

県産魚の販売戦略に関する研究

企画管理部

背景、目的

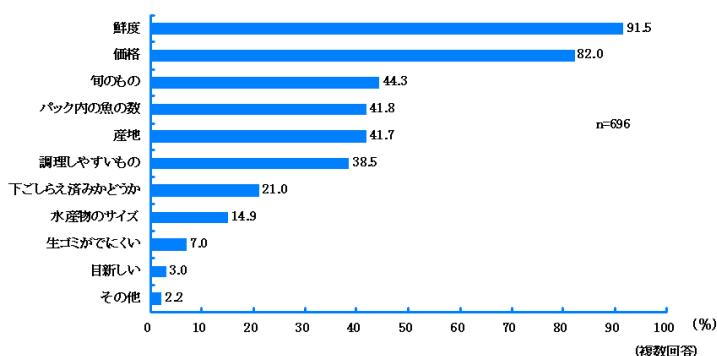
全国的に魚価の低下や消費者の魚離れが顕在化しており、漁家経営に与える影響は大きくなっています。

そこで、県内の消費者ニーズを把握するためにアンケート調査を行うとともに、魚離れ対策の一つとして、魚食普及を担う漁協直営レストラン設置の可能性について検討しました。

成果の概要

(1) 消費者ニーズの把握

アンケート調査の結果、県内の消費者は水産物の購入に際して、「鮮度」「価格」「簡易性」の3つの要素を重視し、また、自由回答から特に「安全・安心」「産地等情報」の2つの要素を望んでいることがわかりました。



水産物を購入するときに重視する点

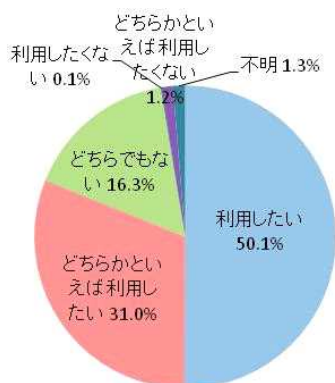


直売所の様子

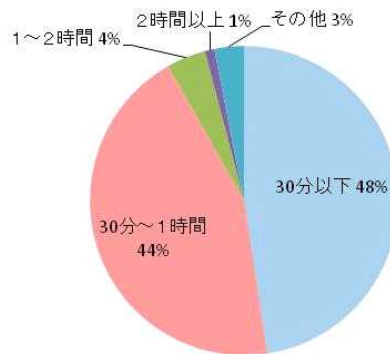
(2) 漁協直営レストラン設置の可能性について

魚食レストランについては、都市圏から車で1時間以内の立地であれば、利用を望む消費者は多いことがわかりました。

漁協直営レストランの場合、地元の水産物を中心としたメニュー構成が可能であり、前述の5つの要素を満たしうることから、消費者ニーズに十分対応した営業が期待できます。



魚食レストランの利用について



自宅から魚食レストランまでの望ましい移動時間