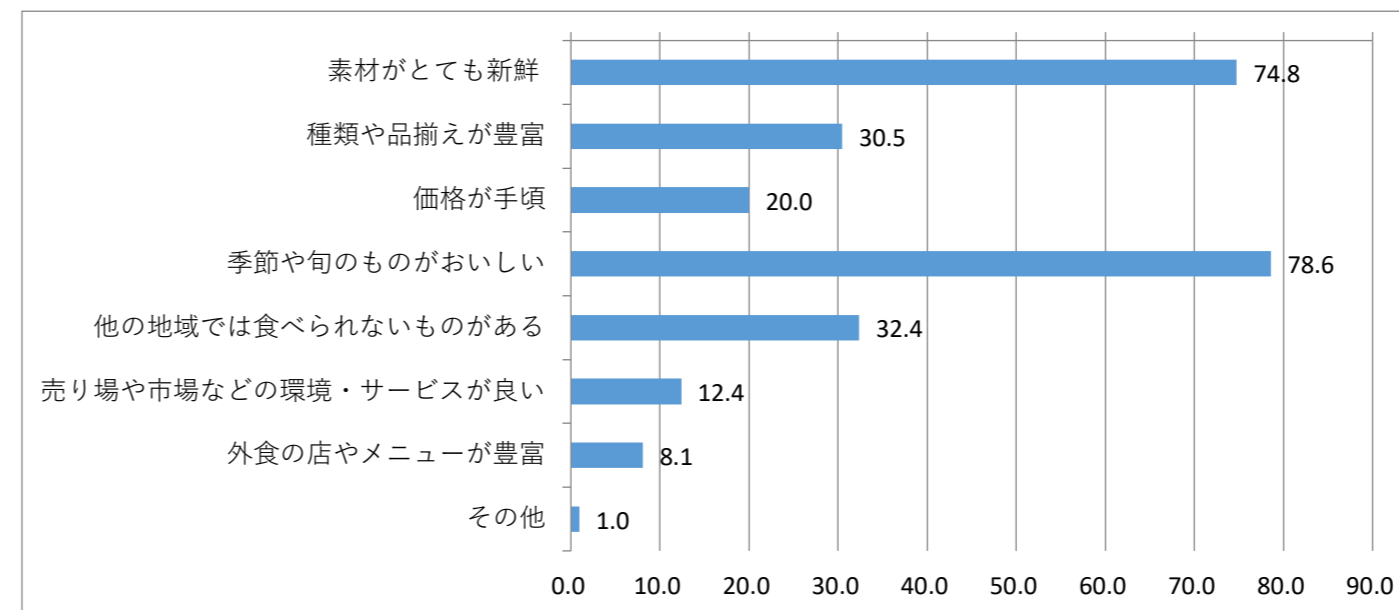
その他の主なご回答  
・フグ



問10 金沢の魚介類について、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            | 157 | 74.8 |
| 種類や品揃えが豊富           | 64  | 30.5 |
| 価格が手頃               | 42  | 20.0 |
| 季節や旬のものがおいしい        | 165 | 78.6 |
| 他の地域では食べられないものがある   | 68  | 32.4 |
| 売り場や市場などの環境・サービスが良い | 26  | 12.4 |
| 外食の店やメニューが豊富        | 17  | 8.1  |
| その他                 | 2   | 1.0  |

