

富山湾深海魚活用プロジェクト（海と日本 2022）
報告書

2023 年 3 月

魚津漁業協同組合

目 次

第 I 章 富山湾深海魚プロジェクト

1. 実施日数及び実施回数
2. 実施場所
3. 参加者
4. 内 容
 - (1) 体験報告
 - ① 7月26日実施分
 - ② 7月27日実施分
 - ③ 8月1日実施分
 - ③ 8月2日実施分
 - ③ 8月3日実施分
 - (2) 商品名
 - (3) アンケート結果
 - ① アンケート結果（子供）
 - ② アンケート結果（保護者）
 - ③ アンケートの分析

第 II 章 富山湾深海魚食体験プロジェクト

1. 実施期間
2. 実施店舗
3. 提供メニュー
4. ヒアリング結果
 - (1) 魚清
 - (2) 和食処えん
 - (3) 八坪食堂
 - (4) 日本料理かづみ野
 - (5) 銀河食堂掛
 - (6) 串揚げ酒場ぜんろく
 - (7) 魚津丸食堂
5. アンケート結果
6. 総 括

第Ⅲ章 関連事項

1. 深海魚加工品の開発

- (1) ナガツカ開き干し
- (2) タナカゲンゲ開き干し
- (3) ミズガンコ開き干し
- (4) ミズガンコ丸干し（プルプルがんこ）
- (5) まとめ

2. 深海魚丼簡単レシピ

- (1) ミズガンコ唐揚げ
- (2) ミズガンコの中華風丼
- (3) ミズガンコ深海魚あんかけ丼
- (4) ゲンゲかき揚げ丼
- (5) 深海魚だし茶漬
- (6) まとめ

第Ⅳ章 総 括

1. 報公会開催日時

2. 開催場所

3. 参加者

4. 内 容

- (1) 富山湾深海魚活用プロジェクトの報告
- (2) 今後の取組みについて

第 I 章 富山湾深海魚体験プロジェクト

1. 実施日及び実施回数

1 回目	2022 年 7 月 26 日 (火)
2 回目	7 月 27 日 (水)
3 回目	8 月 1 日 (月)
4 回目	8 月 2 日 (火)
5 回目	8 月 3 日 (水)

2. 実施場所

魚津漁業協同組合

魚津漁港

魚津水族館

魚津丸キッチン

3. 参加者

1 回目	4 組	8 名
2 回目	6 組	12 名
3 回目	4 組	8 名
4 回目	2 組	4 名
5 回目	4 組	9 名
	合計 20 組	41 名

4. 内容

(1) 体験報告

① 7 月 26 日実施分

09:30 魚津漁協会議室集合
達丸動画視聴



<p>10:00 達丸視察（達丸）</p>	
<p>10:20 魚津水族館へ移動</p>	
<p>10:40 活きた深海魚と対面（魚津水族館）</p>	
<p>11:30 深海魚学習</p>	
<p>12:00 <昼 食>（深海魚弁当）</p>	

	
<p>12:30 深海魚とアジの解剖体験</p>	
<p>14:00 加工品調理と試食</p>	
<p>14:20 加工品の名前を考える</p>	
<p>15:00 終了</p>	

② 7月27日

<p>09:30 魚津漁協会議室集合 達丸動画視聴</p>	
<p>10:00 達丸視察 (達丸)</p>	
<p>10:20 魚津水族館へ移動</p>	
<p>10:40 活きた深海魚と対面 (魚津水族館)</p>	
<p>11:30 深海魚学習</p>	
<p>12:00 <昼 食> (深海魚弁当)</p>	

12:30 深海魚とアジの解剖体験



14:00 加工品調理と試食



14:20 加工品の名前を考える



15:00 終了



③ 8月1日

<p>09:30 魚津漁協会議室集合 達丸動画視聴</p>	
<p>10:00 達丸視察（達丸）</p>	
<p>10:20 魚津水族館へ移動</p>	
<p>10:40 活きた深海魚と対面（魚津水族館）</p>	
<p>11:30 深海魚学習</p>	
<p>12:00 <昼食>（深海魚弁当）</p>	

12:30 深海魚とアジの解剖体験



14:00 加工品調理と試食



14:20 加工品の名前を考える



15:00 終了



④ 8月2日

<p>09:30 魚津漁協会議室集合 達丸動画視聴</p>	
<p>10:00 達丸視察（達丸）</p>	
<p>10:20 魚津水族館へ移動</p>	
<p>10:40 活きた深海魚と対面（魚津水族館）</p>	
<p>11:30 深海魚学習</p>	

12:00 <昼食> (深海魚弁当)



12:30 深海魚とアジの解剖体験



14:00 加工品調理と試食



14:20 加工品の名前を考える



15:00 終了



⑤ 8月3日

<p>09:30 魚津漁協会議室集合 達丸動画視聴</p>	
<p>10:00 達丸視察（達丸）</p>	
<p>10:20 魚津水族館へ移動</p>	
<p>10:40 活きた深海魚と対面（魚津水族館）</p>	
<p>11:30 深海魚学習</p>	
<p>12:00 <昼食>（深海魚弁当）</p>	

12:30 深海魚とアジの解剖体験



14:00 加工品調理と試食



14:20 加工品の名前を考える



15:00 終了



(2) 商品名

子供たちが考えた商品名は、次の通りであった。

① 富山湾の深海魚の総称

魚魚 (うおぎょ)
魚津 GOD's (gift、deep、ocean)
新深魚'S (シンシンウオツ)
うおづの食いしんぼう
グッドフィッシュ
見えない魚
魚津の珍海魚 (ちんかいぎょ)
魚津の深海ギョギョギョ
まさかの〇〇
妖魚 (ようぎょ)
深海魚津 (ぎょづ)
海の底からはるばるやってきた! 魚達
深海 23
名知らず魚
しょっぱいもん
UO! 珍海魚
ウオウオ (魚魚)、魚深 (うおしん)
深海 UO!
キラキラちゃん
魚津の魚ちゃん
Mz がんギョ、Sin 富 (とみ) 魚

② 丸干しのミズガンコ名称

ぷるぷるガンコ
塩ガンコ
ぷるぷるがんこつ
ガンゴム、ガンコム
まるまるガンコ
食べてびっくりミズガンコ
しっかり焼けよ! 水っこしょっぱい
がんこなプルプル
がんこオヤジの塩焼き
うおづのがんちゃん、ふぐもどき
だんりよくやき

むっちりがんちゃん
歯ごたえ抜群！ぶりっぴりの干物
気になるガンコちゃん
カムカムがんちゃん
魚津深海フグ
プルプルがんこ
水ガンちゃん
(深海)フグかもしれない
シーホルモン
丸干ししてもブリンブリン!!
ブヨキング
ブヨ丸
ブヨちゃん
黒・ブヨ
ファイヤーがんこ
私のドライながんこちゃん
お口スッキリ魚くん
深海魚ちゃん

③ 選定結果について

以上の名称について審査した結果、深海魚の総称に関しては該当なしとし、ミズガンコ丸干しについては、「プルプルがんこ」に決定した。

2名がこの名称をあげており、選定結果を通知すると共に、後日下記のデザインのTシャツを送付した。



(3) アンケート結果

① アンケート結果 (子供)

