

# トタペローネ



ぶえんもゆかり(屋台村)



魚庄



港町食堂 たるみず(屋台村)



## 桜島



桜島近海には深海魚がいる!?  
～食べて始める、さくらじまんできる海へ～



さつま酒飯店 和総



海鮮溶岩焼 さくらじま(屋台村)

### 桜島美味深海バーガー

2020/10/30 [金] ▶ 2020/11/30 [月] まで 各店で開催!



かごしま地酒と肴 和ごん



くいもんやこうたろー



家のじ



城山ホテル鹿児島(提供は サラウンジ カサブランカ)



#### トタペローネ桜島のコンセプト

桜島は鹿児島島のシンボルであり、県民の心のふるさととして雄大にそびえ立っています。桜島眼下に広がる錦江湾が、水深200m以上ある世界でも珍しい湾であることをご存じですか？ 錦江湾では、江戸時代から続く「とんとこ漁」と呼ばれる底引き網漁で様々な種類の深海魚がとられています。ですが、選別の手間や流通がないため、そのほとんどが捨てられてきました。

おいしく食べられるものもたくさんあるにも関わらず…

トタペローネ桜島は、そんな深海魚を水産資源として見直し、食を通じて発信していくことで、これまで気付かなかった海の課題について興味・関心を高めてもらうきっかけにいきます！



#### 桜島美味深海バーガーとは?(ルール)

- ① 桜島近海・錦江湾で獲れた深海魚を使うこと
- ② 鹿児島県産の食材も一部取り入れること
- ③ 添え物として桜島産のものを使うこと
- ④ 錦江湾の深海魚を広める気持ち、愛情をもって提供すること

#### 本イベント実施の主旨

深海とは水深200m以上の「遠い海」です。しかし、錦江湾はとても近くにある深海で漁業もさかん。網をあげるとエビや魚がおどります。中には珍しいエビやお店には並ばない魚も。その味は？ 錦江湾深海底の恵みをお楽しみください。

#### 深海魚の特徴(深海魚ってなに?どんな生き物?など)

深海魚は見た目がヘンテコだったり、体の中のしくみが特別だったりします。でも、それは生きるため。彼らは光がほとんど届かない世界でとても大きな水圧に耐えながら泳ぎ、エサを食べているのですから。



#### 本イベントへの思い

私の大切な仲間、漁師たちからのお届けものです。目で、舌で、深海魚の魅力を学びましょう！

監修：鹿児島大学水産学部教授 大 富 潤

※当該イベントについては、鹿児島市の「味のまち鹿児島」づくりイベント支援事業にて支援をいただき実施しております。