

令和8年1月8日

報道関係者各位

クロマグロPR事業

～京都府産クロマグロ試食会・フェアの開催等について～

舞鶴市では、漁業者の資源管理の取り組みが実り、資源量が大幅に回復している「クロマグロ」に着目しています。「丹後とり貝」や「舞鶴かに」などに続く、消費者や観光客への訴求力が強い魚としてブランド化を目指すとともに、魚価の向上による漁業経営の安定化を図ることを目的に、クロマグロPR事業を展開してまいります。

舞鶴地方卸売市場に集積される京都府産の「大型クロマグロ」は身質が優れ、東京等の市場で高い評価を得ていますが、同市場で競りが行われる体重30kg未満の「小型クロマグロ」も、上品でさっぱりとした味わいが魅力です。舞鶴市としては、これから本格的な漁期を迎えるにあたり、「京都府産クロマグロ試食会」および「京都府産クロマグロフェア」を開催します。

※現在、京都府において京都府産天然小型クロマグロの愛称の選考中であり、名称が決定された場合は、試食会およびフェアの名称を変更する予定です。

【今後の展開】

①京都府産クロマグロ試食会の開催

日時：2月11日（水：祝日） 11：30～、14：00～

場所：道の駅舞鶴港とれとれセンター

内容：京都府産クロマグロについて楽しく・おいしく
学ぶことができる試食会を開催するもの。

②京都府産クロマグロフェアの開催

日時：2月11日（水：祝日）～3月22日（日）

場所：舞鶴のさかな提供店のうち、14～16店舗の参加を予定

内容：丼、寿司、刺身等で提供するフェアを約1ヶ月間開催。

③クロマグロPR動画の作成

地域活性化起業人大西氏へPR動画の作成の依頼。

定置網漁船での漁獲～市場～料理の流れのものを30秒
～1分程度（HP・SNSやイベント等で活用予定）

④冷凍商材の試作

舞鶴水産流通協同組合に委託し、飲食店等で提供可能な冷凍試作品を開発する。



SDGs未来都市

舞鶴市 産業振興部 水産課（担当：真下・浅野）

〒625-8555 舞鶴市字北吸1044

TEL:0773-66-1020 / FAX: 0773-62-9891

E-mail:suisan@city.maizuru.lg.jp