

お待たせしました！「丹後とり貝」を初出荷 ～安全性が確認されている宮津湾・久美浜湾のものを5月19日から～

■京のブランド産品「丹後とり貝」については、一部海域で規制値を超える下痢性貝毒※が検出されたため、出荷を見合わせていましたが、安全性が確認されている久美浜湾・宮津湾のものの出荷が5月19日から始まります。

■取扱休止日を除き午前8時から出荷作業が行われますので、取材をお願いします。

※貝毒：主に二枚貝（トリガイなど）が毒素を持った植物プランクトンを餌として食べることにより、体内に毒を蓄積させる現象。毒を蓄積した貝類を食べると中毒症状を引き起こすことがあります。日本では麻痺性貝毒と下痢性貝毒が確認されています。

1 初出荷日

令和7年5月19日（月）午前8時～

場所：京都府漁業協同組合舞鶴地方卸売市場
（舞鶴市下安久 1013-1）



京マークは登録商標です



海の京都

2 出荷の見込み

○出荷期間：5月19日（月）～6月下旬までの予定

○出荷量：平年より少なめの見込

（過去5年平均約20万個）

○出荷先：地元及び全国の中央卸売市場等



（公社）京のふるさと産品協会提供

3 撮影・取材について

撮影・取材を実施していただく場合には、取材前に京都府漁業協同組合総務課（0773-77-2200）で入場証を受け取り、携行ください。

なお、令和7年5月、6月の市場の取扱休止予定日（休市日を含む）は下記のとおりです。



左：丹後とり貝、右：一般的なトリガイ

5月の取扱休止 予定日	17日（土）、18日（日）、20日（火）、24日（土）、27日（火）、 28日（水）、31日（土）
6月の取扱休止 予定日	3日（火）、7日（土）、8日（日）、10日（火）、14日（土）、 17日（火）、21日（土）、22日（日）、24日（火）、28日（土）

4 その他

海の京都公式HPにて中丹・丹後地域で「丹後とり貝」等海の京都エリアの旬の食材が食べられる飲食店を紹介しています。

[\(https://www.uminokyoto.jp/gourmet/\)](https://www.uminokyoto.jp/gourmet/)



＜参考：丹後とり貝について＞

京都府農林水産技術センター海洋センターで生産された稚貝を、京都府海域において海面の筏から垂下したコンテナで約1年間育成したトリガイのうち、殻付き重量が100g以上のもののみが「丹後とり貝」と呼ばれ、一般のトリガイより大ぶりかつ肉厚で、甘く歯ごたえがあり、高級食材として名高い京のブランド産品です。

「丹後とり貝」は貝毒やノロウイルス等の検査を定期的に行い、食の安全を確保したうえで出荷しています。

【本報道発表に関するお問合せ】

(京のブランド産品に関すること)

京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課 電話 075-414-4941

課長 ^か加茂、係長 ^{いとう}伊藤

(丹後とり貝に関すること)

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課 電話 0772-25-3030

課長補佐兼係長 ^{いのうえ}井上

(出荷及び販売PRに関すること)

京都府漁業協同組合 販売部 販売課 電話 0773-75-1111

参事 ^{なかにし}中西、課長 ^{ふじわら}藤原

(撮影・取材に関すること)

京都府漁業協同組合 総務部 総務課 電話 0773-77-2200

次長 ^{にしたに}西谷

