



【市長】 猿渡先生は深海魚について学校や地域で出前授業をされています。実際に深海魚に触れる体験は貴重ですが、どのような思いで取り組まれているのでしょうか。

【猿渡】 猿渡先生は深海生物館には「美味しい深海魚」という展示コーナーがありますよね。

【市長】 はい、私の研究のキーワードは「喰える雑魚」なので、深海魚も立派な食材だということを伝えたかったんですね。見た目で敬遠されがちですが、実は美味しい魚が多いんですよ。

【市長】 メヒカリが代表的ですね。メヒカリやメギスの唐揚げなどは、食べたことのある人も多いですよね。

【猿渡】 メヒカリは鮮度が良いと身がふっくらとしていて、唐揚げはむちろん、塩焼きや煮付けにしても絶品です。深海魚は脂の質が良く、シンプルな調理ほど素材のうまみが引き立ちます。

【市長】 深海魚大学にも「食べる」という観点を取り入れたら面白そうですね。

【猿渡】 ええ、試食会や料理教室ができたらしいですね。深海魚料理コンテストを開いて、その場で渡された魚で料理をしてもうらうのも面白いと思います。私が中学校や高校で行っている出前授業は、深海魚を学んだあと、実際に調理して食べてもらっています。最初は驚いていた生徒たちが、「美味しい」と笑顔になる瞬間が印象的です。

【市長】 見た目からは想像できない美味しさが伝わると、ぐっと興味が湧きますしね。

【猿渡】 深海魚は家庭で料理しても美

食べて広がる深海魚の魅力



【市長】 味しいんです。私も東京の自宅に戸田から深海魚直送便を取り寄せて、料理する様子を動画で撮影したりしました。

【市長】 いろんな調理法を知つてもらいうことで深海魚の美味しさが広まってほしいですね。深海魚はふるさと納税の返礼品にもなつていて、地域の宝をPRしながら地元産業を支えることにもつながっています。

【猿渡】 沼津といえれば深海魚、そして「美味しい深海魚」という認識が広がれば、さらに需要は高まるはずですよ。

【市長】 深海魚を食べてみたいと思つたり、沼津に足を運んでほしいですね。

【猿渡】 ええ。沼津には水揚げされたばかりの新鮮な深海魚がありますし、最近は工夫を凝らした深海魚料理を出

すお店も増えていますから。

【市長】 はい、いきすで生きたタカアシガニの姿が見られるお店もあつたり

最近は工夫を凝らした深海魚料理を出

すお店も増えていますから。

【市長】 はい、いきすで生きたタカアシガニの姿が見られるお店もあつたり

最近は工夫を凝らした深海魚料理を出

すお店も増えていますから。

生は、毎年深海魚大学に参加してくれている子だつたんですよ。戸田での体験が学びにつながっていることを実感でき、とてもうれしかったですね。

【市長】 それはうれしいですね。市では、以前から未利用魚をなんとか活かせないかという視点で、深海魚に着目しながら、研究者がその場で生態などについてわかりやすく解説します。全国から参加者が集まる、インパクトある企画ですよ。

【猿渡】 話題は間近で見られない深海魚を、実際に触って専門的生態を知る

ことができる、このイベントなら

ではの体験ですね。

【猿渡】 そうなんです。以前、戸田觀

光協会主催の戸田深海魚まつりでも深

海魚がこんなに世間一般を惹きつけ

るのかと驚きました。実際に、昨年の

魚類学会で研究発表をした京都の高校



【猿渡】 味しいんです。私も東京の自宅に戸田から深海魚直送便を取り寄せて、料理する様子を動画で撮影したりしました。

【市長】 いろんな調理法を知つてもらいうことで深海魚の美味しさが広まってほしいですね。深海魚はふるさと納税の返礼品にもなつていて、地域の宝をPRしながら地元産業を支えることにもつながっています。

【猿渡】 沼津といえれば深海魚、そして「美味しい深海魚」という認識が広がれば、さらに需要は高まるはずですよ。

【市長】 深海魚を食べてみたいと思つたり、沼津に足を運んでほしいですね。

【猿渡】 ええ。沼津には水揚げされたばかりの新鮮な深海魚がありますし、最近は工夫を凝らした深海魚料理を出

すお店も増えていますから。

【市長】 はい、いきすで生きたタカアシガニの姿が見られるお店もあつたり

最近は工夫を凝らした深海魚料理を出

すお店も増えていますから。