

令和 7 年度 事業計画書

(令和7年4月1日から令和8年3月31日まで)

一般社団法人 舞鶴市水産協会

令和7年度事業計画書

(1) 基本方針

令和6年度は、当協会の会員や京都府、舞鶴市、海の京都DMOなど関係団体と連携・協力し、「舞鶴かに」、「丹後とり貝」、「京鯖」等の「舞鶴のさかな」のブランド化と四季折々の「舞鶴の旬の特鮮さかな」を「舞鶴のさかな提供店」で食べていただける取組を進めてまいりました。

令和7年度におきましても、本市に京都府産水産物の約8割が集荷される舞鶴地方卸売市場が立地しているという強みを活かし、「とれる！買える！食べられる！魚の街まいづる」の情報を市内外に強力に発信し、「舞鶴のさかな」のブランド化と「魚の街まいづる」の更なるPRを図るため、当協会の会員、「舞鶴のさかな提供店」のほか関係団体と連携・協力し、様々な機会をとらえ、積極的に事業を実施してまいります。

(2) 主な事業計画

1.公益事業(実施事業会計)

①水産物の消費拡大と食育の推進

ア 魚の街まいづるPR事業

- ・「舞鶴のさかな提供店」制度を継続・発展させ、観光協会とも連携し、各店の「食」の魅力を新たな誘客と地域消費の拡大に繋げる。
- ・例年実施している「舞鶴のさかな」プレゼントキャンペーンを発展させ、春夏シーズンは農産物（万願寺甘とう・舞鶴茶）と一体的に京阪神および中京圏にPRする「海の京都舞鶴ごちそうサマーキャンペーン」を展開し、食材が豊かである舞鶴市の魅力を周知し、ブランド製品の認知と観光消費の拡大を図る。
- ・「京都舞鶴のさかな食べ処・買い処」制度を継続・発展させ、市外での「舞鶴のさかな」のイメージアップと消費拡大を図る。
- ・「舞鶴のさかな提供店」、府漁協及び水産流通関係者と連携し、「丹後とり貝」「岩がき」「舞鶴かに」「京鯖」等の販売促進を推進する。
- ・資源量の回復により、漁獲枠が拡大する「クロマグロ」について、「舞鶴市内で食べられる」というイメージを浸透させ、新たな特産品として定着させる。
- ・「うおづるくん」「チョキまる」「舞鶴の旬の特鮮さかな」を活用し、「舞鶴のさかな」、「魚の街まいづる」のPRを継続して実施する。
- ・「まいづる魚まつり」を後援し、「魚の街まいづる」をアピールする。

イ 地産地消・食育の推進に係る事業

- ・市内外の保育園児、小学生、保護者などに対し「舞鶴のさかな」の消費拡大や魚食普及を目的として出前講座等の取り組みを行う。

ウ 情報発信事業

- ・ ICT（情報通信技術）を活用して情報発信を行うとともに、報道機関への情報提供など様々な方法により「舞鶴のさかな」や「舞鶴のさかな提供店」など「魚の街まいづる」普及のための取組みを実施する。

②水産流通加工業等の振興に関する調査研究

- ・ 書籍、インターネット等により調査研究を行う。

2.収益事業（収益事業会計）

- ・ 舞鶴水産会館の賃貸業
舞鶴漁港における水産関係者の福利厚生施設として、舞鶴水産会館の管理運営を行う。

3.法人運営（法人会計）

- ・ 今後の運営方針について総合的に検討する。