

地域や時期によっては十分に活用されていないクロダイを、手軽に楽しめる、おしゃれなリエット（魚を煮込んだフランス料理）を缶詰に。ワインとの組合せを通じて、クロダイの新たな魅力とおいしさをお届けします。

Umiosは、産官学連携プロジェクト「umios Planet」のもと、岡山県産のクロダイを活用した缶詰「クロダイのリエット」を展開しています。

魚の身をほぐして仕上げたリエットは、バゲットなどにのせて、ワインとともに楽しめる一品です。

12月には、高輪ゲートウェイのワインショップで、リエットの試食とワインの試飲を楽しめるポップアップイベントを開催予定。

クロダイのおいしさに触れる機会を通じて、魚をより手軽に楽しむ食べ方を提案し、低・未利用魚の利用拡大や付加価値の向上につなげます。

【開催時期】 2026年12月予定（日程調整中）

【開催場所】 La Vinotheque ニュウマン高輪 North 2F

【HP】[umios Planet](#) | 海の恵みを、未来へつなぐ

【問合せ】

Umios 電話:0120-04-0703



株式会社NKB

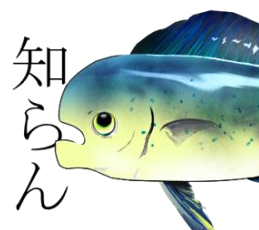
毎日のトークにも「魅了ギョ」を！「さかなの日」LINEスタンプを販売開始！

水産庁と連携し「さかなの日」関連のイラストを、LINEスタンプにして提供開始！
日々の会話にも、さかなを添えてみませんか。

ちょっとシュールな「魅了ギョ」Ver.



反省してまーす



知らん



先に言エイ

おつかレイ！！



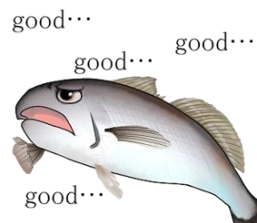
おつかレイ！！



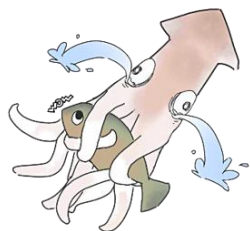
kiss



たしかニ



goo(d)

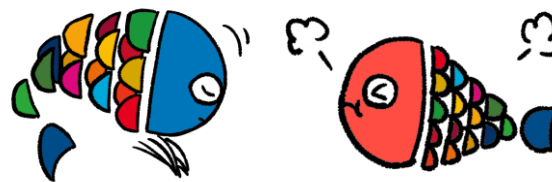


イカないで

Illustrations by Kaori Takase

日常使いしやすい「いいなクン」Ver.(一部抜粋)

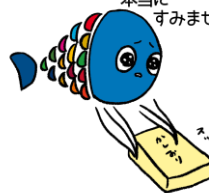
よろしくおねがいします



確認します



本当にすみません…



がんばるぞ〜



おつかれさまです



おなかの準備は
できてます



Illustrations by Wakana Omomo

【問合せ】NKB(株) 担当:金井
メール:m-kanai@nkb.co.jp

「おかやま旬の魚投稿キャンペーン」を実施します！

【取組概要】

■ 実施期間

■ 応募方法

■ 応募コース

- 【キャンペーンサイトURL】



【問合せ】

岡山県 農林水産部 水産課 振興班
086-226-7446



神奈川県 小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会

10月25日、あじ・地魚まつり 2026開催！魚屋が届ける小田原の地魚の魅力！

小田原あじ・地魚まつりは「体験」「体感」がテーマ。

小田原の地魚の魅力を「知って」「買って」「食べて」体感出来るイベントが盛りだくさん！

小田原 あじ・地魚まつり 2026

日時 **10/25** 日
2026
午前9時～午後2時 ※雨天決行
場所 **小田原漁港** 水産市場 1階



イベント内容！

小田原の鮮魚販売！

魚屋コンシェルジュ設置

※販売する鮮魚は当日の状況により決まります。

かます棒づくり体験

さわる水族館

地魚グルメコーナー
(キッチンカーなど)

