

# まいづる「うまいもん」ニュース 冬号

舞鶴の「うまいもん」というと、舞鶴発祥のブランド京野菜「万願寺甘とう」や全国茶品評会で5年連続日本一の座に輝いた「舞鶴のお茶」、冬の味覚の王者「舞鶴かに®」、大きく肉厚で独特の甘みがある「丹後とり貝」が有名です。

一方、新たな「うまいもん」たちが今、観光資源として脚光をあびています。海の「うまいもん」から、マガキとナマコを紹介。

関水産課(☎66・1020)



## マガキ

冬から春先が旬のマガキ。三方を山に囲まれた舞鶴湾は、陸から栄養豊富な川の水が流れ込むためエサとなるプランクトンが豊富なことや波が穏やかで筏を設置しやすいなど舞鶴湾はカキの育成に非常に適しています。

一般的にはむき身で販売されておりカキフライや鍋などで食べますが、生産地である舞鶴では殻つきで販売されていることもあり、自宅でも手軽に「焼きガキ」や「蒸しガキ」を楽しむことができます。

また、毎年冬には市内の料理店などで「舞鶴かきグルメキャンペーン(下記事)」を実施しており、生産者が獲れたてのカキをお客さんの目の前で蒸し焼きにする「かき小屋」が2店舗オープン。市内外から多くの人々が訪れにぎわっています。



## 旬のかきグルメをキャンペーンで応援

舞鶴かきグルメキャンペーン協議会(舞鶴観光協会・京都府漁業協同組合・市水産協会)では、旬のカキを多くの人に味わってもらえるよう、舞鶴かきグルメキャンペーンを実施中です。「舞鶴かき井」を販売する市内の飲食店12店舗のほか、かき小屋やカキを販売する鮮魚店などを掲載しています。キャンペーンの詳細は、市内公共施設や観光施設に設置の「舞鶴かき井&かきグルメマップ」か、まいづる観光ネットで(右のコードからアクセス可)。

▶詳しくは、まいづる観光ステーション

(☎75・8600)へ。



まいづる観光ネット▲

## ナマコ(干しなまこ)

京都府のナマコ漁獲量のおよそ半数が舞鶴産。市内では鮮魚店やスーパーなどで生食用が流通していますが、観光資源としては利用されていませんでした。市では、中国でフカヒレやアワビと並ぶ高級食材として取り扱われている「干しなまこ」に着目。新たな舞鶴の「うまいもん」としての消費拡大に取り組んでいます。市内の飲食店に呼びかけ、昨年8月からは4店舗で干しなまこ料理が提供されています。また、ナマコを使った新商品の開発に取り組み、昨年12月からは舞鶴産のナマコに健康食として注目されている京都産のアカモク、府北部唯一の醸造所の酢など地域の食材をあわせた「京の酢なまこ」が販売されています。

市では、引き続き生産者と協力し、豊富に獲れるなまこを舞鶴の新たな観光資源、付加価値の高い水産資源として活用していきます。



市内飲食店が創作した干しなまこ料理

## 舞鶴市成人式



## 赤れんかパーク周辺

