



海の京都



— 京都 —

舞鶴
の食

BRAND

BOOK

夏・秋版



Contents

- 03 舞鶴の旬
- 03 岩がき
- 07 万願寺甘とう
- 11 丹後とり貝
- 13 ノドグロ
- 15 アルギット葡萄
- 17 舞鶴かまぼこ
- 19 特別レポート ブランドの現場「定置網漁」
- 21 舞鶴、この逸品
 - 21 海軍 肉じゃが丼
 - 22 舞鶴・un・pain／鶴の里
- 23 舞鶴 旬の味
- 27 旅情のまち、舞鶴へ
- 29 太鼓判!
東京で「舞鶴の七夕の旬を味わう会」を開催
- 30 まいづる「食」トピックス
舞鶴茶／道の駅 舞鶴港とれとれセンター
- 31 舞鶴MAP



波穏やかな舞鶴湾、
半島の先に広がる若狭の海、
海面から駆け上がるような山々の稜線。
舞鶴の食材は、美しい大自然に抱かれ、
その恵みを受けて育まれてきました。
そして、さらによいものを、
もっと美味しいものをと、
手間を惜しまず探求を続ける
多くの人々が
舞鶴の味を磨きあげています。
海、里、山。
ここ舞鶴にしかない、
人と自然が織り成す美味。
四季折々の舞鶴の味覚をぜひ、
食してみてください。



美味かな、
舞鶴。



舞鶴の旬

1

岩がき

プリプリの大きな身
舞鶴の夏の味覚



岩がきのシーズンは、4月下旬から8月末まで。舞鶴産の岩がきには、外海に面した岩場で育つ天然ものと人工的に管理した育成ものがあります。育成ものはプランクトンが豊富な舞鶴湾の環境にも恵まれて、3年で500グラムほどに育ちます。

食べ応えのある大きくてプリプリの身と、濃厚でクリーミーな味わい。この岩がきを安心して食べてもらえるように、京都府漁協では紫外線殺菌装置により処理された海水に20時間以上浸し、岩がき体内の雑菌を呼吸により排出させ、さらに浄化をするシステムが確立。また、出荷時や店頭でも温度管理には細心の注意が払われているなど、業界をあげての努力と工夫が舞鶴産岩がきのおいしさを支えています。



新しい味わいの「岩がきあぶり」(写真上)と舞鶴名物の「岩がき丼」(同中右)。岩がきは注文を受けてから身を取り出すが、殻を開くのが至難の業。

生食だけじゃない 岩がきの 新たなおいしさ

生で食されることが多い岩がきですが、素材の持ち味を大切にしながら、食感の変化を楽しんでもらおうと生まれたのが「岩がきあぶり」です。割烹「松きち」の店長、山下寛晶さんがオリジナルの一品を考案しました。

調理法は極めてシンプル。岩がきを殻から外し、身を一口大に切った後、ガスバーナーで表面をあぶります。かき殻を器代わりにネギ、ミョウガにもみじおろしの薬味を添えれば出来上がりです。

ゆず、橙などを使った自家製のポン酢をつけて食べれば、岩がきの新しい味わいが口の中いっぱい広がります。かきの身の片面はあぶつてあるので香ばしく、余分な水分が飛んで岩がきの濃厚なうまみがより引き立ちます。

「生は食べる機会が多いので、一度試しにと注文していたお客さんが増えています」。山下さんは、新たな提案に手こたえを感じ取っています。

割烹 松きち

昭和45(1970)年創業。京都市出身の初代、山下芳之助さんの時代は川魚料理が中心でしたが、今は舞鶴の新鮮な魚を使った料理が主流に。現店主の弘さんが二代目、店長の寛晶さんが三代目。地元の食通や観光客らでにぎわっています。

☎ 0773-63-3595



美味しさの秘密は 養殖ではなく「育成」

獲る漁業から育てる漁業へ。人の手で養う「養殖」ではなく、まさに自ら育つのが舞鶴湾の「育成岩がき」です。まだ、天然岩がきより収穫量は少ないのですが、しっかりと根付いています。

育成用のいかだを訪ねてみました。長さ6メートルのロープにホタテの貝殻を付けて海中に入れまです。その貝殻には、あらかじめ体長わずか数ミリの岩がきの稚貝を付着させてあります。やがて成長すると、天然岩がきよりも殻の大きさに対する身の入りが良くて、商品価値の高い岩がきになります。

岩がきの「好物」は植物性プランクトン。岩がきは本来、岩にくっついて成長しますが、育成岩がきはいかだからぶら下がって、この植物性プランクトンが多くいる水深で育つのです。舞鶴湾には河川からプランクトンのエサとなるミネラル分が多く流入するため、岩がきのエサが豊富なのです。人工的にエサを与えるのではなく、岩がきが育つ環境を整える育成漁業なのです。

約10年前に、京都府の支援を受けて先駆的に育成岩がきに取り組んだ大下敏明さん（舞鶴市青井）は、京都府漁協舞鶴支所岩ガキ部会長を務めています。「育成では、3年ぐらいで出荷できる大きさになります。身の大きさも天然ほどのバラツキがありません」。同部会員は約30人に増えている、「育成岩がきの愛称も考えたい」と大下さんは笑顔を見せました。



育成岩がきは栄養豊富で穏やかな舞鶴湾内で育ち、天然ものに比べて1.5倍ほどの大きさにまで成長する。

美味しさは 安心から

「食の安心、安全」がこれほど大切に考えられる時代は、過去になかったかもしれない。舞鶴の岩がきを、なんの心配もなく生で食べるための強い味方が、京都府漁協の舞鶴市場（舞鶴市下安久）にある「紫外線殺菌装置」です。

大きな水槽に岩がきを並べ、殺菌された海水がシャワーのように注ぎ込まれます。岩がきは20時間以上、水槽の中で呼吸し、その間に有害な菌を放出してしまふのです。

ここで使う海水は、紫外線装置により大腸菌や一般細菌などを処理した海水で、これを出荷まで絶え間なく掛け流しで岩がきの浄化を行っています。全国的に普及している方法ですが、京都府漁協では、この装置を20年余前から使っています。現在、5トン水槽4台、10トン水槽2台があり、岩がきは、この水槽を出て、「5日ほどの間に食べてほしい」（京都府漁協の長谷正和・舞鶴支所長）と薦めています。

殺菌とともに、「貝毒」が発生していないか、定期的に検査もしています。

岩がきの食べ方は、好み次第ですが、プリプリの大きな身の生食は舞鶴産岩がきの魅力。紫外線の殺菌灯は、生産者と消費者の信頼をも照らしているようです。



紫外線殺菌された海水に20時間浸してから、安心して楽しめる岩がきを出荷。



舞鶴の旬

万願寺甘とう

「京のブランド野菜」

「万願寺甘とうは、主役ではないかもしれないませんが、舞鶴では、あって当然という食材でしょうね」。本物の万願寺甘とうを料理する「池屋」のご主人、池部保彦さんは、熟練の包丁さばきで、舞鶴の味を創りあげていきます。