みなとの缶バッジ
魚の塗り絵コーナー



↑詳細は
コチラ！

早朝に水揚げされた小田原の新鮮な地魚を買うことが出来るイベントや、地魚グルメ店、模擬セリへの参加体験、当日サプライズイベントなどなど、家族みんなで楽しめる企画が盛りだくさんです！

テーマは「体験」「体感」。魚食にまつわるワークショップが複数開催されます！

寿司づくり体験や、かます棒づくり体験をはじめ、オリジナルお魚缶バッジ作りや活きた魚に触れる「さわる水族館」など、大人も子供も夢中になれる体験が満載です。

【問合せ】

小田原市 水産海浜課 水産振興係
0465-22-9227

株式会社おやつカンパニー×イオンリテール株式会社

“サメ”を使ったスナック新商品をイオン“えらぼうフェア”で発売

サメは、実は淡白で上質な身のおいしい魚です。怖いイメージがあるから食べないなんて、もったいない！豊かな水産資源を未来につなげるため、身近なスナック菓子で魚を食べることから始めませんか？

【取組概要】



低流通魚を活用したスナック菓子の販売を通じて、低流通魚の活用促進、さらには地域漁業の活性化や生態系バランスの維持、フードロスの削減などに貢献し、持続可能な漁業を応援します。

AEON ×



イオンは、環境配慮型の商品・サービスの価値を発信する「えらぼう。未来につながる今を」フェアを、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など全国のイオングループ19社、約6,200店舗で開催します。



×



MOTTAINAI
モッタйнаイおさかな活用計画

おやつカンパニーは、素材市場の「モッタйнаイおさかな活用計画」を通じて、おいしさや魅力が十分に知られていない魚たちに光を当て、その価値を発信することで、持続可能な漁業を応援しています。

【問合せ】

おやつカンパニー広報担当: media@oyatsu.co.jp

くら寿司株式会社 × 全国の漁業関係者

漁業者とともに、ボラ、シイラを含む各地の「魅了ギョ」をおいしい一皿に。

くら寿司は「天然魚プロジェクト」を通じ、全国各地から多様な天然魚を調達。一船買いなどで漁獲した沖ボラやシイラなどの「魅了ギョ」も有効活用によりおいしい一皿にし、漁業者とともに国内漁業の創生に取り組んでいます。

くら寿司では、「天然魚プロジェクト」を通じて漁業者と連携し、自社セントラルキッチンでの加工体制も整備しながら、各地域で水揚げされる天然魚を継続的に仕入れています。

定置網で獲れた魚を年間契約でまとめて買い取る「一船買い」や、仕入れた天然魚を余すことなく活用する「さかな100%プロジェクト」などに取り組み、漁業者とともに、多様な魚の活用と漁業創生を進めています。

こうした取組を通じて、一船買いなどで仕入れた沖ボラやシイラなど、おいしさが十分に知られていない魚も、その特徴を生かして商品化。各地の「魅了ギョ」の魅力を、おいしい一皿にしてお客様にご提供しています。

今後も漁業者様との共存共栄を図りながら、日本の豊かな海を守り育てるとともに、持続可能な水産業の実現に向けて、多様な「魅了ギョ」のおいしさをお届けしていきます。



【取材・問合せ】

くら寿司株式会社 以下のメディアフォームから
https://www.kurasushi.co.jp/media_contact/

四国水族館

見て応援 食べて応援 水族館でアカエイバーガーを限定販売

アカエイは、とげに毒があり、アサリを食べてしまうため困っている漁師さんもあります。でも、唐揚げにすると、ふんわりした身となんこつのコリコリ食感が絶品。食べて海の課題解決を応援しませんか。

【取組概要】

四国水族館内の「オリーブ」にて、期間限定で未利用魚「アカエイ」を使ったバーガーを販売します

【販売商品】

アカエイの唐揚げバーガーセット 1,630円（税込）
バーガー単品1,130円（税込）もあります

【販売期間】

2026年10月21日（水）～ 無くなり次第終了

【販売場所】

四国水族館内「オリーブ」



【問合せ】 四国水族館
電話：0877-49-4590
※ 受付時間9:00～18:00

全国水産物卸組合連合会

全国各地の卸売市場で「いいさかなの日」とタイアップして市場まつり等が展開されます

多くの方々に魚や魚食の魅力を身近に感じていただくとともに、日々の食卓に水産物を届ける卸売市場と水産仲卸業者の仕事や役割についても広く知っていただく機会となることを目指しています。

