

おいしさと信頼の目印 京マーク ～「京のブランド産品」の証です～

京のブランド産品は、安心・安全と環境に配慮した「京都こだわり生産認証システム」*により、生産された京都産農林水産物の中から品質・規格・生産地を厳選したものです。



※登録商標

京都の頭文字をシンボル化し、京都の「農」「林」「水」の豊かな実りを3つの丸に、その源である「大地」「水」「太陽」を3本のラインで表現しています。

【認証基準】

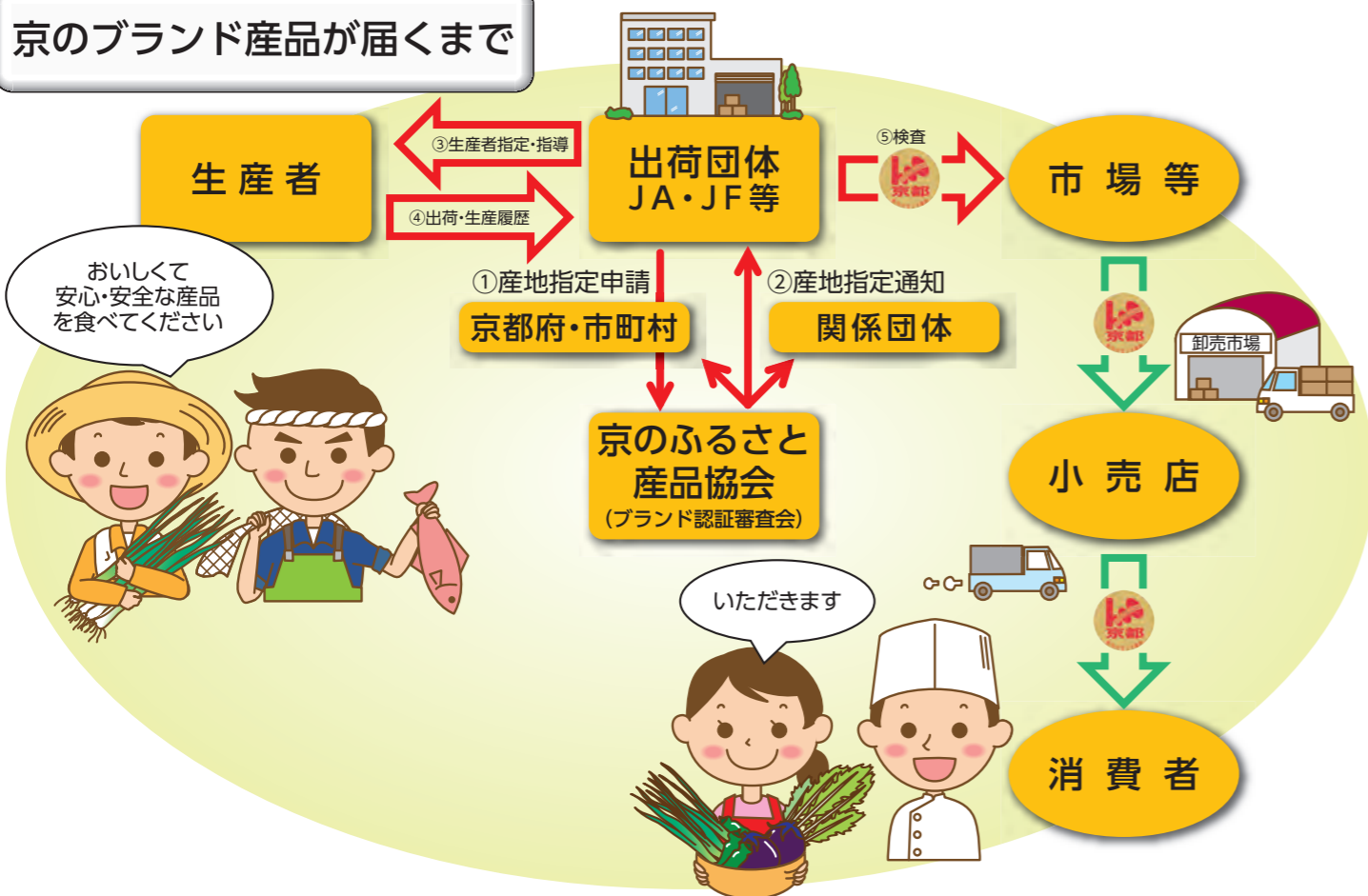
- ① イメージが京都らしいもの
- ② ①以外のもので販売拡大を図る必要があるもの
- ③ 次の要件を備えているもの
 - ・出荷単位として適正な量を確保
 - ・品質・規格を統一
 - ・他産地に対する優位性、独自性の要素がある

