鶴岡市立加茂水族館

○現在実施している又は今後実施予定の取組

・海水魚展示コーナーにて、庄内浜の漁業や庄内浜で獲れる主な魚介類とその食べ方について、また、庄内の冬の風物詩である寒鱈（マダラ）と、「寒鱈汁」をはじめとする寒鱈の食べ方について紹介するパネルを展示しています。

・サケの展示に併せ、庄内でのサケの孵化増殖事業についての解説を行い、採卵や孵化の様子映像を紹介、サケの加工保存食である「しょんびき」についての説明を行っています。

・館内のレストラン「魚匠ダイニング沖海月（おきみづき）」では、庄内で獲れる魚種を使った海鮮料理を提供しています。特にフグ料理が人気です。また、オープンキッチンを備え、実際に魚を捌くところを見てもらいながらの「料理体験」も開催しています。