



(右)日本最大級のサケガシラなどを展示したジオラマ  
(上)様々な深海生物の写真  
(下)戸田地区では魔除けとして飾られるタカアシガニのお面。館ではお面作り体験もできる



私たちのすぐ目の前の海にいる深海魚。  
この深海魚は、沼津の恵まれた自然環境や豊富な漁業資源をPRするための地域資源であるとともに、いつまでも大切にしていきたい「ぬまづの宝」です。

◆ 水産海浜課の外山主事は「新しい展示や深海魚の写真展など皆さん楽しんで頂ける企画を次々と手掛けていきたいと考えています。来館した方から、以前より見やすくなったとの声もあり、励みになります。今後も地元の方々の協力を得ながら、より駿河湾・戸田沖の深海の魅力を発信できる施設にしていきたいです」と話します。

深海のフシギな雰囲気漂った駿河湾深海生物館。戸田を訪れた際には、外せないスポットです。



見どころ

タカアシガニ  
卵から成体までの様々なタカアシガニの剥製などを展示。脚を広げた姿は迫力満点!

知る人ぞ知る珍スポット  
戸田御浜岬の先端にある市営の駿河湾深海生物館は、世界最大の甲殻類タカアシガニや生きた化石と呼ばれるラブラ、希少なミツクリザメなど、戸田沖でとれた深海生物の標本約500点を展示しています。

特に、日本最大級のサケガシラや、卵から成体までの成長過程が見られるタカアシガニコーナーなど、一般の水族館等にはなかなかない珍しい深海魚の剥製などを見ることが出来ます。

また、収蔵品は、他の水族館に貸し出しをすることもあり、学術的にも評価を受けています。

**展示をリニューアル!**  
貴重な標本が数多くあるものの、代わり映えのない館内でしたが、この7月にリニューアル。展示品を厳選整理し、貴重な標本を際立たせ、生息水深順

## マニアも絶賛! ? ヘンテコな生き物の 標本が大集合! 駿河湾深海生物館

駿河湾深海生物館 (戸田造船郷土資料博物館に併設・市営)



DATA  
 ①戸田 2710-1 ② 9時~16時30分 ③水曜日、祝日の翌日、年末年始 ④大人 200円、小・中学生 100円(戸田造船郷土資料博物館と共通)  
 ☎ 0558-94-2384



水産海浜課  
外山 毅 主事

## 深海魚料理

戸田や沼津港の飲食店では、首都圏ではなかなか味わうことのできない深海魚料理を堪能できます。また食べたくなる、やみつきのおいしさを味わってみませんか。



100選  
ぬまづの宝

戸田の飲食店情報  
 ・戸田観光協会 ☎ 0558-94-3115  
<http://www.heda-kanko.com/>

沼津港周辺の飲食店情報  
 ・NPO法人沼津観光協会 ☎ 055-964-1300  
 ・ぬまづみなと商店街HP <http://numazuminato.com/>



### ゲホウの煮付け

とが 尖った奇妙な外見とは反対に、白身の上品な身をしている。煮魚やフライなどがお勧め  
和名: トウジン



### ゴソの刺身

寿司屋などでも見られる高級魚。癖のない白身で刺身・煮魚・焼き魚と万能です  
和名: ハシキンメ



### 手長エビの刺身

深海 200~300m でとれるエビ。鮮度の良いものを刺身で食べるのが美味しい  
和名: アカザエビ



### トロボッチの唐揚げ

深海魚の中でもポピュラーな魚。唐揚げや塩焼きなどで食べられます(別名: メヒカリ)  
和名: アオメエソ