

「海の京都」の初夏の味覚を先取り！  
～「丹後の海 育成岩がき」の出荷が始まります～



海の京都

- 海の京都エリアを代表する初夏の味覚「丹後の海 育成岩がき」の出荷が4月13日から始まりますので周知をお願いします。
- 舞鶴地方卸売市場では8月中旬までの期間中、休市日を除き毎朝8時から出荷作業が行われますので、取材いただきますようお願いします。  
(取材時は事前連絡をお願いします)

1 初出荷日

令和5年4月13日(木) 午前8時00分～  
京都府漁業協同組合舞鶴地方卸売市場  
(舞鶴市字下安久 1013-1)



専用箱に詰めて出荷

2 出荷状況

- 出荷期間：4月13日(木)～8月中旬(予定)
- 出荷量：昨年並み(昨年約21万個)
- 出荷先：地元及び全国の中央卸売市場等

3 撮影・取材について

市場内の無断撮影・取材はご遠慮ください。初出荷日の13日の取材に当たっては、12日の午前中までに、京都府漁業協同組合総務課(0773-77-2200)まで御連絡願います。(それ以降の取材についても、できるだけ早く御連絡願います。)

なお、市場の休市日は原則土曜日ですが、それ以外にも臨時休市となる場合があります。

<参考>

「丹後の海 育成岩がき」は、天然イワガキと比べ、身が大きく、濃厚でクリーミーな味わいが特徴です。

京都府で育成されるイワガキのうち、殻付き重量が300g以上のものであり、出荷にあたっては所定の浄化处理(紫外線照射海水中で20時間以上浄化)を行い、安全性検査(貝毒等)を経て生食用として供されます。

府内では舞鶴湾、栗田湾、久美浜湾等で3年以上かけて育成されています。

【本報道発表に関するお問合せ】

(育成岩がきに関すること)

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課 電話 0772-25-3030

課長補佐兼係長 井上<sup>いの上</sup>、主査 道家<sup>どうけ</sup>

(出荷に関すること)

京都府漁業協同組合 販売部 販売課 電話 0773-75-1111

部長 中西<sup>なかにし</sup>、課長 倉<sup>くら</sup>、係長 坂野<sup>さかの</sup>

(撮影・取材に関すること)

京都府漁業協同組合 総務部 総務課 電話 0773-77-2200

課長 西谷<sup>にしたに</sup>



まゆまる