

(3) 「富山のさかな」のブランド化と高付加価値化

ア 「富山のさかな」の強みを活かしたブランドづくり

[展開の方向]

富山湾の良好で豊かな自然・漁場環境を背景とする本県漁業の特徴を最大限に活かして、「富山のさかな」全体に対する認知度や評価の底上げを図るほか、特定のさかなの高付加価値化やブランド価値の磨き上げなど様々な取り組みを推進します。

○ ブランドの育成支援

- 各漁協がそれぞれの地域の漁業の優位性を最大限に活かした、新たなブランドとなる魚種の発掘や育成、販売開拓など消費拡大に向けたPRを推進します。



入善深層水あわび

近大・堀岡ヒラメ、トラフグ

魚津寒ハギ

○ ブランド価値の一層の向上

- 「うまさ一番 富山のさかなキャンペーン」などにより、本県漁業の優位性（富山湾の豊かな自然、漁場の近さによる高鮮度、定置網等の伝統ある技術など）を最大限に活かし、その良さがしっかりと伝わる形で「富山のさかな」全体のイメージアップを図ります。
- 各漁協において、既にトップブランドとなっている魚種や、一定の評価を得ているブランド魚についても、さらにその良さをブラッシュアップし、他の魚との差別化を図ります。



【富山県のさかな】(H8.10月選定)



「富山湾の神秘 ホタルイカ」



「富山湾の王者 ブリ」



「富山湾の宝石 シロエビ」

イ 「富山のさかな」のファンづくり

[展開の方向]

多様化する消費者ニーズを踏まえた、富山のさかなの情報提供や、おさかな給食の普及などに努め、県産水産物の消費拡大を図るとともに、富山ならではの魚食文化を守り発展させていきます。また、北陸新幹線の開業に向け、「富山のさかな」を目当てとした観光客の受入れを促し、高い評価に結び付けて一層のブランド価値の強化を図ります。

○ 地産地消、魚食普及の推進

- ・「うまさ一番 富山のさかなキャンペーン」協力店における、のぼり・タペストリーの掲示により、県産魚のイメージアップと消費促進を図ります。また、同キャンペーンサイト内において、「富山のさかな」の美味しさを再認識してもらい、その消費拡大につながるよう、魚をテーマにしたイベントや、旬の魚に関する情報やレシピを提供するなど、継続的な取り組みを進めます。
- ・県産魚の学校給食への提供を支援し、児童生徒が魚食に親しむ機会を提供するとともに、ふるさと富山湾に関する副読本を配布（小学校5年生）し、富山湾で獲れる魚や水産業の仕組みなどの理解を深めます。
- ・公民館やスーパーマーケット等における一般消費者を対象とした料理教室の開催や、高校生・短大生を対象とした、おさかな料理セミナーの開催を支援し、魚に関する知識、和食を基本とする富山の伝統的な料理、さばき方、料理方法の普及を促進します。
- ・水産物に多く含まれるDHAやEPA等の栄養素の重要性、栄養のバランスに関する情報を提供するなど、健康をキーとした水産物に関する情報の発信やPRを進めます。



県産魚を使ったおさかな学校給食

○ 「富山のさかな」を目当てとする誘客促進

- ・東京アンテナショップの活用や、首都圏でのフェアの開催、各地のイベント等への積極的な参加により、「富山のさかな」のPR活動を推進します。
- ・観光との連携や、「とやま食の街道」、「越中料理」、「富山湾鮭」など食のブランド化の取り組みと一体となって、食文化を一層磨きあげ、地域の魅力を高めます。
- ・漁港周辺のさかなに関する観光ガイド本



H24.1月 富山のさかなキトキトフェア

を作成・配布することにより、付近の観光名所や特産品と組み合わせでアピールするなど、漁港地域全体の魅力を発信し、県外からも「富山のさかな」をターゲットとした観光客の受け入れを促し、高い評価に結び付けて一層のブランド価値の強化を図ります。

ウ 民間に期待される役割

[展開の方向]

「富山のさかな」のブランド化を推進するためには、漁業者をはじめ、漁業団体、流通関係者、大口需要者（物販、飲食、旅館等）、県内消費者などの関係者が、それぞれの役割を果たし、連携・協力を進めていくことが期待されます。

○ 漁業者

- ・「富山のさかな」のブランド化を支えるのは自分たちであるという自覚をもって、品質管理・衛生管理に積極的に取り組むことが期待されます。

○ 漁業団体

- ・漁協や県漁連は、民間の知恵と創意工夫を活かし、自ら積極的に事業主体となり、販路拡大や県内外へのPR、魚食普及等について、取り組む必要があります。

○ 流通関係者

- ・生産者が品質管理にかけたコスト相応の収入が得られるよう魚の価値を評価するとともに、富山湾で獲れた新鮮な魚を安全確実に消費者に届けることが求められます。
- ・ブランド価値を維持向上させるため、JAS法等の関係法令を守り、品質の良さを取引先や消費者にアピールすることが求められます。



「ひみ寒ぶり」販売証明書と魚箱

○ 大口需要者（物販、飲食、旅館等）

- ・「富山のさかな」ファンの拡大のため、可能な限り富山湾の魚を使用することが期待されます。
- ・観光客が求める情報を積極的に提供するなど、ホスピタリティの向上に努めることが期待されます。

○ 県内消費者

- ・富山湾で獲れた魚が、新鮮でおいし



氷見漁港場外市場 ひみ番屋街
(H24.10.5 オープン)

いことを理解し、「富山のさかな」を進んで購入するとともに、家庭の味として親しんでいくことが期待されます。

- 富山の伝統の味となっている、昆布じめ、塩干物、いかの黒作り、ますの寿し、かぶら寿しなど、漁獲される多様な魚種をおいしく食べる富山ならではの食文化を理解し継承していくことが期待されます。
- 「富山のさかな」を県外の方々に自慢するなど、「富山のさかな」の良さがクチコミで広く県外に伝わることを期待されます。