品書きを見せられても「相性のいい茄子との煮びたし、おじゃこをからめた炒め物、海老真薯を合わせたあんかけなどは、万願寺甘とうの鮮やかな緑、肉厚の食感、新鮮な風味が楽しめます。さらに、万願寺甘とうを細かくきざんで入れたコロッケや、おじゃこ、鯖へしこと一緒に混ぜ込んだ焼きおにぎりと、アイデアが広がります。

池部さんは「まあ、焼いて、醤油で食べるのがやっぱり基本」と言葉を続けます。身近な食材であればあるほど、お客さんに出せる「料理」に仕上げるのは難しいものです。そこに、池部さんの工夫、挑戦、お客さんの評価がからまって、今夜も池屋でお酒がすすみます。



おいしさだけでなく、伝統のあるブランド野菜として舞鶴の食文化も支える万願寺甘とう。アイデア次第で様々な味わいを楽しめます。

添え物ではなく 主役を張れる 舞鶴の野菜



舞鶴出身の池部保彦さんは、仙台を振り出しに東京・京都などで料理の修業をしました。平成11年に「京舞鶴池屋」で独立し、同じ舞鶴生まれの千恵さんと結婚しました。店に入ると、味わいのある保彦さんの文章、文字と、芸術系の短大を出た千恵さんの魚の絵の色紙が印象的です。「旨いもん食べて、口が笑う、これ最高、美味口福」。

朝、店に近い舞鶴漁協の魚のせりに出向き、野菜は気心の知れた八百屋さんで吟味して地産地消。最高の調味料は「人間味です」と、夫婦2人が口をそろえて舞鶴グルメの真髄を教えてくださいました。

京舞鶴 池屋

1階はカウンター8席と座敷が2部屋、2階に1部屋と広間。一品料理、コース料理のほか、6月からは丹後とり貝、夏は岩がき、10～3月までフグ料理、冬はカニ料理などがある。Facebookで情報発信も。

☎ 0773-75-2315





ハウス栽培の万願寺甘とうを収穫。つややかな緑色をした立派な万願寺甘とうを、一つずつハサミで切り取っていく。

舞鶴の旬 美味しさの舞台裏

万能選手のブランド野菜

食へると思わず笑みがこぼれる甘味。焼いて、煮て、炒めて、さらには生食で楽しめる風味豊かな「万願寺甘とう」は、野菜の万能選手の横顔を持っています。

舞鶴の万願寺地域で、トウガラシなどから品種改良を重ねて誕生しました。大正から昭和にかけての頃です。家庭料理で重宝されたそうですが、今では、「京のブランド産品（ブランド京野菜）」の一つとして、広く出荷されています。

生産農家の一人で、10年前に新規就農した添田潤さんは、露地とハウスで万願寺甘とうを栽培しています。「子どものころから環境オタク。だったんです。環境問題に取り組んでいっているうちに農業をしていました」と添田さん。毎年、5月中旬から11月下旬まで続く出荷風景を見せてもらいました。

1本の茎に、可愛い白い花と、小さな甘とうと、1本50グラムほどに成長した立派な甘とうが同居しています。5センチくらいから10日ほどで10数センチに大きくなります。収穫は1本ずつハサミで行います。スラッと長い逸品を手には「花の雌しべが真っ直ぐだと、実もこのように曲がらず成長しますね」と添田さんもちよつと不思議そうです。

それにしても、ハウスの中は万願寺甘とうの、ほのかな香りが漂っています。それが、甘とうの呼吸だと、添田さんはいいます。

門外不出の「万願寺甘とう」

出荷は品質別に「秀・優・良」に選別して行きます。美味しさを見分けるコツがあります。茎から切り離れた先端部分に「クビレ」があつて、表面に「シワ」がある甘とうは料理しても柔らかく、味も格別だそうです。

万願寺甘とうのブランドの秘密は「種」にあります。京都丹の国農業協同組合の舞鶴万願寺甘とう部会では毎年、果実から種を厳しく吟味して採種し、門外不出で正統の味を守っているのです。その自負の二つの表れでしょうか、イメージキャラクター「あまとくん」を平成25年に誕生させました。

伝統を守り、品質にこだわり、同部会生産者141名の思いを込めた万願寺甘とうです。しかし、流通の末端では、他の産地の「万願寺とうがらし」や、類似したとうがらしと混在して売られることも。添田さんも、この状況には表情を曇らせました。

本物の万願寺甘とうを茹でて細かく切り、梅干と一緒にご飯に混ぜ込むご当地グルメがあるそうです。「本場」の隠し味でしょう。



あまとくん

右写真は露地栽培。舞鶴の穏やかな陽光を受けて大きく育ちます。「あまとくん」は平成25年に登場した万願寺甘とうのPRキャラクター。

舞鶴旬

3

丹後とり貝

柔らかく、
甘い肉厚の身
海の恵みで大きく、
おいしく

波静かな舞鶴湾の豊かな海の恵みをいっぱいを受けて、舞鶴のとり貝は大きく、おいしく育ちます。貝の大きさは大人の握りこぶし大、身は一般的ななとり貝の数倍にもなります。それでいて肉厚の身は柔らかく、独特の甘みと歯ごたえ十分。稚貝から舞鶴湾の豊かな自然環境の中で育成する技術が全国に先駆けて確立されたことで、毎夏5〜7月のシーズンには大きくて、おいしいとり貝が安定的に出荷できるようになりました。宮津、久美浜湾などの育成とり貝とともに「丹後とり貝」の総称で、平成20年には水産物で初めて「京のブランド産品」に認証されています。



お造りのほか
半生がおいしい
しゃぶしゃぶも

安定供給を
可能にした
日本初の育成技術

「食材の持ち味を楽しむならお造りが一番」というのは、舞鶴市伊佐津の料理店、幸乃家のご主人、野田悟さん。幸乃家のとり貝メニューはお造り、しゃぶしゃぶのほか、酢の物にバター焼き、寿司と充実しています。舞鶴湾での育成が盛んになった10年ほど前からお客様の好みを反映しながら徐々に品数を増やしてきました。新鮮な舞鶴産のとり貝は内臓、ひもまで捨てるところがありません。「半生がおいしいしゃぶしゃぶが私のお勧め」と野田さんは話します。



幸乃家のご主人・野田悟さん。

丹後の海は、もともと大型天然とり貝の優良な漁場。ただ、とり貝は水温や塩分、害敵生物など、成育環境の変化に敏感なため、年によって豊漁不漁の波が大きかったです。そこで京都府農林水産技術センター海洋センターが昭和40年代初めから育成技術の研究開発にチャレンジ。アンストライト（無煙炭）を入れたコンテナを筏から吊り下げる国内初の育成技術を確立し、平成6年に舞鶴湾での事業化試験に着手しました。現在、宮津湾と栗田湾、久美浜湾でも同センターが卵から育てた稚貝を使用して育成していますが、舞鶴湾が「丹後とり貝」の最初で最大の産地であることに変わりはありません。



