

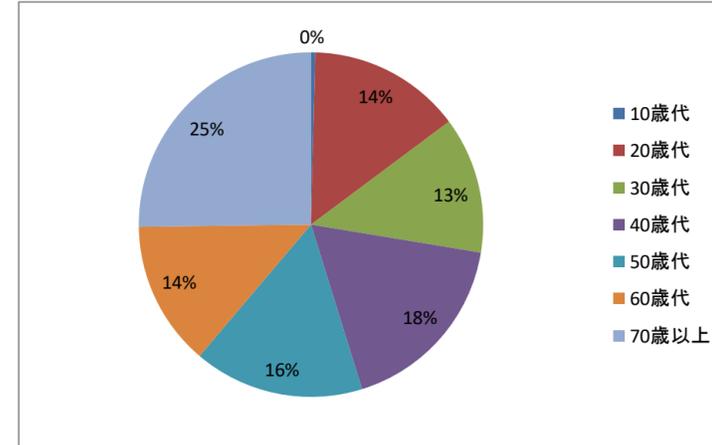
第5回 金沢の海の幸に関するアンケート

【アンケート実施期間】 令和6年8月2日～令和6年8月15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するため

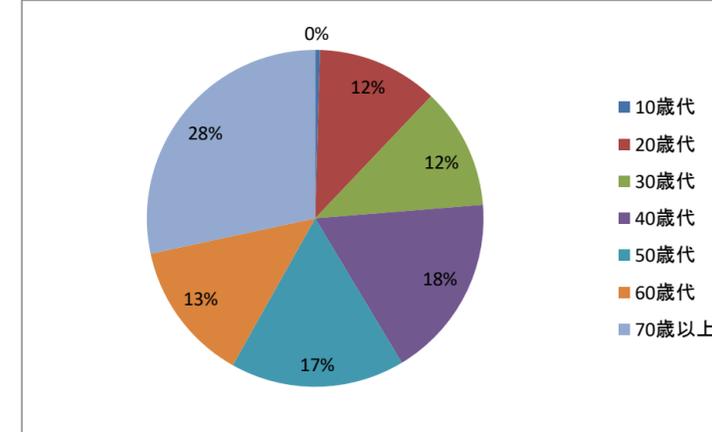
【対象者数】 250 名

内訳	人数	%
10歳代	1	0.4
20歳代	36	14.4
30歳代	32	12.8
40歳代	44	17.6
50歳代	40	16.0
60歳代	34	13.6
70歳以上	63	25.2
計	250	100.0



【回答者数】 215 名

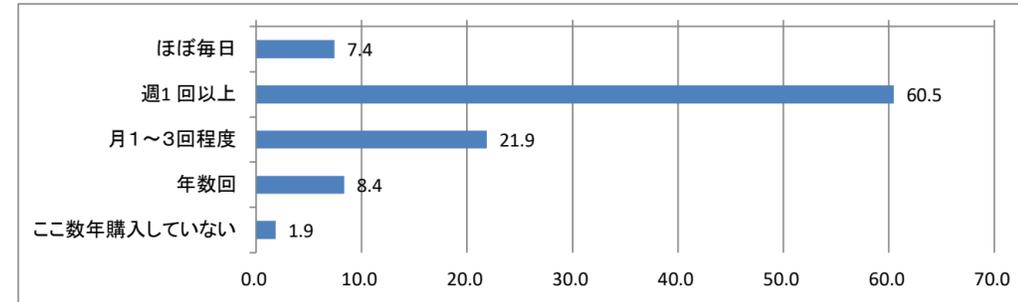
内訳	人数	%
10歳代	1	0.5
20歳代	25	11.6
30歳代	25	11.6
40歳代	38	17.7
50歳代	36	16.7
60歳代	29	13.5
70歳以上	61	28.4
計	215	100.0



【回答率】 86.0%

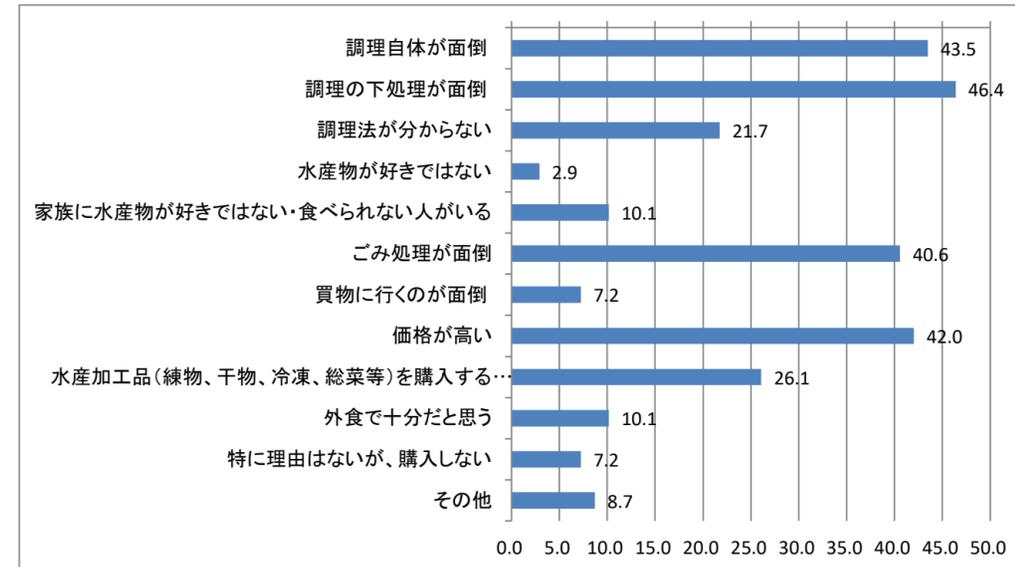
問1 生鮮水産物の購入頻度はどのくらいですか。※外食は除きます

回答	人数	%
ほぼ毎日	16	7.4
週1回以上	130	60.5
月1～3回程度	47	21.9
年数回	18	8.4
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	30	43.5
調理の下処理が面倒	32	46.4
調理法が分からない	15	21.7
水産物が好きではない	2	2.9
家族に水産物が好きではない・食べられない人がいる	7	10.1
ごみ処理が面倒	28	40.6
買物に行くのが面倒	5	7.2
価格が高い	29	42.0
水産加工品（練物、干物、冷凍、総菜等）を購入するから	18	26.1
外食で十分だと思う	7	10.1
特に理由はないが、購入しない	5	7.2
その他	6	8.7



その他の主なご回答

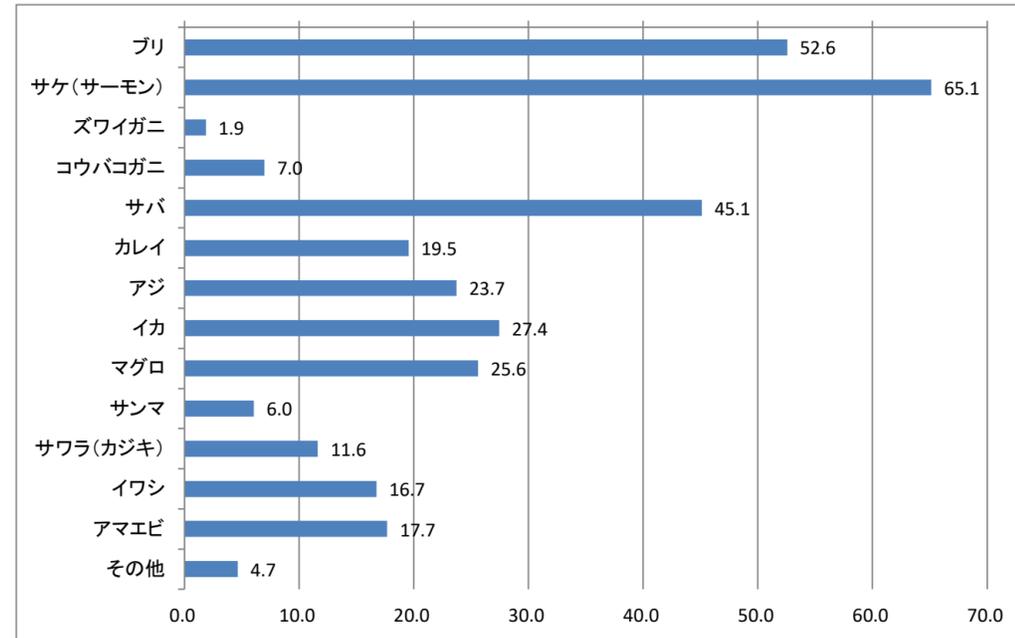
- ・釣りをしている
- ・毎日買い物に行かない
- ・この時期は食中毒等が気になるから、夏以外は週1回以上です
- ・いつも買いに行く場所に売り場がない。冷凍魚なら購入している
- ・家族が買ってくる
- ・夜勤勤務なので、なかなか状態が良いものを購入出来ないから