子供アンケート結果										
性別										
Q1	A	女		10						
Q1	B	男		11						
Q1	C	その他		0						
年齢										
Q2	9	9歳		1						
Q2	10	10歳		8						
Q2	11	11歳		10						
Q2	12	12歳		2						
魚津の海で遊んだことがありますか										
Q3	A	ある		12						
Q3	B	ない		7						
Q3	C	わからない		2						
どうしてこのイベントに来ましたか										
Q4	A	面白そうだった		15						
Q4	B	家の人に勧められた		9						
Q4	C	学校行事として		0						
Q4	D	学校の勉強や地涌研究に役立ちそう		2						
Q4	E	以前参加して面白かったから		0						
Q4	F	その他		0						
今日のイベントは楽しかったか										
Q5	A	楽しかった		20						
Q5	B	楽しくなかった		0						
Q5	C	その他		0						
今日の体験のうち、何が楽しかったか。(順番)										
			①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧
Q6	A	漁業の映像	0	1	1	2	2	3	0	2
Q6	B	漁船見学	0	0	1	2	3	2	1	2
Q6	C	活きた深海魚見学(水族館)	5	7	2	2	0	0	0	0
Q6	D	深海魚の生態	1	1	2	2	4	2	0	0
Q6	E	深海魚の解剖	11	5	0	0	0	0	1	2
Q6	F	深海魚の加工	0	1	7	0	0	2	2	1
Q6	G	弁当	2	3	4	2	1	1	2	1
Q6	H	加工した魚の名前つけ	0	0	1	1	1	1	5	3
楽しくなかった理由は何ですか										
Q7	A	話が難しかった		0						
Q7	B	気持ち悪かった		0						
Q7	C	時間が長かった		0						
Q7	D	加工品がおいしくなかった		0						
Q7	E	面倒だった		0						
Q7	F	友達がいなかった		0						
Q7	G	その他		0						
今日の体験で、もう少し知りたかったもの										
Q8	A	漁業		4						
Q8	B	魚の生活		9						
Q8	C	漁船		2						
Q8	D	魚の体の構造		2						
Q8	E	魚の加工		2						
Q8	F	魚の料理		7						
Q8	G	富山湾のゴミ		3						
Q8	H	加工した魚の名前の付け方		0						

食べた丸干しの深海魚はどうだったか			
Q9	A	おいしかった	16
Q9	B	おいしくなかった	2
Q9	C	食べるのが面倒だった	0
Q9	D	姿が気持ち悪かった	3
Q9	E	食べた感じが気持ち悪かった	0
Q9	F	また食べたい	9
Q9	G	もう食べたくない	0
Q9	H	骨があり嫌だった	2
魚津が深海魚というものと深くかかわっていることがわかったか			
Q10	A	よくわかった	9
Q10	B	少しわかった	9
Q10	C	あまりわからなかった	1
Q10	D	わからなかった	0
魚津で海や魚に関したことで何をして遊びたいか			
Q11	A	魚釣り	13
Q11	B	漁船に乗り魚とり体験	9
Q11	C	海水浴	6
Q11	D	磯遊び	2
Q11	E	シーカヤック	0
Q11	F	魚に触ること	7
Q11	G	魚の料理	2
Q11	H	魚の解剖	2
Q11	I	魚の加工体験	0
Q11	J	海のゴミ拾い	4
Q11	K	魚や海草を育てること	4
Q11	L	魚や海の絵	2
Q11	M	魚や海に関する工作	5
Q11	N	その他	1
Q12今日のイベントを体験して思ったことや感じたことを教えてください。			
<p>食べたら深海魚が独特な食感で塩辛かった。</p> <p>魚は魚でも深海魚にはあんまり食べたりしなかったけど、貴重な体験をできて良かった。</p> <p>初めて知ったことなどがあってすぐにでも家族や友達に教えてみたいです。ミズガンコの触りごごちなどもすぐおもしろかったし、解剖体験も楽しかった。</p> <p>深海魚となかなか会わないので変わった形や食感があったのすごいいいと思いました。</p> <p>漁獲の仕方、私たちの食卓に届くまでの様子が判りました。胃の中、心臓を見て驚きました。（さばいた時に血がいっぱい出てきた。）</p> <p>魚津の魚はいつも新鮮なんだと知りました。</p> <p>魚の解剖体験をして、魚の構造がわかりました。また、魚の脳が意外と小さくてびっくりしました。</p> <p>深海魚はクロ、茶色、赤色に分けられていることが判った。また、家に帰ったらSかな釣りをしたり、魚について調べたいです。</p> <p>いろんな魚のことや解体の体験ができてとても楽しかった。</p> <p>耳石を顕微鏡で見たいと思った</p> <p>ぼくは、今日の体験でアジなどの魚3匹をかいぼうして中身や美味しさを知りました。次もあつたらまた来てみたいです。</p> <p>魚津でも深海魚がとれるとわかった。魚の解剖で心臓や脳が小さかった。またやってみよう。胃の中から魚やエビがほとんどそのまま出てきた。</p> <p>魚の解剖をしたことがなかったので難しかったけど楽しかったし、面白かったです。水族館の魚のことも知れてよかったです。</p> <p>家でも解剖をしたい。今日で深海魚を深く知れたので良かったです。また行きたいです。</p> <p>深海魚についてよく知れてよかったです。</p> <p>家でも魚料理をしてみたくくなりました!!魚釣りのイベントをやって欲しいです!</p> <p>普段普通にできないことをできたからとても良い機会だったと思う。</p> <p>解剖する時魚はぬるぬるしていることを知りました!!</p> <p>話と解剖が難しかったです。でも、また魚を絶えたいなと思いました。</p> <p>魚の内臓の器官がとてもすごかったです。家でもやってみよう。</p>			

アンケート結果（子供）を分析すると、下記のとおりである。

子供の参加者は21名であり、対象者を小学5年生としたことから、年齢は10歳～11歳が中心となっている。

21名のうち、魚津の海で遊んだことのない子供が7名おり、1/3を占めている。沿海市である魚津においていわば「海離れ」が進んでいることが判る。

今回の深海魚体験への参加の動機としては、「面白そうだった」が15名、「家の人に勧められて」が9名、「勉強に役立ちそう」が2名であった。深海魚というものへの興味があることがうかがえる。

実際に参加した印象としては、1名が無回答だったものの他20名が楽しかったとしている。

今回の体験イベントは、漁業や船、深海魚の生態から生きている姿、体の構造、味、そして商品名と内容が豊富であったが、「深海魚の解剖」が一番楽しかったとするものが11名であった。「活きた深海魚見学」が5名、「弁当」が2名であった。一方、順番として最も低かったのは「加工した魚の名前つけ」であった。

もう少し知りたかったものとして、「魚の生活」をあげている子供が9名、「魚の料理」が7名、「漁業」が4名などとなっている。

食べた丸干しのミズガンコについては、16名とほとんど全員が「おいしかった」としており、「また食べたい」とする子供が9名であった。

魚津が深海魚と深くかかわっていることに関しては、「よくわかった」、「少しわかった」とする子供がそれぞれ9名いた。

魚津で海に関したことで何をして遊びたいかを尋ねたところ、「魚釣り」が13名、「漁船に乗り魚とり体験」が9名、「魚に触れること」が7名、「海水浴」が6名、「魚や海に関する工作」が5名であった。

② アンケート結果（保護者）

保護者アンケート結果			
性別			
Q1	A	女	17
Q1	B	男	1
Q1	C	その他	0
年齢			
Q2	30	30代	1
Q2	40	40代	14
Q2	50	50代	0
Q2	60	60代	2
Q2	70	70代	1
子供との関係			
Q3	A	自分の子供	15
Q3	B	自分の孫	3
Q3	C	自分の甥・姪	0
Q3	D	その他	0
なぜこのイベントに参加したか			
Q4	A	海が好き	3
Q4	B	子供に（海を）体験させたかった	9
Q4	C	海に興味があり、イベント内容も面白そう	8
Q4	D	知的好奇心が満たされそう	2
Q4	E	海に興味はないが、イベント内容が面白そ	1
Q4	F	SDGsに興味があった	1
Q4	G	親子で参加できる	8
Q4	H	自由研究の題材になる	2
Q4	I	費用が掛からない	4
Q4	J	子供が興味を持ったから	7
Q4	K	海の幸（食）に興味があった	2
Q4	L	その他	2
魚津の海や水産業、魚などに関心があるか			
Q5	A	魚津の海・環境	9
Q5	B	魚津の漁業	6
Q5	C	魚津の水産業	4
Q5	D	魚津の魚	11
Q5	E	魚津の魚料理	10
Q5	F	魚津の遊漁（釣りなど）	6
関心は高まったか			
Q6	A	高まった	18
Q6	B	高まらなかった	0
子供は今回の体験を楽しそうだったか			
Q7	A	楽しそうだった	10
Q7	B	やや楽しそうだった	7
Q7	C	あまり楽しそうじゃなかった	0
Q7	D	楽しそうじゃなかった	0
Q7	E	わからない	0