今年も、「いいさかなの日」の取組強化月間と連携し、各市場が趣向を凝らした水産物の販売や、マグロ解体ショー、模擬セリ、魚に触れる体験など、さまざまな催しを実施します。

※卸売市場により催しの内容は異なります。詳細はこちら<https://sakananohi.jp/>「新着NEWS」

イベントメニュー(例)



魚介を
「**鮭**」わう
試食・販売



マグロを
「**鮪**」く
解体ショー



模擬セリ
「**鯛**」
験



魚を
「**鱈**」せる
タッチプール



【問合せ】 03-5859-0817

Email:z1060@zensuioroshikumiren.com

高島屋オンラインストア×福井県高浜町、×中島水産(株)

高島屋のサステナブル・アクション〈TSUNAGU ACTION(ツナグアクション)〉

10月7日(水)より、高島屋のサステナブル・アクション〈TSUNAGU ACTION〉の特集で、「さかなの日賛同メンバー」各位と連携した商品を販売しております。

【「福井県高浜町」様との連携】

高浜漁港に隣接する六次産業施設・シーフードマーケット〈UMIKARA(ウミカラ)〉のギフト商品を集積展開しております。漁獲量が少なく、市場になかなか出回らないお魚を一夜干しや漬け丼、つまれなどに加工して商品化いたしました！



【「中島水産株式会社」様との連携】

令和7年度の水産庁「クロダイのおいしさ認知向上プロジェクト」の開発商品として紹介された「黒鯛(クロダイ)のなめろう」を、高島屋オンラインストアでギフト商品として販売いたします。「黒鯛」は各地での養殖水産物の被害が問題となる「害魚」と言われていますが、食感を生かした細切りカットにして味噌で和えることで美味しく仕上げました。



問合せ: 高島屋オンラインストア
<https://www.takashimaya.co.jp/shopping>

長崎県 館浦漁業協同組合

11月1日、シイラ LOVE フェスタ 2026 開催！

食べて、釣って、学んで、シイラに恋する一日！館浦漁協「シイラヴフェスタ2026」で、シイラ料理や釣り堀、お魚クイズ、トークショーを家族で楽しもう！

I Love We Love シイラヴ Festa

シイラ love フェスタ 2026



シイラ料理コンテスト

釣り堀コーナー

グランプリ
賞金10万円



シイラヴフェスタ
詳しくはこちら



- ・ 09:00 開 会
- ・ 09:15 こども園ダンス
- ・ 09:45 お魚クイズ・トークショー
- ・ 10:30 マグロ解体ショー
- ・ 11:00 スタジオシャインダンス
- ・ 11:30 シイラ釣り大会表彰式・W抽選会
- ・ 13:00 VPRO海賊団オンステージ
- ・ 14:00 魚のセリ市大会

1. 開催日時：2026年11月1日（日）午前9:00～午後3:00
2. 場 所：長崎県平戸市生月町館浦107番地の2
館浦漁協 荷捌き所特設会場

【問合せ】 館浦漁業協同組合
0950-53-1515

株式会社タニタ

タニタ食堂本店で「魚をおいしく食べる」スペシャルWEEKを開催

ご自宅で魚料理をどれくらい食べていますか？

これから旬を迎えるさわらをおいしくヘルシーに楽しめるメニューを提供します。

【取組概要】

- ・ 週替わり定食として「さわらのベジタルタル」を提供
- ・ 「さわらのベジタルタル」のレシピカードを配布



期間 11月2日（月）、4日（水）～6日（金）
11:00～14:00（13:45ラストオーダー）

場所 タニタ食堂本店
東京都豊島区南池袋2-45-3
としまエコミューゼタウン2F

※メニューの提供数量には限りがあります



【問合せ】

株式会社タニタ 広報課 <https://www.tanita.co.jp/support/contact/>
タニタ食堂本店 <https://www.tanita.co.jp/shokudo/inquiry/>

