

●発表日: 令和 7 年(2025 年)11 月 26 日

伊良湖の新たな海のグルメが決定！ 「Sea 級グルメお披露目会」を開催します



本市では、令和 7 年 9 月に「みなと」を核としたまちづくりを促進することを目的に、住民参加による地域振興の取り組みが継続的に行われる施設として「みなとオアシス伊良湖」が登録されました。

このみなとオアシス伊良湖の活動の一つとして、渥美商工会や渥美魚市場と協力し、Sea 級グルメの開発に取り組んでいます。

今回、この Sea 級グルメが決定し、Sea 級グルメを提供する各飲食店等によるお披露目会を開催します。伊良湖の新たな賑わいづくりのきっかけとなる Sea 級グルメをぜひ取材していただき、ご紹介くださいますようお願いいたします。



▲11/17 試食会で提供された試作品

【Sea 級グルメとは…】

みなとオアシスおよびその周辺で、日常的に提供されるもの。また、地元で水揚げされた水産物を活かして作られるもの、地域の魅力を活かして創られたもの など

Sea 級グルメ®
Sea 級グルメ®は、(一社) ウォーター
フロント協会の登録商標です

【Sea 級グルメお披露目会】

- 1 日 時 12月22日(月) 午後2時30分～
- 2 場 所 道の駅伊良湖クリスタルポルト 休憩スペース(2階)
- 3 内 容 Sea 級グルメ食材「渥美魚市場 地魚のすり身」を使用した提供商品のお披露目会
※地魚のすり身を使用した各店舗オリジナル商品を提供します。
- 4 参加店舗数 渥美地域の飲食店等 9店舗参加予定
- 5 その他 Sea 級グルメ食材「渥美魚市場地魚のすり身」については別紙参照

【Sea 級グルメ商品の提供開始】

- 1 提供開始日 令和 8 年 1 月 17 日(土)
- 2 プレ提供期間 令和 7 年 12 月 23 日(火)～
※商品提供の準備ができた店舗が Sea 級グルメを順次提供します。

(担当) みなとオアシス伊良湖運営協議会事務局(田原市建設課内)

保木井・森下 電話(0531)23-7406

(Sea 級グルメ協力) 渥美商工会 森下・河辺 電話(0531)33-0441

渥美魚市場 地魚のすり身

渥美魚市場には、太平洋・伊勢湾・三河湾で水揚げされた新鮮な魚が並びます。

その中には「未利用魚」と呼ばれる魚があります。未利用魚とは、食べられるのに出回らない魚のこと。味はおいしいのに、サイズや流通の都合などで利用されない魚を活かし、食品ロス削減とSDGsに貢献する商品が「地魚のすり身」です。

すり身の一例(コショウダイ・キビエ・アイゴ・ニベ等)



◆ すり身の特徴

渥美魚市場直送！
地元の海で獲れた
魚を使用

未利用魚を活か
し、食品ロス削減
とSDGsに貢献

保存料ゼロ、急速
冷凍で鮮度を保持

必要な量を解凍し
て使えるので飲食
店での利用に最適

つみれ、お吸い物・天ぷ
ら・ハンバーグ風など
多彩にアレンジ可能

◆ 保存方法・調理法

- ・保存：冷凍(−50～−60℃で急速冷凍)、解凍後は当日中に使用
- ・調理：煮る／焼く／揚げる／揚げ出しなどアレンジ自在/各店オリジナルの「地魚料理」活用可能

◆ 検討の背景

渥美商工会の観光事業委員会(渥美地域の飲食事業者等が集まる会議)でSea級グルメの協力を依頼し、食材の検討を進めてきました。

その中で、みなとオアシス伊良湖の構成施設でもある渥美魚市場のセリで売れ残った魚をすり身に行っている情報があり、伊良湖でとれる新鮮な魚を使う食材として、渥美魚市場の地魚のすり身をSea級グルメの食材として選定しました。

◆ 地魚のすり身で海の厄介者「アイゴ」を使用！

アイゴは本来は美味しい白身の魚ですが、背びれや腹びれに毒針があること、死ぬと臭い匂いが身に移ってしまう、海の藻場を荒らすなどのデメリットが多くある魚です。網にかかっても、その場で逃がすか、処分するかがほとんどです。その市場に出回らずに未利用魚になってしまうアイゴに注目し、毒のあるとげを切り落とし、他の魚とすり身にすることで、匂いもない、美味しい食材に変身！未利用魚を活かした食品ロス削減、海の環境を守るブルーカーボンにつながるなどの効果があります。