子供は何が楽しそうだったか（上位3つまで）		①	②	③	④				
Q8	A 漁業の映像	1	1	1	0				
Q8	B 漁船見学	1	2	1	0				
Q8	C 活きた深海魚見学（水族館）	4	6	3	0				
Q8	D 深海魚の生態	0	1	4	0				
Q8	E 深海魚の解剖	11	2	0	1				
Q8	F 深海魚の加工	0	3	0	0				
Q8	G 弁当	0	1	4	0				
Q8	H 加工した魚の名前つけ	0	0	2	0				
自分が楽しかったもの（順番に）		①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧
Q9	A 漁業の映像	1	1	1	0	0	0	0	0
Q9	B 漁船見学	1	2	1	0	0	1	0	0
Q9	C 活きた深海魚見学（水族館）	4	6	3	0	0	0	0	0
Q9	D 深海魚の生態	0	1	4	0	2	0	0	0
Q9	E 深海魚の解剖	11	2	0	1	0	0	1	0
Q9	F 深海魚の加工	0	3	0	0	0	1	0	1
Q9	G 弁当	0	1	4	0	0	0	0	0
Q9	H 加工した魚の名前つけ	0	0	2	0	0	0	1	1
丸干しの深海魚はどうだったか									
Q10	A おいしかった	14							
Q10	B 美味しくなかった	3							
Q10	C 食べるのが面倒だった	3							
Q10	D 姿が気持ち悪かった	2							
Q10	E 食べた感じが気持ち悪方	0							
Q10	F また食べたい	4							
Q10	G もう食べたくない	2							
Q10	H 骨があり嫌だった	1							
この体験の満足度									
Q11	A 満足した/また参加したい	15							
Q11	B 満足したが1回でいい	1							
Q11	C どちらとも言えない	0							
Q11	D 一部満足できなかったが、また参加しても	1							
Q11	E 満足できなかった、もう参加しない	0							
Q12 にどんなイベントがあったら参加したいか									
クイズ大会									
船に乗ってみたいです									
魚津産の魚の活きの良さに驚いた									
カニのイベント									
磯の生き物を観察しながら磯遊び									
子供と一緒にぜひ参加したいと思った									
海運など									
漁船に乗ってみたい									
魚を獲るイベント									
漁業体験、海をきれいに!!深海を見る!!釣り、定置網。マリンスポーツ（ダイビング）									
Q13 今回の体験を通じて、他に思ったこと									
学芸員さんの話が面白かった。館内ツアーなどが定期的にあればよいと思った。									
おさかなが食卓に並ぶまで、沢山の人の関わりがあること。									
富山湾の多様性に驚きました。深海魚のランチもとてもおいしかったです。魚津の魚でシーフードカレーを作ってみようと思いました。									
魚の内臓はすぐに捨てたから、いろんなところ見れて良かったです。									
魚の解剖では興味をもって自ら楽しんでいたので良かったですと思います。									
とても良い体験ができた。案内が早く、見逃す保護者も多かったと思う。折角充実した体験会だったので、イメージしやすい子供向けの									
予めこのイベントをもっと宣伝（NICETV等）あればよかったと思う。これはぜひ広めるべき。参加しないとわからないので、学校の行事として子供たちに体験して欲しい。解剖するというのが今どきないので、復活させては。興味のある子どもは多いはず。									
普段食卓に出す魚は限られているので色々な魚種を子供たちに食べさせていきたいと思います。									
加工していない魚を購入してもよいかと感じました。子供と一緒にさばくのもよいと思いました。									
暑い中お疲れ様でした。									

保護者は、17名が女性で、1名が男性だった。

保護者の年代は、小学5年生の保護者ということもあり40代が14名であった。

子供のとの関係は、「自分の子供」が15名、「自分の孫」が3名となっている。

「なぜこのイベントに参加したか」という質問に対して、最も多かったのが「子供に海を体験させたかった」が9名、「海に興味があり、イベント内容も面白そう」、「親子で参加できる」が8名であった。「子供が興味を持ったから」とする人は7名となっている。

「魚津の海や水産業、魚などに関心があるか」という質問に対して、最も関心が高かったのは「魚津の魚」であり、次いで「魚津の魚料理」、「魚津の海・環境」となっている。

今回の体験を通じて「関心が高まったか」という質問に対して、回答者全員が「高まった」としている。

また、「子供が楽しそうだったか」という質問に対して、「楽しそうだった」が10名、「やや楽しそうだった」が7名であった。

親から見て「子供は何が楽しそうだったか」に対して、最も多かったのが「深海魚の解剖」をあげた保護者が11名、次いで「活きた深海魚見学」を1番目にあげた保護者が4名であった。

一方、自分が楽しかったものとしては、子供の様子と同様に保護者として「深海魚の解剖」が11名、「活きた深海魚見学」が4名、一番目にあげている。

「丸干しの深海魚」については、美味しかったとする保護者が14名、「また食べたい」とする保護者が4名いたが、一方で「美味しくなかった」とする保護者も3名いた。

体験に満足度については、「満足したしまた参加したい」とする保護者が15名。

どんなイベントがあれば参加したいかという質問に対しては、「クイズ大会」や「磯の生き物を観察しながら磯遊び」、「漁船に乗ってみたい」などをあげている。

③ アンケートの分析

i) 子供

魚津の子供が海とのふれあう機会が意外に少ないということがアンケート結果からも伺えるところである。魚津の子供だから「海に親しみを持っている」ということは単に先入観にすぎず、大人たちが「海に親しめる場を提供する」努力が必要である。

今回の体験は、魚津の深海魚をテーマにし、漁法から生態、魚体の構造、食、マーケティングまで含めた広範囲に及び、しかも小学5年生を対象にしたものであることを考えると、朝9時30分から15時までの5時間30分という長時間で、炎天下の中であって、子供たちの集中力がどう維持されるのかが当初の懸念材料だった。

実際は、集中力が途切れそうになっていた子供も見られたが、保護者も同行していたこともあり何とか最後までスケジュール通りに進めることができた。その理由は、非日常的な取組が少なからず盛り込まれており、それが興味をそそったからではないかと推察される。

特に、深海魚の解剖に関しては、主催者サイドにおいても目玉のメニューとして位置づけたが、その理由は、解剖体験の機会が学校でもなくなり、普段見かけることのない深海魚とその体能構造に興味を引く子供たちもいると考えたからである。

これまでの体験は、非日常的な事に関してチャレンジしてみたいという興味や純粹に楽しいから行うものであり、記憶には残っても知識として残ることは少ない取り組みの場合が多いように思われる。その点では、今回、解剖ということで、魚の構造に興味を持った子供が体験してみたいと思うものであり、普段味わえない実体験的な学びを欲するニーズがあるのではないかと感じた。

ただ、解剖体験に関しては組合として初めて取り組んだものであったため、不慣れなことも多く、今後は主催者側としてのスキルアップの必要性があると思われる。

また、1日としての体験メニューが数多く、小学生での集中力の維持は今後も課題であるとみられることから、メニュー自体もメリハリを利かせた形での取り組みにしていく必要があるものと考え、対象を中学生にすることも考えておく必要がある。

いずれにしても、参加した小学生のほとんどが、魚津が深海魚と深くかかわっていることを「よくわかった」、「少しわかった」としている点で、開催した趣旨が伝わっていることが確認できたように思う。

ii) 保護者

対象が小学5年生であったことから、やはり保護者として「海を体験させたい」とか「海に興味がありイベント内容も面白そう」という点で、魚津が沿海市である中で子供に海に接しさせたいという親の思いが垣間見られるように思われる。ただ、魚料理に興味を持たれている保護者も半数おられ、今後の取組みとして新たにメニューに追加を検討しておくがある。