鶴岡市立加茂水族館「魚匠ダイニング 沖海月」

ここでしか味わえない。庄内の歴史・食文化を料理で伝えます。

加茂水族館のレストラン「魚匠ダイニング 沖海月」では、クロダイやボラの御膳を歴史の解説を添えて提供。ここでしか味わえない、庄内のおいしさと歴史・食文化をお楽しみください。

庄内浜の豊かな海の幸を活用し、地域の歴史・食文化を表現した、ここでしか味わえない料理を提供しています。

須田剛史料理長は、自ら浜を回り、漁業者とのつながりを大切にしています。漁業者との対話を重ねながら、その時に獲れる魚の持ち味を生かし、庄内ならではの料理に仕上げます。

「黒鯛御膳」は、庄内藩が武士の鍛錬として奨励した黒鯛釣りの歴史にちなんだ御膳。クロダイに脂がのる11月頃からの期間限定メニューで、2020年に提供を開始しました。去年は、クロダイの刺身や煮凝りなどを盛り込みました。

また、去年は庄内産のボラを使った「ボラ御膳」も提供。刺身、なめろう、茶碗蒸しに加え、料理長が手作りした唐墨（カラスミ）など、さまざまな調理法でボラの魅力を味わえる、ボラ尽くしの御膳です。

すべての料理に、食材や献立にまつわる歴史・食文化の解説を添えています。庄内竿による黒鯛釣り文化や、ボラの卵からつくる唐墨が献上されていた歴史などを知り、魚のおいしさとともに、庄内の人々が育んできた魚食文化を楽しんでいただけます。

本年も、水揚げ状況に応じて、期間限定での提供を予定しています。ご期待ください。（黒鯛御膳は11月からの提供予定です。）



【問合せ】 加茂水族館 沖海月
TEL 0235-64-8356

株式会社ニッスイ

ニッスイが魚の新しい楽しみ方を提案！期間限定イベント「GYONIPO」を開催！

ニッスイのロングセラー商品「おさかなのソーセージ」を使った新感覚フィッシュスナック「GYONIPO」を提供するイベントを開催します。ギョニソの新しいおいしさの提案を通じ、海の恵みを未来へ。

■ イベント開催概要

名称：「GYONIPO」

日時：2026年11月5日(木)～11月8日(日)12時～18時 ※5日のみ14時～18時

会場：東急プラザ原宿「ハラカド」6・7階 屋上テラス(渋谷区神宮前6-31-21)

- ・数量限定のため、当日ご用意分がなくなり次第終了とさせていただきます。
- ・会場の混雑状況によっては、入場制限をさせていただく場合があります。
- ・「GYONIPO」は商品として販売する予定はありません。



海の恵みを未来につないでいくためには、日々の食生活で楽しみながら水産物に親しみ、海や水産物に関心を持っていただくことが必要です。このたび、若い世代の方に魚のおいしさや新しい楽しみ方を届け、魚がこれからも身近な食であり続ける未来をつくりたいという思いから、水産庁が定める「いいさかなの日」(11月3～7日)を機に、ニッスイのロングセラー商品「おさかなのソーセージ」を使った、「GYONIPO」(ギョニポ)を提供するイベントを開催します。

■ 「GYONIPO」について

細くカットした「おさかなのソーセージ」に薄く衣をまとい、170℃の油で香ばしく揚げた新感覚フィッシュスナックです。フライドポテトを思わせる見た目、一口食べると、サクッとした衣の軽やかな食感とともに、同商品ならではの旨味が口いっぱいに広がります。一度食べたら手が止まらなくなるやみつきのおいしさを、ぜひ会場でお楽しみ下さい。

■ イベントの見どころ

- ・新感覚フィッシュスナック「GYONIPO」を無料提供
- ・思わず写真を撮りたくなる、ユーモアと遊び心あふれる会場演出
- ・魚の新しい楽しみ方を考える来場者参加型企画
「OSAKANA WALL」(おさかなウォール)

【問合せ】

<https://www.nissui.co.jp/otoiawase.html>

海にも、ジビエがある。Seaジビエシンポジウム,アカエイを地域の資源に！

十分に活用されてこなかったアカエイをはじめ未利用魚と言われる魚を「Seaジビエ」として紹介します。料理を味わいながら、漁業や地域での活用について考えるシンポジウムです。

