

延期

荒天により漁業者の出荷作業を中止しているため、初出荷日を延期し、

日程確定

初出荷日の日程が決定しましたのでお知らせし。

京都府 報道発表資料

府政記者室、中丹・丹後広域振興局 同時資料配付

令和6年4月8日

未定4月12日

初夏の味覚に舌つつみ！

～4月11日から「丹後の海 育成岩がき」の出荷を開始～



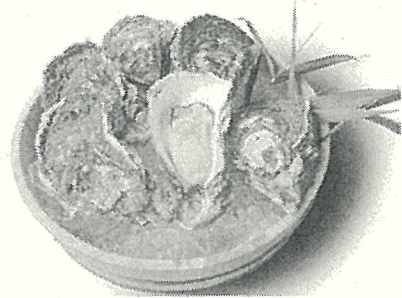
海の京都

- 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11日から始まります。
- 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いたします。
(取材時は事前連絡をお願いします)

4月12日

- 1 初出荷日 ~~4月11日~~ 4月12日(金) 午前8時～
令和6年4月11日(木) 午前8時～
京都府漁業協同組合舞鶴地方卸売市場
(舞鶴市宇下安久 1013-1)

- 2 出荷状況 ~~4月11日~~ 4月12日(金)
 - 出荷期間：4月11日(木)～8月中旬(予定)
 - 出荷量：昨年並み(昨年約23万個)
 - 出荷先：地元及び全国の中央卸売市場等



出展元：京都府漁業協同組合

- 3 撮影・取材について
市場内の無断撮影・取材は御遠慮ください。初出荷日の11日の取材に当たっては、~~10日~~11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。(12日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と評判です。

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処理(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、伊根湾等で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、主査 道家

(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、課長 倉、係長 坂野

(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

次長 西谷

