



水産物で初の「京のブランド産品」認証

京都の優れた農林水産物の中でも特に美味しさと品質が厳選された安心・安全なものだけが京都のブランド産品として認証されています。「丹後とり貝」は、水産物では初の京のブランド産品です。

詳しくは http://www.pref.kyoto.jp/brand/brand_yasai.html

地域団体商標 商標登録 第 5284808 号 平成 21 年 12 月 4 日

「丹後とり貝」は、丹後の豊かな海で育てられたもののみ使用が認められた名称です。



JFグループでは、漁師自慢の魚を季節毎に選定し、本当においしい魚や旬などを情報発信するプライドフィッシュプロジェクトを進めており、「丹後とり貝」をプライドフィッシュに選定しています。



JF京都 京都府漁業協同組合

〒624-0914 京都府舞鶴市下安久1013-1

TEL (0773)75-1111 FAX (0773)75-0628

Web : <http://www.jf-net.ne.jp/ktgyokyo/>

Email : kt-chokuhan@ktgyokyo.jf-net.ne.jp



丹後とり貝

TANGO
TORIGAI
ANTHRACITE



40年の研究と手仕事の漁師たち

丹後とり貝育成の研究は、昭和40年代から府研究機関と漁師が協力し、試行錯誤が繰り返されました。長きに渡り適した育成方法の技術開発が進められた結果、濾過材「アンスラサイト」をコンテナに敷き詰め、海の中層に吊るす技術を確立。大型トリガイの育成に成功しました。その技術を学んだ漁師たちは、1ケース30キロあるコンテナを海から引き上げては世話する手仕事を、真冬も休むことなく1年間続けています。

太平洋等の一般的なとり貝は、秋に生まれ翌夏には環境の変化によってほとんどが死亡するため、その前に漁獲されるのに対し、丹後とり貝は春に生まれ、漁師の細やかな世話のおかげで一年中成長を続けます。丹後とり貝が一般のとり貝よりも一回り以上も大きく育つのは、研究者と漁師、恵まれた自然環境との共創によるものです。



丹後とり貝の 美味しい食べ方

- ◇さっと湯通しして甘みを引き出す〈甘みを味わう〉
- ◇ボイル加工のものは切ってお造りで〈食感を味わう〉
- ◇軽く炙って香ばしく〈香りを味わう〉
- ◇酢の物・お寿司の具として〈酢との相性を味わう〉
- ◇お酒のお供として〈深く味わう〉

《美味しい丹後とり貝を通年味わえる冷凍品も取り扱っています。》



●丹後とり貝の生産地

丹後とり貝 設定基準

- 大／殻長 8.5cm・150g 以上
- 中／130g 以上
- 小／100g 以上 130g 未満

○変形なし 殻付き重量

丹後の豊かな海（舞鶴湾・栗田湾・宮津湾・久美浜湾）にて育成、厳選されたもののみを丹後とり貝とする。

旬／初夏・4～7月

丹後とり貝は、波が穏やかでプランクトンが豊富な京都府北部の内湾で育成される大型のとり貝で、一般のトリガイに比べて一回り以上大きくなります。大きくなるほど肉厚、かつ柔らかくなるのが特徴で、特の上品な甘みを持ちます。これだけ大型に育つのは京都府ならではの特質です。丹後とり貝は非常に繊細な生き物で、大雨後の急な塩分濃度低下や海中の酸素量低下等による変化に大きく影響を受けます。このため常に海や貝の状態を把握し、慎重に育成する取り組みを続けています。



丹後とり貝

一般のとり貝

TANGO TORIGAI ANTHRACITE

育成から 出荷まで

丹後とり貝の育成は約1年間かけて、自然の海中にて行われます。



1 京都府農林水産技術センター海洋センターにて5月ごろに生まれた稚貝を殻長約1cmまで育てる。



2 稚貝をアンスラサイトを敷き詰めたコンテナに収容。餌となるプランクトンが豊富な海中に筏から吊り下げ。



3 1～2ヶ月に一度引き上げて海水で綺麗にする作業を1年間繰り返し、出荷までに適正な個数をコンテナに収容。



4 専用計測器で丹後とり貝の長さ重量を測り、大中小の3段階に選別する。



5 鮮度保持のため殺菌した冷海水と保冷剤が入った専用容器で出荷する。

