

# まちじゅう食べる水族館

## 市内27施設でお魚を紹介

観光客に蒲郡・魚の魅力を紹介する「まちじゅう食べる水族館」がスタートした。蒲郡市観光協会、愛知県飲食生活衛生同業組合蒲郡支部、蒲郡漁業振興協議会、蒲郡商工会議所、蒲郡市、竹島水族館が連携、全市をあげて蒲郡の魅力を紹介する。市内の宿泊施設や飲食店、観光施設で販売したり、食材として提供する魚を、それぞれの店舗で紹介する。

「まちじゅう食べる水族館」プロジェクトには市内にある二十七の飲食店・宿泊施設や観光施設が参画している。目印は店頭に掲げ

られている「水」をモチーフに魚をデザインした職。共通の紹介カードを使い各店舗で考えた言葉で、魚の特徴やおいしい食べ方などを観光客に紹介する。

アカザエビは「西浦漁港に水揚げされる赤座海老は水深200メートルから400メートルの深海に生息。養殖ができないため、漁獲量の少ない希少価値の高い海老。…当店では背開きにして、ふっくらぷりぷりに焼き上げました」。メヒカリは「深海に生息しているお魚で目が大きく青く光っているところから『メヒカリ』と呼ばれるています。…見た目はグロテスクですが、食べる」と淡泊で程よく脂がのり美味。



松風園の竹内吉房調理長が考案した料理 (研修会で)



「まちじゅう食べる水族館」を紹介するパンフレット

このほか「アサリ」「水タコ」「ワガニ」「アナゴ」「ハシキン」などが紹介されている。今後は、竹島水族館で潮干狩りに合わせて「アサリ」を展示するなど、蒲郡市ならではの展示コーナーの設置や、参画施設の新たな取り組みを通し広めていきたいとしている。

大軒とほし太  
青園菜の風が  
三光鳥話好き  
藤棚の日陰に  
梅雨あいま溜  
夏山の香み  
浴ひ

## 魚の魅力伝えるには最適

おさかなマイスターは、お魚をおいしく、賢く食べるための魚の魅力を伝える「魚の伝道師」。先月、三谷温泉松風園で行われた調理長・料理長研修で、おさかなマイスターの神谷友成・中水産取締役が、「お魚マイスターの視点」をテーマで講演した。

## おさかなマイスター 神谷さんが研修会で講演

「まちじゅう食べる水族館プロジェクト」の成否は、施設の経営者・従業員の意識にかかっている。お魚の知識を備え、魅力を分かりやすく楽しく伝える「おさかなマイスター」は、事業参加者の目標だ。神谷さんが、どうお魚の魅力を伝えたいかを紹介する。



おさかなマイスターの神谷さん

作用が異なる。乳幼児が摂取すると脳の発達を促す。小学生にはアレルギー症状の緩和、大人には生活習慣病の予防や改善、高齢者にとっては脳卒中・認知症の予防につながる。小学生にタコの絵を描かせてみた。タコは上から胴と足の間にある「ハシキン」が頭で、目や口がある。タコには足がなみなみ腕。タコの心臓の数はいくつでしよう。答えは三つ。一つは全身に血液を送る心臓。あとの二つは鰓心臓と呼ばれ、鰓の筋肉に多量の酸素をおくるためといわれている。すばい動きができるのは、このため。

神谷さんが紹介する深海魚の世界も興味深い。水深が二百から三百メートル、海底では

固い骨は折れてしまう。だから柔らかな構造をしている。浮袋のない魚もいる。身の中に水より軽い油を貯えている。メヒカリ(アオメエ)がそうだ。ニギスハキスに似ているから、この名前がついた。独特の外観のトウジンには少し高いが、美味しい。キンメに似ているのがハシキン。

全国でお魚の魅力を伝えるために神谷さんは「蒲郡には、どこにもない豊かな海がある。魚の基礎知識を伝える、食べ比べさせてあげたい。お客さんに感動を与えられることで輪が広がる。そうなれば、何をしながらもピーターが増えている」と語った。

荒梅雨の出櫃を  
ささなみ句会  
友待つや馬の  
耳にタフ付け  
夏草やいほ  
腕白の口さ  
んぼ  
夏草やいほ