

蒲郡の特産品・メヒカリの漁獲量が減少・・・地元の中学校で特別授業の「がまごおりじなる授業」蒲郡市 | 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 2024.12.25

# 蒲郡の特産品・メヒカリの漁獲量が減少・・・地元の中学校で特別授業の「がまごおりじなる授業」蒲郡市

テレビ愛知

未利用魚

海と日本プロジェクト

海と日本プロジェクト愛知

蒲郡市



愛知県蒲郡市の三谷中学校で、特別授業の「がまごおりじなる授業」が行われました。この授業では、生き物の恵みや地元の海について学びます。講師は水産加工を営む黒田さん。魚を好きになってほしいと思って始めた授業ですが最近、蒲郡の海で困ったことが起きているそうです。

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。



## Pick up



おやつ感覚で食...

蒲郡の特産品・メヒカリの漁獲量が減少・・・地元の中学校で特別授業の「がまごおりじなる授業」蒲郡市 | 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
- 検索



「まんてん。」黒田孝弘さん：  
 「蒲郡メヒカリ、ニギスの水揚げが劇的に減ってきています」



「メヒカリ」は淡白な白身と、ふんわりした食感がおいしい魚です。かつては漁師さんが取らない魚「未利用魚」とも呼ばれていましたが、地元の人たちの熱意と工夫によって蒲郡の特産品に発展しました。

### おすすめタグ

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

蒲郡の特産品・メヒカリの漁獲量が減少…地元の中学校で特別授業の「がまごおりじなる授業」蒲郡市 | 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



しかし蒲郡市産業振興部農林水産課によると、2020年に500トンあったメヒカリの漁獲量は、2023年には半分以下の200トンにまで減少しているのです。



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



「まんてん。」黒田さん：

「気候変動によってとれない魚が増えてきています。今、未利用魚になっている魚を、我々が加工しておいしいものを作り、地元の海にはこんなにおいしいものがあることを子どもたちに伝えていきたいです」

＼ 記事をシェアしよう ／

蒲郡の特産品・メヒカリの漁獲量が減少・・・地元の中学校で特別授業の「がまごおりじなる授業」蒲郡市 | 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



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