子供が体験をどう感じているかと親に尋ねたところ、「やや楽しそうだった」が1/3ほどおられたことから、どうしても体験メニューが多く長時間に及んだことによる子供の集中力の低下が見られたことを示しているのではないかと推測される。このことから、子供の集中力を切らさないような実施手法なりメニューの見直し等を行っていくことも今後考える必要があるのではないかと。ただ、子供と同様に保護者も「解剖」にかなり興味を持たれており、多くの保護者が40代ということでの知識欲の旺盛さもあるように見受けられる。

今回の取組みが、単なる体験というよりは魚津の深海魚に関する多面的な体験で

あることから、「もっと知りたい」という結果につながりm、「満足したし、また参加したい」とする人が多かったのはその理由によるものではないだろうか。したがって、体験を分類した場合、非日常の体験を一過性の楽しみとして行うもの、社会貢献として行うもの、知識の補完として行うものに分けるとすれば、今回の体験は「知識の補完」という面でさらに新たな疑問へとつながりまた参加したいというものにつながったということではないか。

こういう点では、地元であるからこそできる取り組みであり、魚津の体験として作り上げていく意味が生じているのではないか。

第II章 富山湾深海魚食体験プロジェクト

1. 実施期間

令和4年10月15日(土)～11月12日(土)

2. 実施店舗

円陣	魚津市釈迦堂1丁目16-4
和食処えん	魚津市釈迦堂1丁目13-3
串揚げ酒場 ぜんろく	魚津市釈迦堂1丁目-15-15
日本料理かずみ野	魚津市駅前新町4-2
銀河食堂 掛(かける)	魚津市駅前新町5-30
魚清	魚津市駅前新町10-3
魚津丸食堂	魚津市港町5-1
合計	7店舗



3. 提供メニュー

◇魚清

丼の名前	ナガツカチラシ丼
コンセプト	魚津丼にミズガンコ唐揚げを添えて、新しい魚津の名物にという思いを込めて作り上げた丼です。



◇えん

丼の名前	深海魚の中華風丼仕立て
コンセプト	魚津の深海魚を丸ごと楽しめるよう野菜と合わせて中華丼風に仕立てました。新たな魚津の食を提供します。



◇八坪食堂

丼の名前	魚津でしか食べれない贅沢天丼
コンセプト	魚津で水揚げされた深海魚を贅沢に使った天丼。水揚げの変動があり、日によっていろいろな魚が楽しめる丼です。



◇日本料理かずみ野

丼の名前 ミズガンコ天井

コンセプト ミズガンコは、天ぷらにすると白身に癖が無く、ふわっと仕上げります。魚津の新しい名物の一つになればと思い作りました。



◇銀河食堂掛

丼の名前 深海素材のだし茶漬け

コンセプト 白身魚の昆布じめで魚と昆布の旨みを味わい、バイガイの独特の食感を楽しみ、焼き甘エビのダシで三段階の味の変化を楽しめます。



◇ぜんろく

丼の名前 ゲンゲかき揚げ丼

コンセプト 小さいゲンゲを、ごぼう、にんじん、三つ葉と一緒にかき揚げに、小骨は気にならないのでそのままかき込んでお召し上がりください。



◇魚津丸食堂

丼の名前 ミズガンコ深海あんかけ丼

コンセプト 季節の野菜と出汁のきいた中華風餡を、竜田揚げにしたミズガンコの上からたっぷりかけた逸品丼です。



4. ヒアリング結果

(1) 魚清

新聞やHP、ポスターを見て、来店。

魚清が夜のみの営業であることから、目的的に注文するというよりは、たまたま店舗にてメニューがあったから注文したという人が多くいた。

また、市内よりも市外から来店する人が多くいることもあり、市外からの来店者が多く注文をしたようである。

毎日、2、3食の注文があった（推計値 2×24日 48食）。

なお、ナガツカの供給が不安定であったことから、確保できない場合はミズガンコの唐揚げを提供した。

(2) 和食処えん

毎日2食程度。新聞記事を見て、県内のお客さんが、魚津丼を目当てに来訪することも(推計値 2×24 48食)。

ナガツカ、ミズガンコを使用。ナガツカの小さいものは歩留もあり使いづらい。

ミズガンコは、冷凍すると粘液が出るも洗って使えば問題なく、むしろ骨抜きがしやすい。

ゲンゲは有名になり陳腐化したものの、ナガツカ、ミズガンコは珍しさもあり注目度も高い。

市場流通すれば、今後も新たなメニューを作り、提供したい。

漁協により、継続して宣伝して欲しい。

(3) 八坪食堂

営業がランチであり、天井を提供する店舗である。

今回の魚津丼に関しては原料は、ナガツカ、ゲンゲ(小)を利用し、エビなどを入れ贅沢天井(1800円)として提供し、目的的に市外より来店する人が多くおり、1日当たり2、3人が注文(推計値 2×24日 48食)。来店者の増加につながった。

今後も、魚津丼を提供していく予定である。

(4) 日本料理かづみ野

ポスターやTVでも放送されていたので来店する人も。

ミズガンコについては、あら汁としても提供。

1日多い時で20食、少ない時でも5食程度。(推計値 5×24日 120食)

県内の他に地元の人で、他の料理と一緒に頼んでくれたりもした。

使い方によっては名物料理になるのではないかな。

懐石料理もやっているのだから、鍋なんかにも使えるようだ。

ナガツカは、今回の取組み中に市場で見かけるようになった。今後、市場で買えるのなら使いたい。市場に出荷したらいいんじゃないかな。

ゲンゲの小さいやつも、唐揚げにしてスティック状にしてもいいのでは。

浸透するまでに時間がかかるかもしれないが、ポスターなどで出されていればお客さんも食べたがるのではないかな。

魚屋さんにはまだ偏見があるのかも。

宣伝して需要が出てくると、魚屋さんもやる気になってくるのではないかな。

姿をみると「えっ…」となるが、汁にしたらいけるので。

ミズガンコは、冷凍したら水分が抜ける分揚げやすくなっていいんじゃないかな。

漁協で継続してやっていってもらい宣伝してもらえると、それだけでもお客さんは来る。

ポスターを張っているだけでもいいのでは。

店の名前が出ていなくても、ミズガンコ料理とか魚津井とかPRしていると、お客さんもネットで検索して来店するのでは。

魚自体を名物のような形で唱っていってくれば。例えばバイ飯のように、ミズガンコの食べられる店という形で進めるのもいい。

魚津丸食堂を宣伝するだけでも、波及効果は出てくる。

(5) 銀河食堂掛

茶漬けとサラダを主力にした弁当、ランチの提供店舗。フライヤー設備はない。

タイの炙り茶漬を販売していることもあり、同様の感覚で茶漬けのメニューを開発。

業態がランチ中心で地元の住民対象であること、厨房での魚処理ができず別場所での下調理（昆布締め）までする必要があり、ミズガンコに関しては歩留まりが10数%であることなどもあり、期間中の注文は10食に満たなかった（8食）。

TELでの問い合わせが数件あったが、居酒屋でないために対応が困難で、他店を紹介。

手間ひまがかかる割には、売上につながらなかった。

ミズガンコ、ナガツカ共に昆布締めに。掛としては昆布締めにノウハウ。昆布締めに関しては、そのまま販売すると売れるのではないか。

来店者は、深海魚に関しては興味があるようで、パンフレットは持ち帰っていた。

同種のイベント、例えばまるまる魚津、スポ弁、赤い羽根弁当などの市の取組みがあり、協力しているものの、規模が小さく影響が少ないことから、全体を取りまとめたイベントであれば、効果が出るのでは。

継続的な取組は、現状では難しい。

(6) 串揚げ酒場ぜんろく

最初は、電話での問い合わせがあり、食べに来ていたが、期間中は10食程度の提供にとどまった（10食）。注文者は、店舗がビジネスホテルに近いという立地もあり、県外の人が多かった。

注文数が少なかった理由としては、業態は居酒屋であり、酒類のつまみとして提供していることから、ご飯類はもともと注文が少ないことが挙げられる。したがって、井じゃなければ売れるのではないか。