【京都こだわり生産認証システムの特徴】

- ・農薬・化学肥料の使用を減らした環境にやさしい農法（京都こだわり栽培指針）
- ・認証検査員による栽培状況と記帳のチェックを実施
- ・情報の開示により生産者の顔が見える農産物

*水産物については同等の検査を受けています。

京のブランド産品が届くまで



丹後とり貝



丹後ぐじ

京のブランド産品 ブランド水産物

公益社団法人
京のふるさと産品協会



※登録商標

おいしさと信頼の目印



ホームページ
公益社団法人 京のふるさと産品協会

〒601-8585 京都市南区東九条西山王町1番地(京都JAビルB1F)
TEL:075-925-8315 FAX:075-366-8316

http://kyoyasai.kyoto E-mail: furusato@kyoyasai.kyoto
https://www.facebook.com/kyoyasai.kyoto/



Facebook

令和2年(2020年)8月発行

※無断転載・複製禁止

丹後とり貝

ブランド認証 平成20年度

①名前の由来

京都の丹後の海で育成している二枚貝で名前の由来は食用する貝の足が鳥のクチバシのように見えることから、トリガイといわれています。



②来歴

昔から舞鶴湾、宮津湾などでは大型の天然トリガイが漁獲されていましたが、豊不漁の波が大きいことが悩みの種でした。そこで、安定して大型のトリガイを供給するため京都府の海洋センターが平成6年頃から漁業者と連携し養殖試験を開始しました。試験を重ねた結果、養殖技術を確立させることができ、平成16年から安定的に生産することができるようになりました。

③特徴

京都府の海洋センターで5月に生まれ・育てた稚貝を、殻長1cmになる7月に漁業者の筏に移し、漁業者の丁寧な管理のもと約1年かけてじっくりと育てられます。

栄養豊富な丹後の海で、天然のプランクトンをたっぷり食べて大きくなります。その大きさは一般のトリガイと比べると一回り以上も大きく、大きくなるほど肉厚になり、柔らかくシ



左:稚貝 殻長 1cm
右:出荷時 殻長 8cm・重さ150gにもなる
(京都府農林水産技術センター海洋センター提供)



左:丹後とり貝
右:一般のとり貝 大きさは2倍以上に

コンコとした歯ざわりと独特の甘味を深め、一段と美味しくなります。

丹後とり貝は、殻付き100g以上のもので、このように育成できるのは全国でも京都だけです。

④用途

身を開き湯通ししたものをお造り・酢の物・サラダなど、その他には寿司ネタによく使われます。また、身を開いた生のものをかき炙るとさらに甘味が増します。

⑤産地

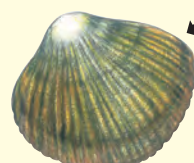
ブランド産地としては、舞鶴市(舞鶴湾)、宮津市(宮津湾、栗田湾)、京丹後市(久美浜湾)です。



海に浮いた筏には、コンテナに入れた稚貝を吊り下げ10ヶ月間に何度もコンテナの入れ替え作業を行い、プランクトンの吸収をしやすいとする。



二枚貝類では珍しい雌雄同体性の貝で、同じ個体が卵と精子を同時に持ちます。出会いの少ない天然の海底で、1個体でも繁殖できる仕組みでしょうか。しかし人工採卵では通常、卵と精子の放出に数分間の時間差などがあり、自家受精の可能性は少ないようです。



この縞模様は、とり貝を世話するため水面に上げた際、成長が止まってできる年輪のようなものです!

