



ホ	Ab	キーワード検索			
ー		知	ベ	ポ	組
ム		ら	ン	ー	情
		せ	ト	ト	報

レポート 2023.10.17

# 子どもたちの釣ったハゼを甘露煮に 「三河産本はぜ甘露煮」が発売！

アーカイブ ▼

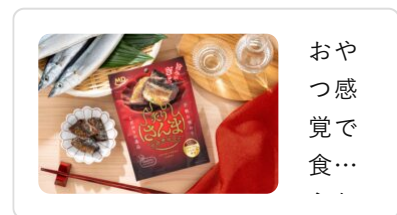
- ハゼ
- ハゼ甘露煮
- ハゼ釣り
- 三河のおせち料理を守り隊！
- 三河臨海緑地
- 平松食品
- 愛知海グルメ
- 海と日本プロジェクト愛知
- 海と日本愛知
- 豊川市



三河湾や伊勢湾などに囲まれた愛知県。海と野山と都市のバランスよい構成が特色です。養殖など沿岸漁業がさかんで、特にあさり類、くるまえばは全国でも有数の漁獲量を誇ります。「海と日本プロジェクトin愛知県」ではこのような愛知の海の豊かさや多様性を伝えることで皆さんに興味を持ってもらい、海と共生するムーブメントを起こすことを目的に活動しています。



## Pick up



おやつ感覚で食…

愛知県蒲郡市で7月と8月に、三河湾の環境を学ぶイベント「三河のおせち料理を守り隊！～ハゼのすみか三河湾の海の環境を調査しよう～」が行われました。その中で参加した子どもたちが釣ったハゼの一部を甘露煮にアレンジ。平松食品（愛知県豊川市）とコラボレーションして、海プロオリジナル商品「三河本はぜ甘露煮」が発売されました！

子どもたちの釣ったハゼを甘露煮に「三河産本はぜ甘露煮」が発売！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホーム

About

お知らせ

イベント

レポート

番組情報



子どもたちは「三河のおせち料理を守り隊！」の中で、全国的に漁獲量が減少傾向にあるハゼの生態を学習。実際に豊川市の三河臨海緑地を訪れ、ハゼが住む水質環境を調査しました。さらに実際にハゼ釣りを体験。参加した小学生全員で協力しながら釣りに挑戦して、1時間30分ほどで166匹のハゼを釣り上げました！

### ハゼの甘露煮はどうやって作るの？



子どもたちが一生懸命に釣ったハゼ。そのハゼを使った甘露煮はどのようにして作られるのか。製造工程を見せてもらいました。ハゼに串を打ち、大きな鍋に入れて3時間～4時間炊き込みます。

### おすすめタグ

海と日本愛知2022

海と日本愛知

海と日本

自由研究

SDGs

海と日本プロジェクト愛知

海と日本プロジェクト

ごみ拾い

テレビ愛知

蒲郡市

子どもたちの思いをのせたパッケージ



2026.04.03

世界初！複数の無人運航船を陸上から同時に支援 | 日本財団「MEGURI2040」が加速させる海運DXと社会実装の最前線

「三河産本はぜ甘露煮」のパッケージには、子どもたちがイベント

子どもたちの釣ったハゼを甘露煮に 「三河産本はぜ甘露煮」が発売！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホーム

About

お知らせ

イベント

レポート

番組情報



現在はイオンモール豊川や平松食品の直営店で販売中。そのほか、豊橋市や豊川市を中心に順次発売予定です。店頭販売限定の商品なので、気になる方はぜひお早めにお買い求めください！

## ●三河産本はぜの甘露煮

発売日：2023年10月8日（日）～

価格：600円（税抜き）

内容量：100g

### 【販売店舗】

- ・イオンモール豊川「豊穰屋」10月7日（土）～
- ・平松食品 美食倶楽部本店 10月6日（金）～



- ホーム
- About
- お知らせ
- イベント
- レポート
- 番組情報

TEL : 0532-31-0301、0120-104741(フリーダイヤル)

FAX : 0532-31-4625

〒441-0155 愛知県豊橋市梅藪町字折地2-1

営業時間：月曜～土曜9:30～18:00、日曜・祝日9:30～17:00

記事シェアしよう

Facebook

X

LINE

ニュースを共有

関連リンク



レポート 2026.02.09

おやつ感覚で食べられる”炙りさんま 甘露煮 仕立て”まもなく発売！

子どもたちの釣ったハゼを甘露煮に 「三河産本はぜ甘露煮」が発売！ | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホ  
ー  
ム

About

お  
知  
ら  
せ

イ  
ベ  
ン  
ト

レ  
ポ  
ー  
ト

番  
組  
情  
報