利用が進まない要因として、市場に並ばないこともあるが、仲買人が使い方を教えてくれないこともある。

今後の取組みとしては、スタンプラリー的なものを考えてはどうか。

(7) 魚津丸食堂

PR (TV やポスター、チラシ) によって周知され、平均 1 日、5～6 食程度の注文があった。(推計値 5×24日 120食)

HP を見て注文する人も。

来店者は、県内、特に富山市内の人が多く、目的的に魚津丼を食べに来ているようだ。

魚津丸食堂は、グループ、特に家族で来店する人も多く、年齢層は年配者が多いが、年配者でもゲングの他にも深海魚がいることを理解し、興味をもち、注文していたようで、好評だった。リピータも見られた。

ミズガンコを唐揚げにして、中華あんかけにしたが、小骨が多く、調理に手間がかかることから、他のメニューとのバランス (手間及び価格) や安定供給体制が確立されていないことから、現時点では定食化が難しい。今後は、期間限定メニューとして出したい。

こうした食の体験が、深海魚への興味につながったのではないか。

5. アンケート結果

各店舗においてアンケート用紙を配布し、メニューを注文した方に回答をお願いした結果、77 人から回答があった。

図 1 は、回答者の性別を見たものである。男性が 57% を占めている。

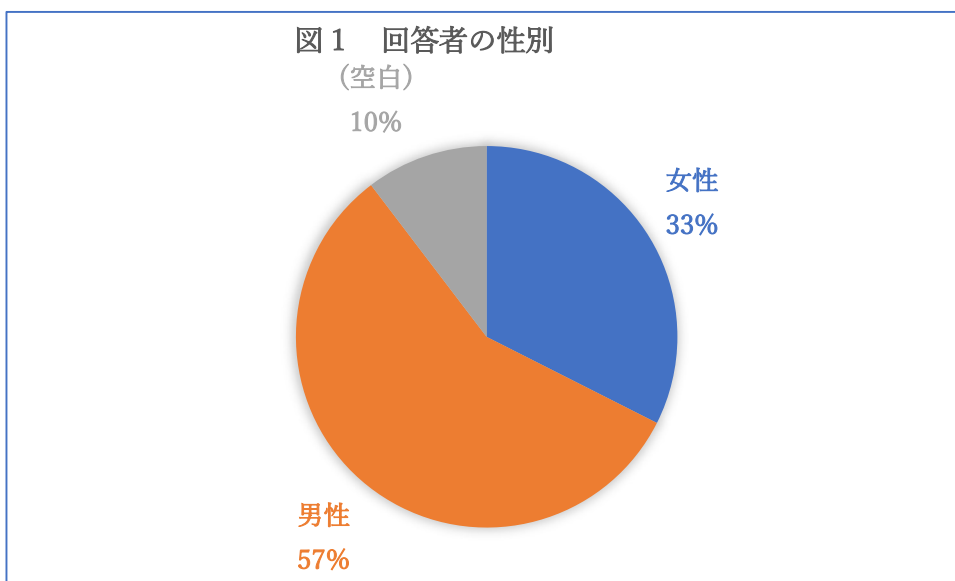
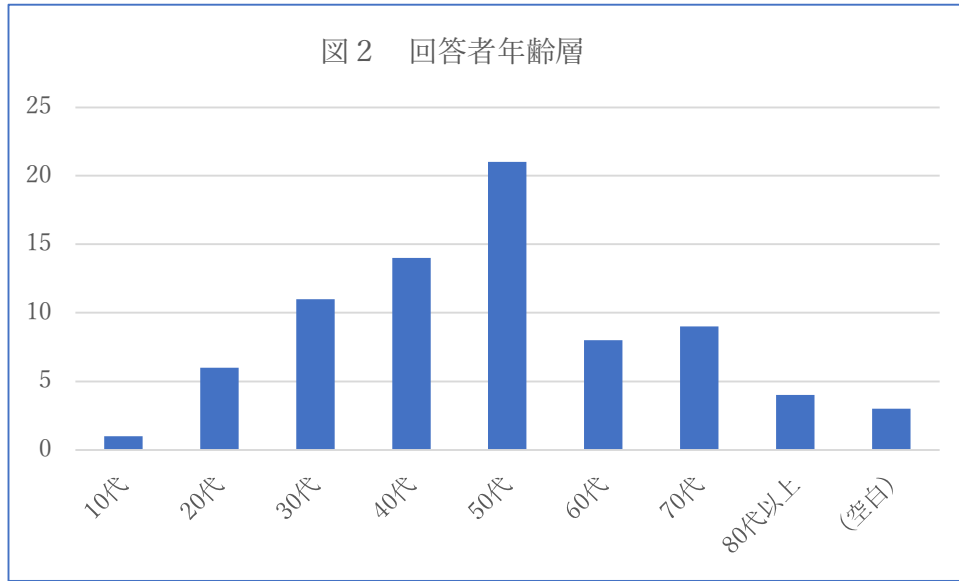