その他の主なご回答  
・PRは…  
・彩り

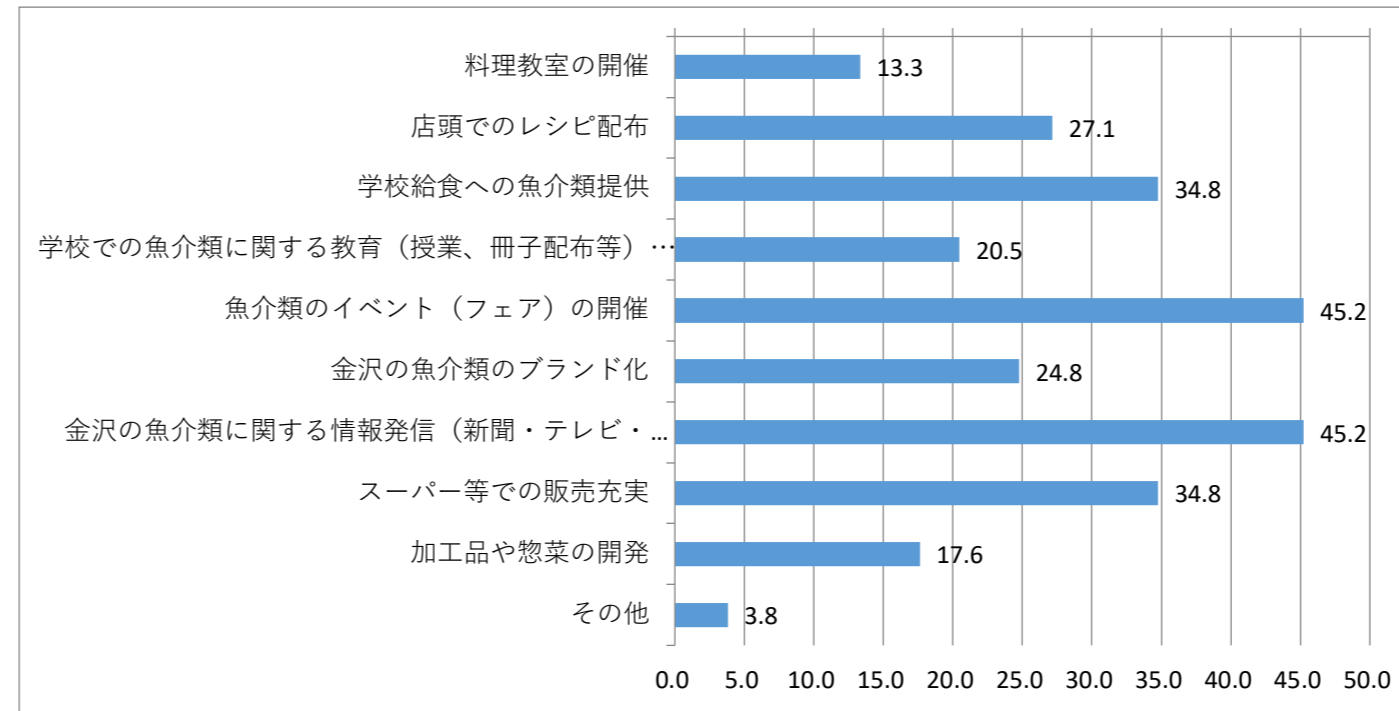


問11 金沢の魚介類の消費拡大のために実施すべきと思う項目は何ですか。次のうちから3つまで選んでください。

| 回答                                   | 人数 | %    |
|--------------------------------------|----|------|
| 料理教室の開催                              | 28 | 13.3 |
| 店頭でのレシピ配布                            | 57 | 27.1 |
| 学校給食への魚介類提供                          | 73 | 34.8 |
| 学校での魚介類に関する教育（授業、冊子配布等）の実施           | 43 | 20.5 |
| 魚介類のイベント（フェア）の開催                     | 95 | 45.2 |
| 金沢の魚介類のブランド化                         | 52 | 24.8 |
| 金沢の魚介類に関する情報発信（新聞・テレビ・Web サイトやSNS 等） | 95 | 45.2 |
| スーパー等での販売充実                          | 73 | 34.8 |
| 加工品や惣菜の開発                            | 37 | 17.6 |
| その他                                  | 8  | 3.8  |

