

## 冬の味覚「特選京鯖」の出荷がスタート！

～船上から市場まで丁寧な扱いで「高品質」、「高鮮度」！是非「お刺身」、「炙り」でお召し上がり下さい。～

- ・京都府漁業協同組合（販売課：☎0773-75-1111）は、京都府沿岸の定置網で漁獲された「<sup>きょうさわら</sup>特選京鯖」（3kg以上）の販売を11月24日（水）から開始されることになりました。
- ・「特選京鯖」は、「京鯖」（1.5kg以上）のうち3kg以上の脂が乗ったもので、翌年3月下旬頃まで出荷が続く予定です。（昨シーズンの出荷量：83トン、R2.11.20～R3.4.9）
- ・定置網の漁業者は、「特選京鯖」を漁獲後、船上で直ぐに氷を打ち、身割れしないように丁寧に扱っています。陸揚げ後は、品質と鮮度を保持する専用の保冷箱を使い、各漁港から舞鶴地方卸売市場に搬送・出荷しています。
- ・同市場では、凹凸の無いパレットに載せ、魚体に傷や折れが無いようにセリにかけます。
- ・「京鯖」は、京都府のプライドフィッシュ（＝地元の漁師が選んだ本当においしい魚）の一魚種で、「鯖の西京焼き」でお馴染みですが、舞鶴市内の「舞鶴のさかな提供店」へご来店頂き、「お刺身」や「炙り（あぶり）」で食べて頂くことをお勧めするものです。

※11月24日（水）の週は、強い冬型の気圧配置の為、定置網漁が不可能となると予想されるため、翌週に取材会を延期しています。

### 1. 「特選京鯖」の出荷状況の取材会

- (1)日時 11月29日（月）9:30から
- (2)場所 京都府漁業協同組合舞鶴地方卸売市場

### 2. 「特選京鯖」料理の試食取材会

- (1)日時 11月29日（月）12:30から
- (2)場所 道の駅「舞鶴港とれとれセンター」（「魚たつ」前イトインコーナー）
- (3)内容 「特選京鯖」料理を召し上がるお客様への取材と撮影用の料理を準備します。

### 3. 「特選京鯖」のPRについて

（一社）舞鶴市水産協会は、「特選京鯖」等、舞鶴地方卸売市場で扱われた魚介類やその料理を提供する40店舗を紹介した「舞鶴のさかな食べ処・買い処マップ【秋冬版】2021～2022」を発行し、次のところに配架しています。

【市外】西宮名塩SA下り（中国道）、西紀SA下り（舞鶴若狭道）、「京なび」（京都駅ビル）、道の駅「京丹波 味夢の里」（京都縦貫道）

【市内】由良川PA（京都縦貫道）、道の駅「舞鶴港とれとれセンター」、市内協力ホテル（10軒）まいづる観光ステーション、東舞鶴駅観光案内所、舞鶴のさかな提供店

【お問い合わせ先】

産業振興部水産課：☎ 0773-66-1020、FAX 0773-62-9891

E - M a i l : [suisan@city.maizuru.lg.jp](mailto:suisan@city.maizuru.lg.jp)