

初秋9月、日本海の底びき網漁業の解禁と初セリについて ～秋の味覚「のどぐろ」試食取材会のご案内～

9月1日(火)午前0時に、京都府沖合の日本海を漁場とする底びき網漁業が解禁され、舞鶴漁港からは、京都府漁業協同組合舞鶴支所所属の底びき網漁船3隻が出漁する予定です。

- ①9月1日(火)13:00～「沖ぎす」を主体とした今季の初セリが行われます。
- ②9月2日(水)9:00～ 「のどぐろ」を主体としたセリが行われます。
- ③9月3日(木)12:00～「のどぐろ」料理の試食取材会が開催されます。

①底びき網漁業の解禁に伴う「初セリ」について

- 1.日 時 令和8年9月1日(火)13:00～
- 2.場 所 京都府漁業協同組合 舞鶴地方卸売市場(舞鶴市字下安久)
- 3.魚 種 沖ぎす(ニギス)が主体

※沖ぎす(ニギス)は、柔らかくクセのない美味しい白身の魚で、底びき網漁業の定番の魚です。

②秋の味覚「のどぐろ」のセリについて

- 1.日 時 令和8年9月2日(水)9:00～
- 2.場 所 京都府漁業協同組合 舞鶴地方卸売市場(舞鶴市字下安久)
- 3.魚 種 のどぐろ(アカムツ)主体、ささがれい(ヤナギムシガレイ)、沖ぎす(ニギス)、アンコウ

※のどぐろ(アカムツ)は、抜群の脂のりを持つ魚で、秋の味覚の代表格です。

③秋の味覚「のどぐろ」料理の試食取材会について

- 1.日 時 令和8年9月3日(木)12:00～
- 2.場 所 道の駅「舞鶴港とれとれセンター」の「魚たつ」(舞鶴のさかな提供店)前のテーブル
- 3.主 催 (一社)舞鶴市水産協会
- 4.内 容「のどぐろ」料理を召し上がるお客様への取材の機会を提供し、撮影用サンプルを準備。