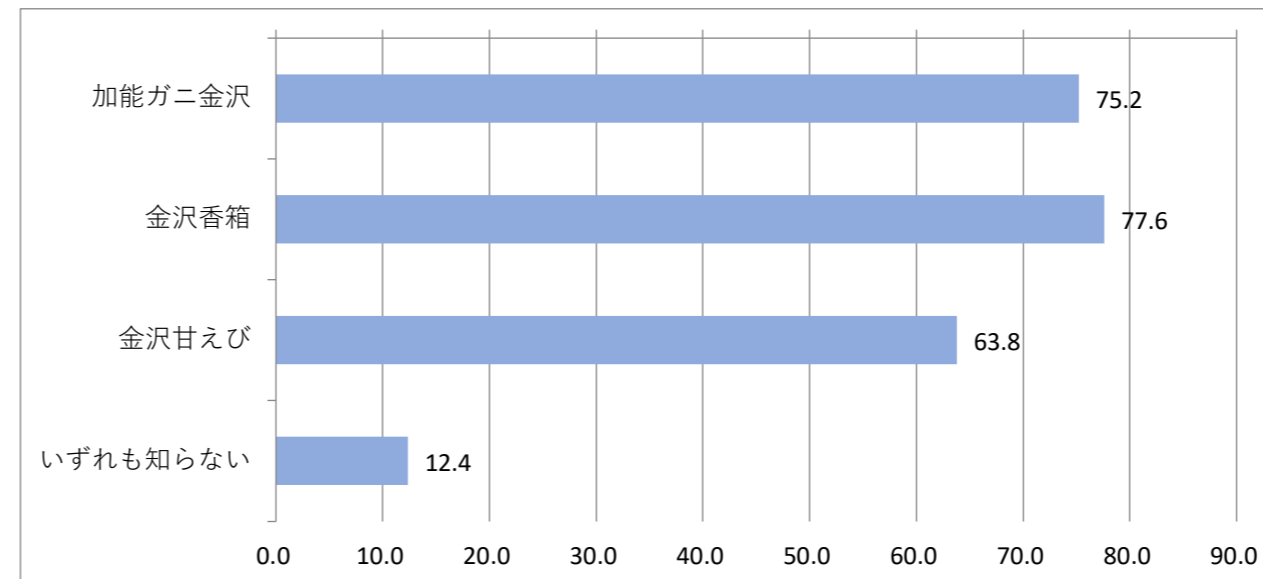
その他の主なご回答

- ・給食では甘エビは残されることあるので調理法には注意がいりそうです
- ・手頃な価格
- ・自場産さかなクーポン無償発行
- ・他県より圧倒的に美味しいことをもっと強調すべきだと思う。
- ・一般市民への流通経路の確保
- ・調理済みの冷凍食品
- ・スーパーなどの魚屋が変わると全てが味が悪いと聞きます。鮮度と処理の差だと思います。
- ・絶好調Wでコーナーを作る



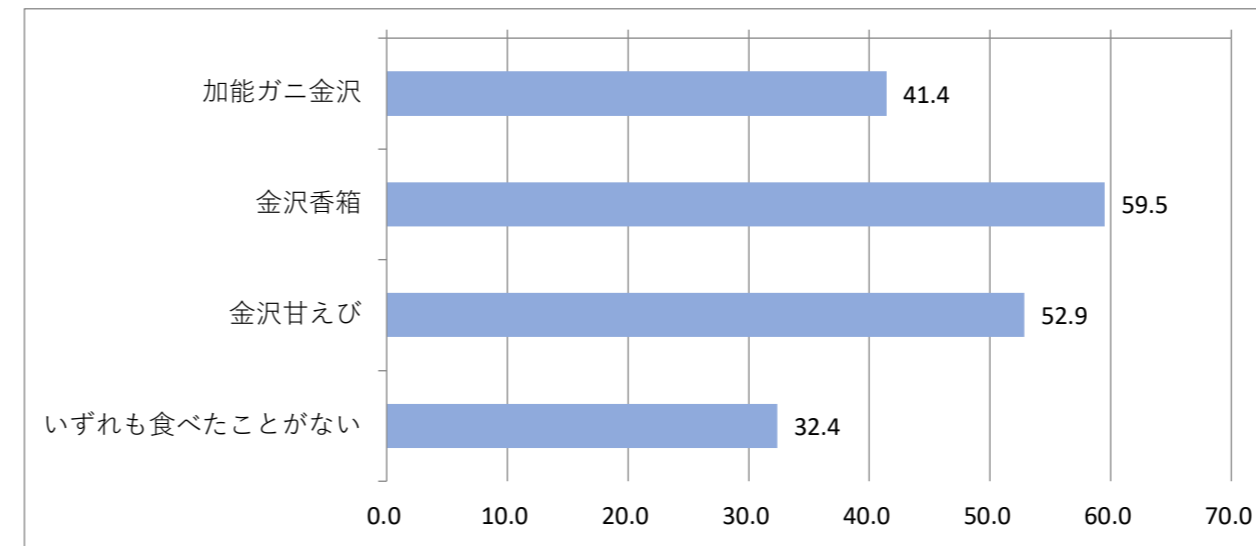
問12 金沢の海の幸のブランド魚種のうち、知っているものをすべて選んでください。

| 回答  | 人数  | %    |
|---|-----|------|
| 加能ガニ金沢<br>(金沢港で水揚げされたオスのズワイガニのうち、甲羅幅11cm以上、脚折れなく<br>全て揃い、かなざわ総合市場から黒色のブランドタグを付けて出荷されたもの)                                | 158 | 75.2 |
| 金沢香箱<br>(金沢港で水揚げされたメスのズワイガニのうち、甲羅幅8.2cm以上で脚折れが<br>無く全て揃い、かなざわ総合市場から黒色のブランドタグを付けて出荷されたもの)                                | 163 | 77.6 |
| 金沢甘えび (金沢港で水揚げされた甘えびのうち、大和堆を除いた石川県沖で獲れ、<br>1回の出漁で最後に網揚げされるものかつ1番大きい出荷区分「大」または<br>「子持ち」でかなざわ総合市場から黒色のブランドシールを貼って出荷されたもの) | 134 | 63.8 |
| いずれも知らない  | 26  | 12.4 |