取材ポイント

- 「海にも、ジビエがある。」未利用・低利用魚を、おいしい地域資源へ。
 - 「Seaジビエ」という新しい提案
十分に活用されてこなかった魚の価値を、食・漁業・環境・地域づくりの視点から考えます。
 - 料理人の技で引き出す、おいしさ
オリゾン東京・大村雅博シェフによる特別ランチを提供。調理の工夫や料理の見た目、参加者が味わう様子を取材できます。
 - シーベジタブルの実践から学ぶ、価値の生み出し方
塚本みなみ氏が成功事例を紹介。海の資源に新しい価値を見いだす取組を、Seaジビエの可能性につなげます。
 - 分野を越えた登壇者による議論
漁業・料理・魚食教育に関わる登壇者が、隠れた地魚の活用や地域の食文化、連携のあり方を話し合います。
 - 瀬戸内海から発信する、新しい海の食文化
地域の魚を食材として見直し、地域の魅力として広げていく第1回シンポジウムです。

開催：2026年11月12日（木）11:30～14:30／オリゾン東京／
定員50名 参加費 ￥3,000（税込み）

【問合せ】一般社団法人日本食文化国際交流協会

Email contact@jfciea.net

木内 涼子



お申込みはこちら！



【開催概要】

日時：2026年11月12日（木）11:30～14:30
（受付11:00）

会場：オリゾン東京（カレッタ汐留47階）

内容：シンポジウムとSeaジビエを使った特別ランチ

参加費：￥3,000（税込み）

主催：一般社団法人瀬戸内魚食推進協会

運用：一般社団法人日本食文化国際交流協会

長谷川町子美術館×日本水族館協会×水産庁

漫画「サザエさん」から、魚食文化や海の変化を見つめ未来の海を考える

漫画「サザエさん」の世界を通じて、昭和から現在までの魚食文化と海の変化を紹介。浅虫水族館から九十九島水族館海きらら、シン・マリホ水族館へ巡回し、未来の海のために今できることを考えます。

【展示概要】

漫画「サザエさん」の世界を通じて、昭和から現在までの魚食文化や環境の変化を振り返ります。

「サザエさん」にたびたび登場するサンマの価格の変化など、身近な話題を切り口に、海洋環境の変化により、産地で漁獲される魚種、量、時期が変化していることを分かりやすく紹介します。

日本水族館協会の会員である浅虫水族館（青森県）での展示を皮切りに、九十九島水族館海きらら（長崎県）、シン・マリホ水族館（広島県）へと巡回します。各会場では地域の海で生じている変化と課題も紹介し、広島県ではカキのへい死問題と対策などを取り上げます。身近な海の変化を知り、未来に向けた一歩につなげる展示です。

【開催場所】

- ・浅虫水族館（青森県）：7月18日～9月27日開催〈終了〉
- ・九十九島水族館海きらら（長崎県）：10月31日～11月29日
- ・シン・マリホ水族館（広島県）：12月2日～3月7日

船の科学館
海の学び
ミュージアム
サポート
Supported by
日本
財団
THE NIPPON
FOUNDATION

【問合せ】水産庁 認証推進班
メール：sakananohi1137@maff.go.jp



水産庁



長谷川町子美術館



一般社団法人
日本水族館協会



浅虫水族館



九十九島水族館海きらら



シン・マリホ水族館

日本大学生物資源科学部小谷ゼミ「江戸前ちば海苔プロジェクト」

東京湾の伝統食材「江戸前ちば海苔」と海苔を食害する「クロダイ」を使った、贅沢なのり弁作りのワークショップを開催！

温暖化に伴う東京湾の環境変化、それに伴う海苔が抱える課題を知ってもらうワークショップです。
自分の好きな具材を選んで、世界に一つだけのオリジナルのり弁を作ってみませんか？

海苔の学校 ～世界に一つのオリジナルのり弁を作ろう～

東京湾の伝統食材「江戸前ちば海苔」と、温暖化で増加し海苔を食害する「クロダイ」を用いた贅沢なのり弁作りを体験するワークショップです。

当日は、江戸前ちば海苔の魅力や、東京湾で起きている環境変化とクロダイの関係について楽しく学びながら、株式会社六感の協力のもと、のり弁専門店の方のレクチャーを受けながら、のり弁作りを体験していただきます。