図 2 は、回答者の年齢階層を見たものである。



世代別のアンケート回答者は、50代が最も多く、次いで40代、30代、70代、60代となっている。

図3は年代別の性別を見たものである。これによると、60代以降は女性の割合が高くなっているのに対して、60代より若い階層においては男性が多くなっている。

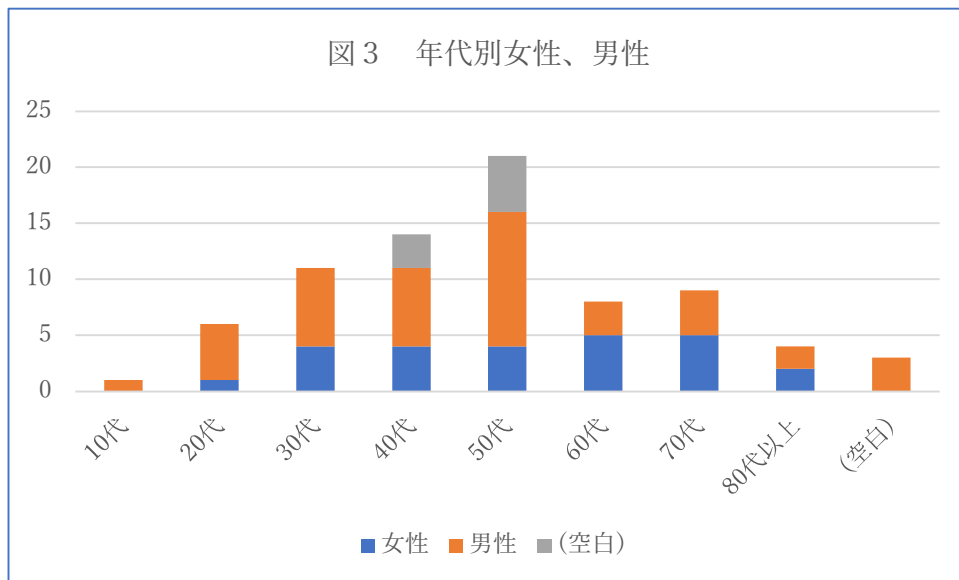


図4は、回答者の所在地の割合を見たものである。市内と市外（県外・県内）を比較すると、市外からの回答者が52%であり、半数を超えている。

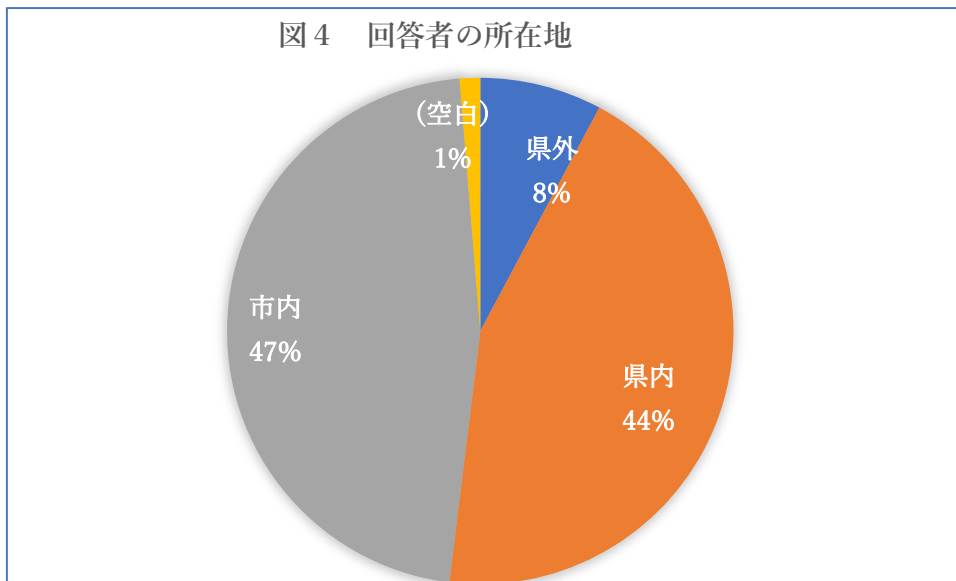


図5は、回答者が来店した際の人数を見たものである。3人以上のグループで来た回答者が34%、2人が27%、1人が18%、家族が17%である。

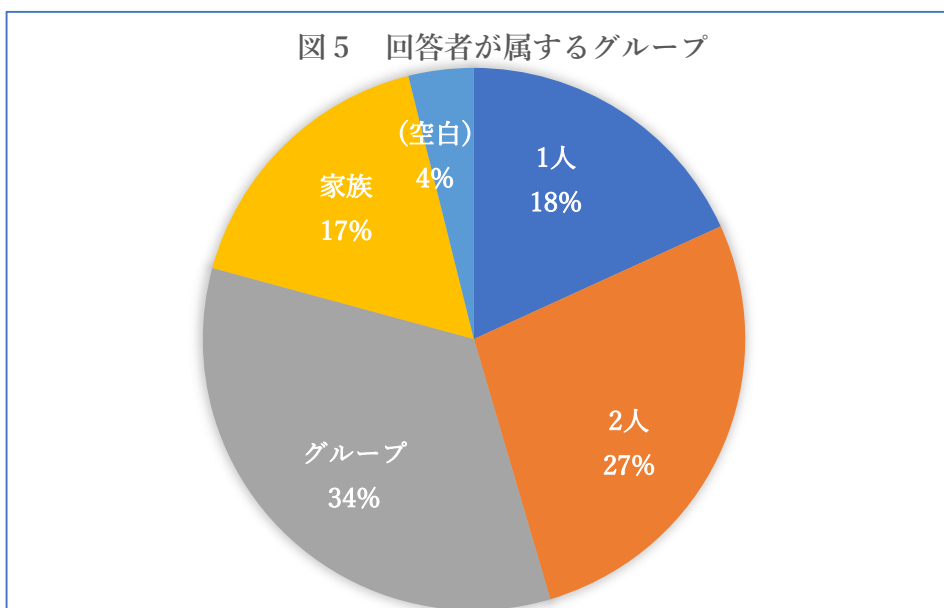


表1は、来店動機となった情報源についてみたものである。

	HP	HP (yahoo ニュース)	TV	WEBでたまたま	チラシ	チラシ、TV	チラシ、TV、新聞	チラシ、新聞	ポスター
人数	5	1	5	1	8	1	1	4	5
	ポスター、TV	ポスター、新聞	新聞	新聞、HP	知人から	入った店で	(空白)	総計	
人数	1	1	15	1	1	24	3	77	

最も多いのは入った店だというの回答者が24名、新聞が22名、チラシが14名、TV

が8名、HPが8名となっている。

図6 魚津井を食べた感想については、美味しかったとする回答者が83%、美味しくなかったとする回答者が7%、普通とする回答者が9%であった。

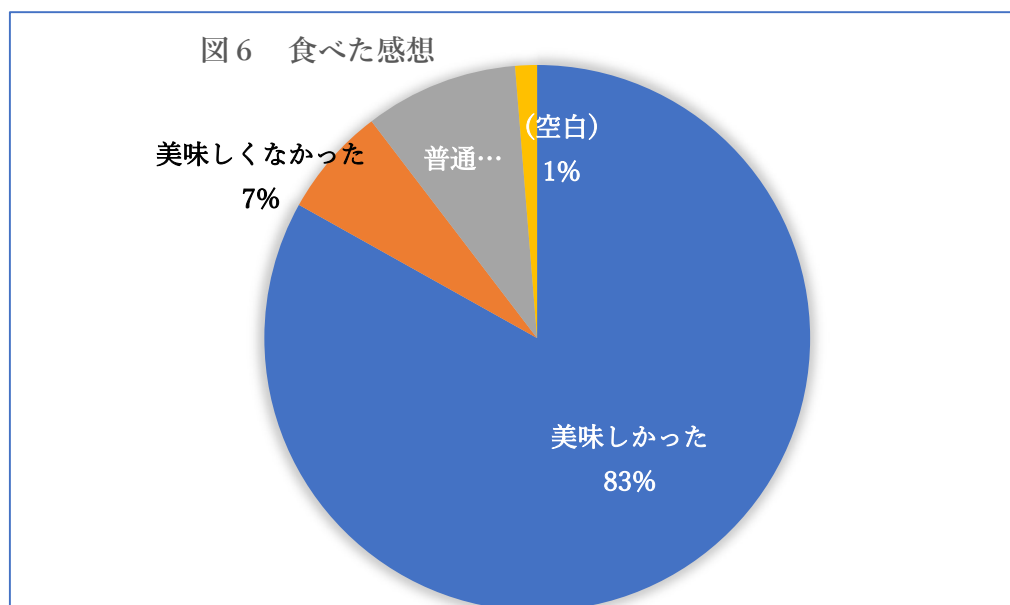


図7は、再度食べたいかどうか尋ねた結果である。それによると、もう一度食べたいと思った人が86%、思わないとした人が10%であった。

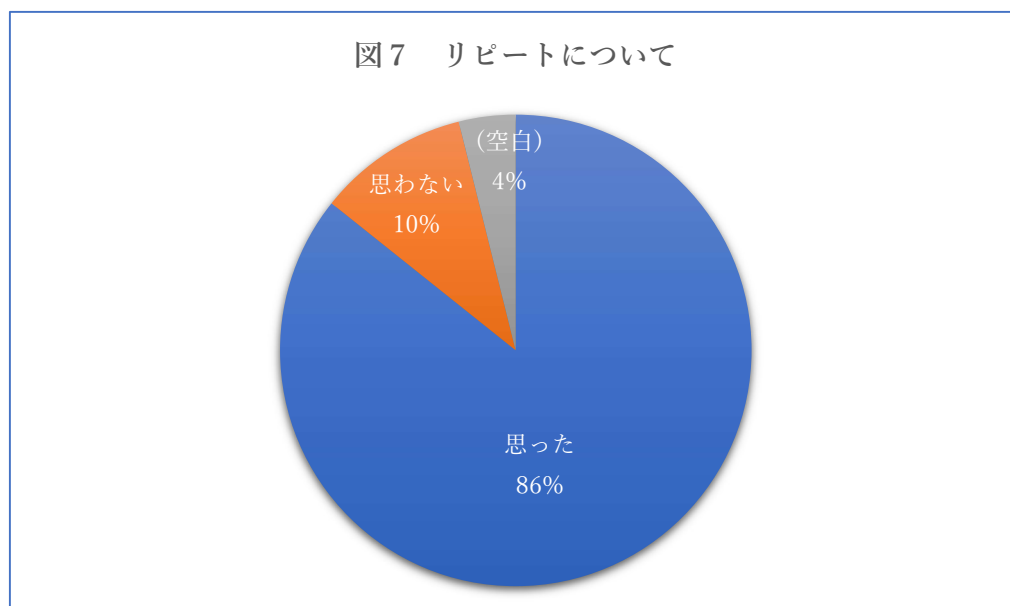
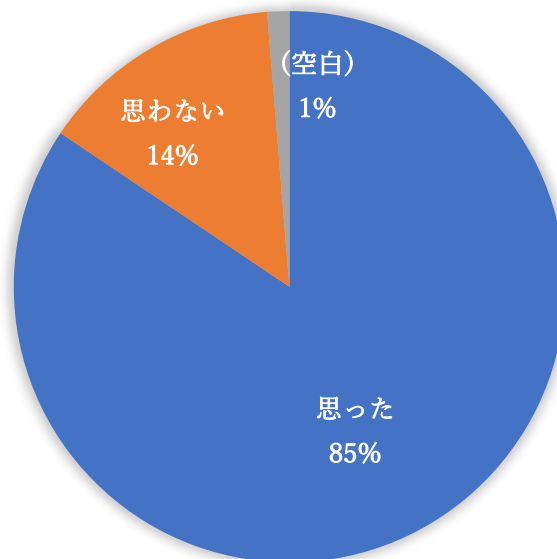