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<br>（金沢港で水揚げされたオスのズワイガニのうち、甲羅幅11cm以上、脚折れなく<br>全て揃い、かなざわ総合市場から黒色のブランドタグを付けて出荷されたもの）                               | 87  | 41.4 |
| 金沢香箱<br>（金沢港で水揚げされたメスのズワイガニのうち、甲羅幅8.2cm以上で脚折れが<br>無く全て揃い、かなざわ総合市場から黒色のブランドタグを付けて出荷されたもの）                               | 125 | 59.5 |
| 金沢甘えび（金沢港で水揚げされた甘えびのうち、大和堆を除いた石川県沖で獲れ、<br>1回の出漁で最後に網揚げされるものかつ1番大きい出荷区分「大」または<br>「子持ち」でかなざわ総合市場から黒色のブランドシールを貼って出荷されたもの） | 111 | 52.9 |
| いずれも食べたこと（購入した）ことがない   | 68  | 32.4 |



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。

- ・旬の魚介類だから
- ・甘くておいしい
- ・せっかくなので食べてみようかなと思ったため
- ・地元のものだから
- ・旬のものなので、毎年楽しみにしている。
- ・ニュースのバラエティー番組で見ておいしそうだったから。
- ・美味しい
- ・甘エビは旬の時期見たよく美味しそうだから買う
- ・主人が蟹好きで、せっかくなら旬の美味しいブランドのものをと選びました。
- ・旬の魚介類で、話題性もあるため食欲がでるから
- ・旬に最低一度は食べたいから。
- ・飲食店で食べた。
- ・毎年解禁となり店頭に並ぶ初日に購入して食することが我が家のイベントとして定着している。
- ・人に勧められて。
- ・昔から食べているからシーズンになると毎年購入するようにしている
- ・きっかけもなにも子供のころから旬な時期になると食卓に出ていたので記憶にないです。
- ・人から頂いた。
- ・他になくて美味しい
- ・転勤で金沢市に来た際に有名と聞いて食べた。
- ・地元でとれた物は、新鮮・安全・美味しい
- ・解禁となったニュースを見て近江町市場などに必ず行きます。
- ・昔から食べて慣れているから。
- ・地物は安心で特別感があるから
- ・季節物で食べるのが習慣化しています
- ・お寿司屋さん(外食)
- ・昔から食べていた。店頭に並ぶと旬を感じ購入してしまう。
- ・来客へのもてなしのため
- ・購入することは少ないですが外食でいただきます高級感があり特別な日にいただくことが多いです
- ・解禁になって、水揚げされたから。
- ・金沢を代表する海の幸だから。
- ・いずれも大好物で機会があれば買っています
- ・いきいき市場にてとても愛想の良い店員さんに勧められて
- ・始めは店頭で見たから

- ・割烹や寿司屋で食べます。
- ・どちらも毎年祖母からもらうため
- ・温泉旅館や外食店で扱っているから。自宅用ではあまり買わないですね。
- ・お正月など、時間にゆとりが有る時
- ・近江町市場で購入
- ・カニは解禁になったら買います
- ・香箱ガニ、家の皆の好物なので。
- ・近所のスーパーに売っていたので、購入しました
- ・手頃で購入しやすいため
- ・旬のもので美味しそうだった為
- ・旬のものを食べたかったから
- ・毎年の恒例行事みたいなもので、解禁と共に買います。そして、美味しいので。
- ・季節のものなので、毎回購入している。子供頃より食べなれている味なので。
- ・季節のご挨拶でいただきました
- ・父親が魚市場関係に勤めていたから
- ・市場で、新鮮なものがあったから
- ・子供の頃から季節ごとにあたりまえに食べる習慣があるから。
- ・旬の食材で美味しいから
- ・子どものころから食べてるので時節が来たら食べます。
- ・地産有名な魚介を食べること。知っておくことの重要性を感じたから
- ・地元の魚介を食べたい
- ・地物で季節物、何よりウマイ
- ・鮮度がよく、他では食べられないから。
- ・何回も買えませんが年に一度やはり家族で食べたいから
- ・店員さんに勧められて
- ・両親が買ってきてくれたからです。
- ・季節もの、その時期にしか食べれない、この時期が一番おいしいから
- ・解禁時に食べる。
- ・香箱カニは地元で馴染み深い
- ・ソウルフードだから
- ・旬の物は即購入　楽しみいっぱい。
- ・金沢に引っ越してきた当初、両方の実家に加能ガニを送りました。香箱は夫が毎年漁解禁されたら購入して食べています。金沢甘えびは親が金沢に遊びに来た時に新鮮なものを近江町市場で購入して食べています。
- ・解禁になったら、香箱かにを買い、家族で食べることにしてる
- ・子供のころから食べている。
- ・旬だから
- ・地元で有名だから。
- ・旬の時期に、スーパーに並んでいたから
- ・年に一度は食べたいので。
- ・小さい時から食べていて、当たり前になっているから。
- ・子供の頃から普通に食べていたから
- ・お店の方にすすめられて。
- ・解禁されたら食べるものだから。
- ・とてもおいしいので
- ・毎年解禁になるのを楽しみにしています。かにもエビも大好きなので。
- ・外食で食べた
- ・親が買ってきたため
- ・甘エビは大好きなのでせっかく種類が豊富なのもう少し価格が安ければ有り難い。
- ・とても美味しそうだったから。
- ・美味しいから。