江戸前ちば海苔やクロダイについて知るだけでなく、食を通して東京湾の環境について考えることができる機会です。
親子でのご参加も大歓迎です。皆さまのご参加をお待ちしております。

日時： 2026年11月14日（土）
10:30～12:30
会場： 藤沢市民センター 調理室
（神奈川県藤沢市本町1-12-17）
参加費： 大人 1,500円
小中学生 1,000円
未就学児 500円

【問合せ】
Instagram:
@edomae_chibanori_project
お申し込み： DMにて受付中

海苔の学校
～世界に一つのオリジナルのり弁を作ろう～

日時： 2026.11.14（土）
10:30～12:30

会場： 藤沢市民センター 調理室
（神奈川県藤沢市本町1-12-17）
アクセス： 藤沢駅北口 徒歩11分
藤沢本町駅 徒歩9分

当日の内容 ☆クロダイのり弁作り☆
千葉県の伝統食材「江戸前ちば海苔」と東京湾の環境問題にも関わる「クロダイ」を使った贅沢なのり弁をのり弁専門店の方と作れちゃいます！

参加費 大人： ¥1,500
小中学生： ¥1,000
未就学児： ¥500

親子での参加もお待ちしております！

応募はこちらのDMから→

海苔の学校
知って、つくって、味わう。
江戸前ちば海苔のものがたり

1 江戸前ちば海苔って？
東京湾・千葉で育まれてきた伝統食材。香り、色、食感など、五感で楽しめる海苔です。

2 海苔とクロダイの意外な関係
東京湾の環境変化や海水温の上昇などにより、クロダイが海苔を食べることが問題の一つになっています。今回のワークショップでは、そんな海と海苔のつながりにも注目します。

3 世界にひとつの海苔弁を！
のり弁専門店の方と一緒に、江戸前ちば海苔とクロダイを使ったオリジナル海苔弁をつくります。自分で選んで、盛り付けて、食べて、海苔の魅力を体験しよう！

海苔を知るとは、東京湾の未来を知ること。

株式会社 六感 ちば海苔プロジェクト
千葉の恵みを、一折に。

仕出し ちば海苔は、千葉県産食材を活かしたお弁当を届ける会社です。

1 千葉の食材を主役に 2 冷めてもおいしく 3 一折全体の調和まで

その後が始まるお弁当。
一食を、ただお腹を満たす時間ではなく、その後の気持ちや行動まで前向きにする時間へ。

食べたあと、ちょっとだけいい気持ちになれるように。

江戸前ちば海苔弁
江戸前ちば海苔の香りとロド付を主役にした海苔弁

千葉の食材もたっぷり！

今日のワークショップでは、そんな六感さんと一緒に、世界にひとつのオリジナル海苔弁をつくります！

NPO法人日本農林水産応援楽団

聴いて、知って、食べてみよう！「魅了ギョ」紹介ソング&MV公開

まだ見ぬ美味しい魚たちをテーマに、子どもから大人まで思わず口ずさむ楽しい楽曲と映像を制作しました。音楽を通じて魚食のきっかけを創り出し、全国の食卓に「魅了ギョ」のおいしさをお届けします

11月の「いいさかなの日」および「魅了ギョ WEEK」を音楽の力でバックアップするため、NPO法人 日本第一次産業応援機構（JPICO）は「魅了ギョ」をテーマにしたオリジナル応援ソングとミュージックビデオ（MV）を制作しました。

11月1日のMV公開に向け、10月中旬より全国の鮮魚店、スーパーマーケット、飲食店、イベント主催者様等に向けて、店頭などでご活用いただける音源の提供を開始いたします。リズムカルで親しみやすい楽曲を通じて、子どもから大人まで「魅了ギョ」に興味を持ち、実際に食べてみる・買ってみるきっかけを創出します。

また、本楽曲を活用して共に店頭やイベントを盛り上げてくださる協賛企業・連携パートナーも広く募集しております。現在、本取組の趣旨にご賛同いただき、大分県様や個人サポーターのシマリス様など、立場を越えて多くの方々から心強いご賛同・ご協賛が寄せられています。

