



「がまごおり撰魚」とは、蒲郡で水揚げされた魚種のなかでも、特に優れた成分をもつことが認められた証です。

蒲郡の魚は、太陽と海の恵

内湾である三河湾は、海域の多くが水深10m以内のため、太陽の光が海底まで届き、植物性プランクトンが育ちやすい環境です。また、豊川、矢作川、境川の豊富な栄養塩が流入するため魚介類のエサが非常に豊かです。こうした豊かな漁場で獲れる魚は、全体的にDHAやEPAの数値が高い傾向にあります。漁場と水揚げ地の距離が近いことも、鮮度とうま味に特徴的な結果をもたらしていると考えられます。



三重大学 大学院
生物資源学研究科
准教授 柴田 敏行



まちじゅう食べる水族館とは、蒲郡市内の飲食店、宿泊等の各施設が、各々の言葉で魚を紹介するプロジェクトです。

まちじゅう食べる水族館 🔍