- ・価格が安いとき
- ・季節になり、値段がお手頃になると、地ものとして食す。
- ・旬のものだから
- ・昔から食べとるから
- ・テレビCM
- ・旬の時期で、お料理屋さんでも多く提供されているから。
- ・金沢に来たら必ず食べねばと思いました。
- ・外食で食べた
- ・いただきました。
- ・テレビで旬になると毎年捕れたのが放送されるから
- ・水揚げ解禁の時は縁起物で食べる
- ・解禁のニュースが流れたら買います
- ・子供の頃から食べているから！
- ・旬な時期に食べた。カニは高くて手が出ない。
- ・美味しく、地物は安心して食べられる
- ・売っているのを見かけたので。美味しそうだった
- ・接待会食にて
- ・外食で食べた
- ・美味しそう、値段が高くても一度は、食べたい。
- ・毎年恒例で旬の食べ物として購入し食べている
- ・近江町市場でおすすめされたから
- ・12月下旬になって、少々安くなっていたから
- ・近江町市場に行って
- ・蟹の解禁日に合わせて季節の旬のものとして購入して食べます。
- ・加能ガニと金沢香箱は、毎年お歳暮でもらいます。金沢甘えびは、値段がお手頃なのと新鮮なので購入します。
- ・従来より食べており 美味しいと思うから
- ・親が買ってきた。
- ・居酒屋で注文して食べた。
- ・有名だし、地元産の物を食べたいと思ったので。
- ・平均価格より安く販売されている時、新鮮さを感じたので購入しました
- ・毎年、購入しているので。
- ・お店で推されていたので気になったため
- ・地元でおいしいから
- ・旬だったから
- ・蟹の解禁時毎年食べています
- ・寿司で食べて美味しかったから
- ・底引き解禁のニュースや新聞をみたことがきっかけです。行きつけの居酒屋で出た。
- ・地元で取れて旬だし解禁になるとTVのニュースで流されるから。
- ・金沢香箱は地元の庶民にとって初冬の旬の味
- ・旬で加能ガニよりお手頃価格で、実は加能ガニより美味しいから。
- ・お店で勧められた
- ・たくさん売り場で並んでいたため
- ・鮮度が良さそうだったから
- ・小さい頃から季節が来ると必ず食べていたから
- ・子供の時から家族で食べている。
- ・見た目が美味しそうだったから
- ・家族が買ってきてくれました。
- ・鮮魚店に並んでいて値段も手頃だったから。
- ・貰い物です
- ・会社の上司と一緒に行った近江町市場の居酒屋で食べた。