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	113	52.6
サケ(サーモン)	140	65.1
ズワイガニ	4	1.9
コウバコガニ	15	7.0
サバ	97	45.1
カレイ	42	19.5
アジ	51	23.7
イカ	59	27.4
マグロ	55	25.6
サンマ	13	6.0
サワラ(カジキ)	25	11.6
イワシ	36	16.7
アマエビ	38	17.7
その他	10	4.7

その他の主なご回答

イクラ、ほっけ、アサリ、しじみ、タイ、ヒラメ、カツオ、タコ、さざえ、タイ、メギス、地域でとれる魚

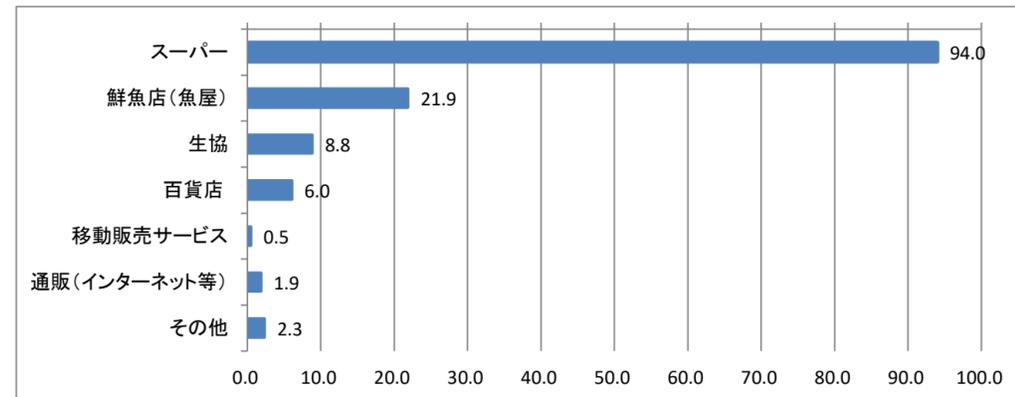


問4 生鮮水産物を主にどこで購入しますか。次のうちから2つまで選んでください。

回答	人数	%
スーパー	202	94.0
鮮魚店(魚屋)	47	21.9
生協	19	8.8
百貨店	13	6.0
移動販売サービス	1	0.5
通販(インターネット等)	4	1.9
その他	5	2.3

その他の主なご回答

近江町市場、市場、契約宅配

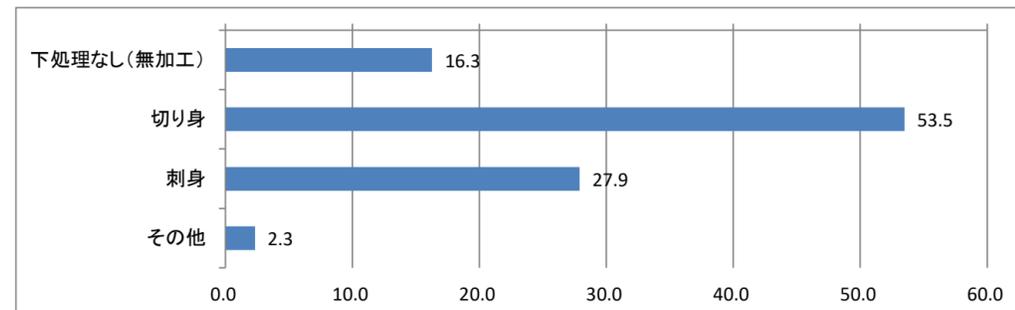


問5 よく購入する生鮮水産物の加工形態はどれですか。

回答	人数	%
下処理なし(無加工)	35	16.3
切り身	115	53.5
刺身	60	27.9
その他	5	2.3

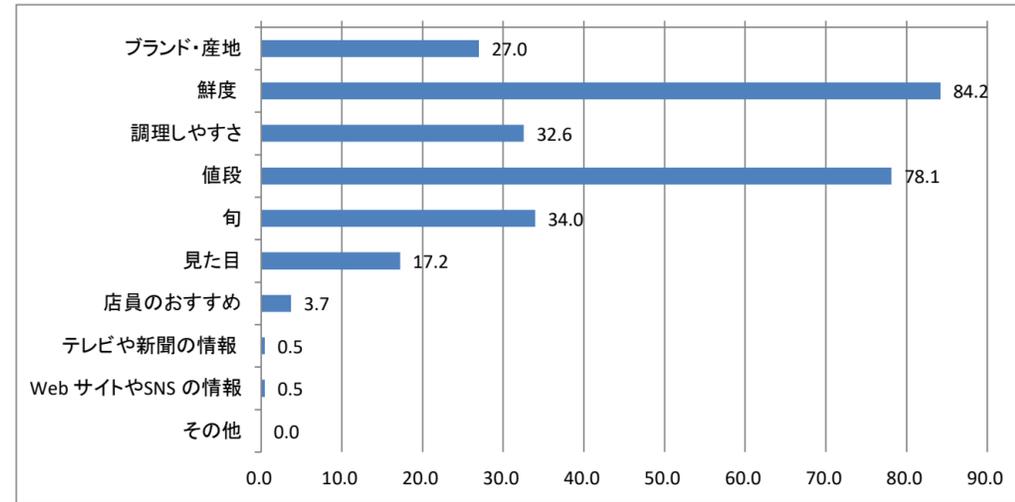
その他の主なご回答

- ・捌いてもらう
- ・加工済み
- ・その場で下処理だけ
- ・調理済み(焼き魚、煮魚等)
- ・柵



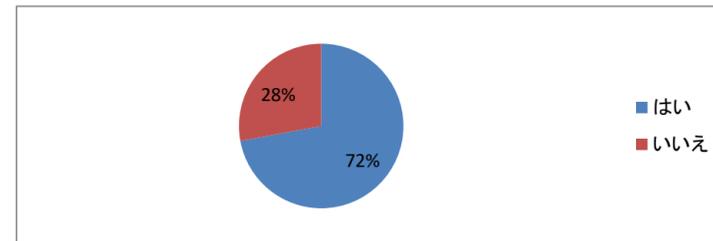
問6 生鮮水産物を購入する際に、最も重視する項目は何ですか。次のうちから3つまで選んでください。

回答	人数	%
ブランド・産地	58	27.0
鮮度	181	84.2
調理しやすさ	70	32.6
値段	168	78.1
匂	73	34.0
見た目	37	17.2
店員のおすすめ	8	3.7
テレビや新聞の情報	1	0.5
Web サイトやSNS の情報	1	0.5
その他	0	0.0



