

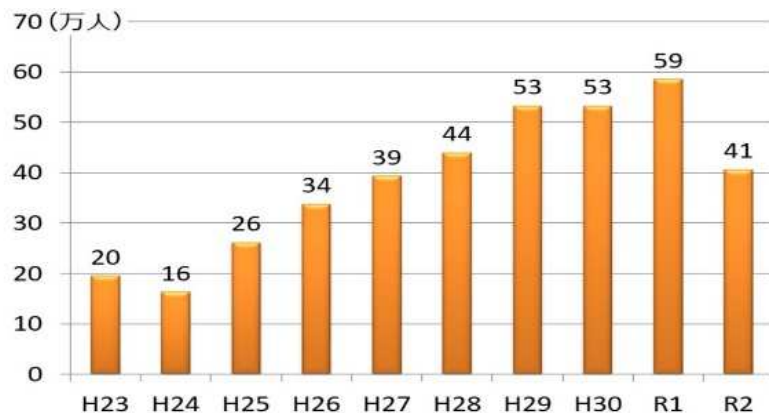
新型コロナ対策を万全に 糸島のカキ小屋が10月9日から順次オープン

新鮮で栄養たっぷりのブランド牡蠣『糸島カキ』をたくさんの方に堪能していただくため、各漁港に立ち並ぶカキ小屋が10月9日から順次オープン。昨年度に引き続き、新型コロナ対策を徹底し、万全な体制で対応。

また、コロナ禍で落ち込んだ入込客の回復に向け、カキを含めた糸島産水産物のPRにより、入込客の増加を図る。

■年間の入込客数が激減

- ◎糸島のカキ小屋の入込客数は、平成24年度から令和元年度まで右肩上がりが増加。
- ◎令和元年度には、岐志漁港のカキ小屋の常設化の効果もあり、さらに入込客を伸ばしたが、令和2年度は、コロナ禍の影響により18万人ほどが減少。



【参考】

- ◎令和元年度から岐志漁港のカキ小屋が常設化。
- ◎令和4年度から船越漁港のカキ小屋が常設化を予定。
(※令和3年度に実施設計)

■糸島産水産物のPR

新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を活用し、糸島産水産物のPR事業（水産物ブランド化推進事業）を実施。

◎雑誌の特集記事などへの掲載

コロナ禍で水産物の消費が低迷、魚価が下落。糸島産水産物（真鯛、カキ、鯖、甲イカなど）の特集記事を掲載することで、購買意欲の向上及び消費回復・拡大を図る。

◎SNSを活用した情報発信

地元漁業者や飲食店、市観光協会が連携してPRすることで、『糸島野菜』のように、糸島の水産物も『糸島の地魚』として認知されるよう、SNSを活用して情報を発信する。



令和元年度に常設化した岐志漁港のカキ小屋