

全国初の養殖に成功したトリ貝のトップブランド

倍以上

高級食材として有名なトリ貝ですが、非常に死にやういデリケートな貝で、年ごとの漁獲量が不安定という弱点があります。舞鶴湾は全国でもトリ貝が多く漁獲され、トリ貝の生息に適していたため、養殖でできないかと考え、25年ほど前に全国に先駆けて育成に向けた研究に着手。そして海中にカゴをつるして育てる育成法を確立しました。この時、生産者によるきめ細やかな世話の結果、大きさ、厚さ共に天然よりもひとまわり以上も大きく育つという思わぬ特性が発見されました。こうして生まれた全国初の大型トリ貝ブランド「丹後とり貝」は水産物として初めて「京のブランド産品」に認証されました。一般に流通する天然のものにはない大きさ、上品で強い甘みと肉厚ながら歯切れのいい独特の食感是全国のすし店や京懐石などの高級料理店から高い評価を受けています。



天然よりはるかに大きく高級料理店などで重宝されている(実寸大)

教えてくれた人



川崎 弥一郎 さん(右)
川崎 洋平 さん(左)
丹後とり貝生産者

丹後とり貝は、全国に誇れる特産品に成長しましたが、その誕生までには多くの苦難がありました。全国で京都だけと言うとプレミア感があるように聞こえますが、売り出したばかりのころには「知名度がない」「食べたいこともなく味もわからない」

と作っても買い手がつかず、最初の10年間ほどは赤字続きでした。しかし「ブランド産品として売り出す」という思いから、売れなくても決して安売りはせず、試食会を開催したり、飲食店に使ってもらえないかと相談するなど地道に知名度の向上に取り組みました。これらの活動が実を結び、10年ほど前にテレビで紹介されたことをきっかけに、全国から問い合わせが来るようになりました。今では京都が全国に誇れる海のブランド品です。



▲年輪のようなしま模様は「障害線」といい手入れするために水から揚げると刻まれます。これが6本以上入っている貝はよく世話をされている証と言われています。



▲大きさ、厚さ共に天然の倍以上にまで成長する「丹後とり貝」(左)は同じトリ貝ながら別物といってもいいほどに味も食感も段違い。

舞鶴

鶴のお茶は由良川沿いに広がって茶園で生産されています。気候や土壌が宇治川流域と似てお茶づくりに適した条件がそろっていることから1936年に茶園が造成され、生産が始まりました。現在は玉露や碾茶(抹茶の原料)などの高級茶を主に生産しています。

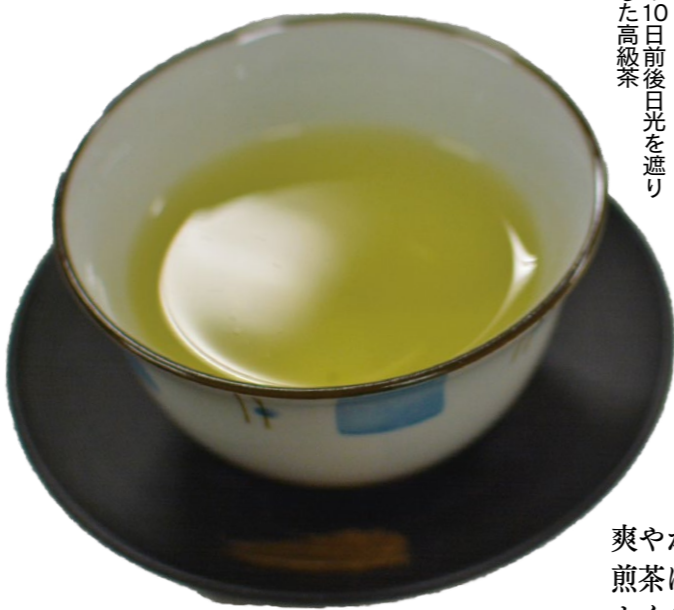
舞鶴産のお茶の多くは「宇治茶」の原料として流通しています。宇治茶は静岡茶などとともに日本三大銘茶に数えられ、最近ではパリ(フランス)でプロモーション活動を行うなど、世界中から注目が集まっています。舞鶴のお茶は、日本三大銘茶の一角を担う高い品質を備えた全



▲かぶせ茶：10日前後日光を遮り旨味を出した高級茶

国に誇れるお茶です。また、かぶせ茶(※)という種類では全国茶品評会で5年連続第一位を獲得するほどの実力。これは、連覇記録としては最長で、本市と四日市市(三重県)しか達成したことのない偉業です。

※かぶせ茶：10日前後日光を遮り旨味を出した高級茶



爽やかな香りと渋みのある煎茶は食事にもデザートにもよく合います

教えてくれた人



瀧本 武士 さん(右)
岡田 晃英 さん(左)
舞鶴茶生産組合 組合員

舞鶴のお茶は茶商によっての名で全国の人に飲まれていますが「舞鶴のお茶」と認識して味わってもらうことは難しいかもしれません。一方で緑茶の一つである煎茶は「舞鶴産」とわかるパッケージで市内で販売されており、舞鶴の味を気軽に楽しむことができます。

ペットボトル入りのお茶の普及で、茶葉からお茶を淹れる人

が少なくなっている中で茶葉から淹れたお茶のおいしさを伝えたいという思いがあり、若手の生産者らで構成する「のくに茶業青年団」では小・中学生に對しておいしい煎茶の淹れ方などの出前講座を行ったり親子向けの教室も実施しています。最近では舞鶴産の抹茶を使った「抹茶スイーツ」も市内で販売されるなど、飲むだけではなくお茶の楽しみ方も広がっています。舞鶴産の抹茶を使ったスイーツと茶葉から淹れた煎茶で舞鶴のお茶を堪能してみてください。



▲舞鶴産の抹茶を使用したスイーツ

全国五連覇

宇治茶にも使われる高い品質