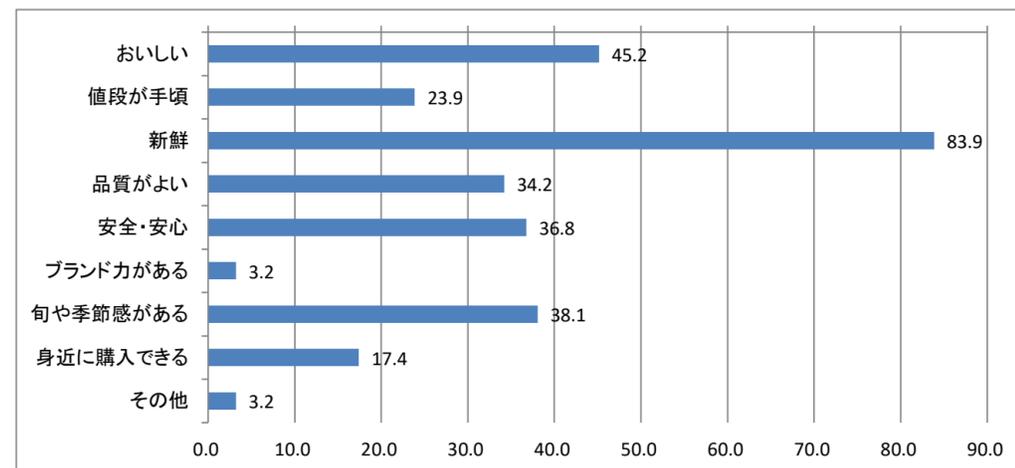
問7 水産物を購入する際、地元産（金沢産や県内産）を意識しますか。

回答	人数	%
はい	155	72.1
いいえ	60	27.9



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	70	45.2
値段が手頃	37	23.9
新鮮	130	83.9
品質がよい	53	34.2
安全・安心	57	36.8
ブランド力がある	5	3.2
匂や季節感がある	59	38.1
身近に購入できる	27	17.4
その他	5	3.2

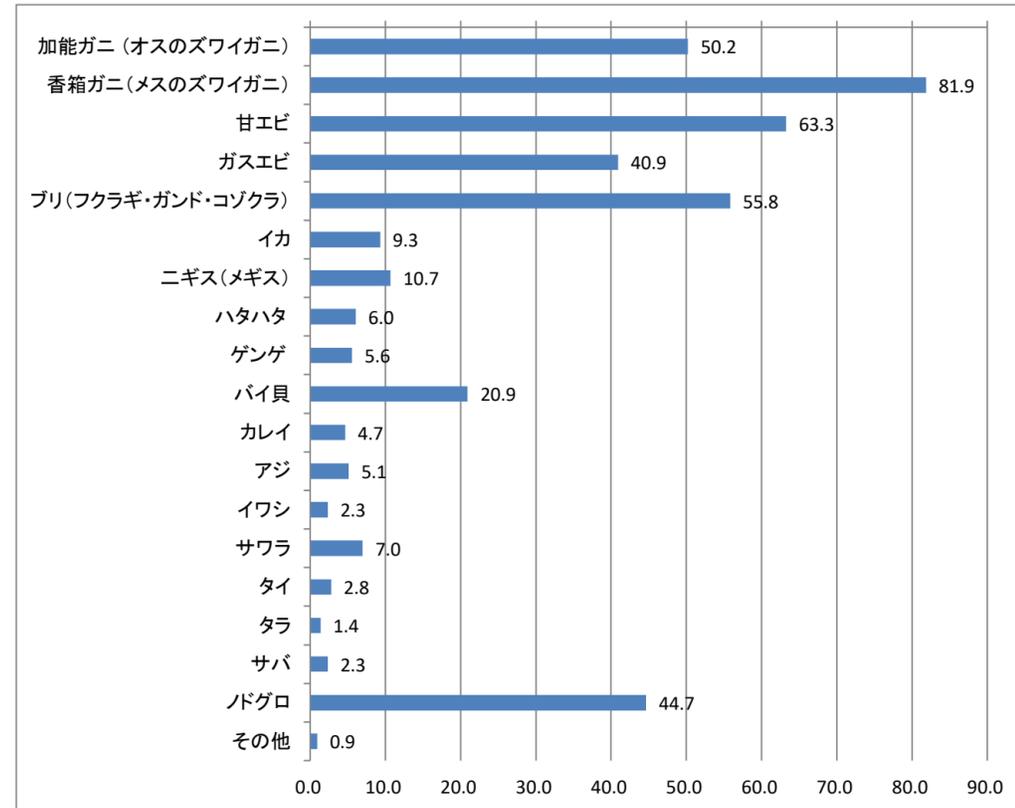


- その他の主なご回答
- ・地元応援したい気持ち
 - ・応援する気持ち
 - ・地元のものにお金を使いたい
 - ・地産地消を意識している
 - ・地元の漁業を応援したい

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)	108	50.2
香箱ガニ (メスのズワイガニ)	176	81.9
甘エビ	136	63.3
ガスエビ	88	40.9
ブリ (フクラギ・ガンド・コゾクラ)	120	55.8
イカ	20	9.3
ニギス (メギス)	23	10.7
ハタハタ	13	6.0
ゲンゲ	12	5.6
バイ貝	45	20.9
カレイ	10	4.7
アジ	11	5.1
イワシ	5	2.3
サワラ	15	7.0
タイ	6	2.8
タラ	3	1.4
サバ	5	2.3
ノドグロ	96	44.7
その他	2	0.9

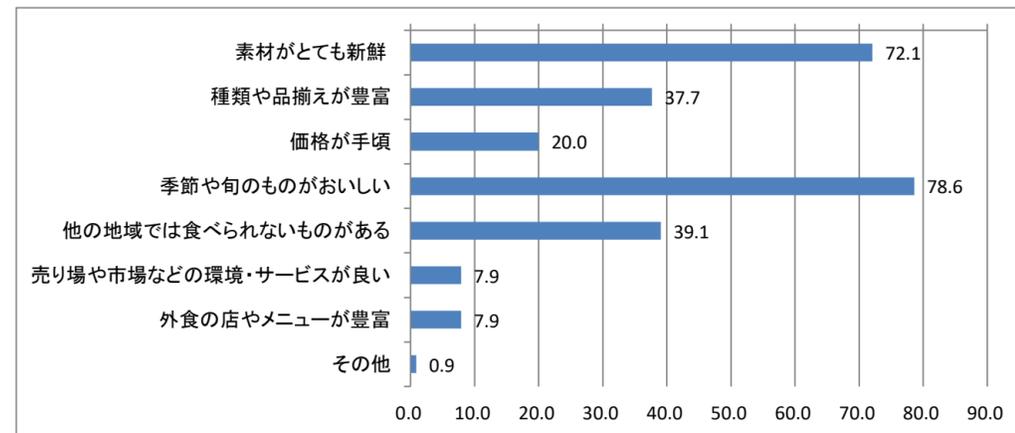
その他の主なご回答
 ・牡蠣
 ・分からない



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	155	72.1
種類や品揃えが豊富	81	37.7
価格が手頃	43	20.0
季節や旬のものがおいしい	169	78.6
他の地域では食べられないものがある	84	39.1
売り場や市場などの環境・サービスが良い	17	7.9
外食の店やメニューが豊富	17	7.9
その他	2	0.9

その他の主なご回答
 ・地元民と地元以外の2重価格にしてください
 ・加工技術

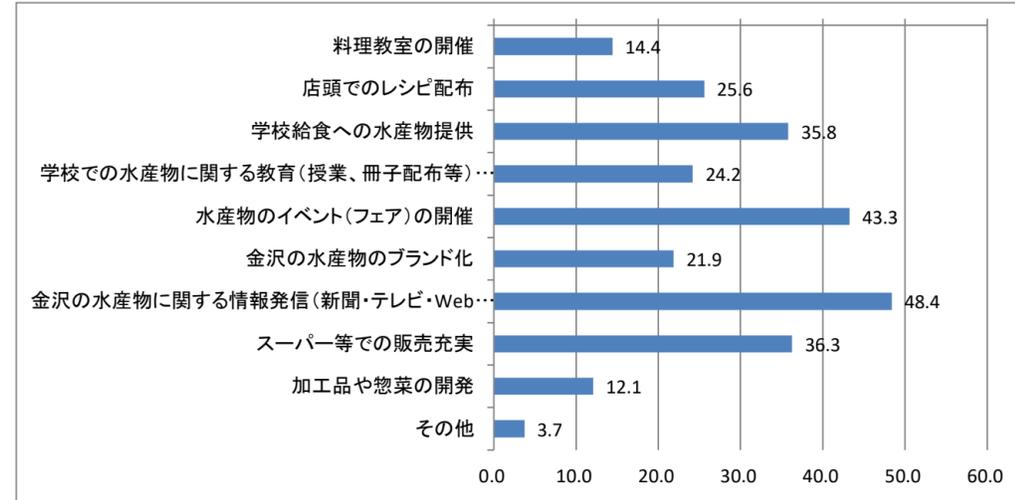


問11 金沢の水産物の消費拡大のために実施すべきと思う項目は何ですか。次のうちから3つまで選んでください。

回答	人数	%
料理教室の開催	31	14.4
店頭でのレシピ配布	55	25.6
学校給食への水産物提供	77	35.8
学校での水産物に関する教育（授業、冊子配布等）の実施	52	24.2
水産物のイベント（フェア）の開催	93	43.3
金沢の水産物のブランド化	47	21.9
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）	104	48.4
スーパー等での販売充実	78	36.3
加工品や惣菜の開発	26	12.1
その他	8	3.7

