水族館グルメに溺れちゃう!?

ギョギョギョ！っと驚く珍メニュー

子供も外国人もとりこ

毒々しいけど体に優しく

天気に関係なくいつでも楽しめる水族館は、心浮き立つ不動の定番観光地の一つ。施設内の食事メニューはアイスやフランクフルト、というのはもはや昔の話だ。今の水族館には展示する魚をモチーフにした“変わり種”がズラリと並び、子供や大人、外国人もとりこにしている。

「ちょっと待って！　写真を撮るから」。シンガポールからの家族旅行で海遊館（大阪市）を訪れたリンダ・クアさん（40）は、「ジンベエソフト」をスマートフォン（スマホ）のカメラでパシャリ。「SNS（交流サイト）にアップするつもり」と笑顔を見せる。

館内の飲食店「マーメイド」で販売しているジンベエソフトはバニラ味の白と、ラムネ味の青でジンベエザメをイメージした。砂糖粒で背中の斑点まで再現するこだわりようだ。

海遊館は3月、マーメイドの運営を自社から飲食関連会社に切り替えたのを機にメニューを刷新した。運営する近鉄リテーリング（同）の小薮香ゼネラルマネージャーは「海遊館に来たという思い出になるように、海をイメージした商品をつくった」と語る。

長さ40センチの「チンアナゴドッグ」はホットドッグとパッケージの柄を一体にすると、かわいいチンアナゴに見える。兵庫県加古川市から年に1回は海遊館に来るという村上義典さん（34）の子供2人は小さな口でパクリ。「おいしいし面白い。水族館にこんなメニューがあるなんて知らなかった」と驚く。

毒々しい不気味な魚をメニューに取り入れる水族館もある。サンシャイン水族館（東京・豊島）は毒のある魚を展示する「毒毒毒毒毒毒毒毒毒展・痛（もうどく展2）」を6月下旬まで開くのに伴い、見た目は毒々しいが体に優しい解毒メニュー「デトックスヨーグルト」などを館内のカフェで販売。食物繊維が豊富なドラゴンフルーツにイチゴソースをかけた。

「見た目も味も濃い！」。動物看護師の20代女性2人は満足げだ。刺されると激しい痛みを引き起こすとされる「ポルカドットスティングレイ」をイメージしたチョコレートケーキをあっという間に平らげると、友人が食べかけているフグと同じ成分の毒を持つ「ヒョウモンダコ」を模したケーキをジロリ。目つきの鋭さはサメ級かも。

話題作りのメニューが目立つなか、すでに定番としての地位を確立したのが京都水族館（京都市）の「すいぞくパン」。イルカやペンギンなどかわいい7種類のパンを当初から販売していたが、開業5年を記念してリニューアルした。

パンを販売している館内の「かいじゅうカフェ」では、大津市から子供2人と来館した藤岡沙織さん（36）がメロンパンで甲羅を模した亀のパンをお買い上げ。「欲しいパンがあったのに売り切れ。見た目がかわいいだけではなく、味もおいしいので翌日の朝食用も含めて、いつもは5～6個買うのですが……」と少し残念そう。

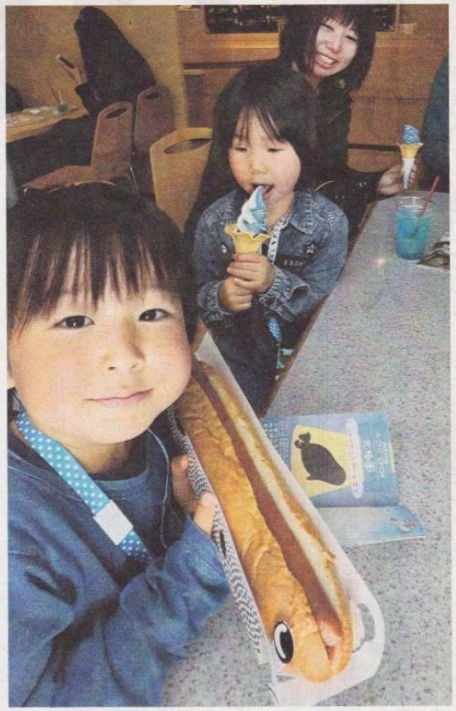
企画広報チームの蔵敷明子さんは「水族館の『売店』ではなく、『来たからには食べたい』と思われるようなメニューを意識している」と話す。

竹島水族館（愛知県蒲郡市）では昨年から深海魚などを使った「ぶっかけ押し寿司」を販売しており、売り切れる日があるほどの人気ぶり。水族館で展示している魚と同じ品種をネタとして使っていることから、ネット上では「かわいそう」「虐待じゃないか」という声も一部であがる。

もちろん、ネタには水族館の魚を実際に使っているわけではない。市場で購入したり、漁獲時に偶然網に入ったが食べる機会のない捨てられる魚を安く買ったりしている。同水族館の小林龍二館長は「館内のお客さんからは『この魚はどんな味ですか』と聞かれることが多い。見て、触って、食べて身近に感じてもらえれば」と話す。

行楽シーズンを迎え、水族館に行く人も多いだろう。館内のカフェやショップにちょっと足を運んでみると、「ギョギョギョ！」と驚く出合いがあるかもしれない。

（世瀬周一郎）



海遊館　長さ40センチのチンアナゴドッグ（手前）と青と白のジンベエソフト（大阪市）

サンシャイン水族館

ヒョウモンダコケーキ　ポルカドットスティングレイケーキ　デトックスヨーグルト

竹島水族館　サメなどを使った押し寿司も

京都水族館　イルカなどの形をした「すいぞくパン」（京都市）