



元気印

特別号
2012.3

(社) 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

TEL 075-681-4289 FAX 075-672-4081

URL <http://kyo-furusato.jp/>

E-mail furusato@kyo-furusato.jp

「丹後ぐじ」が京のブランド産品に仲間入り ～ 魚で初めてのブランド産品誕生 ～



京のブランド産品に、「丹後ぐじ」が新たに加わりました。魚では、初の京のブランド産品であり、水産物では、「丹後とり貝」に次いで2番目となります。

京のブランド産品「丹後ぐじ」は、宮津市（江尻・養老）と伊根町（伊根）で、延縄漁法で周年漁獲され、首都圏や近畿圏に出荷されています。

漁獲後の品質管理体制が徹底されていることから、高品質で鮮度抜群です。安全・安心な「丹後ぐじ」を消費者の皆様にお届けします。

丹後の海の恵み「丹後ぐじ」は、淡泊で上品な甘さのある白身魚で、京料理には欠かせない食材です。是非御賞味ください。



「京マーク」

● 京のブランド産品って？

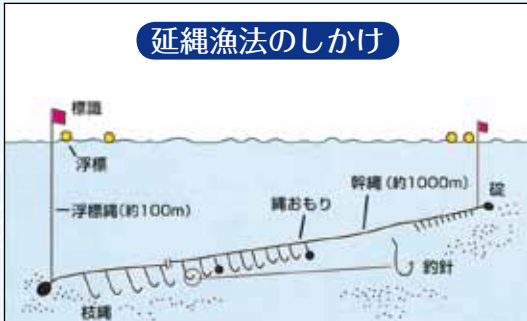
京のブランド産品は、優れた京都の農林水産物の中でも、特においしさと品質が厳選された安全・安心なものだけを認定し、あわせて産地の指定を行っています。京のブランド産品には、「おいしさと信頼の目印」である「京マーク」が表示されています。

「丹後ぐじ」は どうやってとるの？

「丹後ぐじ」は、延縄漁法で漁獲されます。延縄とは、幹縄に取り付けられた多数の針を海に投入し、しばらく待った後、縄を引き上げ漁獲する方法です。1カゴ当たりの幹縄の長さは約1kmで、これには計約100本の針がついています。丹後の漁業者は、エビやイカを主な餌として、3～7カゴ／日を使って操業しています。

延縄は、網漁具と比べ、他の魚の混獲や大量に漁獲しない等資源にやさしい漁法です。また、生産者は釣り上げた小型魚の放流を行っています。

延縄漁法のしかけ



エサを針にしかけているところ



ぐじを釣り上げているところ

「丹後ぐじ」高鮮度・高品質の秘密

「丹後ぐじ」は、高鮮度・高品質を保つために、生産・流通に関するマニュアルを定めています。

漁獲時の秘密

釣り上げた「丹後ぐじ」は、魚体に直接素手で触ることなく、釣糸を切ってクーラーボックスに入れます。これは、魚体に人の体温の影響を与えないための工夫です。

クーラーボックスの秘密

漁獲後、「丹後ぐじ」をクーラーボックス内の水温を4℃(±1℃)に保って保存するとともに、「丹後ぐじ」に直接氷が触れないように、クーラーボックス内に仕切板を入れています。

選別の秘密

「丹後ぐじ」は、体重300g以上で、濃い紅色で体に傷がなく、型と鮮度が良い等、選別基準に従って厳選されたものだけを、消費者の皆様へ京のブランド産品「丹後ぐじ」としてお届けします。



魚体に触らない

「丹後ぐじ」は どうやって食べるの？

「丹後ぐじ」は、白身の魚で、淡泊で上品な甘さを持っていることから、京料理にはかせせない食材として重宝されてきました。

身がやわらかいため、特に干物や味噌漬けにむいています。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、寿司等でも、おいしく食べることができます。是非、御賞味ください。

■お問い合わせ先

京都府漁業協同組合連合会宮津支所

〒626-0041 京都府宮津市字鶴賀 2061-18

TEL 0772-22-3257

FAX 0772-22-0678



<資料提供> 京都府漁業協同組合連合会