

「海のごちそうウィーク」が開催！ 竹島水族館のスタッフ夫妻、思い出の海ごはんは「メヒカリ」 | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホ Ab キーワード検索 🔍

ー 知 ベ ポ 組

ム ら シ ー 情

せ ト ト 報

レポート 2023.10.26

「海のごちそうウィーク」が開催！ 竹島水族館のスタッフ夫妻、思い出の海ごはんは「メヒカリ」

アーカイブ



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。



「知れば知るほど、海はおいしい。」をメインメッセージにして、10月10日から23日まで行われた「海のごちそうウィーク」。食を入り口に海に思いを馳せ、“海を味わう”期間です。そんな海のごちそうを、蒲郡市にある竹島水族館の新人スタッフ桃井さん夫妻に紹介してもらいました。

Pick up



おやつ感覚で食...

「海のごちそうウィーク」が開催！ 竹島水族館のスタッフ夫妻、思い出の海ごはんは「メヒカリ」 | 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
- 🔍



2人の海のごちそうのおすすめは「メヒカリ」。水深200メートルから300メートルに生息する深海魚です。愛知県下のメヒカリの漁獲量の約90%が、蒲郡市内の漁港で水揚げされています。正式名称は「アオメエソ」。大きな目がエメラルドブルーに光って見えることから、メヒカリと呼ばれるようになったといわれています。から揚げにすると絶品なんです！

おすすめタグ

- [海と日本愛知](#)
- [テレビ愛知](#)
- [海と日本プロジェクト](#)
- [蒲郡市](#)
- [海と日本愛知2022](#)
- [海と日本プロジェクト愛知](#)
- [海と日本](#)
- [自由研究](#)
- [ごみ拾い](#)
- [SDGs](#)



桃井駿介さん：

「愛知に来てメヒカリを初めて食べたときは感動しました。こんなうまい魚があるんだと、香ばしくサクッとした食感で、中はフワッとして柔らかい。信じられないくらいおいしい魚です！」

「海のごちそうウィーク」が開催！ 竹島水族館のスタッフ夫妻、思い出の海ごはんは「メヒカリ」 | 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



2023年9月に竹島水族館で働き始めた桃井さん夫婦。実は青森県から愛知県に移住しました。青森県出身の駿介さんは小さい頃から海の生き物が大好き。海や水族館によく出かけたそうです。大学卒業後は、地元青森の水族館に就職。その後、縁あって竹島水族館に来たのだとか。



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



一方、妻の綾子さんは名古屋市出身です。駿介さんと同じ水族館でアザラシやペンギンのトレーナーをやっていました。

綾子さん：

「海のごちそうウィーク」が開催！ 竹島水族館のスタッフ夫妻、思い出の海ごはんは「メヒカリ」 | 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

刺身もおすすめ！



ちなみにメヒカリはから揚げだけでなく、刺身もおすすめです。脂がのっているのに、あっさりとした中にも甘味が感じられ、まさに絶品！ ただし、素材がデリケートのため、産地でしか味わえない「瞬間グルメ」です。

＼ 記事をシェアしよう ／

Facebook

X

LINE

ニュースを共有

「海のごちそうウィーク」が開催！ 竹島水族館のスタッフ夫妻、思い出の海ごはんは「メヒカリ」 | 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



レポート 2026.02.06

【海ノ民話アニメーション】南知多町・日間賀島につたわる「たこあみだ地蔵」完成！小学校で上映会