

「もうひとつの京都」NewsLetter 豆知識特別号

京都のグルメをさらに楽しめる！**京の豆知識-海のグルメ編-**
 今が旬の京都グルメには、“**幻のカニ**”や“**冬が旬の春魚**”がいる!?
“ぶりしゃぶ”は京都発祥！江戸時代から日本一の味と言われていた！

「古都」と呼ばれる京都府は、「日本文化発祥の地」とも言われており、その1,200年の歴史とともに培ってきた様々な魅力が存在します。このマガジンでは、京都から、海のグルメに関する豆知識をお届けします。

■『「京の食」オンラインマルシェ』内で、府内水産物を活用した特別イベントや有名店コラボ弁当の販売をスタート！

京都府では、府内の農林水産物の販売・農業者と消費者を繋ぐため、ポータルサイト『「京の食」オンラインマルシェ』を開設中。2月～3月にかけて、このマルシェでは様々な取り組みを実施。

府産の食材使った料理を、調理デモンストレーションなども交えて紹介するオンラインイベント「京都の食材で楽しむ♪あったかレシピ」が、2月21日(日) 14:00～15:30に開催。

また、府産の食材を使用した特別献立のお弁当を、2月18日(木)～3月10日(水)の期間順次、有名京料理店より週替わりでお届けしています。

URL | <https://kyotofes.kyoto/>



京都府広報監 まゆまる

“たった5隻”の小型漁船でしか獲れない!?
 京都には「**幻のカニ**」と呼ばれる、超希少なカニがいた！

たいざ

■「**間人ガニ**」が幻のカニといわれる理由とは？

日本海に突き出た丹後半島にある「間人漁港」。ここに水揚げされる「間人ガニ」は、京都府の最北端、経ヶ岬の沖合い約20～30kmを漁場とし、**日帰り操業により鮮度が抜群**です。**味や品質などすべてにおいて最上級**といわれています。

「間人ガニ」の漁には、日本海で用いるカニ漁で一般的な大型の底びき網漁船(40t以上)よりも小さな漁船(14～19t)を使用します。そのため12月から2月にかけての冬の厳しい折には、海が荒れ出漁できない日もあります。



しかもその「**間人ガニ**」の漁に使える**小型の漁船は、現在たったの5隻しかありません**。これらのことから**間人ガニは漁獲量が少ないため「幻のカニ」とも呼ばれています**。

水揚げ後は、まず漁師自らが船上で一匹一匹厳しくチェックをし、**タグを手作業で付けていきます**。さらに、**身詰まりや大きさ、重さ、キズや色つや、形の良し悪し、成長の度合いなど、約50個もの厳しい基準により選別**がなされた後、競りにかけられます。



■ **美味しいカニを見極めるコツ！**

「**間人ガニ**」には【**たいざガニ**】の文字と船名が刻印された**緑のタグ**がつけられているので、このタグのあるカニを選べば間違いありません。

そのほかには、一般的に甲羅が硬いカニが身が詰まっていて美味しいとされています。**甲羅に「カニビルの卵」などの付着物があるカニは甲羅が硬い証拠**です。さらに**持ち上げたときにずっしりと重みを感じるものを選ぶのが、おいしいカニを見極めるポイント**です。



※本レターの内容は、配信時点の情報となります。変更となる可能性がある旨、ご了承くださいませ。

※本レターを参考に記事等を制作いただく際には、誠に恐縮ですが個々の情報元へ直接ご確認いただけますと幸いです。



“春の魚”と書くのに冬が旬!?

さわら

今が旬の海鮮、京都で獲れる「京鯖」

京都府広報監 まゆまる

■国内有数の漁獲量！京都の鯖は冬の12月～3月が旬！



「春の魚」と書く「鯖」は春が旬の魚と考えられがちですが、実は回遊魚のため漁獲する地域によって旬の季節が異なります。春が旬なのは主に瀬戸内周辺で、産卵のため瀬戸内海に入った鯖が多く獲れます。一方京都府では、海水温度の上昇に伴って、15年ほど前から大量に獲れるようになり、鯖の漁獲量日本一になる年もありました。

鯖は体の大きさで呼び名が変化する出世魚ですが、その呼び方は地域によって異なります。京都では小さいものから「ヤナギ」、「サゴシ」、「サワラ」と呼ばれます。

■京都だけのブランド魚！脂がたっぷりのった「特選 京鯖」

鯖は鮮度の低下が早い魚といわれています。京都府の漁業者は、鮮度を保つために、漁獲後すぐに氷水の中に入れます。さらに柔らかい身を守るために、魚体が折れ曲がらないように丁寧に扱います。

鯖といえば西京漬けのイメージが強いですが、京都の鯖は鮮度も品質も抜群のため刺身でも美味しく召し上がれます。

京都府では京都で獲れる鯖の中でも、1.5kg以上のものを「京鯖」、3kg以上で脂肪率10%以上の脂身豊富なものを「特選 京鯖」とし、ブランド化しています。



“ぶりしゃぶ”は日本三大鰯市場・京都丹後が発祥！

“日本一”なぶりしゃぶなど、3月末まで旬の味わいが楽しめる

京都府広報監 まゆまる

■京都府伊根町は日本三大^{ぶり}鰯漁場のひとつ



富山県氷見市、長崎県の五島列島と共に、日本三大鰯漁場である京都府伊根町。その理由は、北海道で夏を過ごした殆どの鰯が水温の下がる晩秋に日本海方面へ南下し始める習性。その通過点にあたる丹後地方に到達する頃には、良質な脂がのった美味しいブリに成長しています。

鰯は鯖同様成長とともに名前が変わる出世魚で、京都では小さいものから「アオコ」、「ツバス」、「ハマチ」、「マルゴ」、「ブリ」と呼ばれています。

■“日本一の味”と称される伊根のぶりしゃぶ

伊根町では鰯の漁が盛んであったこともあり、その鰯は古くから日本各地に流通していたといわれています。また、その味は江戸前期の医家「人見必大」によって書かれた食に関する学問書「本朝食鑑(ほんちようしょっかん)」で日本一と称されたほどです。

また宮津市「鳥喜(とりき)」、伊根町「油屋(あぶらや)」がぶりしゃぶ発祥の宿と言われており、3月末ごろまで旬のぶりしゃぶを味わえます。



※本レターの内容は、配信時点の情報となります。変更となる可能性がある旨、ご了承くださいませ。

※本レターを参考に記事等を制作いただく際には、誠に恐縮ですが個々の情報元へ直接ご確認いただけますと幸いです。