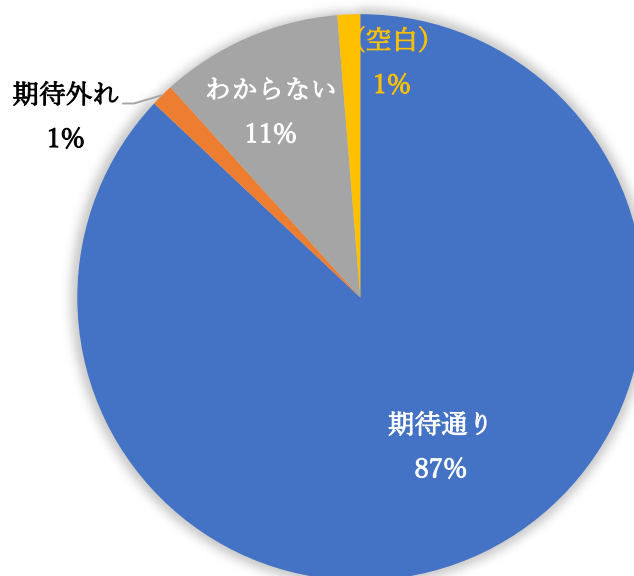
図8は、他の店で食べてみたいかという問いに対して他の店でも食べてみたいと思った人が85%、思わないとした人が14%であった。

図8 他の店でのリピートについて

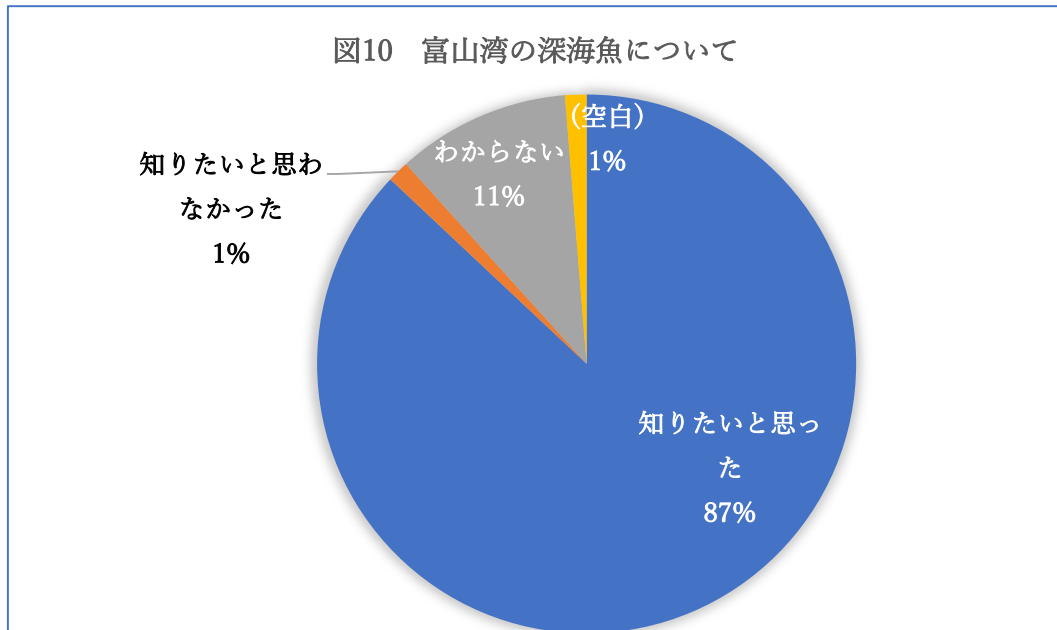


富山湾深海魚食体験の取組みについての評価を伺った結果が図9である。期待通りと回答した人が87%、期待外れと回答した人が1%、判らないと回答した人が11%であった。

図9 富山湾の深海魚を使った取組みの評価



富山湾の深海魚について知りたいかを尋ねた結果が図10である。知りたいと思ったと回答した人が87%。知りたいと思わなかったと回答した人が1%、わからないと回答した人が11%であった。



6. 総括

富山湾深海魚食体験については、食を通じて富山湾の深海魚への興味の誘発をねらったものであるが、アンケートから富山湾の深海魚について知りたいと思ったと回答した人が87%だったことから、一定の効果があったと考えられる。

また、アンケート回答者の過半数が市外（県内・県外）であったことから、深海魚食体験が市外の人たちの興味をより引き出したことにつながっているようである。中には、チューリップテレビにおいても取り組みが放送され、新聞でも魚食体験が紹介されたこともあり、目的的に来店した人も見られたという。

今後は、こうした魚食体験を、各メディアを活用しPRしながら継続することが、富山湾深海魚への興味の誘発につながっていくものと思われる。そこで、実施店舗からは、魚津漁協の直営店である魚津丸食堂における情報発信の継続と波及効果への期待が寄せられており、今後検討すべき課題の一つである。

ところで、今回の魚食体験の反省点としては、店舗へのヒアリング結果にもあるように、魚津丼として提供する場合、業態間格差がありそれを踏まえた取り組みになっていなかったことである。食事が中心の店舗においては、もともとの来店者が食事を目的であることから、店舗にとっては魚津丼が新たなメニューとなり、来店者にとっても深海魚という新たな魅

力につながったが、一方で飲酒中心の居酒屋においては、どうしても丼という形では注文数は限られることになった。

この点を踏まえると、業態別の取組みを考え、例えば居酒屋や割烹的な店舗においては深海魚を使った唐揚げ等のつまみ的なメニューや鍋料理等のメニューを、食事の店においてはランチメニューとして提供していく取組みにしていくことが今後の課題である。

また、もう一つの課題は、店舗のヒアリングにおいても指摘されていたが、市場の仲買人の役割である。そこで、仲買人に対して、富山湾深海魚についての周知を徹底し受け入れ態勢の整備を図る必要がある。

今後の課題も多く見付き、また当初の計画よりも実績が下回ってしまったが、深海魚体験と深海魚食体験による深海魚への興味の誘発と魚津の新たな魅力の創出に取り組んだことによって、メディアで紹介され、着実に県内の人たちにも認知されるようになってきた点で、評価できるように思われる。

第Ⅲ章 関連事項

1. 深海魚加工品の開発

(1) ナガツカ開き干し

漁獲されるナガツカに関しては、北海道などでは高級すり身用原料として利用されているが、魚津地区では流通しておらず、未利用であり洋上で投棄されていた。

今回は、大きいものでは 50、60 cmあり、白身でしっかりした身質であることから、開き干しに加工することとなった。



開き干しを焼くと、皮目がパリッとして、淡白で上品な白身の味が拡がり、外食店としては使いやすい食材として、魚津の外食店のメニューを飾るものとする。

(2) タナカゲンゲ開き干し



タナカゲンゲは、ゲンゲの中でも大型のものであり、70、80 cmを超えるものもみられる。鳥取県では鍋物として利用されているが、魚津においては流通しておらず、未利用魚として位置づけられている。

肉質は白身で水っぽさもなく、開き干しを焼くと、厚みのある肉がボリューム感があり、最初は淡泊な味で噛み応えがあるが、噛んでいるうちに優しい感じの脂が口の中に拡がり、独特な味わいがある。

