

観×食×買で楽しもう!

開催
期間

2022
11/15 ▶ 2023
2/28

山陰海岸ジオパークの おいしい深い深海生物展

豊かな生きものが暮らす山陰海岸ジオパークの海。
ジオの恵みをもっともっと体感できる企画展示です。
見て、食べて、買って。その恵みを楽しもう！

Observe



01
観て知る

Eat

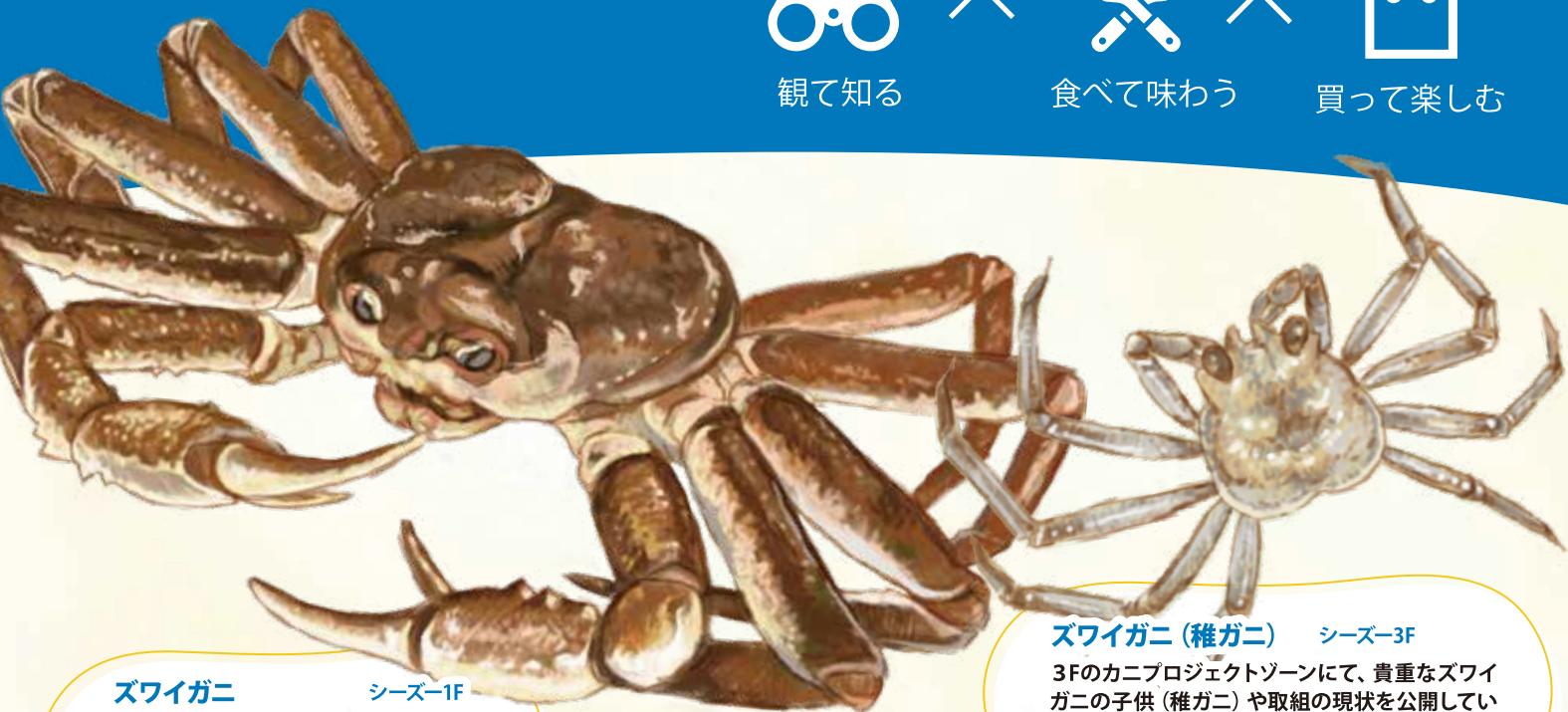


02
食べて味わう

Buy



03
買って楽しむ



ズワイガニ

シーズー1F

11月6日よりズワイガニ漁が解禁されることがから、冬の味覚の王様とも言われる。近年の漁獲が減少しており、漁獲制限や生態研究など資源保護への取組ががつづけられている。

