

目標3 【ニーズの変化に対応した商品づくりと販路の拡大】

施策の方向

- 高鮮度な鮮魚の安定供給に向けた体制整備
- 冷凍品や加工品の供給に向けた体制整備
- ブランド化に意欲のある産地の競争力強化
- 特色ある県産水産物のさらなるブランド価値の向上
- 生産から流通販売までの関係者が連携した地産地消の推進
- 幅広い層を対象とした食育の推進
- 意欲ある漁業者などに対する海外販路開拓の支援
- 海外に向けた県産食材などの魅力発信

主な取り組み

・北陸新幹線金沢開業後の県産魚の需要増加を踏まえ、高度な鮮度管理に対応した出荷施設の整備支援などを行います。

・「能登とり貝」や「海女採り」ブランドなど、地域の特色ある水産物の魅力を発信します。

・漁業者・流通加工業者の連携による地産地消を支援するとともに、県産魚の学校給食での利用拡大を図るなど、食育の推進に努めます。



高規格冷凍施設



商談会での県産食材提案



お魚料理教室

目標4 【里海資源の持続的な利用促進】

施策の方向

- 効果的な資源管理手法の普及
- 稚魚・稚貝の放流
- 各海域の環境に合わせた藻場保全対策の実施
- 海藻の有効利用
- 地震・津波・台風などの自然災害に備えた防災対策の強化
- 漁港施設などを活用したにぎわいの創出
- 内水面漁協と自治体が連携した河川などの環境保全の推進
- 内水面漁業に対する県民の理解と関心の増進

主な取り組み

・水産資源の持続的な利用に向け、小型魚の保護や漁期の短縮、稚魚・稚貝の放流などの取り組みを推進します。

・母藻の設置や増殖場の整備による藻場の保全を推進するとともに、海藻の有効活用を図ります。

・内水面における環境保全の取り組みを支援するとともに、体験イベントの開催などを通じて県民の理解と関心の増進に努めます。



ズワイガニの資源管理



海女による母藻の設置



児童の稚魚放流体験