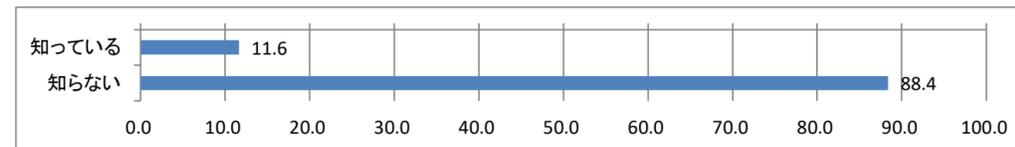
その他の主なご回答

- ・金沢の魚は高い。安くして欲しい。
- ・ふるさと納税、ネット通販、輸出
- ・海外販売
- ・低価格下
- ・市で1割負担
- ・全国で消費してもらえるような取り組み
- ・県外にも売る
- ・市のホームページや市のYou Tubeで魚のさばき方の動画配信



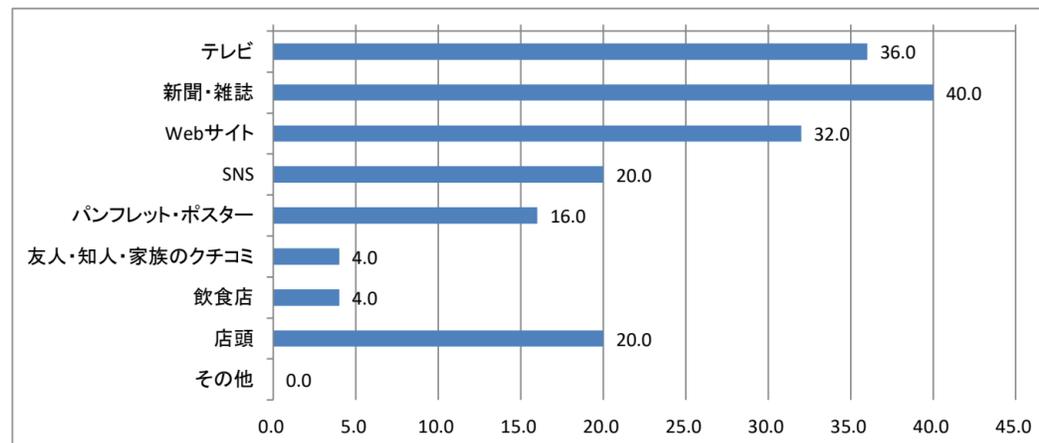
問12 「海幸金沢」というブランド名を知っていますか。

回答	人数	%
知っている	25	11.6
知らない	190	88.4



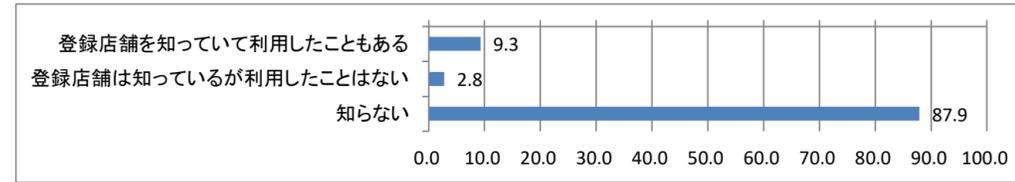
問13 問12で「知っている」を選んだ方は知るきっかけとなったものを選んでください。（複数選択可）

回答	人数	%
テレビ	9	36.0
新聞・雑誌	10	40.0
Webサイト	8	32.0
SNS	5	20.0
パンフレット・ポスター	4	16.0
友人・知人・家族のクチコミ	1	4.0
飲食店	1	4.0
店頭	5	20.0
その他	0	0.0



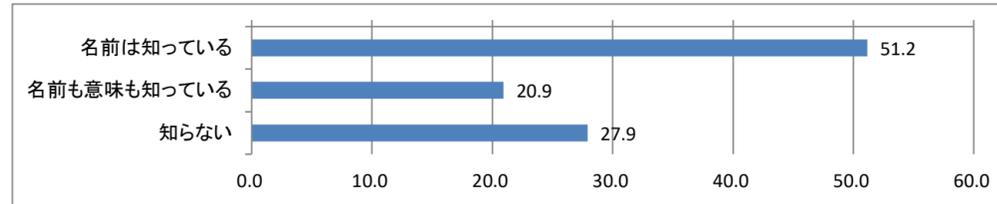
問14 「海幸金沢」の販売を行っている販売店を「海幸金沢販売店」として認定しています。
その販売店舗を知っていますか？また利用（購入）したことがありますか？

回答	人数	%
登録店舗を知っていて利用したこともある	20	9.3
登録店舗は知っているが利用したことはない	6	2.8
知らない	189	87.9



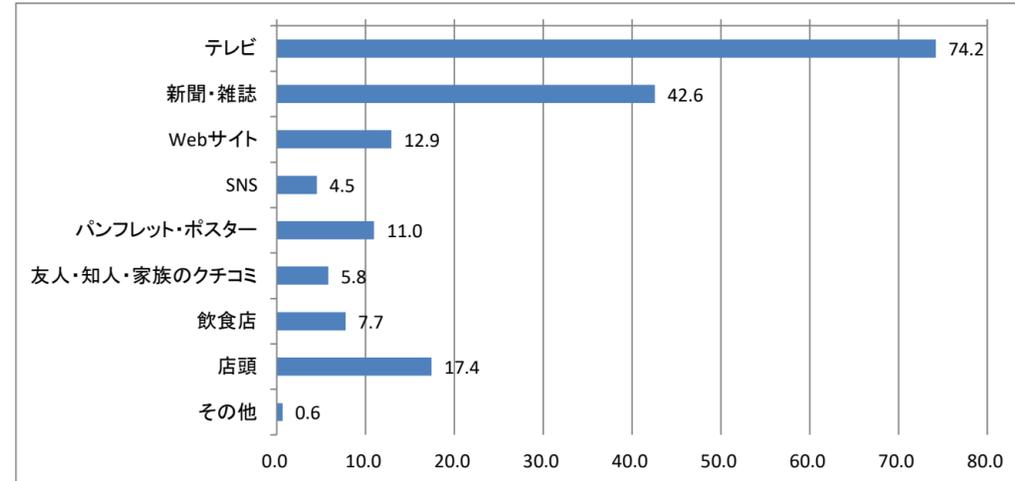
問15 金沢の海の幸のブランド魚種についてお尋ねします。「加能ガニ金沢」というブランド名を知っていますか。

回答	人数	%
名前は知っている	110	51.2
名前も意味も知っている	45	20.9
知らない	60	27.9



問16 問15で「名前は知っている」「名前も意味も知っている」を選んだ方は知るきっかけとなったものを選んでください。（複数選択可）

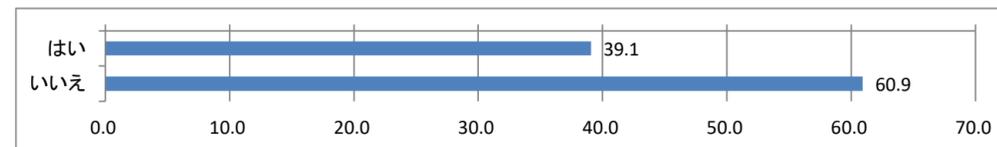
回答	人数	%
テレビ	115	74.2
新聞・雑誌	66	42.6
Webサイト	20	12.9
SNS	7	4.5
パンフレット・ポスター	17	11.0
友人・知人・家族のクチコミ	9	5.8
飲食店	12	7.7
店頭	27	17.4
その他	1	0.6



