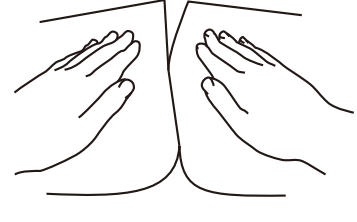


シールを集めて プレゼントを もらおう!

期間中にウィークを楽しんでいただくため、いろんな魚のシールを集めてプレゼントがもらえるキャンペーンを実施します。お店ごとにシールが変わるので、ぜひいろんなお店に足を運んでみてください。プレゼントには、オリジナルの「お魚ランチョンマット」と魚を買うのに便利な「保冷バッグ」をご用意しています!

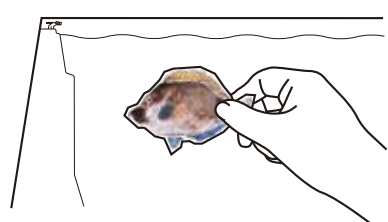


応募はこちら!



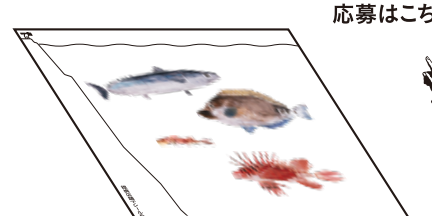
1. 台紙を用意

台紙はこのチラシの背面にあるよ。自由に海の色を塗ったり海藻を描いたりして、魚が泳ぐ海を用意しよう。



2. シールを集める

連携店舗で、熱海で獲れた魚を購入したり、地魚メニューを食べると、魚のシールがもらえるよ。台紙に貼って魚を泳がせよう。



3. 写真を送る

シールが5枚集まったら、写真を撮ってこのウェブページから送ろう。後日プレゼントが送られてくるよ。

連携店舗一覧

熱海で獲れた地魚を扱っている、魚屋さんや飲食店さんをご紹介します。こちらの連携店舗で地魚を購入したり、地魚メニューを注文するとお魚シールがもらえます。ぜひたくさんのお店に足を運んで、いろんな魚との出会いを楽しんでください!

こちらに掲載していないお店もあります。連携店舗の追加情報などは、熱海千魚ベースのSNS等でお知らせしていきます。
https://twitter.com/umiproatami



店名	住所	電話番号
魚久	静岡県熱海市伊豆山 502	0557-80-1343
魚助商店	静岡県熱海市和田町 1-4	0557-83-3224
魚広	静岡県熱海市清水町 2-5	0557-83-5703
中島水産市民市場	静岡県熱海市清水町 20-4	0557-83-6363
藤元	静岡県熱海市中央町 4-22	0557-81-2983
丸藤	静岡県熱海市網代 458-3	0557-68-4147
漢鮮魚店	静岡県熱海市咲見町 8-5 漢 Bld	0557-85-3713
村越魚屋	静岡県熱海市中央町 7-4	0557-82-4087
宇田水産	静岡県熱海市桜町 17-43	0557-82-4355

店名	住所	電話番号	メニュー	
飲食店さん ※要予約	季魚喜人	静岡県熱海市清水町 1-5 Ns ビル 3F	0557-82-7070	その日に獲れたものによって変わります
	欧風レストラン クレール	静岡県熱海市清水町 1-1	0557-81-8467	魚メニューはほぼ地魚を使っています
	銀座食楽キッチン	静岡県熱海市銀座町 5-8	0557-81-5751	二色丼、炙り丼
	まぐろや	静岡県熱海市田原本町 9-1 第一ビル B1	0557-83-1880	刺身定食、三色丼、魚の漬け丼、まぐろや定食など
	味屋 熱海店	静岡県熱海市銀座町 7-12	0557-82-8220	漁港定食
	民宿いなほ	静岡県熱海市上多賀 231	0557-68-1131	地魚のお刺身、海鮮丼など
	結	静岡県熱海市田原本町 9-1 第一ビル B1		地魚づくし (お刺身、蒲焼、フライのセット)

※店舗によって営業日や営業時間が異なるので、事前に調べていただくと安心です。※シールだけをもらうのではなく、地魚を購入したり地魚メニューを注文のうえシールをもらうようにしてください。※お魚シールを集めている子は、購入・注文後に「お魚シールください!」とお店の方に声をかけていただくとスムーズです。

※熱海千魚ウィークに「参加したい!」「興味がある」という事業者、店舗の方は、お気軽にお問い合わせください。メール: umiproatami@gmail.com

熱海千魚ウィーク

2022年 5月22日(日)~6月12日(日) 場所: 熱海市内各所にて
主催: 熱海千魚ベースプロジェクト (海のごちそう地域モデル in 熱海 / NPO 法人 atamista) メール: umiproatami@gmail.com 共催: 日本財団 海と日本プロジェクト

熱海は、1,000種類以上の魚が獲れる豊かな海!

