

横浜・八景島シーパラダイス

見て、さわって、食べて、学べる！



【2020年2月1日(土)～2020年4月5日(日)】

『横浜・八景島シーパラダイス』では、2020年2月1日(土)～4月5日(日)の期間、深海生物を「見る」、「さわる」、「食べる」、「学ぶ」ことができる、深海生物にフィーチャーしたイベント『深海生物まつり』を開催いたします。

深海生物とは、水深200m以深に生息する生物のことを指します。海水温が下がる冬の時期は深海生物たちが浅海へとやってくるため、漁師さんの深海底引き網や刺し網といった漁法で捕獲される機会が増え、水族館に希少な深海生物が集まってきます。

『深海生物まつり』では、関東の水族館では最大級となる50種500点以上の深海生物を展示いたします。さらに、深海生物の生体や標本にさわったり実際に食べることで、より深海生物の体のつくりを知り、触感やにおい、味などを体感できる五感体感イベントとなります。

『深海生物まつり』の期間、“生きた化石”ともいわれる非常に希少な深海ザメである「ミツクリザメ」や「ラブカ」などが実際に泳いでいる姿を見られるかもしれません。シーパラでは今冬ラブカを飼育した実績もあり、今後も皆さまにその生態を知ってもらうため、希少な深海生物の飼育展示に積極的にチャレンジしていきます。

お客様のお問い合わせ

『横浜・八景島シーパラダイス』

Tel 045-788-8888

<http://www.seaparadise.co.jp>

冬季、漁業関係者は、深海底引き網漁や深海刺し網漁などの漁法で甲殻類（カニ、エビ）などの魚貝類を漁獲します。その副産物として、深海の珍しい生きものたちが一緒に入網します。それらの深海生物は、漁師さんのご厚意で水族館へとやってきます。漁師さんからいただく深海生物は、水圧や紫外線の影響でもとの生息海域に戻すことが難しいです。水族館では、それらの深海生物を養生して展示水槽でお披露目し、長期飼育が困難な種類は標本にして生態研究に役立てています。

■関東最大級50種500点以上のラインナップ！ 深海生物展示

海水温が下がる冬の時期は深海生物たちが浅海へとやってくるため、漁師さんの深海底引き網や刺し網といった漁法で捕獲される機会が増え、水族館に希少な深海生物が集まってきます。シーパラでは漁師さんに協力いただき、小さなヤマトトックリウミグモから大きなアブラボウズまで幅広く、関東の水族館では最大級となる50種500点以上の深海生物を展示いたします。毎週新たな深海生物が捕獲されるため、ミツクリザメやラブカ、メンダコなどの希少な生物の生きた姿を見ることができるかも…？

■人気の深海生物にタッチ！ 激レア深海ザメコレクション

2019年8月19日（月）より、深海生物ミツクリザメやラブカの冷凍標本の展示がスタートいたしました。これらの深海生物は標本として見ることも大変珍しく、さらに今回新たにサガミザメやエドアブラザメなど今冬捕獲された深海ザメが仲間入りいたしました。生体展示が難しかったため標本になった深海ザメですが、実際にさわることでその魅力を存分にご堪能いただけます。



場 所 : アクアミュージアム3階
LABO7 未知なる海底谷 深海リウム

■深海生物のさわり心地を体感！ 激グロ深海生物さわり放題イベント

イベント期間中の4日間限定で、深海底引き網や刺し網で漁獲された大量の深海生物にさわることができるイベントを開催いたします。ミツクリザメやラブカ、アンコウなど、大小さまざまなグロテスクな深海生物を満喫することができます。冷凍標本とは異なり解凍された標本になるため、深海生物の表面の触感だけでなく、においや骨格などもリアルに感じることができます。滅多にさわることができない深海生物のさわり心地をお楽しみください。



日 程 : 2月9日（日）、23日（日）、3月20日（金・祝）、29日（日）
時 間 : 11:00～15:00
場 所 : アクアミュージアム5階
LABO11「海の源・豊かな森にくらす魚たち」入口

■ありのままの深海生物を感じよう！ 深海生物タッチプール

人気の深海生物にさわることができるコーナーが期間限定で登場いたします。ダンゴムシやフナムシの仲間であり、硬い甲羅で覆われたオオグソクムシや、全身から強力な粘液を出すヌタウナギなど、普段さわることができない深海生物を直にご堪能ください。



オオグソクムシ



ヌタウナギ

時 間	: 11:00~17:00
場 所	: うみファーム

■深海生物を実際に味わおう！ 深海生物食イベント

1日5杯限定で、タカアシガニを食べることができる特別イベントを開催いたします。うみファームで捕まえた好きなタカアシガニをバーベキューレストラン「Seafood & Grill YAKIYA」にお持込みいただくと、その場でスタッフがタカアシガニを調理いたします。普段食べることができない、未知の味である深海生物。その大きさやグロテスクさは写真映えすること間違いなし！



料 金	: タカアシガニ バーベキューグリル 1杯 4,990円
場 所	: うみファーム、Seafood & Grill YAKIYA

さらに、『深海生物まつり』期間中、数日限定で、深海生物の専門家による講演会を開催いたします。貴重な深海生物トークをお楽しみいただけます。