



海の京都

「海の京都」の初夏の味覚を先取り！ 「丹後の海 育成岩がき」出荷開始

令和3年4月12日
京都府水産事務所

「丹後の海 育成岩がき」の今シーズンの出荷が4月15日（木）から始まりますので、お知らせします。

「丹後の海 育成岩がき」は、天然イワガキに比べ、身入り（殻を含めた重量に占める可食部の重量割合）が約1.5倍と大きく、食べ応えがあります。濃厚でクリーミーな味わいが特徴で、海の京都エリアを代表する初夏の味覚です。

1 出荷期間

令和3年4月15日（木）から8月中旬頃まで

〔京都府漁業協同組合が開設する「舞鶴市場」（舞鶴市字下安久）にて、午後1時30分から出荷準備作業を開始予定〕

※ なお、舞鶴市場においては新型コロナウイルスの発生状況に鑑み、市場内へは関係者以外立入禁止措置を講じています。取材される場合には、市場外にて出荷現品を準備し、対応させていただきます。

2 出荷先

地元及び全国の中央卸売市場等へ出荷

〔生産量は昨年並（昨年度は、約16万個出荷）〕

3 生産場所

舞鶴湾、栗田湾、久美浜湾など

〔育成期間は3～4年〕



広報内容の詳細については、以下までお問い合わせ下さい

○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

課長補佐兼係長 久門、主査 道家

TEL：0772-25-3030

○出荷に関すること

京都府漁業協同組合 販売部 販売課

部長 中西、販売課 課長役 倉、係長 坂野 TEL：0773-75-1111

