



報道関係 各位

2026 年 10 月 20 日

**11 月 3 日から 7 日は「いいさかなの日」  
「魅了（みりょう）ギョ」を美味しく食べよう  
アカエイバーガーを限定販売！  
2026 年 10 月 21 日（水）から販売スタート**

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、2026 年 10 月 21 日（水）から館内飲食店舗 Olive にて、低・未利用魚とされる「アカエイ」を使ったバーガーを限定販売します。

本企画は水産庁が推進する「さかなの日」の新プロジェクトとして今年 7 月にスタートした『魅了（みりょう）ギョ・プロジェクト』に当館が賛同して実施するものです。アカエイは、アサリなどの貝類を食べる食害が指摘されているほか、尾のとげには毒があり処理に手間がかかることから、近年では食文化が衰退傾向にあります。しかし、漁獲後に速やかな処理をすることで、臭みのない身となり、さまざまな料理に活用できます。

今回は、ふんわりとした身と軟骨のコリコリとした食感を味わえるよう唐揚げに仕上げました。うま味が凝縮されたジューシーなアカエイバーガーをご賞味いただき、アカエイが持つ魅力や価値をぜひ感じて下さい。



**アカエイの唐揚げバーガーセット（イメージ）**

**【アカエイバーガー】**

商 品 名：アカエイの唐揚げバーガー

販売価格：ポテトドリンク付きセット 1,630 円（税込）／单品 1,130 円（税込）

販売期間：2026 年 10 月 21 日（水）から無くなり次第終了

販売場所：本館棟 1 階 Olive

**【「魅了（みりょう）ギョ・プロジェクト」とは】**

水産庁が「さかなの日」賛同メンバーとの官民協働により、「低・未利用（みりょう）魚」を含め、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し、「食べてみたい」を増やすプロジェクトです。産地から流通、加工、外食、小売まで幅広い関係者が連携し、魚のおいしさや楽しみ方を発信するとともに、商品開発や販路開拓等を通じて、消費者が未知の魚を「知る」「食べる」「選ぶ」機会の創出を目指し、水産物の持続的な利用につなげることを目指します。

**■プロジェクト対象魚種**

広域的な連携・展開による需要拡大の効果への期待、持続的利用の可能性、消費拡大に向けた課題等を踏まえ、重点的に取り組む重点魚種を選定。

- (1) アイゴ：磯焼けの原因の一つと指摘。漁獲後、速やかに処理すれば、磯臭さはなく美味な魚。
- (2) ポラ：臭みがあるイメージがあるが、江戸時代は高級魚だった美味な魚。
- (3) アカエイ（板鰐類）：アサリ等の貝類を食す。軟骨の歯ごたえが美味な魚。
- (4) シイラ：ハワイではマヒマヒと呼ばれる高級魚。漁場が北上。

水産庁 魅了ギョ・プロジェクト▼

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/miryogyo.html>

**【「さかなの日」とは】**

「さかなの日」は毎月 3 日から 7 日までのことをいい、日本の水産物の消費量が長期的に減少している中、水産物の消費拡大を官民協働で推進するため、「さかな×サステナ」をコンセプトに、水産庁が制定しました。特に 11 月 3 日から 7 日までを「いいさかなの日」として賛同メンバーによる水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間に位置付けられています。



さかなの日 HP▶<https://sakananohi.jp/>

**<本件に関するお問い合わせ>**

四国水族館 担当：片山、長沼

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