その他の主なご回答
・産まれた時から

問17 「加能ガニ金沢」を食べた（購入した）ことがありますか。

回答	人数	%
はい	84	39.1
いいえ	131	60.9

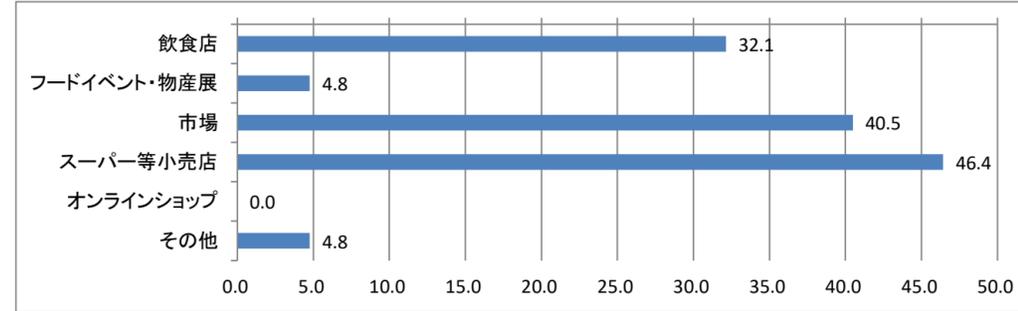


問18 問17で「はい」を選んだ方にお尋ねします。食べた（購入した）場所はどこですか。（複数選択可）

回答	人数	%
飲食店	27	32.1
フードイベント・物産展	4	4.8
市場	34	40.5
スーパー等小売店	39	46.4
オンラインショップ	0	0.0
その他	4	4.8

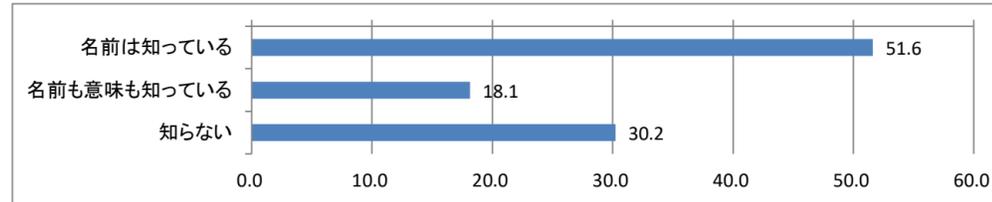
その他の主なご回答

- ・ 自宅
- ・ 近江町市場
- ・ 旅館



問19 「金沢香箱」というブランド名を知っていますか。

回答	人数	%
名前は知っている	111	51.6
名前も意味も知っている	39	18.1
知らない	65	30.2

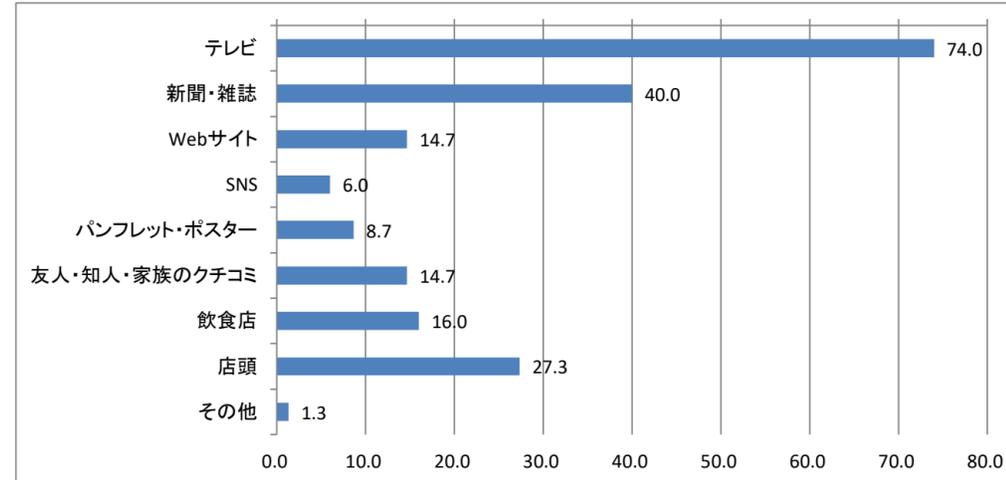


問20 問19で「名前は知っている」「名前も意味も知っている」を選んだ方は知るきっかけとなったものを選んでください。（複数選択可）

回答	人数	%
テレビ	111	74.0
新聞・雑誌	60	40.0
Webサイト	22	14.7
SNS	9	6.0
パンフレット・ポスター	13	8.7
友人・知人・家族のクチコミ	22	14.7
飲食店	24	16.0
店頭	41	27.3
その他	2	1.3

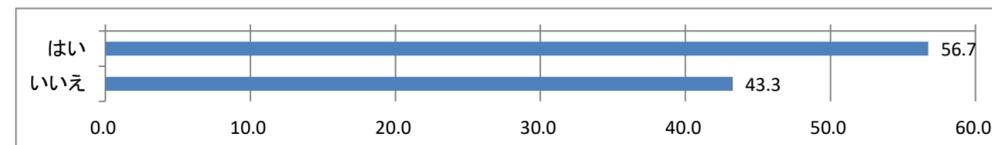
その他の主なご回答

- ・ 子供の頃から親に教わる
- ・ 香箱に金沢をつけただけでは？



問21 「金沢香箱」を食べた（購入した）ことがありますか。

回答	人数	%
はい	122	56.7
いいえ	93	43.3

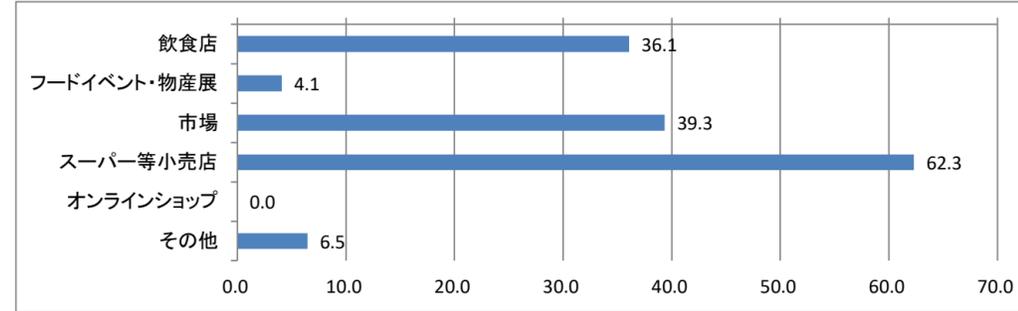


問22 問21で「はい」を選んだ方にお尋ねします。食べた（購入した）場所はどこですか。（複数選択可）

回答	人数	%
飲食店	44	36.1
フードイベント・物産展	5	4.1
市場	48	39.3
スーパー等小売店	76	62.3
オンラインショップ	0	0.0
その他	6	6.5

