

概要

- 舞鶴漁港は京都府北部の若狭湾西部に面し、府内生産物取扱量の約8割を占めている水産物流通の中核的漁港であり、他府県船の利用も多い、いわば若狭湾魚介の集積拠点である。
- 漁港にほど近い「舞鶴港とれとれセンター」は、海産物即売所で舞鶴漁港で水揚げされた魚介類や、地域名産品が販売されており、新鮮な魚介をその場で食べられることから観光客に人気の場所である。
- 本事業では、観光客が、舞鶴漁港で水揚げされた魚介や競りを目の当たりにし、漁師や仲買人賑わいや漁港の景色とともに新鮮魚介を食べる機会を創出し、体験型PRを強化する。



海業の取組概要

取組1. 「見える」産地市場と体験型PR



競り市の見学、産地・魚・出荷等の解説等、漁港での観光体験を造成し、メディアトリップ等の実施により、その臨場感のある魅力を発信し、市場の魅力を最大限PRできる仕組みを構築する。

取組2. 食事提供



獲れたての魚介をその場で食せるのは、海の観光圏を訪問した観光客の一番の夢である。モニターツアーを実施し、府内の一大産地市場である舞鶴にてそれを実現させる。

効果

臨場感あふれる競りや、獲れた魚を漁港その場で食す美味しさは体験してこそ。メディアに体験いただき肌で感じるようなPRを展開

協力体制

京都府漁業協同組合や伊根町などを構成員とする「京都府海業推進協議会」にて協議、実施体制の構築を図る。

スケジュール

令和7年5月関係者協議開始
 令和7年6月漁港見学ルートの整備
 ソフト・ハードのブラッシュアップ、戦略づくり
 令和8年3月戦略に基づくPR展開
 令和8年5月体験メニューの試行