大きな身は長年にわたる研究の成果。



海からコンテナを引き上げ、一つひとつ清掃する。

重労働の作業支える
大きく育てる喜び

川崎芳彦さんは、とり貝育成歴25年のベテラン。舞鶴市和田沖の舞鶴湾で10台の筏を使って年間約2万個のとり貝を育成しています。7月下旬に無煙炭を敷き詰めたコンテナの中に稚貝を入れ、筏から水深5〜7メートルの海中に吊り下げて育てます。海藻や他の貝などが付着したコンテナを引き上げて、きれいに掃除するのがとり貝生産者にとって最も大切な仕事のひとつ。これで、とり貝はエサとなるプランクトンをたっぷり食べることができます。川崎さんは掃除は大変な重労働ですが、大きく育つのが何よりの楽しみと話しています。

幸乃家

地元・舞鶴の海の幸を使った懐石料理やコース料理が堪能できる店です。夏はとり貝、岩がき、冬はかに料理や寒ぶり鍋がおすすぬ。

☎ 0773-75-7382



舞鶴の旬

4

ノドグロ

ほどよく脂の乗った
白身魚の王者
舞鶴の新しい
海の味覚に

よく脂が乗っていて、煮付けや焼き魚にしておいしいノドグロ。テニスプレーヤーの錦織選手が「日本に帰ったらぜひ食べたい」とコメントしたので、きつかけにさらに注目度が高まりました。味も価格も超高級魚ですが、舞鶴港に水揚げされるノドグロの漁獲量は年々増加傾向にあります。

若狭湾の漁場は、丹後半島沖東方の海域がよく知られています。水深100メートルを超える深い海域で、底引き網漁で漁獲されます。もともと、若狭湾に生息するノドグロは少なかつたのですが、海水温の上昇などでこの10年間に魚の数がぐっと増えたといえます。

秋から春にかけて水揚げがあり、最盛期は9月から10月。刺身や干物としてもおいしく、脂のほどよく乗った白身は柔らかくて独特の甘みがあり、一度食べたらまた食べたくなること請け合いの新しい舞鶴の海の味覚の一つです。



若狭の海を 庭のように知る ベテラン漁師

嶋田安男さんは舞鶴のノドグロ漁の第一人者です。船長として底引き網漁の舵を握っておよそ30年のベテラン。魚群探知機や潮流計など漁船の装備は年々充実してきていますが、嶋田さんの一番の強みは若狭の海を自分の庭のように熟知していることです。

ノドグロは深さ100メートルを超える海底に集まって生息していますが、魚礁や岩場のそばの砂地を好むため、網を引くのがとても難しいのです。嶋田さんは10年前から本格的にノドグロ漁を始めましたが、一回の漁で500キロを超える獲物を仕留めるのは嶋田さんならでは。その経験と勘で「海の底を見たことはないが、どこにノドグロがいるかは分かる」と話します。



ノドグロは注目度が高く、期待が大きい食材。舞鶴産の新鮮な魚を仕入れ、お造り、煮物、焼き物にと注文に応じ、心を込めて調理します。

口の中に広がる 独特の甘みと旨み

JR西舞鶴駅前で割烹「二天張」を営む西脇茂樹さんはこの道43年の料理人です。舞鶴港へのノドグロの水揚げが増えた10年ほど前からノドグロ料理を提供しています。

ノドグロは、塩焼きにしても煮付け、刺身でもおいしいですが、塩焼きや刺身が魚本来の味が楽しめるのに対して、煮付けはその店ならではの味付けが決め手。ほどよく脂が乗って身が柔らかいので、形が崩れないよう調理や盛り付けの際に細心の注意が必要です。

西脇さんは「噛むと脂がにじみ出て、独特の甘みと旨みが口いっぱいに広がります」とノドグロ料理のおいしさをアピールします。



ノドグロ漁に活躍する底引き網船。最盛期はササガレイやオキギスなどの漁期と重なりますが、ドル箱のノドグロ漁には力がこもります。

二天張

JR西舞鶴駅前にある割烹料理店。てんぷら、寿司のほか、刺身や煮魚など地元で獲れた新鮮な魚介類を使った一品料理がおいしい。

☎ 0773-77-0190



舞鶴の旬

アルギット葡萄

独自農法が生み出す
甘く大粒のブドウ

温室の天井部分をほうのように伸ばした枝から、葡萄の房がたわわな実をつけて、ぶら下がっています。実は直径3センチほどもあり、一房に40粒ほどの艶やかな実がぎっしり。水分がたっぷりなのに糖度も高いのが特徴です。

7月下旬、舞鶴市平地区の梅原農園で、今年も特産のアルギット葡萄の収穫が始まりました。ご主人の梅原治喜さんがここでアルギット葡萄の栽培を始めてから25年。評判が評判を呼んで、地元・舞鶴だけでなく、贈答品用に全国から引き合いが来るほどの高い評価を受けています。

「アルギット葡萄」は、品種名ではなく、ノルウエー産の海藻「アルギット」を肥料として使う「アルギット農法」がその名の由来。北海の厳しい自然の中で、豊富な養分を吸収しながらゆっくりと育ったアルギットは、多糖類やミネラル、ビタミンを豊富に含み、土の中の微生物を増殖させ、土壌を果樹栽培に適するように活性化します。

梅原農園で育つアルギット葡萄は、巨峰や藤みのり、ピオーネ、シャインマスカットなど10種類以上。どれも大粒で、甘く、見た目もいいのが自慢です。全国各地への出荷に向けて、10月半ばまで収穫が続きます。

手間を惜しまない
情熱が豊かな
実りをもたらす

「よそと違う、自分なりの特徴のあるブドウをつくってみたかった」。梅原さんは、25年前にアルギット葡萄の栽培を始めた頃のことを思い起こします。独自の栽培法で、舞鶴の夏の味覚に育て上げた今、ひいきにしてくれる消費者の期待に応えたいと気持ちを新たにしています。

アルギット葡萄栽培は、堆肥づくりが始まります。アルギットに鶏糞、綿の実のかすなどを混ぜて1カ月半発酵させ、元肥として土に加えます。葉が開き、花が付く成長段階では、水に浸した堆肥の上澄み液を葉の表面に何度も散布、ブドウが色づき始めた時には追肥をします。

このほか、種なしブドウにするジベレリン処理や房ごとの実の数を調整する適粒など手間のかかる作業が続きます。梅原さんはもともと大のブドウ好き。好きだからこそ、手間を惜しまない情熱が、豊かな実りをもたらします。



