

報道関係 各位

2025年3月3日

四国の郷土料理にスポットを当てた企画展 第4弾
「しこクック～四国の美味しい魚を食べよう 徳島県編～」
開催期間：2025年3月20日（木・祝）～5月11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、2025年3月20日（木・祝）～5月11日（日）の期間、企画展「しこクック～四国の美味しい魚を食べよう 徳島県編～」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。

最終回となる徳島県編では、吉野川や鳴門海峡、紀伊水道など、徳島県の特徴的な水景とそこで獲れる生きものを利用した郷土料理を、パネルや映像、食品サンプルなどを使って紹介します。また、実際にお客様が触ることが出来る展示もご用意します。

見て、触れて、楽しめる、しこクック徳島県編をどうぞお楽しみに。

【しこクック～四国の美味しい魚を食べよう 徳島県編～】

1. 開催期間：2025年3月20日（木・祝）～5月11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
4. 展示内容：
 - ① 郷土料理解説：徳島県の特徴的な6つの水景（吉野川上流域、吉野川中流域、吉野川下流域、鳴門海峡、閉鎖性海域、太平洋・紀伊水道沿岸）と郷土料理をパネルと食品サンプルで紹介。
 - ② 生体展示：郷土料理に使用されている生きものを4基の水槽で展示。
 - ③ タッチ水槽：生の鳴門ワカメをお客様が触れるようにタッチプール仕様で展示。
 - ④ 標本展示：郷土料理に使用されているタチウオの標本を展示



- ⑤ 動画放映：実際にスタッフが現地へ足を運び、郷土料理についての取材や、生体採集を行った際のオリジナル動画を放映。
- ⑥ フォトスポット：生体採集の様子を顔ハメパネルとして設置。飼育スタッフになりきることが出来る。

5. 展示種（予定）：

[企画展示]：ヨシノボリの仲間、アユ、ヤマトシジミ、マガキ、ワカメ

[常設展示]：ハモ、マダイ、ワカメ



左：ヨシノボリの仲間、中：マダイ、右：昨年度ワカメ展示の様子

【しこクック徳島デザイン魚朱印】

1. 販売期間：2025年3月20日（木・祝）～5月11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：300円（税込）
5. 種類：しこクック カワヨシノボリ
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。



【後援】徳島県

【協力】株式会社池添かまぼこ店、小浜敏也、じんぞくたらいうどん樽平、タカラ食品株式会社、有限会社竹内水産、吉野川中央漁業協同組合

※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。ご了承ください。

<本件に関するお問い合わせ>

四国水族館 担当：片山

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