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。

- ・観光客値段になって、とても高くなった。以前のように買えなくなったの
- ・問13の金沢ブランドは高級で庶民にはなかなか手が届きません
- ・日本一の魅力的なコンテンツだと思う。上手く活かしてほしい。
- ・子供が学校の給食で出てくる揚げ魚が生臭くて美味しくないといい、魚を好んで食べないので、家ではほぼ肉料理を作っています。魚料理は骨があるため危険だし、肉より満足感がないし、魚の価格も高いので、健康に良いとしてもめったに作りません。魚を食べると骨や頭が残るので、肉よりも食べるところが少なく感じるためか、損をした気がします。土用の丑の日のように、特定の日(曜日)に魚を食べるように促すと、もしかしたら需要が増えるのかも。電子レンジで蒸すだけのセットがあったら食べてみたい気がします。
- ・観光客が食べるイメージがありなかなか庶民の味ではなくなってしまった感じがあり、手が出しにくい。
- ・七尾に住んでいた頃スーパーに行くと、金沢のスーパーでは見たこともないような魚介類が普通に並んでいました。カニや甘エビも美味しいですが、もっと掘り起こせるものがありそうな気がします。
- ・初めて見る魚も多くあり、挑戦したい気持ちはあるが、調理方法がわからず、購入するハードルが高い。
- ・「金沢の海の幸」は全国的にみても、種類の多さや味は自慢できると思うが、「氷見の鰯」や「松葉ガニ」などに比して「加能ガニ」「金沢香箱」などのネームバリューはまだまだの感がある。全国的に金沢を紹介するTV番組など多い昨今の媒体利用してもっとブランド化を狙うべきと考える。
- ・特に無し
- ・ブランド化とインフレで加能ガニ、香箱ガニはここ数年で気軽に購入できない金額まで上がってきている感じがします。
- ・新鮮、おいしい。県外で刺身を食べても全然おいしいと思わない。当たり前前に食している石川県の魚ですが、県外へ行って魚を食べると改めてそう思います。
- ・昔、他の地域に住んでいて金沢でフクラギを食べた時その美味しさに感動しました。食べてもらえれば知らなかった人も虜になると思います。
- ・海の幸に、恵まれていてありがたいですブランド名を どんどん発信して 盛り上げていったら 良いと思います。
- ・新鮮で美味しい季節の鮮魚が購入出来るのは魅力です。
- ・金沢産の魚介類を食べる機会をもっと増やす努力をして欲しい。
- ・子どもの頃から親しんで欲しいのですが、働き盛りの親御さんにとっては手間がかかるので敬遠しがちかも知れません。給食等の中に美味しく味わえる機会があればいいと思います。
- ・もっと身近になるようなイベント開催で海の幸ファンの開拓
- ・魚介資源保護
- ・安値になる豊漁時以外はご縁がないですね 日常ではどこの産かわからない細切れ肉でタンパク質取るしかない
- ・ブランド化してるものは身近(スーパー)であまり見ない。ブランドじゃない地元海鮮もアピールすべきだと思う。
- ・例えばニュースで今日は鰯がたくさん上がりました！と流れても地元のスーパーには並ばない。料理屋や東京等の都市部に行ってしまうと地元民の口には入らない。地元民も食べられるようにして欲しい。
- ・エビ、カニが苦手で食べません。他の魚介も紹介してほしいです。
- ・寿司屋とかでも金沢の魚をprした方が良いです
- ・金沢を意識して食べることは少ない気がしますですがテレビ番組の影響かもしれないませんが特にのどぐろだけ金沢を感じます
- ・これからも食べ続けたいです。
- ・いずれも新鮮で美味しくいただいています。
- ・もっと漁港や市場などに人が来るように誘致しても良いかと(近江町市場だけに集中するのではなくて)
- ・本来は必ずしも豊かではなかった金沢の海の幸大切に味わいながら育ていきたい
- ・他県出身ですが、石川県(北陸)の魚介はとても美味しいです。地元の魚と明らかに味が全然違います。しかし石川県の人はあまりそれに気づいていないように思います。県内向けに、他県より優位にあることをPRしたほうがいいと思います。
- ・海の幸の栄養価などの利点をもっと情報発信すべきだと思う。
- ・金沢香箱や金沢甘エビは、スーパーで格落ち品が売ってれば買いますが、最近はなかなか流れてこないことが残念です。観光客向けに飲食店に出回ってしまい、地元スーパーで地元の名産品が気軽に買えないという不便さを感じています
- ・ブランド化し日本全国、世界へ販売して欲しいですが、そうなれば価格高騰等で地元の庶民の口には入りにくくなります。その辺のバランスを上手にコントロールしながら金沢の海の幸を発展させるような政策をお願いします。
- ・金沢の海の幸はホント美味しいです
- ・ほとんどスーパーで買い物だが、金石や近江町に出かけたいものです。
- ・ブランドは良いと思うが 個人では贅沢過ぎて買えないです。
- ・なるべく地元で獲れた物を食べようと選んでいます。日頃の食事に高額な物は買えませんが、蟹などは足が少なかったりして安くなっている物を選んでいます。金沢の海の幸がずっと豊富である事を祈ります。
- ・地元の方はノドグロをあまり食べてないイメージありますが、テレビとかでよく報道されるのはなぜでしょうか？
- ・子供の頃は、当たり前で頂いておりましたが、最近はブランド化して日常に頂けないのが寂しい気がします。ブランド化も悪くはないですが、もっと地元の人が気軽に頂けるようになって欲しいと思います。地元の海の幸ですから。
- ・蟹や海老以外の魚類もおいしいことをもっと発信したら良いと思う
- ・鮮度がいいが、魚種が多いとは言えないところが残念。