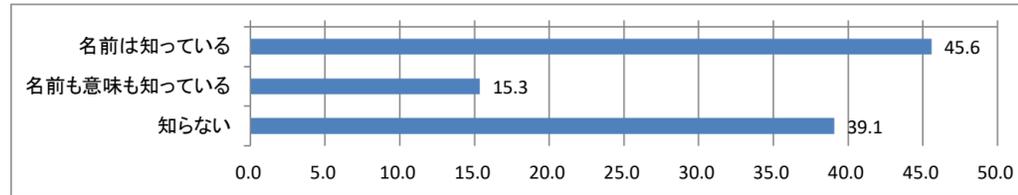
その他の主なご回答

- ・ 自宅
- ・ 家族にもらった
- ・ 贈答品
- ・ 香箱蟹は知っている



問23 「金沢甘えび」というブランド名を知っていますか。

回答	人数	%
名前は知っている	98	45.6
名前も意味も知っている	33	15.3
知らない	84	39.1

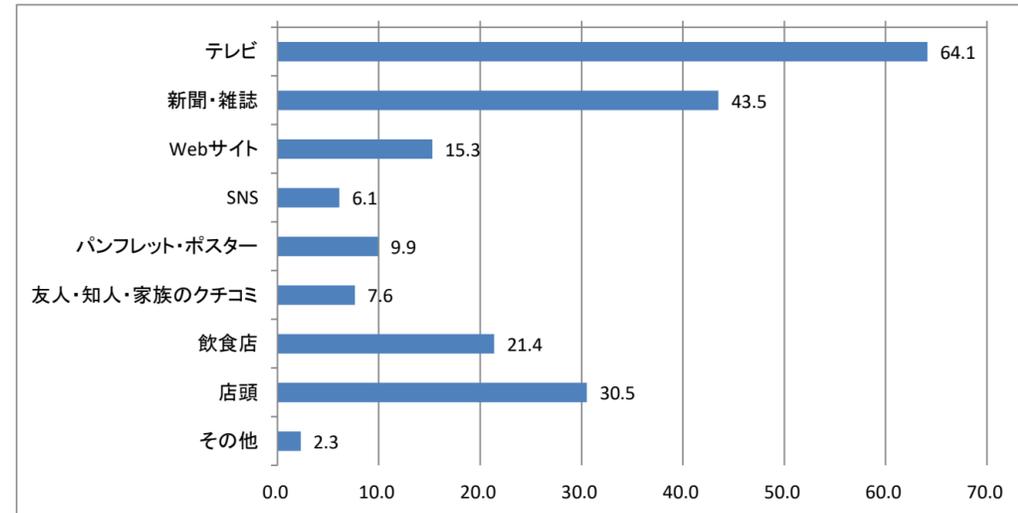


問24 問23で「名前は知っている」「名前も意味も知っている」を選んだ方は知るきっかけとなったものを選んでください。（複数選択可）

回答	人数	%
テレビ	84	64.1
新聞・雑誌	57	43.5
Webサイト	20	15.3
SNS	8	6.1
パンフレット・ポスター	13	9.9
友人・知人・家族のクチコミ	10	7.6
飲食店	28	21.4
店頭	40	30.5
その他	3	2.3

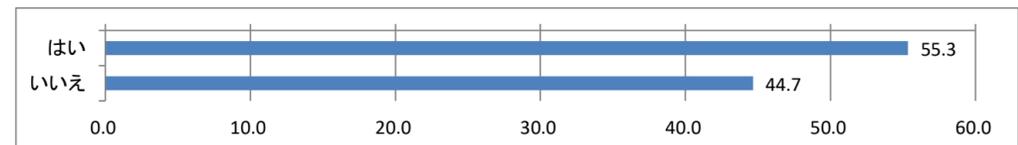
その他の主なご回答

- ・ 子供の頃から親に教わる
- ・ 甘えびに金沢をつけただけでは？
- ・ 石川生まれだから



問25 「金沢甘えび」を食べた（購入した）ことがありますか。

回答	人数	%
はい	119	55.3
いいえ	96	44.7

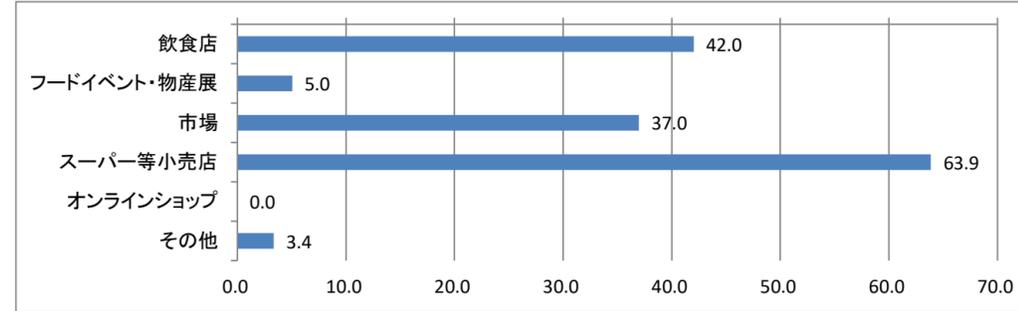


問26 問25で「はい」を選んだ方にお尋ねします。食べた（購入した）場所はどこですか。（複数選択可）

回答	人数	%
飲食店	50	42.0
フードイベント・物産展	6	5.0
市場	44	37.0
スーパー等小売店	76	63.9
オンラインショップ	0	0.0
その他	4	3.4

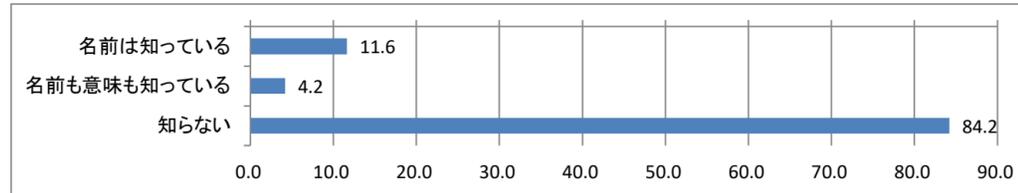
その他の主なご回答

- ・ 自宅
- ・ 贈答品



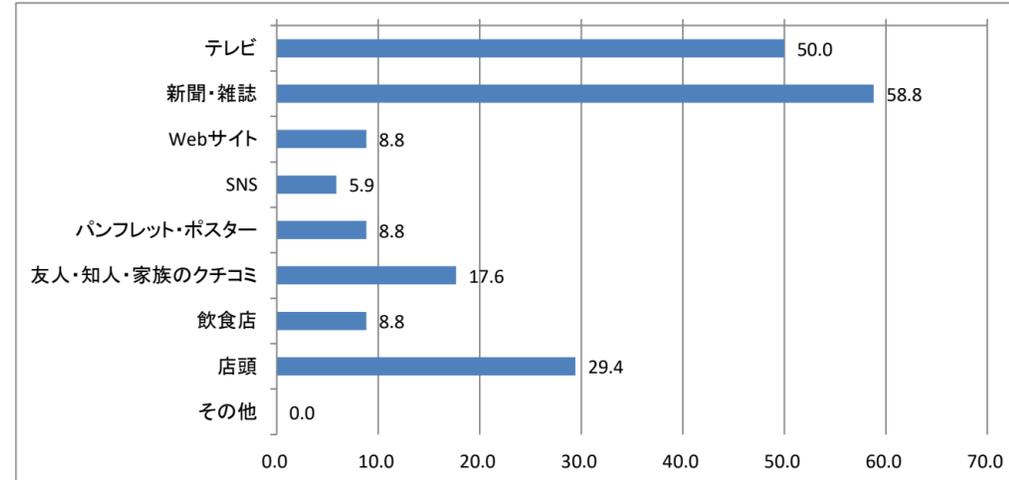
問27 「かないわ香箱」というブランド名を知っていますか。

回答	人数	%
名前は知っている	25	11.6
名前も意味も知っている	9	4.2
知らない	181	84.2



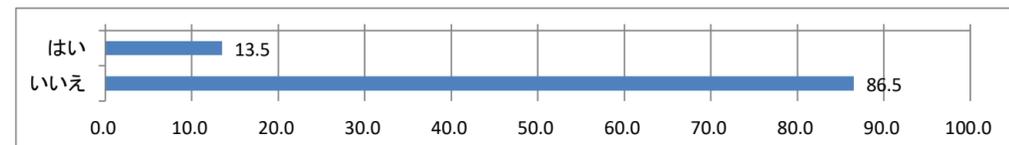
問28 問27で「名前は知っている」「名前も意味も知っている」を選んだ方は知るきっかけとなったものを選んでください。（複数選択可）

回答	人数	%
テレビ	17	50.0
新聞・雑誌	20	58.8
Webサイト	3	8.8
SNS	2	5.9
パンフレット・ポスター	3	8.8
友人・知人・家族のクチコミ	6	17.6
飲食店	3	8.8
店頭	10	29.4
その他	0	0.0



