

高水温の厳しい環境を乗り越え初出荷 ～京のブランド産品「丹後とり貝」を5月13日から出荷～

- 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「丹後とり貝」の出荷が5月13日（水）から始まります。
- 舞鶴地方卸売市場では、休市日を除き午前8時から出荷作業が実施されますので、取材をお願いします。

1 丹後とり貝の現状

昨夏の京都府沿岸海域では、約30℃の海水温が約1か月継続し、トリガイの生育にとって非常に厳しい環境となりましたが、その厳しい状況乗り越えた、数少ない「丹後とり貝」が、この度出荷されます。

なお、京都府では、海洋センターを中心に、高温に強い品種の基礎研究を進めるとともに、高水温時にトリガイを陸上の施設に避難させる試験を行うなど生産の安定化に向けた項目を進めます。

※一般的にトリガイは28℃以上の水温で死亡率が高まると言われています。

2 初出荷日

令和8年5月13日（水）午前8時00分～
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



（公社）京のふるさと産品協会提供

3 出荷状況

- （1）出荷期間
5月13日（水）から約1週間
- （2）出荷量
1万個以下
※例年は約20万個
- （3）出荷先
地元及び全国の中央卸売市場等



左：丹後とり貝、右：一般的なトリガイ

4 撮影・取材について

初出荷日については舞鶴地方卸売市場内にて当日受付を行います。

なお、出荷初日以降に撮影・取材を実施していただく場合は、取材前に京都府漁業協同組合総務課（0773-77-2200）で入場許可証を受け取り、携行ください。

（次頁あり）

<「丹後とり貝」について>

舞鶴湾、宮津湾及び久美浜湾において、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、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」と呼ばれます。

「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 ^{やまかわ} 山川、課長補佐兼係長 ^{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 0772-25-3031

課長補佐兼係長 ^{やまもと} 山本

(トリガイの生態に関すること)

京都府農林水産技術センター海洋センター 研究部 電話 0772-25-3081

部長 ^{にしがき} 西垣、主任研究員 ^{たにもと} 谷本

(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

まゆろ

