

神奈川県

○現在実施している又は今後実施予定の取組

・本県は、東京湾と相模湾の2つの海に面し、沿岸の魚から深海魚、遠洋のマグロまで、様々な水産物が水揚げされます。また、河川や湖でも様々な魚が獲れ、相模川や酒匂川等ではアユ、芦ノ湖ではワカサギが有名です。

・県民の方々に神奈川県で獲れる魚について知ってもらうため、代表的な11種類を選び、平成17年4月に「かながわの魚」として決めました。

・県産水産物の旬の時期やおすすめのレシピ、県内の主な直売所・レストランなどを紹介するパンフレット「かながわの魚」を作成し、消費拡大を図るため、大規模小売店と連携したPRイベント等において配布しています。



「かながわの魚」パンフレット

県HP：「かながわの魚」パンフレット

https://www.pref.kanagawa.jp/documents/31723/kanagawa-sakana_2403.pdf

