

まいづる「うまいもん」ニュース

豊かな自然に囲まれた舞鶴では、さまざまな海の幸や山の幸が季節ごとに旬を迎え、人々の舌を楽しませています。また、最近では「京野菜」や「プライドフィッシュ」(※)などの地域ブランド力を生かして京阪神や首都圏からも注目を集めています。

畑のうまいもん

宇治茶の原料にもなっている舞鶴のお茶は、由良川沿いの肥沃な大地で5年連続日本一に輝くお茶に育ちました。京都生まれの伏見とうがらしは、舞鶴の地で、今の「万願寺甘とう」に生まれ変わり、市を代表する地域ブランド野菜となりました。生産者の丹精込めて育てたお茶と万願寺甘とうが初摘み、初出荷を迎えています。
園農林課(☎66・1023)



大ききや曲がり具合の規格ごとに包装される

万願寺甘とう

舞鶴市発祥の京のブランド産品『万願寺甘とう』が今年も市場へ流通し始めました。大正時代に万願寺地区で栽培が始まった万願寺とうがらしを品種改良し、辛味を完全に排除した辛くないとうがらし「万願寺甘とう」。毎年、生産者グループの「万願寺甘とう部会」で種取りを行い、優良な種子だけを選別し門外不出で保存しています。大ぶりで肉厚、甘みが強く、煮ても焼いても揚げてもおいしい。まさに舞鶴ブランドの代表で、昨年の売り上げは3億円を突破。5月17日～11月頃まで出荷・販売されます。



◀万願寺甘とうと豚肉の串あげ。肉厚な実は肉料理の中でもしっかりと味を主張する

舞鶴のお茶

宇治茶の産地である宇治川流域と気候が似ていることがきっかけで、昭和初期から生産が始まった舞鶴のお茶。茶生産組合が共同で管理し、どの茶園でも均一で質の高い茶が生産されています。

舞鶴は玉露やてん茶などを中心に高級茶の産地として高い評価を受けています。収穫前の2週間程度日光を遮断してうま味を強める「かぶせ茶」は、全国茶品評会で5年連続「産地賞」第1位を獲得しています。5月11日には、今年の初摘みが行われ、6年連続日本一を狙う「かぶせ茶」が生産者によって一つひとつ丁寧に手摘みされました。



5年連続日本一の「かぶせ茶」を手摘み



「水出し玉露」が試飲できます

市役所で新茶の振る舞い

6月30日(金)まで市役所本庁市民ホールで冷茶器を設置し、舞鶴産の水出し玉露の試飲ができます。ご来庁の際はぜひ舞鶴の新茶をお楽しみください。

海のうまいもん

「たくさん食べて大きく育つ」。三方を山に囲まれた舞鶴湾は、川から流れ込む栄養により、プランクトンが豊富です。さらに、最もプランクトンが豊富な水深で貝を「育成」することで生まれる、天然物を超える大きさ、味の濃厚さが魅力の「丹後の海 育成岩がき」と「丹後とり貝」がそれぞれ出荷の最盛期を迎えています。
園水産課(☎66・1020)

丹後の海 育成岩がき

冬の味覚と思われがちなかきですが、冬に旬を迎えるものは「まがき」で、「岩がき」の旬は4～8月。大ぶりで濃厚、クリーミーな身は、「紫外線殺菌装置」で殺菌された海水で20時間以上浄化してから出荷しており、安心して生食することができます。今年の出荷期間は4月24日～8月下旬まで。舞鶴湾からは20万個の出荷が見込まれています。

▶丹後の海も濃厚入り育成岩がきが良く、味が



丹後とり貝

肉厚で柔らかく深い甘みと、一般的なとり貝の倍以上の大きさが特長で、和食界の重鎮からも絶賛された「丹後とり貝」は、京のブランド産品に認証された初めての水産物。

また、京都府は全国に先駆けてとり貝の育成技術が確立され、安定的に出荷できる唯一の産地です。中でも舞鶴の恵まれた漁場は最大の産地となっています。旬は短く、今年の出荷期間は5月18日～6月下旬ごろまで。舞鶴湾からは10万個の出荷が見込まれています。



▲丹後とり貝(左)、一般的なとり貝(右)

▶一般的なとり貝に比べて倍以上の大きさがあり、甘みがあるとうまみと噛みしめるとおいしい

漬物グランプリ 2017 に出場

4月29日に東京ビッグサイトで開催された『漬物グランプリ 2017 決勝大会』に有限会社あつさり漬食品工業(喜多)が出場。京の伝統野菜『佐波賀だいこん』を使った漬物「京都のお漬物屋さんがつくった食べるラー油「一葉の素」(OKAZU NO MOTO)」を出品し、舞鶴発祥の京の伝統野菜をPRしました。同大会は、日本各地の特色ある漬物レシピを個人・法人から募集し、優秀作品を表彰するものです。



▲佐波賀だいこんを使った「一葉の素」



▲登録証とのはりが目印



「舞鶴のさかな提供店利用券&宿泊券」プレゼントキャンペーン

(一社)舞鶴市水産協会では、「魚の街まいづる」のイメージを市内外の皆さんにさらに知ってもらうため「舞鶴のさかな提供店」や「対象宿泊施設」の利用で、舞鶴のさかな提供店利用券5,000円分などが当たるプレゼントキャンペーンを実施中。キャンペーンの詳細は、市内公共施設や観光施設に設置の「舞鶴のさかな提供店食べ処買い処マップ」か同協会ホームページで。▶詳しくは、同協会(水産課内、☎66・1020)へ。

※プライドフィッシュ…都道府県ごとに、春夏秋冬それぞれの季節に旬を迎える魚の中から地元漁師が自信を持って勤める魚を選定する全国漁業協同組合連合会の取り組み