



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4年4月12日
京都府水産事務所

「丹後の海 育成岩がき」※は、天然イワガキに比べ、身が大きく、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。

この度、4月14日（木）から今シーズンの出荷が始まりますので、広く周知頂きますようお願いいたします。

1 出荷期間

令和4年4月14日（木）から8月中旬頃まで

〔期間中、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、午前8時から出荷作業を実施〕

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、事前に問い合わせ先まで御連絡ください。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20万個出荷）]

※丹後の海育成岩がき

京都府内で育成されるイワガキの中で、殻付き重量300g以上であり、出荷にあたっては所定の浄化处理（紫外線照射海水で20時間以上）を行い、安全性検査（貝毒等）を経て生食用として供されるもの。

京都府では舞鶴湾、栗田湾、久美浜湾などで3～4年間育成して生産。出荷は重量による規格毎に実施。規格は、特大(550g以上)、大(450g以上550g未満)、中(350g以上450g未満)、小(300g以上350g未満)の4区分。



大サイズの育成岩がき



規格毎に専用箱で出荷

(問い合わせ先)

○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

さかの

坂野 TEL：0773-75-1111

