

海の厄介者？アカエイを食べながら兵庫の海について考える 「おいしく食べて学んで海を知ろう！」フェアを開催 2/28(水)～3/10(日)までひょうご五国ワールド 神戸三宮横丁で

神戸を中心に大阪・東京で日本各地の郷土飲食店を展開する株式会社ワールド・ワン(本社:兵庫県神戸市、代表取締役:河野圭一)は、2月28日からひょうご五国ワールド 神戸三宮横丁にて「おいしく食べて学んで海を知ろう！」フェアを開催します。本取組は、ひょうご豊かな海づくり県民会議と関連しており、アカエイが及ぼす食害や未利用魚の活用についてメニューを提供することによって兵庫の海の現状に関心をもってもらうことを目的としています。

■「豊かで美しいひょうごの海」の実現へ向けた取組の一環

ワールド・ワンは、県産食材の認知度拡大と普及活動の一環として「ひょうご豊かな海づくり県民会議」へ参加しています。本会議は、次代を担う子ども達をはじめ多くの県民がそれを誇りに思える「豊かで美しいひょうごの海」の実現を目的に掲げており、今回は、アカエイの増加や捕食による海への影響や取り組んでいる対策などを伝えていきます。

■食べて、学んで、知るためのメニューPOPを設置

各テーブルに置かれるメニューPOPには、「アカエイってどんな生き物?」「どうして厄介者なの?」「どうして増えているの?」「どうしたらいいの?」など、アカエイが海に及ぼす影響や捕食について説明をし、食べながら兵庫の海の現状をより知ってもらう工夫をしています。

■「アカエイ」の味わいは?

今回は兵庫県漁業協同組合連合会から仕入れた兵庫県瀬戸内海産の「アカエイ」を唐揚げで提供。脂身が少なく繊維質で鶏肉のような白身魚のような味わいです。シンプルに塩やさっぱりとレモンをかけてお召し上がりください。

イベント概要

- ・企画名:「おいしく食べて学んで海を知ろう！」フェア
- ・開催日時:2024年2月28日(水)～3月10日(日)
- ・開催店舗:ひょうご五国ワールド神戸三宮横丁
- ・提供メニュー:
アカエイの唐揚げ、蒸し牡蠣、牡蠣のマヨチーズ焼き

ひょうご五国ワールド神戸三宮横丁

- 住所:兵庫県神戸市中央区北長狭通2-1-6
三宮三陽ビル 2階
- 営業時間:平日:16:00～23:00/土日祝 14:00～23:00
- 電話:050-3159-5713
- 定休日:なし
- 席数:260名



牡蠣をたべちゃう厄介者!?
アカエイと牡蠣の関係を食べて知ろう!

アカエイってどんな生き物? どうして厄介者なの? どうして増えているの? どうしたらいいの?

おいしく食べて学んで海を知ろう!

アカエイは肉質で二枚貝(アサリや牡蠣)などを捕食します。水産に牡蠣二枚貝の小さな(寄生生物)は数少ないの基礎を守る生態系の一環下において、他の魚やタコなどの生き物になります。しかし、アカエイが増加すると、生態系のバランスが崩れ、他の魚やタコなどの生き物にエサがいきわたらなくなってしまうため、厄介者とされています。

アカエイを食べることにより、食害への対策となり、捕食されてしまっていた二枚貝類などの資源確保に役立ちます。また、牡蠣が唯一の餌となるばかり食べることで資源の枯渇を防ぐという意味でも、アカエイをはじめとする未利用魚種を有効に活用して、消費につなげていくことが海の未来を守るために大切なことです。

身は脂身が少なく繊維質。肉質はしっかりとおり、鶏肉のような魚のような味わいです。

アカエイの唐揚げ 480円(税込528円)
兵庫県瀬戸内海産

ひょうご五国ワールド 神戸三宮横丁 限定メニュー

2月28日(水)～3月10日(日)

蒸し牡蠣 1個299円(税込328円)
牡蠣マヨチーズ焼 1個299円(税込328円)
兵庫県産「牡蠣」くせがなく、濃厚で身がふっくらとし、弾力があります。



2024年2月29日
株式会社ワールド・ワン

会社概要

- 代表者：河野圭一
- 設立：1996年6月
- 所在地：兵庫県神戸市中央区下山手通2丁目13番3号 建創ビル7F
- 資本金：50,000千円
- 事業内容：地域連携事業、飲食店及び食品販売店の経営、食品加工、流通、輸出入及び販売
- 出店状況：国内30店舗 すべて直営店舗
- 企業サイト：<https://www.world-one-group.co.jp/>

■問合せ・取材等の連絡先
株式会社ワールド・ワン 松波(まつなみ)
TEL:078-333-8883/FAX:078-333-9777
メールアドレス:tomohiro.matsunami@world-one-group.co.jp