



報道関係者各位

令和4年11月24日

冬の味覚「特選京鯖」の取扱いがスタート！

～船上から市場まで丁寧な扱いで「高品質」、「高鮮度」！是非「お刺身」、「炙り」でお召し上がり下さい。～

- ・「^{きょうさわら}特選京鯖」(3kg以上)の取り扱いが、11月28日(月)から舞鶴地方卸売市場で開始されます。
- ・「特選京鯖」は、京都府沿岸の定置網で漁獲された「京鯖」(1.5kg以上)のうち3kg以上の脂が乗ったもの。翌年3月下旬まで出荷予定。(昨シーズン出荷量：91トン、R3.11.24～R4.3.31)
- ・「特選京鯖」は、船上で直ぐに氷を打ち、身割れしないように丁寧に扱われ、陸揚げ後は、品質と鮮度を保持する専用の保冷箱を使い、各漁港から舞鶴地方卸売市場に搬送・出荷されています。
また、市場では、凹凸の無いパレットに載せ、魚体に傷や折れが無いようにセリにかけます。
- ・「京鯖」は、京都府の**プライドフィッシュ**(=地元の漁師が選んだ本当においしい魚)の一魚種で、「西京漬け」でお馴染みですが、舞鶴市内の「**舞鶴のさかな提供店**」へご来店頂き、「お刺身」「炙り(あぶり)」「しゃぶしゃぶ」等、産地ならではの食べ方をお薦めするものです。
- ・令和3年の京都府の「さわら」の生産量は、**1,600トン**(農林水産省海面漁業生産統計調査)
【参考】第1位：福井県1,700トン、第2位：京都府1,600トン、第3位：石川県1,200トン

1. 「特選京鯖」の水揚状況の取材会 ～田井水産(有)協賛～

- (1)日時 11月28日(月)8:00から
- (2)場所 田井漁港(字田井)
- (3)内容 定置網で漁獲された「特選京鯖」の水揚風景を取材して頂けます。

2. 「特選京鯖」の集荷状況・セリの取材会

- (1)日時 11月28日(月)9:30から
- (2)場所 京都府漁業協同組合 舞鶴地方卸売市場

3. 「特選京鯖」料理の試食取材会 ～(一社)舞鶴市水産協会主催～

- (1)日時 11月28日(月)11:30から
- (2)場所 道の駅「舞鶴港とれとれセンター」(「魚たつ」前イートインコーナー)
- (3)内容 「特選京鯖」料理を召し上がるお客様への取材と撮影用の料理を準備します。

4. 第8回 Fish-1グランプリ ～京都府漁業協同組合が会場、「京鯖」をPR～

- (1)日時 11月27日(日)10:00～17:00
- (2)場所 日比谷公園(東京都千代田区、ご当地鍋フェスティバル会場内)
- (3)内容 「漁師自慢の魚プライドフィッシュ料理コンテスト」に出場し「京鯖三種盛り アカモクを添えて」を800食販売します。

舞鶴市 産業振興部 産業創造室 農林水産振興課 (担当：中井・松岡・上野)

〒625-8555 舞鶴市字北吸 1044

TEL:0773-66-1023 / FAX:0773-62-9891

E-mail:nousui@city.maizuru.lg.jp



SDGs 未来都市