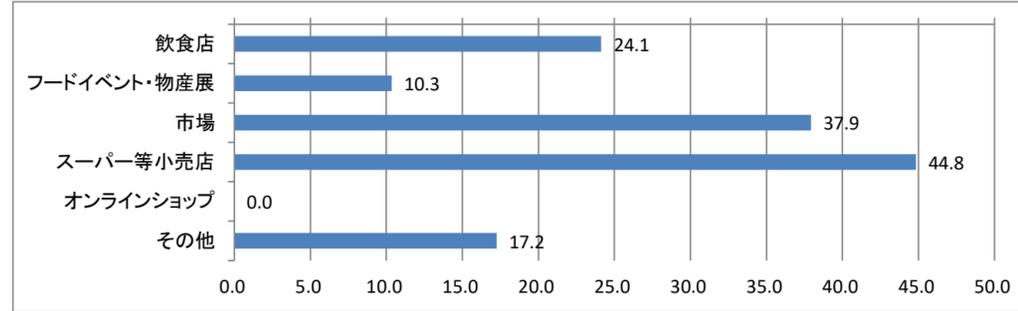
問29 「かないわ香箱」を食べた（購入した）ことがありますか。

回答	人数	%
はい	29	13.5
いいえ	186	86.5



問30 問29で「はい」を選んだ方にお尋ねします。食べた（購入した）場所はどこですか。（複数選択可）

回答	人数	%
飲食店	7	24.1
フードイベント・物産展	3	10.3
市場	11	37.9
スーパー等小売店	13	44.8
オンラインショップ	0	0.0
その他	5	17.2



その他の主なご回答

- ・ 金石漁業者から
- ・ 自宅
- ・ かないわかどうかは分からない問い29に選択肢がない。食べている可能性は高い
- ・ 漁師さんから頂いた

問31 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。

今回知らないことが多くて驚いた。スーパーでもブランド名をPRすべきと思う。試食会をひらいて、何が違うのかPRしたらもっと興味を持つ人が増えると思います。
飲食店で食べるのが鮮度・味ともに最高であるため家庭での食卓に出しにくいと思います。
[金沢の海の幸]がどこで新鮮なものを日常的に購入できるかを、ネットで発信してほしい。最近、新聞やTVより、ネットを中心に見ます。
これからも食べ続けたいです。
特に無し
時期になってお店にでていると購入して必ず食べます。やはり新鮮で美味しと思います。
石川県の魚介類はとても美味しいですが、物価高等から輸入の肉類を購入する頻度が増えました。時々栄養面も加味して魚介類は購入します。
野菜のように生産者等関わっている人の顔が見える等の工夫があれば、高くても継続して買おうと思うかもしれません。
石川県全体が海の幸に恵まれていて、敢えて金沢ブランドを名乗るメリットが理解できない。
金沢の魚は観光地化しているのか非常に高い。近江町へ行っても最近地物は買わない。
名前を見聞きしたことがあるような、ないような...の認識でした。認知度を上げるために、ネットやテレビでの紹介があったほうがいいかもしれません。
PR不足
これからお盆や八月の観光で金沢に来る人が行きたい所が寿しやとか、金沢の幸は美味しいです、PRを行政業者一体で進めるのも大事かと思ます。
役人はいかに邪魔をしないかが主
「海の幸」というのは、まさに「広大な海」の幸なので、漁獲水域や水揚げ漁港、さらには販売地に差異があることなど、いまではみんな知っているのも、いわゆる「ブランド化」って、やはり難しいのですね。。。
私たちの年代は比較的小魚を頂きますが、若い世代特に子供たちはあまり食べないような印象です。学校教育等でお魚について色々教えていただきたいと思ます。
食べて、美味しさを知る...それが金沢の味だと思っています。
個人的なんですけど甲殻類のアレルギーがあるのでカニもエビも駄目なんですよねー。それはそれとして、せっかく海があり海産物も有名なんだからもっとアピールしていかないとダメだと思ます。地産地消っていうのは言葉は良いものかもしれませんが実際には発展には程遠い考えかと。需要が見込めそうなところに大量に売った方が世の中活性化するにきまっていますので、首都圏やその他都会、海外にまで差別化をすすめて売り込んでいく必要があるんじゃないかと思ます。知ってもらうにはふるさと納税、気楽に手に取ってもらうにはネット通販、近江町市場をネットで大々的にWebサイト整備で通販できるようにしたり、英語に対応して海外発送もできるように将来的に考えたりした方が良い。都会のデパ地下で〇〇展とかフェアとかやっているのも単独でやるのか北陸3県で連携するのかがして、広めた方が良い。海鮮も加賀野菜もフルーツも一緒に。総合的に売り込まないと。
関西から転勤で金沢に。お魚の美味しさにびっくりしました。関西の知人に送ったらとても喜ばれます。
段々魚を食べない人が増えています。調理方法やおいしい食べ方を知らないだけだと思ます。スーパーの鮮魚店売り場の人が直接教えるのが一番だと思ますし、ある程度魚料理の知識が必要だとおもいます。ただ捌くだけでは売れないと思ます。若い人は出刃包丁はもっていませんから、ある程度さばいてあげるのは必要なと思ます。本当は自分でさばいた方が美味しい。