- ・観光客向けに焦点を当ててるかのように値上げしないでほしい。
- ・もっと県外に宣伝してほしい
- ・ブランド品はやはり高くてなかなか買えないが香箱も甘エビも昔から大好きで食べてます。やはり地元のものおいしいですね。ブランドタグ付いてなくても美味しいです。
- ・旅行者への経路を優先する事から一般市民への価格高騰や市場経路への流通不足を起こしている。漁業者から見れば売上額が安定高止まりで良いと思う。一般市民から見れば高値の華となっている。
- ・冬の味覚が多いので他の季節物も販促してはいかがでしょう。サヨリ、アジなど
- ・若い人達にやはり旬の物を地場の物食べる大切さをPRすべきだと思います
- ・金沢の魚介類は、割と知られていると思われるが、富山の魚介類の方が知られている印象がある。もっと差別化する事が必要だと思う。
- ・若者たちがインフルエンサーとなって、アピールしてくれるような、映え商品、ゆるキャラがあったら良い。
- ・昨年実施されていた企画（金沢香箱×加能ガニ金沢　金沢蟹ディナー）には興味をもち、行きたいなと思いました。魚介類を撮りたい気持ちはあるのですが、仕事や育児に忙しく、調理の手間を考えると、なかなか処理されていない魚介類を購入することが難しいので、手軽に味わえる商品が増えるとよいと思います。
- ・ブランド化という付加価値をつけることは生産者にとっては重要だと思うが、一般消費者においてはコストがかかり日常で食事に取り入れる選択肢にはなりにくくなった
- ・百万石行列や金沢マラソンの二大イベントでももっともっと宣伝PRすべき。百万石行列に、昔は広告パレードもあったが、歴史的要素を強めて無くなってしまった背景があるが、マンネリ化打破として再登場してもよいかと思います。
- ・ガスエビをもっとPRした方が良い
- ・金沢市内中心部のスーパーは郊外より高い気がします
- ・金沢に引っ越してきた時に地元の魚とは種類が多少違うので、魚売り場の人に美味しい食べ方を聞いてから購入して北陸の魚の味を楽しんでいました。
- ・底引き解禁、カニ解禁など、季節を感じるから好きです。
- ・ブランド化したことにより価格が上がり地元の人を買わなくなるのが心配
- ・とにかくおいしいですが、値段が高くなり、ものも少なくなったような気がします。
- ・イカやブリなどもあるので、金沢ブランドというより、一丸して石川ブランドで拡大した方がよりインパクトがあるよう思えますが、、、？
- ・捨てる所が出来るだけないようにしているので、色んな活用方法を知りたいし栄養も知りたいです。エビは頭を焼いて食べたり、みそ汁にしたり。
- ・金沢市民として誇れる幸です。子どもたちにたくさん食べさせてあげてください。
- ・観光地価格の値段が多く、地元民でも手が出しやすい価格にしてほしい
- ・せっかく種類が豊富なので価格が安ければ有り難い。
- ・関西住みの友人が金沢に来ると必ず、海鮮丼を食べて帰ります。鮮度や味が美味しく、毎回とても楽しんでいます！
- ・近所のスーパーではあんまり出回ってなく近江町まで行かないと買えないイメージがある
- ・手軽に安く買う事ができたら良いのになあ
- ・食の安全性をデーターでアピールして欲しい
- ・ブランド化するのはいいと思うが、価格があがってしまうのは残念です。
- ・いつも美味しい新鮮
- ・たくさんの種類がとれる事をもっとアピールすべきだと思う。
- ・既に県外にブランド力のある、のどぐろに変わるお魚を金沢ブランドとして発信したら良いと思う。アラはよく釣っている方もいて、既に高値で取引されているけれども、ブランドPRはないので、PRすると良いと思う
- ・いしかわ観光特使としては、回っていても金沢のすしは高いと聞きます。しかし、魚を食べるには、すしが一番。江戸のすしは意気で食う。京のすしは粋で食う。金沢のすしは活きで食う。を発信しています。
- ・新鮮で美味しいです。もう少しリーズナブルだったらもっと頻繁に食べたいです。
- ・都会に住んでる人たちにとって、金沢（日本海側）の魚介類は地元の人が思う以上に魅力的（購入・旅行の動機付けには十分すぎるくらいにアピールできるもの）です。メディア戦略を上手にすれば、もっと有効活用できると思います。
- ・旅行に行くとお魚があまり美味しいと思わない　石川のお魚は美味しい
- ・余り広まって欲しくないとも思っています！
- ・平日は仕事で帰りが遅くなるため、金沢駅周辺で仕事帰りにワンコインで魚定食が食べられたら嬉しいです。
- ・近江町市場も観光客相手にだいぶシフトしており、普通に晩のおかずになる魚が減ったし値段も上がったなあと感じる事が多いです。
- ・ガスエビの呼び名を工夫出来ないか、美味しさを想像出来る呼び名に出来ないか　食べたらその味は自信が持てるが買いたいと思える名前が欲しい。
- ・県外へのアピールを積極的に進めることが必要と思われます。
- ・直販店の拡充
- ・居酒屋での提供価格が、もう少し安くないかな、と思っている。例えばお刺身が高価で、量も少ないのは、特別感は演出できるけど、県外からのお客様に満足してもらえる量ではない、といつも感じる。
- ・甘エビの種類の高さには驚いた北陸ならではのですね
- ・友人、知人が来沢した場合、近江町市場の魚屋を勧めます。品揃え、新鮮、安い理由。旬のものである程度大漁であれば価格が高いと買いません。
- ・どんなに美味しいと分かっていても、たびたび食卓に上げられるような価格ではないし、高級だと身近感はないです。観光用と地元用が区別され、お手軽にスーパーで買えるといいです。
- ・お店では、「石川県産」の表示はあっても「金沢産」という表示は見かけないです。金沢産をアピールしたいならまずスーパー等に「金沢産」の表示を依頼してはいかがでしょうか
- ・観光客の増加であきらかに観光客を意識した高い価格設定が増えてきた様に感じます。

