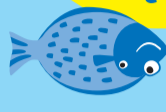


答え/× とても美味しい深海魚ですが、選別に手間がかかることや、数やサイズが不揃いなどの理由で、市場にはあまり出回りません。

答え/× メヒカリや、煮付けが美味しいキンメダイ、薩摩甘エビとも呼ばれるタカエビなどお馴染みの魚やエビも、実は鹿児島で獲れる深海魚なんです！

03. 美味し〜いので、持て来たいです

Dr. Johnny DEEP



02. 魚屋さんやスーパーで、深海魚が売られることはない

答え/○ 桜島を抱く錦江湾は、最大水深237mの深海。離島周辺には深い海溝も分布しています。

01. 鹿児島近海は、深海だらけ

かごしま美味深海〇×クイズ

鹿児島には「深海」があるってご存知ですか？
 深い海なのでいわゆる「深海魚」もたくさん獲れますが、食べると美味しいのにあまり食べられておらず、未活用なんです…。
 せっかくくすくすにDeepな恵みがあるのに、こればかりはもったいない！
 「かごしま美味深海」では、「深海魚」の美味しさを伝えることで、鹿児島島の海について考え、行動する人をさらに増やし、鹿児島島の豊かな海の未来を守っていきます。

深海魚はす〜く〜に〜Deepな恵みを守り育もう〜

このイベントは、次世代へ海を引き継ぐために、海を介して人と人とつながる「日本財団「海と日本プロジェクト」」の一環です。



かごしまの深海魚を知って

Deep Use
 かごしま
 美味深海
 おいしんかい

水深200m以上の深さを、深海と言います。

おいしく食べよう!!

2022 10.8(水)〜9(木) in 有明ガーデン

鹿児島の美味しい深海魚が食べられます!

【主催】一般社団法人 海と食文化フォーラム
 【共催】日本財団 海と日本プロジェクト

かごしま美味深海 公式HPはこちら

