

横浜・八景島シーパラダイス

深海生物を見て、さわって、知って、味わう！



【2021年12月26日(日)～2022年2月28日(月)】

『横浜・八景島シーパラダイス』では、2021年12月26日(日)～2022年2月28日(月)の期間、深海生物を「見る」、「さわる」、「知る」、「味わう」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網漁や刺網漁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、深海生物の生体にふれたり実際に食べることにより、より深海生物の体のつくりを知り、触感やにおい、味などを五感でご体感いただけます。

『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。シーパラでは過去に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、深海底引網漁や深海刺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、水深200～300mの比較的浅い海域へとやってくるため、漁師さんの深海底引網漁や刺網漁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、小さなヤマトトクリウミグモから大きなタカアシガニまで幅広く、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…？

■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13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 : 2022年1月8日(土)～10日(月・祝)、22日(土)、23日(日)、
2月11日(金・祝)～13日(日)、19日(土)、20日(日)、
23日(水・祝)、26日(土)、27日(日)
時 間 : ①10:45～11:45 ②13:45～14:45
料 金 : 1名200円 ※公式HPにて事前販売いたします。
場 所 : アクアミュージアム4階

■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、皮膚から粘膜が出てぬるぬるになるヌタウナギなど、普段さわることができない深海生物とふれあうことができます。深海生物ならではの感触を直にご堪能ください。



オオグソクムシ

期 間 : 2021年12月26日(日)～2022年2月28日(月)
時 間 : うみファームの営業時間に準ずる
場 所 : うみファーム マリンビオトープ内水槽

■ 深海生物を実際に味わおう！ 深海生物食イベント

深海生物であるタカアシガニやオオグソクムシ、ヌタウナギを実際に食べることができるイベントを期間限定で開催いたします。タカアシガニとオオグソクムシはうみファームでお好みのものをお選びください。

カニ味噌がたっぷりつまったタカアシガニや、見た目からは想像がつかない食感のヌタウナギ、オオグソクムシは生きた姿をそのままお召しあがりいただけます。そのほか、出汁がきいたタカアシガニのお味噌汁やアンコウ汁、タカアシガニの身がたくさん入ったタカアシガニドッグも販売いたします。

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！一体どのような味なのか、是非ご自身でお確かめください。



タカアシガニのバーベキューグリル
料金：1杯 3,990円
場所：うみファーム内おさかなマルシェ



ヌタウナギ焼き
料金：1匹 690円
場所：Seafood & Grill YAKIYA



タカアシガニの味噌汁
料金：1杯 550円
場所：Seafood & Grill YAKIYA



アンコウ汁
料金：1杯 390円
場所：Seafood & Grill YAKIYA



オオグソクムシ 姿揚げ
料金：1匹 990円
場所：うみファーム内おさかなマルシェ



タカアシガニドッグ
料金：フルサイズ 950円
 ハーフサイズ 490円
場所：ドルフィン

※「タカアシガニのバーベキューグリル」は Seafood & Grill YAKIYA にて、
「オオグソクムシ 姿揚げ」はうみファームキッチンにて、ご購入後調理いたします。