

# 海と生き、 海の恵みを堪能する

## こだわりの間人ガニ

間人漁港で水揚げされたズワイガニは、「間人ガニ」と呼ばれ、その鮮度と味のよさからたいへん珍重されています。鮮度のよさの秘密は、日帰り漁にあります。丹後半島の沖合いはたいへんよい漁場で香住や柴山、遠く福井からも漁船が集まりますが、間人漁港は、カニ漁場までわずか30kmという最短距離にあり、夜明け前に出港し、昼すぎに帰港する日帰り漁が可能となるのです。新鮮なカニが漁港に届くと、その品質が厳しくチェックされ、競り場に並びます。冬の日本海に乗り出す日帰り漁、漁業関係者や仲買人による厳しい品質管理。「間人」ブランドは、地域の人々の「間人ガニ」への愛情とこだわりによって守られているのです。

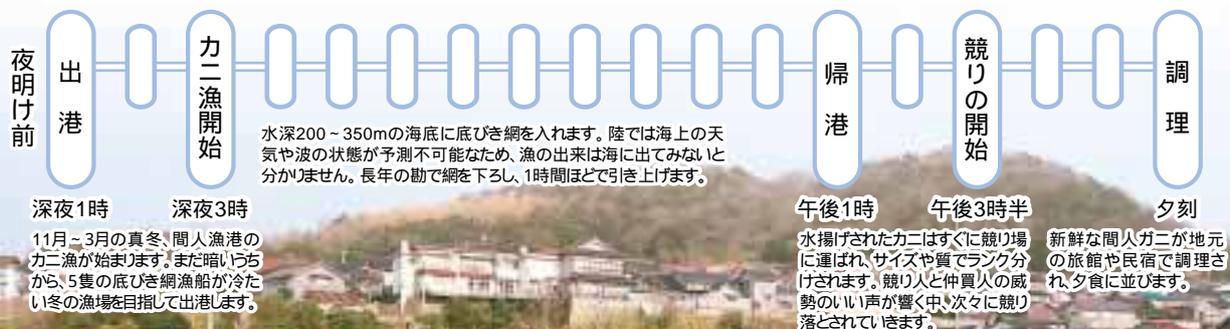
### Taiza crab—for people who are particular about what they eat

Snow crabs unloaded in the fishing port of Taiza are known as Taiza crabs and are highly valued for their freshness and taste. As the location where the crabs are caught is but a short thirty kilometers away from the Taiza Fishing Port, same-day fishing journeys are possible and allow for extremely fresh Taiza crabs to be unloaded promptly. The freshly caught crabs undergo a strict inspection at the fishing port and are then sold by auction. The Taiza brand is protected by feelings of attachment and commitment towards Taiza crabs on the part of people working in the fishing industry and brokers.



## 日帰り漁からカニ料理になるまで

From same-day fishing journeys to prepared crab cuisine



# 京丹後の海産物

## Kyotango seafood



### 久美浜のカキ

波のおだやかな久美浜湾で養殖されるカキ。形がよく、身が大きく厚みがあり、深い味わいがあります。



### 間人ガニ

ズワイガニの中でも間人港で水揚げされたものは間人ガニとして珍重され、ブランドの証に緑のタグが付けられます。



## 魚介カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
アジ		メジロ・丸子・ワラサ										
ヒラメ												
サヨリ												
イワシ												
サワラ												
タイ												
ハマチ	フリ										つばす	フリ
トビウオ												
トラフグ												
タコ										新タコ		
イサキ												
タチウオ												
シラ												
ヒラマサ												
スズキ												
イシガキダイ												
アオリイカ												
チヌ	寒黒		はちみ									
カサオ												
ウスバハギ												
サケ												
ホウボウ												
サバ												
神葉(じんば)												
ワカメ												
岩のり												
サザエ												
ハマグリ												
カキ	養殖						天然岩カキ					養殖
なまこ												

特に旬の時期です