梅原さんのブドウ栽培は、ノルウェー産の天然海藻を肥料として使った土作りから始まる。

ふるるファームでも

人気商品の一つ

アルギット葡萄は、大浦半島にある体験型農業施設「舞鶴ふるるファーム」内のふるるマーケットでも手に入れることができます。ふるるマーケットは平成18年にオープンしたふるるファームの人気スポットの一つ。地元の農家が生産した取れたての季節の野菜、果物のほか、農産加工品などがずらりと並んでいます。梅原さんが育てたアルギット葡萄は、とても美味しいと評判が高く、売り場に届くと訪れた人たちが待ちかねたように買い求めています。



梅原農園

舞鶴湾を南に望む大浦半島の付け根に梅原農園は位置しています。梅原さんは独学で農業を学び、約6400㎡の8棟のハウスブドウ園を経営。



舞鶴かまぼこ

おいしさ支える
三つのこだわり

大正9(1920)年創業、嶋七の四代目・嶋田克己さんには三つのこだわりがあります。物心つくころから先代を見て育ち、東京水産大学でかまぼこの加工技術などを学んだこの道一筋のかまぼこ職人。潮の香漂う西舞鶴港に近い嶋七のかまぼこ工場を訪ねました。

一つ目のこだわりは、新鮮な魚を使ったすり身。嶋七のかまぼこは、近海でとれたシログチ、エソを主原料に添加物を一切使わず製造しています。原料の鮮度の高さが「舞鶴のかまぼこは生で食べるのが一番おいしい」といわれるゆえんでもあります。

もう一つのこだわりが、石臼を使った昔ながらの伝統製法。季節によって生き物のように変化するすり身を低温で保ち、絶妙のタイミングで塩や水を加えながら加工します。大量生産はできませんが、その手間を惜しまない伝統の職人技がおいしいかまぼこづくりを支えています。

三つ目のこだわりは、仕上げ工程の徹底した温度管理。板の上に成形したすり身を45度で30分、90度で1時間蒸した後、マイナス16度と24度で30分ずつ急速冷却。二段階の蒸し工程がしこしことした食感を生みます。「こだわりの舞鶴かまぼこをぜひ食べてみてください」。



地元で愛され、全国的にも高い評価

江戸期以来の伝統を持つ舞鶴かまぼこ。その歴史は19世紀初めの文政年間まで遡ります。現在、西舞鶴地区にある5社がかまぼこを生産。年間生産高は金額ベースで約8億円と決して多くはありませんが、全国かまぼこ品評会で水産庁長官賞を受けるなど全国的にも高い評価を得ています。

舞鶴かまぼこは、地元の方の自家消費だけでなく、贈り物としてもよく使われています。舞鶴市の年間かまぼこ消費量は、1世帯当たり1万4千円で、全国平均の9千円を大きく上回ります。舞鶴かまぼこが地元でいかに愛されているかを裏付けるデータです。



すり身の原料となる舞鶴の新鮮な魚(シログチ)。



受け継いだ舞鶴の味、かまぼこへのこだわりを語る嶋田さん(写真左)。



かまぼこづくりが体験できる舞鶴かまぼこ工房が完成。観光客や地元の小学生らがかまぼこ作りを実際に体験しています。また、小さな博物館「舞鶴かまぼこ知ろう館」のオープンやかまぼこを使った創作グルメコンテスト開催など「かまぼこの街」ならではの盛り上がりを見せています。



そのおいしさと「食の安心・安全」を支えるのが、舞鶴かまぼこ協同組合の直営工場。共同購入体制を生かし、昭和40年ごろから普及し始めた冷凍すり身の品質管理とシログチ、エソなど地元産の生のすり身の共同加工を手掛けています。また、同組合のかまぼこ研究所では、すり身と完成品のかまぼこの共同検査も実施、品質管理に万全を期しています。

平成25年5月には、同組合内に

嶋七

創業90余年の老舗かまぼこ屋。魚のうまみをしっかりと引き出す伝統の職人技にこだわり、水産庁長官賞をはじめ受賞歴も多数。

☎ 0773-76-3204



ブランドの現場 「定置網漁」

若狭湾の海の恵み 舞鶴最大の ドル箱漁法

漁には底引き網や刺し網、はえ縄、一本釣りなどさまざまな漁法がありますが、舞鶴港に最大の水揚げをもたらすのは定置網漁。若狭湾の外海に面した大浦半島や由良川河口の金ヶ岬には、定置網漁に向いた古くからの良好な漁場があります。舞鶴市の定置網は、大型が10統、小型が30統で、府内最大の規模を誇っています。

定置網漁は、「魚道」と呼ばれる魚の通り道に網を設置し、網に沿って泳ぐ魚を奥へ奥へと誘導して逃げられなくする仕組み。魚は岸から張った垣網に沿って第一関門の囲い網から昇り網、第一箱網へと進み、最終関門の第二箱網に入ったところを引き上げて、クレーンに据え付けられたタモですくい獲られます。

定置網漁で獲れるのは、アジやイワシ、サバなどの大衆魚から真鯛、ブリ、本マグロなどの高級魚まで実にさまざま。金額、数量ベースともに舞鶴港の水揚げ全体の過半数を占めています。



旧漁連職員から漁師に転身した河畑さん。



網を上げる際に活躍する省力機「キャッチホーラー」。



巨大な定置網を機械と人手で巻き上げていく。



海は裏切らないという信念を持って、
おいしい舞鶴の魚を市場に提供

舞鶴市佐波賀の河畑宏司さんは、ちょうど10年前に旧漁連職員を脱サラして小型定置網漁を始めました。父、太司さんも漁師で、幼いころから海に親しんできた河畑さんは「小型定置網漁は1日24時間操業。やるならこれと決めていました」と笑顔を見せます。

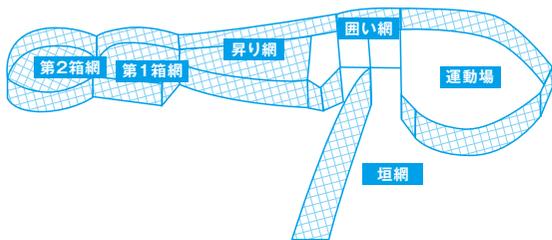
小型定置網漁は入札で漁場を確保し、網や船に多額の費用を必要とする大きな投資事業です。河畑さんは株式会社鶴昇丸という会社を興し、代表取締役就任。資金調達からスタートし、由良川河口近くの金ヶ岬に定置網を1統持つて漁業を始めました。

海が時化^{しげ}た日を除くと、年間の出漁日数は220日前後。船長として7人の社員とともに朝5時に海に出て、獲れた魚を府漁協市場の朝市に持ち込んでセリにかけます。新鮮な河畑さんの魚は市場でも引っぱりだこ。長男の貴政さんが都会からUターンして網引きの輪に加わったことで、楽しみが増えました。河畑さんは「やるだけのことをやったら、海は決して裏切らない」と話します。