丹後ぐじ

ブランド認証 平成23年度

①名前の由来

京都の丹後の海で漁獲されるアカアマダイ。京都ではアカアマダイのことを「ぐじ」と呼びます。ぐじの語源は、「身が柔らかく、ぐじぐじしているから」、「釣り上げるときに、ぐじぐじ鳴



くから」、屈折した頭で、屈頭(ぐず)がなまっ、ぐじに変化したなどの諸説があります。

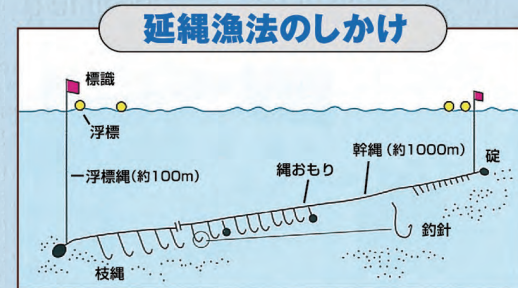
②来歴

はるか昔より丹後海に住んでいたと思われていますが、起源については明らかではありません。書物に1600年頃には釣・延縄漁業によりアマダイやタイなどが漁獲されていると記載があり、古くから食されてきた魚といえます。

③特徴など

丹後ぐじは、生産・流通マニュアルにより品質、規格が統一されており、体重は300g以上で、濃い紅色で体に傷がなく、形と鮮度が良いなど、選別基準に従って厳選しています。

一般的なアカアマダイは、底引き網漁などで獲られ、体に傷がついたりします。丹後ぐじは、釣・延縄漁で漁獲したものを素手で触れないように針の付いたままハリスを切りすばやくクーラーボックスに入れます。クーラーボックス内では、水温を4℃(±1℃)に保つとともに、魚体が



ぐじは砂泥質の海底に巣穴をつくって生活しています。その巣穴を中心に縄張りを形成し、侵入者に対しては体当たりして激しく攻撃することもあります。産卵期には成熟した特大の雄が周辺の雌を独占しハーレムを形成します。

水に触れ色が変わらないように仕切り板を設置しています。このようにしっかり管理して帰港するため、鮮度が非常によいものとなります。

④用途

ぐじは、白身の魚で、淡白で上品な甘さを持っており、京料理にはかかせない食材として重宝されています。

身が柔らかいため、干物や味噌漬けに向いています。その他にも、さしみ、塩焼き、照り焼き、酒蒸し、から揚げ、しゃぶしゃぶ、寿司、お吸い物などでもおいしく食べることができます。

⑤産地

丹後半島の東側の水深50~120メートルの砂泥場に生息しており、宮津市の江尻地区・養老地区と伊根町の伊根地区が産地です。



ぐじを釣り上げているところ

丹後とり貝の魅力とお料理紹介

〔とり貝のさばき方〕



- 1 開く
貝をスライドするように開き、丸みを帯びたあしを取り出します。(素手では行わないください)
- 2 さばく
包丁で開き、内臓を取り除き、10数秒間熱湯で湯通しをします。
- 3 出来上がり
熱湯で丸まった部分を丁寧に整えて出来上がりです。

〔丹後とり貝加工品〕 〔高性能冷凍丹後とり貝〕



旬の丹後とり貝をボイルし、加工しました。開封後、直ぐにお召し上がりいただけます。

特殊な冷凍技術を用い、高品質な状態で冷凍保管可能となりました。

年間通じてお召し上がり可能になりました!

お刺身やお寿司でうまさ満喫!



そのまま焼いて丸ごと堪能! 内臓もマツリと美味しい!



殻なしのあぶりも絶品!

内臓を捨てるのはもったいない! とり貝の土鍋ご飯はズバに最高!



丹後ぐじの魅力とお料理紹介

丹後ぐじの焼き物



ぐじのウロコは柔らかく、こんがり焼くと絶品の香ばしさ!

丹後ぐじのお刺身



新鮮なお刺身は、現地で食べると、旨さと甘さが別格!

丹後ぐじのかぶら蒸し



聖護院かぶら、ゆりね、ぎんなんを使い、ぐじの香りとうまみをかぶらが引き立てる京ならではの一品!

丹後ぐじの鍋料理・煮物



ぐじのアラに焼き目をつけてとった出汁を使った土鍋料理。ぐじの香ばしさと甘さが引き立つ!



京たけのこ、花菜を添えた煮物は季節感たっぷり!