- ・他の地域では食べられない海の幸をこれからも食べらるるよう環境保全や知識をつけることを意識したい。
- ・もっとスーパーなどの店頭で宣伝して、手軽に安価で食べれるようにしてほしい。
- ・金沢の海の幸の知名度は高いと思うが、都市部の百貨店などにもっと持ち込めたら良いと思う。
- ・比較的安く新鮮な状態で季節を楽しめます。これを維持する為に周辺の海が安全で綺麗な事を大切に考えたく思います
- ・それぞれの旬の時期にPR活動を積極的に行う。
- ・とても美味しく食べています。スーパーでも手頃な価格で手に入るので助かります。北海道から金沢に来て、寒ブリの美味しさに驚きました。これからも美味しいものが食べられると嬉しいです。
- ・北海道とは違うものを売りにしてください
- ・金沢の海の幸は新鮮でとても美味しく、地元でしか食べれないガスエビなどを食べて幸せです
- ・加工済のカニの甲羅を捨てずに粉碎、乾燥させて肥料や飼料にする取り組みはいかがでしょう？イカキングに次ぐカニダイオウのオブジェを加賀方面に作る。
- ・加能カニなどは逆に高すぎて手が出なくなった。手頃な値段になれば購入頻度は高くなるはずです。
- ・買うのは大人達だが、子供達が金沢の海の幸を見て食べて美味しいと色んなカタチを与える機会があるといいと思う。(子供料理教室、学校からの社会勉強など)
- ・カニは「福井県の越前ガニ」、ブリは「富山県の氷見寒ブリ」、エビは「富山県の白エビ」、それぞれのブランド力が非常に強い。甘エビは「北陸三県どこでも獲れてうまい」のイメージ。「加能ガニ金沢」「金沢香箱」「金沢甘エビ」どれも、”金沢”の後付け感が強く、嫌味っぽく（鼻に付く）馴染まないのが第一印象。なんなら「北陸の海の贅を金沢という一流の台所に取り寄せてお出します」位吹っ切ってもいいのでは。
- ・香箱蟹も甘エビも旬になると購入するが、黒いタグについては意識したことがない金沢港というのは、大野の港のみを言っているのでしょうか
- ・YouTubeで、東京では超高級寿司店でしか食べられない味がチェーン店、寿司くいねえなどで食べられるのを驚いていた。料理のお兄さんリュウジのチャンネルそんなに美味しいって知らなかったのでYouTubeで広めた方がいいと思う。
- ・富山県のスーパーが多いためか、店頭で地元の魚が押されていないように感じます。他県のものと同等に扱われているような。地元！というフレーズがもっとあれば、購入時に目に留まるように思います
- ・金沢にしかない海の幸がわからないので、むしろ教えてほしい。
- ・季節により旬のものをもっと打ち出して宣伝したらよいか？カニの様に
- ・魚に限らず石川産の食べ物をもう少し大々的にアピールして欲しいです。
- ・値段が、高い
- ・鶏や豚に比べて魚介は割高という感覚があり、食卓に出す時は1週間分のご褒美のようなイメージです。金沢は他の地域に比べて、身近でお魚を買える場所が多いと感じています。金沢の長所の1つだと思います。
- ・ノドグロなどは昔からよく食べられていた魚なのに、今では名前ばかり目立ってしまい高級魚になってしまった。他の魚介もブランド化されるのはいいけれど、高級志向で観光客向けばかりになってしまうのは寂しく思う。地元の人でも手軽に親しんで食べられるようにしてほしい。
- ・大型スーパーに買い物に行くことがあるが、形は少しバラバラでも良いので、安くておいしい新鮮な地元の魚介類を購入することが出来ればよいと思う。