<p>県外の方にとって金沢の海産物は魅力的だと思います。しかし近江町市場など、観光客向けのお店の値段は考え直した方が良いのではないかと思います。安価で新鮮なものが食べられるのが魅力だと思うので、そちらをアピールすべきだと思います。</p>
<p>販売店をもっと増やすことが課題</p>
<p>海産物は身体に優しく、鮮度も抜群なので、子供や孫たちに受け継ぎどんどん拡大して欲しいです。都会の人の集客にも使ってください。</p>
<p>毎年年末に地物鰯でかぶら寿司を作っています。やはり天然鰯は美味しい</p>
<p>全国への露出をもっと増やすといいと思います。県外にいた時にあまり金沢の水産情報を目にしませんでした。</p>
<p>地元でも知る機会が無いことが分かったので地元スーパーで漁の時期やブランドの資格基準など通年掲示して周知する努力が必要。まずは県民への周知が無いと観光客しか知らないブランドを聞かれた時石川県の恥が露呈する。</p>
<p>美味しくて新鮮</p>
<p>変にブランドになってから観光金額になり高だけで特に新鮮でもなく魅力が無くなった。</p>
<p>近江町市場で海の幸をよく買いますが、最近観光客が多すぎて買いにくくなり困っています。</p>
<p>別にブランド化する必要ありません。市民の台所ですから 観光客の市場ではありません。それに特化することは如何なことかと思います。</p>
<p>何でもかんでもブランド化されると市民としては手を出しづらくなる</p>
<p>特になし</p>
<p>県外から来たものですが、スーパー等で初めて見かける魚が多く流石金沢だとよく思います。どのように調理していいのかが分からないので、購入後の下処理の有無やオススメの調理方法が書いてあると手を伸ばしやすいかと思います。</p>
<p>健康の為に、肉より魚を食べる機会を増やす事が大切だと思います。</p>
<p>あまり表示を見たことがありません。表示は広く行き渡っているのでしょうか。PRと販売と調理実演が必要です。</p>
<p>輪島朝市のようなブランド化</p>
<p>スーパーでの販売魚種が少なく、これでは魚消費が先細るばかり。魚の新鮮さや美味しさを宣伝することと共に、若い子ども世代に、その美味しさを身をもって理解してもらう機会を増やしてほしい。正直言って、スーパーの品揃えでは、金沢らしさを体感しにくく、食卓に上がる機会も、ますます減ってしまう危惧を持っている。</p>
<p>県外からの出張者は口を揃えて、海鮮が美味しいと言ってくれます。嬉しいですが、普段の食事でふんだんに出せるかという点、お肉を買うほうが安く、手軽。もっと庶民的になるといいです！</p>
<p>美味しいけど両隣の県にブランド展開で負けてる感はある。ただ、何でもかんでもブランドにするのが本当に良いのかどうかはわからない。ブランドじゃなくても気軽に食べれる方が市民としては嬉しい。</p>
<p>こんなにもブランド名があることを知りませんでした。新聞をとっていない私にはテレビでの情報しかありません。加能ガニについてはテレビで大きく報道されているので石川のブランドだと言うことはよくわかります。又、ブランド品は高価なので手が出ません。</p>
<p>新鮮なことが1番の魅力なので、もっとアピールしてほしいです</p>
<p>先ず、SNS等を活用し、多くの人（観光客）に知ってもらう。次に、（特に県外）イベント等で食べてもらう。実際に、現地にきてもらう。リピーターになってもらう。官民協力で、推進してはどうでしょうか。</p>
<p>海外の方に今以上に食べてもらいたい。駅で牛丼を頬張る外国人を見ると残念に思えます。</p>
<p>金沢の市場に出回る地元産の海産物は新鮮で種類も豊富。ノドグロのように観光客需要で価格が高くなるのは市民にとって好ましくない。あまりブランド化にこだわらず市民が手ごろな価格で購入できることが重要だと思います。</p>
<p>名前の最初に金沢をつけることを海幸金沢というのでしょうか？お魚はおいしく金沢の自慢だと思っていますが、そこまでのネーミングが必要なのか疑問です。この質問にも答えにくかったです。質問のお魚はよく食べますが金沢の甘えびだったら金沢甘エビと言うのでしょうか？それが特別な品物なのでしょうか？それ自体わからずちゃんとした回答でなかったら申し訳ありません。</p>
<p>観光客に気が向いているのか値段が高過ぎて購入できないものがある。もっと金沢市民に目を向けてほしい。</p>
<p>加能ガニはよく知って食べてもいますが、加能ガニ金沢は聞いたことも食べたこともありません。かないわ香箱についても同じです。ローカルの名前を取り込むのは結構ですが逆効果のようにも思います。</p>
<p>スーパー店頭での宣伝をもっとしたら良い。</p>
<p>種類が多すぎてわかりにくい</p>
<p>近場で新鮮な魚介類を食べられてありがたいことです。地震や燃料高騰などのリスクがありますが 政府、県、市、は積極的にサポートし、より安定に導いて欲しいです。</p>
<p>香箱ガニがそうだったように、ブランド化すると全国的に話題にはなるが、値段が上がるので、地元の人ほど買わなくなるのでは。</p>
<p>残念ながら「海幸金沢」は知りませんでした。</p>
<p>海の幸、大好きです。これからもたくさん食べたいです。</p>
<p>美味しいものが沢山あるけれど値段が高くなかなか気軽に買えない。漁師さんは大変だと思いますがもう少し価格が下がればもっと食べたいです。</p>
<p>ブランド化により価格が上がるのは困ります。</p>
<p>認知度は低いと思う。形はともかく市内外に広めることが一番。</p>
<p>ノドグロって本当に金沢で取れているのでしょうか。なんか金沢の魚っていう気がしますが</p>
<p>カニ以外のブランドを目にする機会が少ない</p>
<p>金沢の海が汚染されていないか心配です。特に震災後の海岸線の変化による汚染。</p>
<p>輸出向け高級ブランド化が良いのでは？</p>
<p>加賀野菜は、都度露出度が高いので馴染み深いです。もっと折に触れ発信力を高めて認知される様にすべきだと思います。</p>
<p>ブランド力は良いのだが値段が高くなるのは困る。</p>

金沢は、富山県の「氷見」の次というイメージが強い。富山湾はその海底等の地形より「天然のいけす」と言われているみとが認知されており、イコール「新鮮で美味しい」というイメージに繋がっていると思う。その事例のように、何故金沢産の水産物が美味しいのか、或いは種類が多いのか、或いは新鮮なのか等、理由とともにPRすれば、美味しい水産物としてイメージも上がり、認知度も向上するものと考えます。
高額なブランド品には手が出ません
被災した漁港の復旧が、進むことを期待します。
かのうがには高すぎてなかなか手が出ない。特に近江町などは観光客向けになってしまい市場まで出かけなくてはならないので、もっと近くのスーパーで出回るようになったらうれしい
PRしすぎて、価格が高くなり、私たち庶民の手に入らなくなるのは困ります。
新幹線が開業してからというもの、鮮魚全般の値段が随分と高騰してしまい、なかなか普通の食卓に上がりずらくなったのが残念。
ブランド化より、普通の人々が食べてる美味しい魚を他県の方に食べてほしい
新鮮で美味しい
大学の県外(太平洋側、海無し県)出身の何人かの友達は金沢と自分の県の魚の味は全然違って、金沢の刺身の味をとて高く評価していた。誇りを持った方がいいと言われたが、実践に金沢出身の自分からすると金沢の海の幸の良さは今まで実感したことはなかった。学校での地元を学ぶの授業などでも海の幸の話題はもっと取り入れられるべきだと思う。
店頭で、料理のやり方、種類など教えてほしい。
生活に取り入れるには、手頃な商品の選択肢も増えるといいなと思います。
PR不足
県外者の通勤族で、金沢に、落ち着き山、海が有り、何時も美味しい海の幸を頂き、友人達から羨ましがられています。
日本のあちこちに居住した経験がある。金沢の海の幸は他の各地に比べて美味しいものが多い。全国で販売しても良いと思うが、漁獲量が確保できないと思うので、地産地消と観光客販売を通じて全国各地に広めるのが良い。
めぎすはおいしくて安いけど小骨が多くて子供に食べさせるには難しい。子供のいる家庭で上手に消費できる方法やレシピがあればいいのと思う。
金沢の魚は美味しいけど、肉に比べると単価が高い。購入しづらくなりました。
まだ知名度が足りないと思う
金沢の幸は、新鮮で美味しいというイメージがある。今後さらなるブランド化への取り組みが重要になると考えるところ。いずれにしても、県、市町との連携による石川の「海の幸」の「地産地消」を主として需要を増やすことが大事だと思います。
観光客が多くなり一般市民が買い求めずらくなって来ている。値段や品数が
地元のスーパーでは安くしてほしい。
わざわざ細かくブランド名を付ける意味が分からない。私個人の意見かもしれませんが、ブランド名が付いたものは購入意欲が出ません。
旅行雑誌やsnsでアピールをもっとしたらいいのでは。
学校での教育や料理、調理を積極的に行うようにすればよいのでは。
正直言って「金沢の海の幸」の言葉にあまり意識をしていないです。
新鮮で美味しい。特に新鮮なカレイの煮付けは最高。新鮮な魚が手に入りやすいと嬉しいです。
石川県や金沢市、地域毎のブランドが混在し分かりにくい気がします。少し交通整理をして、買う(受け手)側に立った視点も検討すべきだと思います。
最近漁獲量が減っているイカやサンマ等は食べる機会が減っている。仕方ないですがちょっと寂しい。ブランド化になると一気に高くなり庶民としては何処で捕れたかの情報提示だけでいいです。
蟹が高すぎます
せっかくの金沢の海の幸、観光客相手にばかりに高値で提供するのではなく、地元の人にも安価に身近に食べられるような価格設定をお願いしたいです。
新鮮で美味しい、安心して食べれる
地元の新鮮な海の幸を地元の間人になるべく購入しやすいようなPRが大事だと思います。
金沢の台所が高過ぎて観光地でしかない
水産物のブランド化はやめてほしいです。ブランド化され、値段が高くなり、金沢市民の台所を圧迫しています。結局、行政はどちらの味方なのか、再考してもらいたいと思います。
私はそんな行政には反対です。
最近ブランド化した商品が目立ち普段使いの水産物の購入が難しくなりました。
県外の人に知って貰いたいのが、加能ガニの様に値段が高くなり地元の人々が買えなくなるようでは考えものだと思います!
地物の魚を好んでよく購入するのですが、店に置かれている地物が少ないと常々感じています。
香箱がにを東京の知り合いに送ったら、事前に食べ方を知らせなかったのでこんな小さなかに食べる場所がないのかと思ったと言われました。まだ、地元以外では知られてないのだなと思ひ残念でした。
地元のスーパーでもう少し売ってほしい。県外に出ている分が多いように感じます。

アンケートにご協力いただきありがとうございました。