

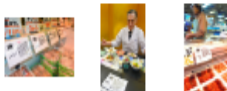
愛知)「まちじゅう食べる水族館」蒲郡市の27店舗

松永佳伸 2016年12月20日03時00分

f シェア 24 ツイート list 1 Bブックマーク Xスクラップ メール 印刷



商品ケースに貼られた「まちじゅう食べる水族館」の説明カード＝蒲郡市形原町



おいしい魚の魅力をわかりやすく解説し、大好きになってもらいたい――。蒲郡市内の飲食店や旅館など27店舗で、「まちじゅう食べる水族館プロジェクト」が開催中だ。各店舗で取り扱っている魚へのこだわりや食べ方などを水族館にあるような説明カードで紹介し、「海のまち蒲郡」をアピールする狙いがある。

市観光協会が中心となり、飲食店や旅館、ホテル、水産加工業者などに参加を呼びかけた。

縦14センチ、横20センチの共通の説明カードには、ロゴマークのほか、手書きのイラストが添えられ、名前の由来や特徴、栄養分、おすすめの食べ方などが記されている。

例えば特産のメヒカリを紹介する説明カードは「深海に生息しているお魚で、見た目はグロテスクですが食べると淡泊でほどよく脂がのり美味。おすすめの食べ方!まから揚げで骨もやわらかく、ととん箸が進みます」といった具合だ。

各店舗ごとにそれぞれの言葉で表現しているのが特徴。店舗には「まちじゅう食べる水族館」ののり旗が掲げられ、観光客だけでなく、地元の子どもたちにも魚の魅力を知ってもらいたいという願いもある。

プロジェクトのリーダーを務める同市形原町の海産物加工販売業「山本水産」専務の山本大輔さん(47)は、こんな体験をした。市内の小学生が遠足で訪れた際、魚の種類を尋ねたところ、「あぶりトロサーモン」「ホッキ貝サラダ」など、回転ずしのネタを答えた子どもがいて、驚いた。

山本さんは「毎日のように食べる魚のことをもっと知ってもらいたい。その道のプロの知識をカードに書いて表示することで興味を引き、好きな魚の知識を身につけるきっかけになれば」と話す。

同市三谷町の「ホテル松風園」では、地元で水揚げされた旬の魚と薬膳を取り入れたメニューを開発。ハシキンメは黄ニラやウイキョウなどと一緒に包み揚げにし、体を温める効果により「冷え性」を解消させるといふ。料理長の竹内吉房さん(59)は「食べる水族館と薬膳の組み合わせで新たな魅力を引き出したい」と話す。

市観光協会では、参加店舗を掲載したチラシを配布しているほか、地元で人気の竹島水族館の水槽に「まちじゅう食べる水族館」を紹介するホームページにつながるQRコードを表示するなどしている。

問い合わせは、市観光協会(0533・68・2526)へ。(松永佳伸)