熱海の海で獲れた、いろいろな魚と出会う

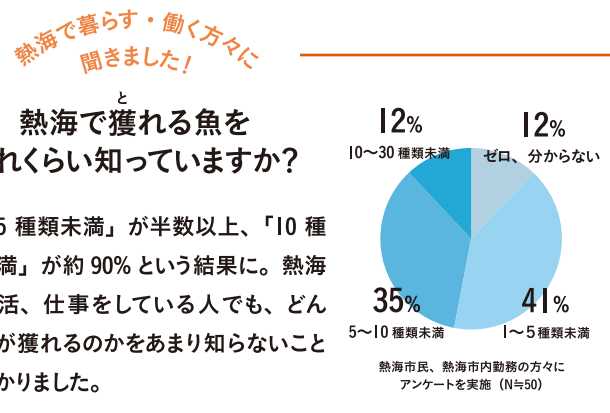
2022年 5月22日(日)~6月12日(日)
場所: 熱海市内各所にて

期間中に連携店舗に足を運んで、いろんなお魚シールを集めよう!

ATAMI SENGYO WEEK 千魚ウィーク

熱海の海はとっても豊か。 1500種類以上の魚が獲れる

熱海の海は相模灘(さがみなだ)と言われ、日本で獲れる魚の約3~4割(1500種類)が獲れる豊かな海です。年間を通じてたくさんのお魚が水揚げされます。ですが、全ての魚がお店に並ぶわけではなく、実は私たちが食べたことのある魚の種類はごく一部。中には市場価値がつかない、値段が低い「未活用魚」と言われる魚もありますが、その存在はあまり知られていません。目の前に海があり、いろんな魚が獲れている反面、海や魚のことを知る機会は少ないです。



熱海の魚と 出会い 海を知る 3週間。

どうして「未活用魚」が生まれるの?

どうして市場に出られない魚や「未活用魚」が出てしまうのでしょうか? その大きな理由のひとつとして、私たちは「人気のある魚」と「人気のない魚」があるからだと考えています。人気があるからこそ、必要とされない魚が出てきてしまいます。実際に、世界のほとんどの地域で、魚の損失や廃棄は30~35%という報告もあります。サーモンやマグロのような「人気のある魚」に集中するのではなく、多様な魚をいただくことが、未活用魚を減らし魚の食品ロス削減や、人気のある魚の乱獲防止や海の生き物を守ることに繋がります。

熱海の海で獲れた魚との 出会いを通して、海を考えよう

そこで今回、熱海市内のお魚屋さんや飲食店さんにご協力をいただき、熱海の海で獲れたいろんな魚と出会い、魚を知って、食べる「熱海千魚ウィーク」を開催! 期間中、連携するお魚屋さんや飲食店さんで熱海の海で獲れた魚を積極的に扱っていただきます。5月22日(日)は「国際生物多様性の日」です。熱海には豊かな海があり、日々たくさんのお魚が獲れます。この海で獲れたいろんな魚を見たり、知ったり、いただくことを入口に、有限である海の資源や海の生き物について考えてみてください。そして何よりいろんな魚と出会うことを楽しんでください!

海を守るために、私たちが
できる一歩は

食の見直し です

国連の生物多様性と生態系サービスに関する政府間科学政策プラットフォーム(IPBES)の報告書によると(2019年)海の多様性を壊す最も大きな原因は「魚の乱獲」でした。極端な人気の偏りが、海の多様性を壊すことにつながるのです。

熱海千魚ベースプロジェクトとは

熱海千魚ベースプロジェクトは、2021年度から「未活用魚の価値化」を通じて、熱海の海の豊かさや課題について知ってもらう機会作りを行っています。主に子どもたちを対象にした学びの場の創出、教育機関との連携による「未活用魚を活用した給食」の提供などを行ってきました。2022年度からは、新たに「熱海の海からつくる、未活用魚のない未来」をテーマに、未活用魚をはじめ、地域の海で獲れた多様な魚をいただく魚食文化の浸透を目指し、海の資源や生き物の大切さと向き合える取り組みを行います。

本取り組みは、次世代に豊かな海を継ぐために、海を介して人と人が繋がる「日本財団 海と日本プロジェクト」の助成を受け実施しています。



連携店舗でシールをもらって魚を泳がせよう!