定置網漁業

魚の通り道に、体育館ほどの大きな網を仕掛けておき、毎日きまった時間(日の出頃)に箱網を引き揚げます。この網は、入ってきた魚を奥の方に誘い込むように作られています。舞鶴で、最も漁獲量の多い漁法です。

■漁場:大浦半島沿岸



【定置網で獲れる主な魚介】

- カタクチイワシ
- ブリ
- シイラ
- スズキ
- タイ
- アオリイカ
- アジ
- サワラ

この美味
ご堪能あれ



舞鶴、この逸品

Cafe Jazz

【海軍肉じゃが丼】

家庭料理の定番・肉じゃが。その歴史は明治時代の舞鶴から始まりました。当時、舞鶴鎮守府の司令官だった東郷平八郎が、英国で食べたビーフシチューを模して作らせた、と伝わっています。発祥の地と自負する舞鶴では、あちこちの店で丼やコロッケ、ハンバーグなど多彩な肉じゃがメニューが楽しめます。その中の一つ、舞鶴を象徴する赤れんがの市政記念館1階にあるカフェ・ジャズでは、当時のレシビ「海軍厨業管理教科書」を元に再現された海軍肉じゃが丼が看板メニュー。「地元食材にこだわって、店員たちと試行錯誤しながらどり着いた味です」と、店長の鷺田龍作さん。見た目は普通の肉じゃがですが、その味わいには「家庭料理」とはひと味ちがう奥深さが、おいしさの秘密は「企業秘密です(笑)」。舞鶴に来たなら「肉じゃが文化」にも触れてみたい。

☎0773-636-7177



ラ・クロシェットHIRANO

【舞鶴・un・pain】

お菓子修行を舞鶴の義父のもとで積んだ平野勝大さんが、29歳で独立しました。新ブランドを立ち上げ、本格的なフランス菓子づくりに一直線だった頃、ふと立ち止まって後ろを振り返ると、アンパンがあったといいます。

「せっかくなら、地元材料で...」麴菌は舞鶴市内の大阪屋こうじ店、大納言(あずき)も地元で栽培した物が手に入りました。近年、お菓子などは「甘さ控えめ」です。砂糖を減らした風味不足をどう補うか。舞鶴市内の池田酒造とコラボし、老若男女が美味しいと感じる「舞鶴・un・pain」が誕生しました。和菓子の雅さを感じさせて、ファンが増えています。

☎0773-177-0036



双鶴庵

【鶴の里】

羊羹と羽二重餅で丹頂鶴を表現

双鶴庵の「鶴の里」は、舞鶴を代表する銘菓。三角形の切り口を丹頂鶴に見立て、三色の羊羹で頭と体と嘴、表面の羽二重餅で羽を表現しています。成形した羊羹を重ね、その上に羽二重餅を巻く作業はすべて手作業。昭和26年の発売からそのユニークな意匠や小豆など材料へのこだわりは変わりませんが、お客様の好みに合わせて使う砂糖の量は少なくなりました。三代目の米山隆一朗さんは「どこに出しても恥ずかしくない進物用和菓子です」と胸を張ります。

☎0773-175-0122



舞鶴旬の味

春



モロッコ菜豆

柔らかな肉質と豊かな風味。筋がなく、煮物や炒め物など、多彩な料理で活躍。



ワカメ

ミネラルやビタミンなど栄養豊富な海の健康食品。サラダや煮物にも。茎やメカブもおすすめ。



サヨリ

あっさり上品な味わいから「春の貴婦人」とも。刺身やたたき、天ぷら、吸い物に。



マダイ

産卵前の桜の季節は身が充実して極上品。身は塩焼き、白子は酢の物、頭はかぶと煮、中落ちは潮汁、うろこは唐揚げに。



メバル

淡白で柔らかな白身は煮付け、塩焼き、唐揚げ、ムニエルなどで。ビタミンCを含み美肌効果も。



純米吟醸大杉

酒米つくりと仕込み水に平成の名水百選「大杉の清水」を使った地酒。甘くまろやかな風味。

いさぎ

舞鶴に春を告げる食材。二杯酢で食べる踊り食いが名物。

夏



白イカ

夏の夜、沖に輝く漁り火は白イカ漁の灯り。透き通るような刺身は甘くて美味。



岩がき

舞鶴の夏の味覚といえば岩がき。栄養豊富な海で大きく育ち、濃厚でとろける味わいが絶品。



ともぞうとまと

無農薬で完熟するまで丹精込めて栽培されたこだわりのトマト。甘みが強く、濃い味わいが特徴。



丹後とり貝

岩がきとともに舞鶴の夏を代表する食材。大きな身とプリプリの歯ごたえ、甘みのある味わいで大人気。



トビウオ

150~200mをひとっ飛びという引き締まった身は脂が少なく淡白な味わい。温かいうちに食べるのが美味のポイント。



万願寺甘とう

万願寺地区発祥の伝統野菜。大型・肉厚で柔らかく、煮てよし・焼いてよし・揚げてよしの万能野菜。



抹茶・由良川の雫

由良川沿いの肥沃な土地で育ち、石臼で丁寧に挽いた抹茶。

マアジ

日本の食卓に欠かせない食材。舞鶴の沖合で揚がった鮮度抜群の味わいは折り紙付き。



タチウオ

平たく長い体が白銀に輝く。良質なタンパク質やビタミン、お肌に良い栄養素も含み、女性に嬉しい食材。



スズキ

夏場に脂が乗り、旬を迎える。味にくせがなく、和・洋・中どんな料理でも重宝される食材。



サザエ

角がないことが穏やかな内海育ちの証。栄養たっぷり、刺身や壺焼き、炊き込みご飯に。



だぶる漬



びくるす



みっくす漬



しょうゆ漬

こんな味も！ 万願寺甘とう

舞鶴の特産野菜・万願寺甘とうを使った一品たち。酒の肴、ご飯のお供、料理の付け合わせや味付けのアクセントなど、使い道いろいろです！

舞鶴 かまぼこ

魚の街・舞鶴を代表する特産品。日本海の新鮮な幸を使用した伝統の味。

P.17



ろくべエー

堂奥地区産の米で醸造した濁り酒(どぶろく)。米の甘みと、どぶろく特有の炭酸が爽やか。



純米吟醸 池雲

舞鶴唯一の酒蔵。すっきり辛口の酒。



通年で
楽しむ

秋



アルギット葡萄

天然海藻を使うアルギット農法で栽培されたブドウ。甘く濃厚な味と食べ応えが自慢。

P.15



アマダイ(ぐじ)

通称は「ぐじ」。江戸時代以前から高級食材として好まれ、京料理には欠かせない食材。



沖ギス(ニギス)

