

「さかな」じゃないよ
「さかな」だよ～
アゲオくん

「マグロ」じゃないよ
「しろみ」だよ～
アゲミちゃん

本州最北端 津軽海峡

大間アゲ魚っ子



日本財団
海と日本
PROJECT



ホームページ

マグロの大間の
白身魚のミンチ揚げだよ!



アゲこんべくん

こまった



大間の海は
昔と違う



そうなの??

イカもマグロもタイヘン...



温暖化や海洋環境の変化でイカなどが不漁。
くわえて国際的な漁の決めごとで、
思うようにマグロも獲れないんだ。

みんな大間の魚食べでら??



子どもたちが魚を食べない...
海の町の子どもののに、
海への興味関心がうすらいで、
このままでは海の食文化さえ消えてしまうかも。

あんまり
たべないかも...

そこで



大間っ子は
魚っ子になーれー

マグロだけじゃない!

獲れている白身の魚に注目!



目の前の海で獲れるのに
注目されない白身の魚に
着目。食べやすいフライ
ドフィッシュ（揚げ魚）
にして、「子どもたち」
から「多様な魚を地産地
消でおいしく食べる」と
いうムーブメントを楽し
く起こしていきます!



なるほど～

せんげん

大間アゲ魚っ子

キャンペーン宣言

大間の子どもたちが、
食を通して
海を知り、
海の豊かさを
守ろうという
心を持った
「海の子」に
なるように。
地元魚の命を
おいしく
いただくことで、
多様な海の宝を
守ろうという
意識が生まれ、
次の世代に
つながって
いくことを
目指します。

とりくみ



大間アゲ魚っ子をつくるべし

大間の白身魚をミンチ揚げに!

3つのルールで、レシピ開発!

- ①津軽海峡で水揚げされた白身の魚のミンチを使うべし
皮や、皮と身っこの間や骨にも、うまさや大事な栄養があるから、皮や小骨ごとミンチにしたものを使います。
- ②津軽海峡で採れる海藻も使うべし
海の肉（魚）と海の野菜（海藻）の両方を使って、津軽海峡を感じてもらえ。海藻には、ミネラルや食物繊維がいっぱい。
- ③気分が上がるアイデアをプラスして、アゲ（揚げ）まぐるべし
各店で気分をアゲアゲにするひと工夫をほどこすべし! 「海の未来へ! レッツフライ!」という思いを込めて、揚げまぐるべし!

フライドフィッシュ!



これが大間アゲ魚っ子だ!

ジュワワー!

おいそう～!