飲食店では扱いやすいメニューとなるものと思われる。

(3) ミズガンコ開き干し



ミズガンコはこれまでは、魚津では流通せず、一部漁業者の中には鍋用の具材として使われているようである。

肉は白身だが、深海魚独特の肉の水分量が多く、プルプルしている。今回、開き干しにして水分をいくらか取り除くことによって、焼き物としての商品開発を行った。

開き干しを焼いたところ、水分が出るものの肉質はプルプル感食感として残るとともに、淡泊な味の中にも癖のない深い味わいがある。ただ、小骨が多く、また骨離れが悪いことから食べにくいことから、食べ方の工夫が今後必要である。

魚津の名物となる可能性があり、加工品が生産されるようになれば飲食店でのメニューになる可能性があるものと考える。

(4) ミズガンコ丸干し（プルプルがんこ）

今回は、小型のミズガンコを鰓、内臓を除去し丸干しに加工した。

焼くと水分がでて、皮が縮れて白い肉が現れ、全体的に縮んだ感じとなる。

骨離れが悪いために箸を使って身をとることは難しく、ワイルドに手で肉をちぎりとりながら食べざるを得ない。

味は、名前のようにプルプルしており、意外性があり、味も淡泊な割には深い味わいのある魚である。

こうした点を踏まえると飲食店でのメニュー化は面倒であるが、深海魚を味わうという面では遊び心も含めて来客者にも注目を浴びる可能性はある。



(5) まとめ

普段馴染みのない魚のため、一般的な深海魚の特性として、「水っぽい」とか「味が無い」というようなイメージがわきがちであるが、実際加工した製品を試食すると、水分が適度に抜けることによって本来の味が引き出されるようだ。

深海魚体験にて、ミズガンコの丸干しを子供たちに焼いて食べてもらったところ、子供たちの反応が「美味しい」ということであり、今後の製品化の可能性が感じられてところである。

こうした未利用の深海魚に関しては、意外性があり生産量が少なく希少性も高いこともあり、食べた人たちの印象は強いものと思われる。

今後、加工品の生産体制の確立が課題と思われる。

2. 深海魚丼簡単レシピ

今回の深海魚食体験プロジェクトにおいて提供されたメニューについて、家庭での簡単

レシピとして、下記の通り作成した。

(1) ミズガンコ唐揚げ

ミズガンコ	100g
醤油	大さじ1
酒	小さじ1
塩コショウ	少々
にんにくすりおろし	1かけら
油	適量
片栗粉	適量

皮と骨を取り除いたミズガンコを、塩コショウと醤油を合わせた汁に漬け、冷蔵庫で10分以上置く。

その後、片栗粉を漬け込んだミズガンコにまぶし、油で揚げる。

(2) ミズガンコの中華風丼

材料 (1人分)

ミズガンコ切り身 (片栗粉をまぶして揚げる)	約 80g
ニンジン (スライス)	5 枚
しめじ	30g
タケノコ	30g
インゲン	5 カット
玉ねぎみじん切り	1/4 玉
生姜	少々
調味料	
水	100cc
鶏がらスープ (小さじ)	1
塩麴 (小さじ)	1
黒コショウ	少々
水溶き片栗粉 (小さじ)	1
サラダ油	適宜

サラダ油で材料をすべて炒め、併せておいた調味料を入れ「あん」を作る
片栗粉をまぶして揚げたミズガンコをご飯の上へのせ、あんをかけて完成。

(3) ミズガンコ深海あんかけ丼

ミズガンコ切身	90g (1 cm×1 cm)
＜あん＞	
ニンジン	30g
ダイコン	30g
タマネギ	30g
醤油	小さじ 1/2
顆粒だし	小さじ 1/2
片栗粉	適量

ミズガンコ (肉 1 cm各程度)、ニンジン、ダイコン、タマネギ (0.5 cm角) に切る。
切った野菜を顆粒だしを入れたお湯で柔らかくなるまで煮たら、ミズガンコを加えてさらに火を通し、醤油で味付けをする。
温まったら、水溶き片栗粉でとろみをつけ、ご飯にかける。

(4) ゲンゲかき揚げ丼

小型のノロゲンゲ (内臓除去)	3匹
ニンジン	1/2 本 (70g)
タマネギ	1/2 個
三つ葉	1/2 束
薄力粉	大きじ 1
＜衣＞	
卵黄	1 個
小麦粉	大きじ 4
冷水	大きじ 4
＜天つゆ＞	
みりん	大きじ 3
砂糖	大きじ 1
しょうゆ	大きじ 2
和風顆粒だし	小さじ 1/3
水	大きじ 5

袋に内臓除去した小型のノロゲンゲにニンジンみじん切り、タマネギのスライス、三つ葉を入れ、薄力粉を混ぜる。
卵黄と水を合わせてよく溶きほぐしてから小麦粉を加え、混ぜ合わせて、油で揚げる。
つゆの材料を合わせて煮立て、弱火にして 10～15 分煮つめる。温かいご飯にかき

揚げをのせ、天つゆをかける。

(5) 深海魚のだし茶漬け

ミズガンコ	1尾
刻みネギ	少々
刻み海苔	少々
<出汁>	
水	200cc
白だし	小さじ1
酒	大さじ1
ほんだし	小さじ1/5
わさび	適量

ミズガンコ（肉）を軽く塩を振り、白焼きする。

小鍋に出汁の材料を入れ、一煮立ちさせ、熱いご飯に焼いた白焼きのミズガンコをのせた熱いご飯にかける。最後に刻みネギ、刻み海苔をふりかけ、ワサビをそえる。

(6) まとめ

今回は、飲食店におけるメニューを家庭での調理レシピという形にしたものである。

家庭での調理ということに関してはまだまだ難しいものと考えているが、今回深海魚体験後に、深海魚を家庭に持ち帰っていただき、家族での食体験を踏まえた知識をもとに、家庭で家族とともに楽しんで調理し食べていただくことも考えられるのではないかと思われ、あえて今回は家庭でのメニューとしたところである。

深海魚体験の拡がり確保するという面で、今後の体験の取組みメニューの一つとして取り入れたいところである。

第IV章 総括

総括のため、報告会を下記のとおり開催した。

1. 報告会開催日時

2023年3月2日（木）13:30～15:00

2. 開催場所

魚津市漁業協同組合会議室

3. 参加者

魚津市役所農林水産課	1名
商工観光課	1名
魚津漁業協同組合	3名
事務局 ((有)フーズシステムクリエイター)	1名
MINGLE (映像・HP)	1名

魚津飲食業組合、魚津市観光協会、加工業者、魚津水族館は所要のため欠席

4. 内容

(1) 富山湾深海魚活用プロジェクトの報告

深海魚体験プロジェクト、深海魚食体験プロジェクトを報告書に基づき説明を行った。

また、PR 状況、HP の閲覧状況について説明。



反省点として、深海魚体験プロジェクトに関しては、対象が小学5年生であり、拘束時間が9:30から14:30位までと5時間程度と長時間に及び集中力をどう維持するか、メニュー内容等に関して今後検討すべきこととした。

ただ、生物学的な視点からの興味もあり、参加された子供や保護者にとって今回の体験は高い評価であった。

深海魚食体験プロジェクトに関しては、飲食店の業態によって取り組みやすさが異なり、不参加の店舗も見られたことから、店舗内での調理を踏まえた原料の提供のあり方は今後検討すべきこととなった。

ただ、市場にナガツカ等を出したところ、仲買人が購入し始め、一般的に流通し始め

たことから、今回の取組みの効果となった。

(2) 今後の取組みについて

深海魚食体験に関しては、飲食店の中で定着し始めていることもあり、定着しつつあることから、漁協としてもメディア等へのPRなどを行いながら、外食店舗の支援をおこなうこととした。

深海魚体験に関しては、日本財団の支援により無料としていたが、今後は参加料を聴取し行なうようにしてはとの提案があり、今後検討していくこととした。

今後は、「海業」の展開等との関係もあり、取組みの一つのメニューとして深海魚体験等を位置づけ、実施していくこととした。