キスによく似た美しい姿。身離れがよくて食べやすく、家庭料理にもおすすめ。すり身を鍋や汁にしても美味。



菌床しいたけ バンビのヒップ

市内唯一の菌床栽培シイタケで「鹿の子模様」が高品質の証。早朝に収穫、その日に出荷するため鮮度は抜群。



キジハタ

くせのない白身は、脂がのり、旨みがあって刺身、塩焼き、煮付けなど多彩に味わえる。



アキイカ

甘みと弾力のある食感から「刺身ならアキイカが一番」との声も。一夜干しを軽くあぶれば最高の肴に。



ササガレイ

高級魚・ササガレイの一夜干しは乾物の中でも一級の品。弱火であぶって、地酒とともに。



ササガレイ

高級魚・ササガレイの一夜干しは乾物の中でも一級の品。弱火であぶって、地酒とともに。



ノドグロ

近年、人気急上昇。引き締まった身にほどよくのった脂、コクのある味わいで、煮ても焼いても美味。

P.13



とっちゃんの 岸壁とまと

「岸壁の母」で知られる引揚棧橋ほど近い地域で生産。こだわり抜いた栽培で、糖度が高く弾力のある果肉。



大浦みかん

大浦半島の山間地で栽培され、濃厚な甘みとコクがある。果汁たっぷりのゼリーもお土産に人気。

おとうさんとおかさんが 育てた甘いぶどう

“自分の子どもに安心して食べさせられる”がコンセプトの安心・安全なぶどう。ジューシーな甘みが特長。

冬

舞鶴特産 落花生

由良川下流域の砂地で栽培。手作業で焙煎し、味付けは食塩だけという素朴な味わい。



カキ

冬の人気食材で、豊かな味わいと栄養から「海のミルク」とも呼ばれる。



ナマコ

冬場になると風味が増し、コリコリとした独特の食感と相まって酒の肴に人気。



佐波賀だいこん

舞鶴発祥の野菜で、「京の伝統野菜」に指定されている。辛みが強く、薬味としても活躍。

アカガレイ

底引き網漁で揚がるカレイの定番。鮮度の高い舞鶴なら刺し身もおすすめ。



舞鶴かに

日本海の冬の味覚の王者。足に付いた緑のタグが京都府産の証。ぜひフルコースで味わいたい。



ブリ

対馬海流に乗って日本海を北上する冬のブリは「寒ぶり」と呼ばれ、たっぷり脂が乗って特に美味。



舞鶴いちご 草姫

大粒で鮮やかな赤色。糖度が高く酸味が少ない味が地元でも人気。



舞鶴いちご 紅ほっぺ

果肉まで鮮やかな赤色で、たっぷりの甘みにバランスよく酸味があり、コクのある風味。



まんがたまご 有精卵

平飼いニワトリの有精卵。万願寺甘とうを飼料に加え、色の濃い黄身が特徴。



赤岩高原卵

赤岩山の大自然の中、吟味を重ねた安心・安全の自家配合飼料で飼育。



めでたまご

万願寺甘とうと地元産飼料で平飼いたニワトリの卵。昔懐かしい味わい。



西方寺の生きた自然の味 有精卵

安心・安全に配慮した自家配合飼料で平飼いたニワトリの有精卵。



舞鶴茶

由良川流域の肥沃な土壌と恵まれた自然環境の中で育つ舞鶴のお茶。近年、評価が高まっている。

P.30



玉露



煎茶



番茶

通年
で
楽
し
む

旅情のまち、舞鶴へ

ノスタルジックな 赤れんがの街

明治時代、旧海軍の鎮守府が置かれた港町・舞鶴。その軍用倉庫として建築された赤れんがの倉庫群が、舞鶴独特のノスタルジックな雰囲気を醸し出しています。



舞鶴赤れんがパーク

8棟の赤レンガ倉庫群(一部は重要文化財)をカフェや展示施設、創作工房、イベントスペースなどに改装。舞鶴の顔とも言える観光スポットです。

住 舞鶴市北吸1039-2
☎ 0773-66-1096



海軍ゆかりの 港めぐり遊覧船

停泊する自衛隊の護衛艦や造船所をはじめ、赤れんが倉庫群、クレーンブリッジなどを遊覧。海上から間近に見る護衛艦は大迫力です(運航は3月中旬～11月末の土日祝、ゴールデンウィーク・お盆期間)。

住 舞鶴市北吸1044 北吸赤れんが棧橋
☎ 0773-75-8600(まいづる観光ステーション)



舞鶴親海公園

舞鶴湾の入り口に位置し、穏やかな海と往来する船舶を眺めながらレストランでの食事や釣りなどが楽しめます。停泊している船は、関西電力が運営する豪華客船型の展示施設「エル・マールまいづる」で、プラネタリウムやエネルギー体験館などを設置。

住 舞鶴市千歳897-1
☎ 0773-68-1663
(レストラン「Bayside Place M's deli」)
☎ 0773-68-1090(「エル・マールまいづる」)



舞鶴クレーンブリッジ

舞鶴湾北部に架かる全長735メートルの斜張橋。鶴をイメージしてデザインされ、ライトアップの美しさが夜の舞鶴にロマンチックな彩りを添えています。

住 舞鶴市平

潮風シーサイド・ロマン

リアス式海岸に囲まれた舞鶴湾の複雑な地形がつくる、美しく穏やかな内海の風景。海の青と山並みの緑のコントラストが瑞々しい自然美も、舞鶴の魅力です。



五老ヶ岳公園

標高300メートルから舞鶴湾を望む五老ヶ岳からの眺望は、「近畿百景第1位」に選ばれた絶景。園内の五老スカイタワーに登れば、舞鶴市街や南部に広がる山並みも見渡す360度パノラマビューも楽しめます。

住 舞鶴市上安237
☎ 0773-66-2582

文化が香る歴史 ロマン街道

戦国・安土桃山時代きっての文化人だった細川幽斎(藤孝)の城下町として栄えた舞鶴。その歴史と文化を伝える社寺や城跡も見どころです。



舞鶴市田辺城資料館 (舞鶴公園)