魚たちの知られざる美味しさと価値を全国に届けるため、ぜひ皆様のお力添えをお願いいたします。

<https://youtu.be/f6SxoRNIOVI>（参考動画）

<https://www.youtube.com/watch?v=IU1uAGv4TIU>（楽曲視聴）

<https://jpico.or.jp/sakananohi.html>（ウェブサイト）

【問合せ】NPO法人 日本農林水産応援楽団（JPICO）
理事長：澤口和彦 info@jpico.or.jp



株式会社フーディソン

未利用魚を「sakana bacca」で生鮮販売

まだ十分に知られていないさかなの魅力やおいしさを発信するため、「Sakana bacca」において、その日に入荷した低未利用魚を含む「魅了ギョ」の鮮魚販売を強化します。

【取組概要】

その日に入荷した未利用魚を「Sakana bacca」での鮮魚販売を強化します。

開催時期

令和8年10月～令和9年2月28日のいずれかの期間で販売

開催店舗

- ・ sakana bacca中目黒
- ・ sakana bacca都立大学
- ・ sakana bacca中延

FOODISON



【問合せ】株式会社フーディソン
地方創生事業室 栩原 健太
TEL: 070-1439-7172

幼魚水族館

「第4回幼魚フォトコンテスト」を開催！幼魚のとおきおきの瞬間を募集します

「My Yo-gyo moment」をテーマに、館内で撮影した幼魚の写真と、その瞬間のストーリーを伝えるキャッチコピーを募集！11月14日、水族館写真家・銀鏡つかささんのトーク&サイン会も開催！魚の魅力を再発見しませんか。

小さな幼魚をよく観察すると、個性豊かな表情やしぐさなど、普段は気づかない魚の魅力が見えてきます。写真を通じて幼魚の魅力を共有し、魚への関心や親しみを育みます。

「魅了ギョ・プロジェクト」が目指す、魚の魅力の再発見、発信にもつながる取組です。

1 募集内容

幼魚水族館内で自ら撮影した幼魚の写真に、キャッチコピーを添えて御応募ください。

2 応募期間 2026年10月1日（木）～11月7日（土）

3 応募方法

Instagram又はXで、以下の手順により御応募ください。

【詳細はこちらから】

<https://yo-sui.com/info/6668/>

4 11月14日の第4回幼魚フォトコンテストの受賞者発表日に、特別審査員である水族館写真家・銀鏡つかささんのトーク&サイン会も開催！

【取材・問合せ】

幼魚水族館 電話:055-928-6429



AQUARIUM×ART á toa（アトア）× 横浜市立大学 柴田ゼミ × 横浜食品サービス

「おさかなシールアート」ワークショップ

魚食文化の拡大・継承

未使用のままたくさん廃棄されてしまうシールを活用した「おさかなシールアート」を通し、楽しみながら魚に親しみ、魚食文化を広め、次世代へつなぐ取り組み



【取組概要】

《おさかなシールアート》

様々な理由から、まだ使えるにもかかわらず廃棄されてしまう魚パック用の販促シールを活用し、魚の形をした台紙に自由に貼り付けて、自分だけのおさかなをつくる活動です

－ 横浜市立大学柴田ゼミと(株)横浜食品サービスによる産学連携活動

－目的－

- ・身近な素材が捨てられている現状に目を向けることで環境への意識を育む
- ・魚の色や模様、形の違いを観察し、作品づくりに取り入れることで、魚への興味・関心を育むきっかけを作る
- ・魚に親しみを持ってもらい、魚食文化の拡大と次世代への継承を目指す

Step 01 台紙を選ぶ



Step 02 廃棄シールをちぎって貼る



Step 03 オリジナルのお魚を作る



－神戸の水族館アトアでの実施－

「いいさかなの日」に、おさかなシールアートワークショップをアトアで実施することで、創造性と芸術性にあふれる空間を生かし、魚の観察と自由な表現を組み合わせた、より豊かな体験を提供します。

生きものの魅力に触れながら、自分ならではの発想で作品をつくることを通して、魚への関心を深めるとともに、環境や資源の有効活用について考えるきっかけを創出します。

今回、アトアならではのおさかなの台紙も登場!!

【問合せ】 横浜市立大学 柴田研究室
shibata_seminar@yokohama-cu.ac.jp