

ウナギの養殖見学やさつま揚げ作りも！ 海の大切さを学ぶ「三谷水産高校潜入ツアー」開催 | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホーム キーワード検索 知ベポ組 ー らン一情 ム せ ト ト 報

レポート 2024.01.11

# ウナギの養殖見学やさつま揚げ作りも！ 海の大切さを学ぶ「三谷水産高校潜入ツアー」開催

アーカイブ

- うなぎ
- さつま揚げ
- 三谷水産高校
- 三谷水産高校潜入ツアー
- 愛知県
- 海と日本プロジェクト愛知
- 海と日本愛知
- 海プロ
- 蒲郡市



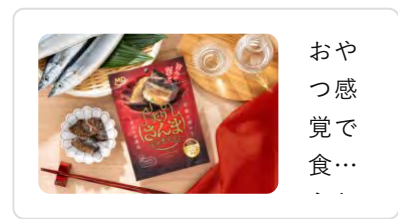
愛知県蒲郡市にある三谷水産高等学校で、見て・触れて・食べて「海の大切さ」を学べる「三谷水産高校潜入ツアー」が開催されました。参加したのは小中学生の親子12人です。



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



ウナギの養殖見学やさつま揚げ作りも！ 海の大切さを学ぶ「三谷水産高校潜入ツアー」開催 | 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



日本自動車連盟 愛知支部 太田 享伯さん：

「なかなか水産高校に実際に入って活動を知る機会は非常に貴重です。水産業について深く理解して、『海の大切さ』を知ってほしいです」

## インストラクターは三谷水産高校の生徒



今回のツアーでは特別に、生徒2人がインストラクターを務めます。最初はウナギの養殖場での見学。三谷水産高校では、ウナギの完全養殖に挑戦しています。

## おすすめタグ

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

ウナギの養殖見学やさつま揚げ作りも！ 海の大切さを学ぶ「三谷水産高校潜入ツアー」開催 | 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
- 🔍



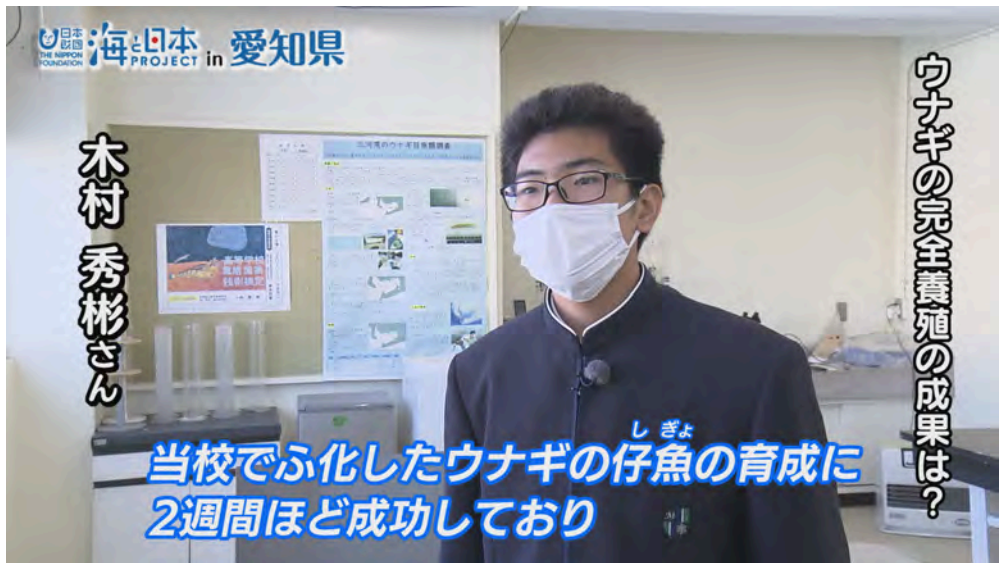
**三谷水産高校の生徒：**

「私たち水産資源科が管理しているニホンウナギです。ここに入っているのは200グラムからのサイズなので、一般的にスーパーで見かけるかば焼きサイズになります」



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



**木村秀彬さん：**

「当校でふ化したウナギの稚魚の育成に2週間ほど成功しており、ウナギの研究に少しでも貢献できるようがんばっていきたい」

**実習室の金魚を見学！**

ウナギの養殖見学やさつま揚げ作りも！ 海の大切さを学ぶ「三谷水産高校潜入ツアー」開催 | 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



次に向かったのは、水族館のような実習室の見学。参加した子どもたちは、泳ぐ金魚を眺めて楽しんでいました。

## さつま揚げ作りにチャレンジ！



最後は生徒たちが考案したさつま揚げを作ります。漁獲時に廃棄される「ジンケンエビ」を有効に使った料理です。

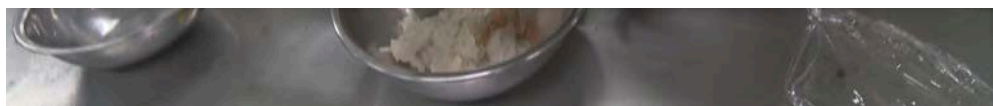
### 三谷水産高校の生徒：

「皿に入っている赤い粉末がジンケンエビの粉末です。それを入れて、へらで混ぜてください」

ウナギの養殖見学やさつま揚げ作りも！ 海の大切さを学ぶ「三谷水産高校潜入ツアー」開催 | 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



まずは白身魚のすり身とジンケンエビの粉末を混ぜます。



その後、アイスディッシャーで取り出して成形。最後は油で揚げれば完成です！

ウナギの養殖見学やさつま揚げ作りも！ 海の大切さを学ぶ「三谷水産高校潜入ツアー」開催 | 海と日本PROJECT in 愛知県



ホーム

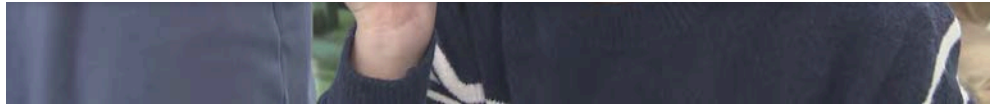
About

お知らせ

イベント

レポート

番組情報



— 完成したさつま揚げのお味は？

参加した子ども：

「おいしい！」



参加した子ども：

「魚とかが飛んだり跳ねたり、楽しそうにしていた！」

「さつま揚げとか作って食べられておいしかった」

海の生き物を見たり料理に挑戦したりすることで、より海に親しみを持ってもらえそうですね！

ウナギの養殖見学やさつま揚げ作りも！ 海の大切さを学ぶ「三谷水産高校潜入ツアー」開催 | 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

## 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！



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