

報道関係者各位

令和4年9月15日

「京都舞鶴『^{みやび}雅がき』」の海上作業の取材会のご案内
～筏での出荷準備・出荷・機械選別・殺菌等一連の作業を公開します。～

舞鶴湾で育成された新たなブランド水産物「京都舞鶴産『^{みやび}雅がき』」（商標登録申請中）の販売が、9月16日（金）から始まりますが、京都府漁業協同組合舞鶴支所に所属する生産者のご協力により、海上作業の取材会を開催しますので、ご案内します。

【海上での出荷準備作業（育成筏）】

1. 日時 9月21日（水）10：00
2. 場所 舞鶴市字佐波賀300 京都舞鶴かき小屋「鶴昇丸」前の棧橋から漁船に乗船
3. 内容 育成筏での出荷準備作業の取材

【出荷／機械選別／紫外線殺菌水槽への投入作業】

1. 日時 9月21日（水）13：00～13：30
2. 場所 舞鶴市字下安久 京都府漁協舞鶴市場 活魚水槽付近
3. 内容 9月23日（金）販売分の一連の作業の取材

4. その他

- (1) 海上の筏上での取材のため、悪天候の場合、延期することがあります。
- (2) 小型漁船での移動となりますので、合羽（風除けにもなります。）などのご準備をお勧めします。
- (3) 当日の緊急連絡先 090-3034-6883（水産振興係 原田）