

初夏の味わい、とろり濃厚な大粒の旨みをぜひ味わって ～4月9日から「丹後の海 育成岩がき」の出荷を開始～

- 海の京都エリアを代表する初夏の味覚「丹後の海 育成岩がき」の出荷が4月9日から始まります。
- 舞鶴地方卸売市場では8月中旬頃までの間、休市日を除き毎朝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。

1 初出荷日

令和8年4月9日（木）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）



「丹後の海 育成岩がき」
（写真提供：京都府漁業協同組合）

2 出荷概要

- 出荷期間：4月9日（木）から8月中旬（予定）
- 出荷量：昨年より少なめ（昨年約23万個）
- 出荷先：地元及び全国の中央卸売市場等

3 撮影・取材について

- ・取材を希望される場合は、京都府漁業協同組合総務課（0773-77-2200）まで御連絡ください。
- ・取材時は、卸売市場内の京都府漁業協同組合総務課で入場書を受け取り携行するとともに、自社腕章を着用してください。
- ・市場の休市日は原則土曜日ですが、それ以外にも臨時休市となる場合があります。

<参考>

「丹後の海 育成岩がき」は、天然イワガキと比べ、身が大きく濃厚でクリーミーな味わいと評判です。

京都府で育成されるイワガキのうち、殻付き重量が300g以上であり、出荷に当たっては所定の浄化処理（紫外線照射処理海水で20時間以上浄化）を行い、安全性検査（貝毒等）を経たものが生食用として出荷されます。

府内では、海の京都エリア（舞鶴湾、栗田湾、伊根湾及び久美浜湾等）で、3年以上かけて育成されています。

【本報道発表に関するお問合せ】

（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 電話 0772-25-3031
課長補佐兼係長 ^{いのうえ}井上

（出荷に関すること）

京都府漁業協同組合 販売部 販売課 電話 0773-75-1111
課長 ^{ふじわら}藤原、課長代理 ^{さかの}坂野

（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

