

報道関係 各位

2023年3月22日

四国の郷土料理にスポットを当てた企画展 第2弾
「しこクック～四国のおいしい魚を食べよう 高知県編～」
開催期間：3月23日（木）～5月7日（日）

四国水族館（館長：松沢 慶将 所在地：香川県綾歌郡宇多津町浜一番丁4）は、2023年3月23日（木）～5月7日（日）の間、企画展「しこクック～四国のおいしい魚を食べよう 高知県編～」を開催します。

四方を海に囲まれた四国では、人々の食文化に海が密接に関わっています。本企画展では、四国の穏やかな気候風土に育まれた特産品や、地域に伝わる郷土料理を紹介し、その食材や料理を生んだ地域の背景などにも触れながら、関連する生きものを展示・解説します。

昨年夏に開催した香川県編に続く第2弾となる今回の高知県編では、太平洋を流れる黒潮と栄養豊富な瀬戸内海の海水が混じり

合い、多種多様な生物が生息する高知県西南部にスポットを当て、高知県の食文化「おきやく」「皿鉢料理」を中心に紹介します。また、実際に飼育スタッフが現地に滞在しながら撮影した伝統的な漁の様子や仕組みを映像で解説します。さらに本企画展の開催にあわせて、1階インフォメーションでは、しこクックで紹介するニホンウナギをモチーフにしたデザインの魚朱印を限定販売します。

生きものを通して四国の食文化を知っていただき、さらにはゆかりある土地へ実際に訪れるきっかけになれば幸いです。「しこクック高知県編」をどうぞお楽しみに。

【しこクック～四国のおいしい魚を食べよう 高知県編～】

1. 開催期間：2023年3月23日（木）～5月7日（日）
2. 開催時間：当館営業時間に準ずる
3. 開催場所：イルカ棟1階 レクチャールーム、館内常設展示



4. 展示内容：高知県の食文化「皿鉢料理」で食べられる魚介類を4基の水槽に展示します。展示エリア中央には、実際に使用されている大皿を使って皿鉢料理を再現。また、飼育スタッフが現地に滞在し撮影した伝統的な漁の様子や仕組みを映像で解説します。漁の雰囲気味わえるよう、会場には大漁旗や浮きなどを配置し、レイアウトにもこだわりました。高知県西南部で行われている漁「大敷網」体験ができるフォトスポットも設置しています。



会場イメージ



フォトスポットイメージ



映像コンテンツイメージ

5. 展示種（予定）：

【企画展示】アサヒガニ、モクスガニ、ヌマチチブ、ヒオウギガイ、マガキガイ

【常設展示】ウツボ、アユ、ニホンウナギ



アサヒガニ（上左）、モクスガニ（上中）、ヌマチチブ（上右）、
ヒオウギガイ（下左）、マガキガイ（下右）



【しこクックデザインの魚朱印について】

1. 販売期間：2023年3月23日（木）～5月7日（日）
2. 販売場所：イルカ棟1階 インフォメーション
3. 販売時間：閉館時刻30分前まで
4. 販売価格：1枚 300円（税込）※別途入館料が必要
5. 種類：しこクック ニホンウナギ
6. 仕様：A6サイズ（縦14.8cm×横10.5cm）の和紙を使用。
あらかじめ印刷した一枚紙に押印したもので、日付のみ
インフォメーションスタッフがその場で記入します。
※土佐錦魚デザインの魚朱印も引き続き販売します。



しこクックデザインの魚朱印
ニホンウナギ（イメージ）

【後援】高知県

【協力】新野大（高知県立足摺海洋館 SATOUMI 館長）、すくも湾漁業協同組合、古満目水主大敷組合、古満目協栄大敷組合、以布利共同大敷組合、四万十川中央漁業協同組合、土佐清水市役所、高知県地産地消ホームページ「おいしい風土こうち」、一般社団法人 幡多広域観光協議会「はたたべ」、長太郎貝（ヒオウギ貝）の養殖・販売 木村水産、農家民宿くろうさぎ、総合結婚式場みやざき、農林水産省「うちの郷土料理」

※生きものの状況により、予告なく内容を変更する場合があります。ご了承下さい。

<本件に関するお問い合わせ>

四国水族館 担当：片山、山村

TEL：0877-49-4590/4598 FAX：0877-49-4600 Email：koho@shikoku-aquarium.jp