細川幽斎の居城・田辺城の跡地を公園として整備。復元された城門の2階で、幽斎ら歴代城主に関する資料を展示。園内は桜の名所で、幽斎が手がけた庭園も見どころです。

住 舞鶴市南田辺15-22
☎ 0773-76-7211



金剛院 こんごういん

平安時代に創建された古刹で、舞鶴きっての紅葉の名所。重要文化財の三重塔など多くの文化財を伝え、快慶作の仏像も名品です(宝物殿は要予約)。

住 舞鶴市鹿原595
☎ 0773-62-1180



松尾寺 まつのおでら

「若狭富士」とも呼ばれる青葉山の山中にあり、毎年5月の祭事「仏舞」で知られる寺院。西国三十三所霊場の第29番札所として多くの参拝者が訪れます。

住 舞鶴市松尾532
☎ 0773-62-2900

多禰寺 たねじ

大浦半島の山中深くに佇み、飛鳥時代の創建とも伝わる古刹。古来、有力者らの庇護が厚く、数々の貴重な文化財が残っています(宝物館は要予約)。

住 舞鶴市多禰寺346 ☎ 0773-68-0026

桂林寺 けいりんじ

田辺城籠城戦で住職の大溪和尚が細川幽斎に協力して参戦。その功績によって細川家から寄進された仏涅槃図や梵鐘を今に伝えています。

住 舞鶴市紺屋69
☎ 0773-75-0168

円隆寺 えんりゅうじ

奈良時代に開かれたとされる寺院で、多宝塔の特徴的な造形が印象的。

住 舞鶴市引土72 ☎ 0773-75-1193

舞鶴市郷土資料館

舞鶴市の歴史や伝統文化に関する資料を展示しています。

住 舞鶴市北田辺51 ☎ 0773-75-8836

まいづる観光ステーション

住 舞鶴市伊佐津213-8 ☎ 0773-75-8600

舞鶴市 観光商業課

住 舞鶴市北吸1044 ☎ 0773-66-1024

問い合わせ

詳しくは

まいづる観光ネット

www.maizuru-kanko.net

舞鶴観光協会 公式Facebook

舞鶴観光

検索



東京で「舞鶴の七夏の旬を味わう会」を開催

丹後とり貝、万願寺甘とうなど二流シェフらにアピール



岸本直人さん
ランバリー オーナーシェフ



「舞鶴の七夏の旬を味わう会」が2014年7月7日、東京都港区南青山のフレンチレストラン「ランバリー」で開催され、日本を代表するトップクラスのシェフやパティシエらに岩がきや丹後とり貝、万願寺甘とうなど舞鶴の旬の食材を使った料理を賞味していただきました。同店のオーナーシェフ・岸本直人さんに舞鶴の夏の味覚の持ち味を活かしたコース料理を提案いただき、出席者から大きな関心を集めました。



江崎新太郎さん
青山えさき 主人

岩がきはミルクシーナ香りと食感がいい。天然ものに比べ育成ものは味も安定しています。



荒幡耕治さん
(株)柴田書店 企画編集

岩がきは品質が安定していてレストラン向けにいい。万願寺甘とうの香り、甘みが上品。



辻口博啓さん
モンサンクレー オーナーパティシエ

甘みの質に万願寺甘とうの奥深さを感じる。中に詰め物をしてメニューに幅を出したい。



小澤善文さん
Wakiya臥龍居 料理長

万願寺甘とうは、甘みがあり、色つやもとてもいい。一本大きいまま使ってみたい。



金井淳さん
JALロイヤルゲータリング(株) 商品開発室長

マアジの炭火焼は、本当に美味。刺身にしても鮮度が保たれていて、おいしかったです。



山田直子さん
harmonie オーナーマダム

フルーティーで肉厚な万願寺甘とう。フランス料理において新たな可能性を感じます。



伊沢浩久さん
アンビグラム オーナーシェフ

マアジをミント、白ワインピネガーなどでマリネして万願寺甘とうやナスを添えてみたい。



岸田周三さん
カンテサンス オーナーシェフ

岩がきはミルクっぽさとヨードのバランスがいい。しつこくなく、海の香りがした。



山田実弘さん
cogito オーナーシェフ

辛くなく、癖もない万願寺甘とうは、安心して使える。岩がきはクリームのように美味。



新村公隆さん
レストラン ジョエル・ロブション料理長

元祖万願寺はさすがの味。一括りにされているのは残念。品種保存の厳格さに感心した。



平田洋一さん
東京芝とうふ屋うかい 総料理長

本当に甘い万願寺甘とうは、美味でした。育成した岩がきは、くせがなくおいしい。



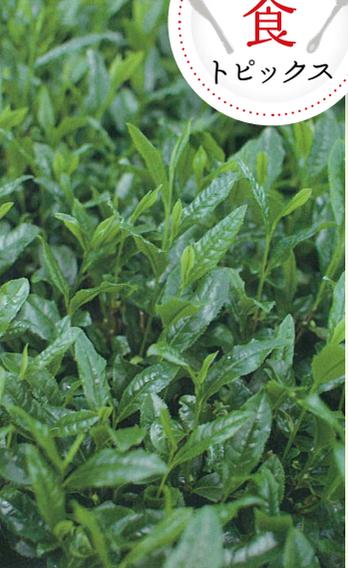
福嶋博志さん
ヒロヤ オーナーシェフ

万願寺甘とうは風味、食感、余韻が違う。あまり料理しすぎず、シンプルに仕立てたい。



濱本直希さん
フェリチエリーナ オーナーシェフ

岩がきはものすごくミルクシーで今までの中で一番美味。丹後とり貝の大きさが印象的。



舞鶴茶

産地賞3年連続日本一 日本海からの風の恵み受け

舞鶴茶が、全国茶品評会において、かぶせ茶部門で平成24年度から3年連続の産地賞日本一を受賞し、がぜん注目を集めています。産地は由良川治いののどかな田園地帯。昭和10年ごろ、まず八田地区で始まったといえます。その後、隣接する地区にも広がり、今では6地域の26の農家が舞鶴茶生産組合を組織。茶葉の育成から製茶、袋詰めまで一貫生産しています。年間を通じて施肥、消毒をこまめに繰り返し、茶樹や土壌の手入れを怠りません。加工を共同作業で行うため、均一な品質も自慢です。生産農家の一人、植和田英子さんは「この地域の砂地と日本海からの風がお茶の栽培に向いているのです」と話します。

道の駅 舞鶴港

週末には長い行列も 日本海側最大級の海鮮市場

舞鶴で獲れた新鮮な魚介類が並ぶ日本海側最大級の海鮮市場が自慢の道の駅。平成9年のオープン以来、年間80万人が訪れる舞鶴の観光スポットの一つになりました。舞鶴さかなセンター協同組合の鮮魚仲買人4人が店を並べ、とれとれピチピチの季節の魚介類やその加工品を販売しています。京都府最大の水揚げ量を誇る舞鶴港直送だけに、その種類の豊富さや鮮度、安さは折り紙付き。目の前で調理してもらい、その場で刺身や海鮮どんぶりが楽しめるシステムも好評で、週末には長い行列がでることもしばしばです。



