

報道関係者各位

令和5年9月6日

みやび

生食用「京都舞鶴産『雅がき』」の出荷前準備作業・試食取材会について ～筏での出荷準備, 出荷, 機械選別, 浄化等一連の作業を公開し, 試食取材会を開催～

舞鶴湾で育成された新たなブランド水産物「京都舞鶴産『雅がき』」(商標登録済)の2年目の出荷を前にして、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、海上の準備作業の取材会を、又、初出荷日には、試食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】

1. 日時 9月8日(金) 14:00
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してイカダにご案内
3. 内容 育成筏での出荷準備作業の取材



【市場への集荷/機械選別/紫外線殺菌水槽への投入作業】

1. 日時 9月13日(水) 13:00~13:30
2. 場所 舞鶴市字下安久 京都府漁業協同組合舞鶴市場 活魚水槽付近
3. 内容 9月15日(金) 販売分の一連の作業の取材

【試食取材会】～出荷開始日に合わせて開催～

1. 日時 9月15日(金) 12:30~
2. 場所 道の駅「舞鶴港とれとれセンター」の「魚たつ」前のテーブル
3. 内容 京都舞鶴産「雅がき」を召し上がるお客様への取材の機会と撮影用のサンプルを準備します。

【京都舞鶴産「雅がき」の特徴】

このマガキは、京都府漁協舞鶴支所に所属する「京都雅がき組合」(木村 淳代表, 6名)が、ブランド牡蠣を目指して、生産されているものです。

また、このマガキは、成長が遅くなる産卵期が無いため、「身入り」の時期が早くなり、舞鶴湾においては、従来の養殖マガキの出荷開始が12月のところ、9月から出荷できるものです。

さらに、従来の冬の舞鶴湾のマガキが加熱用であるのに対し、京都舞鶴産「雅がき」は、京都府漁業協同組合舞鶴市場の水槽で紫外線照射殺菌海水による浄化処理がなされ、より需要のある生食用として販売されるものです。

舞鶴市 産業振興部 産業創造室 農林水産振興課(担当:中井, 真下, 原田)

〒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