

期間限定  
9/21(水)  
～  
11/6(日)

# 大阪湾と琵琶湖の幸

滋賀県の小学5年生「未来のうみを守り隊」の子どもたちが考えたオリジナルお寿司のほか、美味しい大阪湾と琵琶湖の幸を是非ご賞味ください！



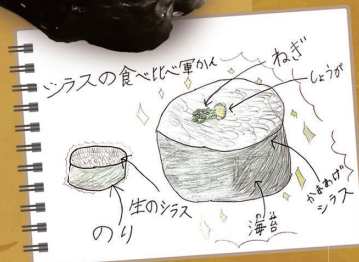
裏面も見てね！



しらす食べ比べ  
軍艦

319円

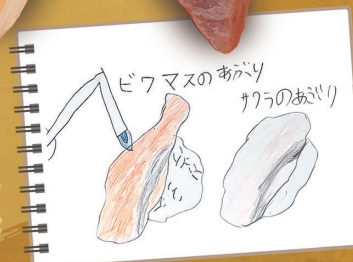
釜揚げしらすと生しらすを食べ比べ。栄養豊かな大阪湾で育った美味しいしらすをお召し上がりください！



ビワマスとさわらの  
炙り寿司

363円

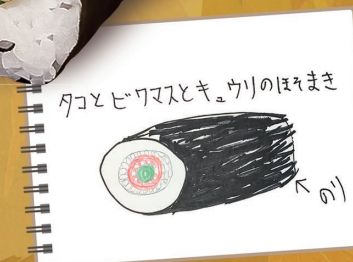
琵琶湖が誇る極上のビワマスと、冬に向けて脂がのった大阪湾のさわらの、とろけるような味わいをお楽しみください！



ビワマスと泉だこ  
中巻

506円

潮の流れが穏やかな大阪湾の泉だこは風味が良く柔らか。琵琶湖の宝石ビワマスとともに海と湖の恵みをご堪能ください！



もみじ鯛梅肉のせ

319円



天然さわら  
味噌マヨ炙り

319円



海・びわ湖の幸  
三貫盛

473円



泉だこ  
カルパッチョ軍艦

286円



ビワマスの押し寿司

1貫 286円

1本 2,288円

-half 1,144円



さわら幽庵焼き

418円





# 食卓から 未来のうみを守り隊2

～お寿司で海を考える～



滋賀県の小学5年生20名を「未来のうみを守り隊」に任命！海を守るために自分たちにできることを考える環境学習を行いました。隊員たちは、身近な「お寿司」から海のことを学ぶため、農家さんや漁師さんに教わりながら琵琶湖の水をたどり大阪湾を調査。琵琶湖・淀川水系からの豊富な栄養が大阪湾の生き物を育み、美味しいお寿司につながっていることを学びました。そこで隊員たちは「すし処 海座」の職人による、お寿司の歴史講座やお寿司づくりを体験学習！たくさんの人に、琵琶湖と大阪湾のつながりや豊かさを感じてもらえるように「オリジナルお寿司」を考えました！

協力：須原魚のゆりかご水田協議会 / 滋賀県立琵琶湖博物館 / 岸和田市漁業協同組合 / 泉佐野漁業協同組合 / 大阪府漁業協同組合連合会 / すし処 海座（株式会社ファイブスター）

1日目  
6/18日

魚が産卵・育成できる  
「魚のゆりかご水田」で生き物観察！

農業と琵琶湖のつながりや、環境にやさしい農業、滋賀の郷土料理「鮎すし」について学び、お米や魚などの琵琶湖の恵みを食べました。



2日目  
7/22日

琵琶湖の水が  
流れ込む「大阪湾」で生き物観察！

なになわ魚庭の海と呼ばれるほど豊かな大阪湾。温暖化が海にあたえる影響や、持続可能な漁業について学び、市場ではセリを見学しました。



3日目  
8/3日

お寿司の歴史を通して「海と人とのつながり」について学ぶ！

昔、お寿司は近くの食材で簡単につくれる「地産地消のファストフード」だったと学んだ隊員たち。3日間で学んだことを振り返りながら、身近な琵琶湖と大阪湾の豊かさを感じてもらえるオリジナルお寿司を考えました！



お寿司の歴史を学ぶ！



お寿司づくり体験！



上手につくれたよ！



オリジナルお寿司考え中！

## 未来のうみを守るために、私たちにできること



海と日本プロジェクトは、日本財団の旗振りのもと、オールジャパンで推進するプロジェクトです。美しい海を未来につなげ、美味しいお寿司を届け続けるために、「海座」は海と日本プロジェクトを推進しています。

### 海と日本プロジェクト in 滋賀県(びわ湖放送)

「未来のうみを守り隊」の活動や、琵琶湖や海をもっと大切にしたい！なる話題を発信中！

海と日本 滋賀県  
<https://shiga.uminohi.jp/>