舞鶴MAP

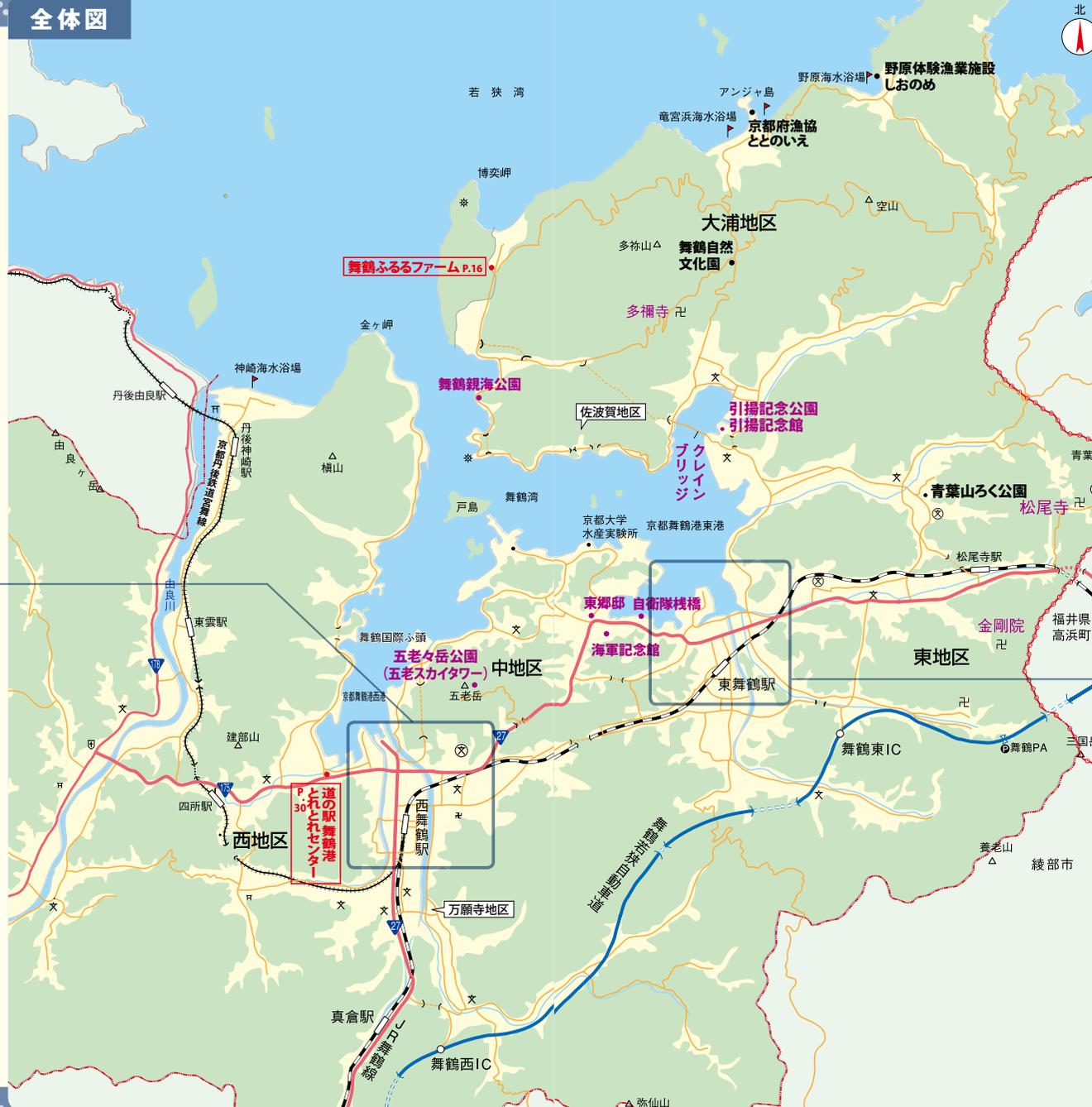
▶▶▶ 舞鶴までのアクセス ▶▶▶



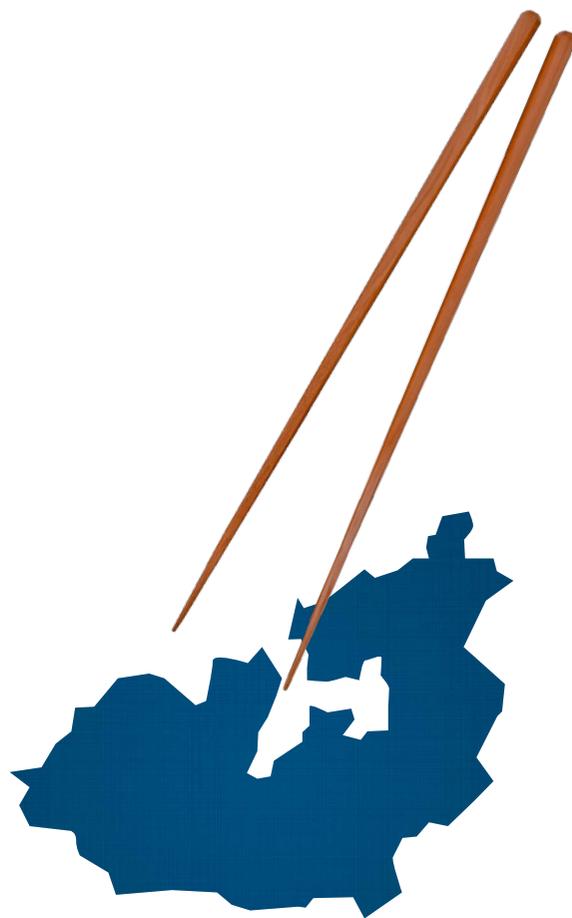
- 車**
 - 【京都から】京縦貫自動車道・舞鶴若狭自動車道で約1時間30分
 - 【大阪から】中国自動車道・舞鶴若狭自動車道で約2時間30分
- 鉄道**
 - 【JR京都駅から】山陰本線・舞鶴線で約1時間40分(特急)
 - 【JR大阪駅から】京都経由で約2時間20分(特急)
- 高速バス**
 - 【京都から】直通で約2時間
 - 【大阪(梅田)から】直通で約2時間50分
 - 【大阪(なんば)から】直通で約2時間10分
 - 【神戸(三宮)から】直通で約2時間



全体図



夏・秋版	番号	名称	電話番号	住所	営業日
	P.04	割烹 松さち	0773-63-3595	舞鶴市浜150	不定休
	P.08	京舞鶴 池屋	0773-75-2315	舞鶴市引土298-3	日曜休
	P.12	幸乃家	0773-75-7382	舞鶴市伊佐津135-6	不定休
	P.14	一天張	0773-77-0190	舞鶴市伊佐津249	月曜休
	P.16	舞鶴ふるるファーム	0773-68-0233	舞鶴市瀬崎60	火曜休
	P.18	嶋七	0773-76-3204	舞鶴市北田辺118-21	土曜休
	P.21	cafe jazz	0773-63-7177	舞鶴市北吸1039-2 舞鶴市政記念館1階	無休
	P.22	ラクロシエツ HIRANO	0773-77-0036	舞鶴市倉谷1592	第1火曜休
	P.22	双鶴庵	0773-75-0122	舞鶴市北田辺127	火曜休
	P.30	道の駅 舞鶴港とれとれセンター	0773-75-6125	舞鶴市下福井905	水曜休(祝日は営業)



舞鶴市観光商業課

〒625-8555 京都府舞鶴市北吸1044

TEL 0773-66-1024 FAX 0773-62-9891