ズワイガニ（稚ガニ） シーズー3F

3Fのカニプロジェクトゾーンにて、貴重なズワイガニの子供（稚ガニ）や取組の現状を公開しています。＊「カニプロジェクト」…水族館初。カニの育ての親を目指す取組。



ハタハタ シーズー1F

水深200m以深に生息する深海の魚。ここ但馬は、全国トップクラスの漁獲量を誇ります。一夜干しや煮つけなど、幅広い調理方法で食されます。

01

水族館で
観察しよう



展示エリア
シーズー館内3F～1F



コンペイトウ シーズー1F

ズワイガニなどを漁獲する際に混獲することが多い。ダンゴウオの仲間で、丸くトゲトゲした体が特長。美味しい名前だが、食用ではない。

*展示内容 / 開催期間は急遽変更となる場合があります



01

資源を活かす
但馬漁協の
取組を知ろう



展示エリア
日和山海岸ガイドセンター



未利用魚って何だろう?

漁獲されても使われない魚があること、ご存じでしょうか?資源を活かすため但馬漁協が始めた、未利用魚活用への取組をパネルで紹介します。

但馬漁協のチャレンジを語る

燃料高騰や魚価低迷など、厳しさを増す漁業者。地元漁協として何ができるのか?但馬漁協のチャレンジを映像でお話しします。

クイズ!この漁具なーんだ?

魚種にあわせて漁具を使い分ける、漁師のワザ。どんな道具を使っているのでしょうか?クイズで楽しくご紹介します。

02



提供エリア
ジオカフェ
レストランテラス



海の塩ソフト

山陰海岸ジオパークでもひときわ美しい竹野海岸で製造される「誕生の塩」を使用。ソフトを使ったサンデーや、「誕生の塩」の購入もできます。

但馬牛100%ハンバーガー 炙り醤油ダレ

高級素材、但馬の豊かな自然で育った但馬牛を100%使用。トビウオの魚醤を使ったソースが旨味を引き立てます。

日本海風ペペロンチーノ

山陰地方のソウルフード。鯖をぬか漬けにした「へしこ」が味の決め手。個性的な風味と塩味がクセになります。

03

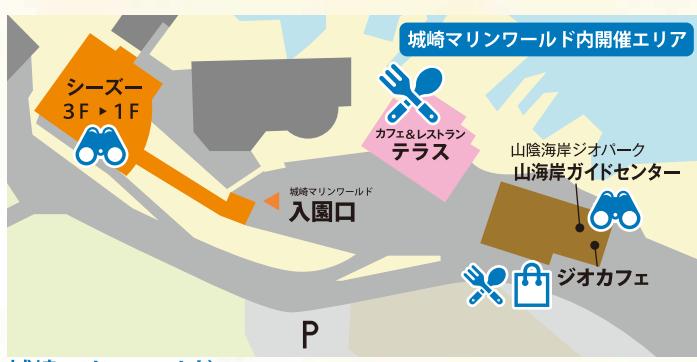


提供エリア
ジオカフェ



未利用魚の缶詰

限りある資源を活かすために、未利用魚の活用を始めました。但馬漁協オリジナル商品です。長期保存が効くので災害対策の保存食としても便利です。



城崎マリンワールド

住所〒669-6192 兵庫県豊岡市瀬戸1090番地 **営業時間**9時30分~16時30分
(季節により変更あり)
自動車 豊岡自動車道路日高神鍋ICより約40分
電車 JR城崎温泉駅よりバス10分

定休日 不定休 **TEL** 0796-28-2300



ズワイガニの子供 稚ガニを特別公開!

ズワイガニの子供を限定で公開します。大人になるまで約10年。おいしそう?かわいい?不思議がいっぱいな生態を、飼育員がお話ししながら公開します。日程/期間中の土日のみ無料公開
時間 / 12:10, 14:10 (約10分間)

03

但馬漁協直営店 フィッシュヤーマンズ ビレッジ



海産土産の専門店
お立ち寄り
スポット



津居山かに・新鮮な海の幸・地元名産品が買える但馬漁協のお店。

城崎マリンワールドグループ
海産土産の専門店
津居山 No.16



カニすきセット、
自家製一夜干しが自慢のお店。



LINEでめぐる深海ミニガイド

LINEで園内をめぐる深海ミニガイドです。深海の不思議を、これまで展示した深海生物の映像を交えながら、飼育員がお話しします。

参加方法



LINE登録はコチラ

1. 城崎マリンワールド公式をLINE登録
2. 「深海」とメッセージ送信