

本年の養殖アカモクの出荷が始まります

京都府では、アカモクの安定生産のために、養殖技術の普及に努めています。本年の養殖アカモクの水揚げ・出荷が、宮津市の漁業者により開始されます。今期の初出荷は2月1日を予定していますので、御取材をいただきますようお願いいたします。

アカモクは独特の食感と豊富な食物繊維などの栄養成分に注目が集まり、近年全国的に生産量が増加している海藻です。本年も養殖アカモクの生育は順調で、収穫量は3年連続で10トンを上回る見込みです。

1 水揚げ・出荷の時期

令和5年2月1日から

2 水揚げ作業等の取材対応について

取材御希望の日程をお伺いし、当センター担当者が漁業者、漁業協同組合と調整、決定いたします。（取材場所は、宮津市字大島 養老漁港※となります。）

※養老漁港荷捌所内で取材される際は別紙の京都府漁協の注意事項の留意・遵守をお願いします（当センターで調整済みの場合、入場許可証は不要です）。

3 参考

1) アカモクの特徴

独特のねばりとしゃきしゃきした食感が楽しめ、機能性成分として注目されているフコイダン、フコキサンチンを含む

2) 養殖生産の利点

天然資源に頼らず、毎年安定した生産が可能とともに、一定の品質を確保できる。

（養殖アカモクを一定量、安定生産しているのは、全国で京都府だけです。）



養殖アカモクの収穫の様子

【本報道発表に関するお問合せ】

京都府農林水産技術センター海洋センター
研究部 主任研究員 久田

TEL 0772-25-3080

FAX 0772-25-1532



☆☆撮影取材等の注意事項☆☆

卸売市場は、水産物の卸売を行なうことを目的とした施設であり、場内では大量の水産物が取引されているほか、フォークリフト等の車両が頻繁に出入りするため、衛生面・安全面に十分注意する必要があります。具体的には、以下の点についてご注意ください。

1. 基本注意事項

- 撮影当日、市場関係者以外の申請者は、各市場の事務所で入場許可証の貸与を受けてから入場すること。
- 事前に申請した撮影内容に変更が生じた場合には、本組合に報告すること。
- 行き交う車両に十分注意すること。
- 市場内の商品に触らないこと。(委託者(生産者)自身の商品は除く。)
- 撮影・取材の可能な時間帯は、原則として午前8時30分から午後14時00分 までとする。
- 市場休市日は原則として卸売市場内へ立ち入らないこと。

2. 撮影・取材方法についての注意事項

- 撮影・取材中は、場内事業者、本組合職員等の指示に従うこと。
- 事前に申請し許可された日時、場所以外での撮影取材しないこと。
- 撮影される側の立場に立ち、プライバシーに配慮すること。
- 卸売市場の撮影は雑感撮影とし、個々の事業者・生産者等が判別できる表示(セリ札・荷主名の札等)が映らないように注意するなど、個人情報取り扱いには十分配慮すること。
- 撮影・取材した写真・動画・取材内容は、申請された目的のみの利用にとどめること。
- セリ中にストロボ撮影は行なわないこと。
- 撮影用のライトは、セリ人等市場関係者が眩しいと感じることのないように光量を落とし、雑音は立てないこと。
- 撮影・取材等により損害を与えた場合は、誠意をもって賠償に応じること。