

2025年1月8日  
京都水族館

## いくらちゃんがない!?!いつもの食卓の謎を解く! 「育て!いくらちゃん 2025」 ～サケ料理の食品サンプル展示やイクラモチーフの飲食メニューも～

京都水族館（所在地：京都市下京区、支配人：坂野 一義）は、2025年1月9日（木）～3月15日（土）の期間、サケの卵であるイクラの成長とサケの生態、種類ごとの違いについて学ぶ展示「育て!いくらちゃん 2025」を開催しますのでお知らせします。



イクラからサケになるようすを映像で紹介



「育て!いくらちゃん 2025」キービジュアル

「育て!いくらちゃん」は、サケの卵のイクラがふ化し、成長して稚魚になるまでの約2カ月間のようすをご覧いただく企画展で、2014年から始まり今年で10回目を迎えます。今年は、すでにふ化したサケの稚魚を展示するほか、京都水族館で過去に展示してきたイクラとサケの稚魚の成長のようすをまとめた動画の上映、ふ化後のサケの成長過程を紹介するパネルを展示します。また、20種のサケの仲間のうち、私たちの食文化に特になじみのあるシロザケ、ギンザケ、ベニザケ、ニジマスの4種のサケに焦点を当てた展示を行います。4種類のサケの特徴をパネルで紹介するほか、サケ料理の食品サンプルを展示し、それぞれがどのような料理に使用されるのかご紹介します。

例年の企画展では、サケの卵であるイクラを展示し、稚魚になるまでのようすを紹介してきましたが、今年は、温暖化の影響などによるサケの不漁が続き、残念ながらイクラを展示することができません。そこで今年は、温暖化により生態系に影響が出ていることや、豊かな自然環境を守る大切さを学びきっかけにしてほしい、身近な食文化の観点からいきものをより深く知ってほしいという思いを込めて「育て!いくらちゃん 2025」を開催します。

2025年2月23日（日）には、企画展の開催を記念し、一般社団法人大日本水産会 魚食普及推進センターの水産長官任命「お魚かたりべ」として活動される早武 忠利氏を講師としてお招きし、サケ、マス、サーモンなどさまざまな名前で見られるサケの違いと見分け方を学ぶワークショップ「なぜなぜ? ハテナ? サケの種類と名前のフシギ」を開催します。

また、ボリューム満点な「サーモンフライサンド」や、イクラをモチーフにしたスイーツ「いくらちゃん丼」など、新飲食メニューも期間限定で登場します。

今年の冬は、京都水族館でサケの生態や特徴を学んでお楽しみください。

以上

< 報道関係者からのお問い合わせ先 >  
京都水族館 企画広報チーム 杉山・白土  
TEL : 075-354-3116 MAIL : [press-kyoto@orix-aqua.co.jp](mailto:press-kyoto@orix-aqua.co.jp)

## 1. 「育て！いくらちゃん 2025」概要

### ①イクラからサケまで成長するようすを映像とパネルで紹介

京都水族館では例年、サケの保全活動を行う「サケのふるさと由良川を守る会」からサケの卵のイクラを一時的にお預かりし、稚魚になるまで飼育・展示を行ってきました。しかし、今年は、温暖化による海水温上昇が要因の一つと推察されるサケの不漁が続き、例年のようにイクラを展示することができません。

今年は、すでにふ化したサケの稚魚を展示するほか、過去に展示したイクラの成長記録をまとめた動画を上映します。イクラがふ化し、サケの稚魚になるまでの成長のようすをお楽しみいただけます。また、ふ化後の成長過程と外洋の回遊を終えてふるさとの川に回帰するサケの習性や、サケの来遊数がどれだけ減少しているのかが分かるパネル展示を行います。

展示期間：2025年1月9日（木）～3月15日（土）

場 所：1階「京の川」エリア ※ いきものの状況などにより展示を中止する場合があります。



イクラからサケの稚魚に成長するようすを映像で紹介

### ②身近なサケを深掘り!サケの違いを学ぶ解説パネル&食品サンプルが登場

さまざまな料理で親しまれているサケですが、その種類は20種も存在し、料理によって使用されるサケが異なります。今回は、シロザケ、ギンザケ、ベニザケ、ニジマスの特に親しみ深い4種のサケの特徴をパネルで紹介します。さらに、食品サンプルを展示し、4種のサケがそれぞれどのような料理に使用されるのかをご紹介します。料理には、飼育スタッフからの食レポを掲載し、サケの種類ごとに異なる味わいの楽しみ方もお届けします。ほかにも、ご自宅で楽しむことができるサケレシピを展示でご紹介します。

展示期間：2025年1月9日（木）～3月15日（土）

場 所：1階「京の川」エリア



イクラの軍艦巻きの食品サンプル (イメージ)

### ③サケ?マス?サーモン?違いがわかるワークショップ「なぜなぜ?ハテナ?サケの種類と名前のフシギ」

「育て！いくらちゃん」の展示を記念し、さまざまな種類のサケの違いを学べる限定ワークショップを開催します。ワークショップには、「お魚かたりべ」として魚や魚食の魅力を伝える活動を行う早武 忠利氏を講師としてお招きします。サケ、マス、サーモンなど、さまざまな名前で知られるサケの違いや見分け方を楽しく解説いただきます。

開催日時：2025年2月23日（日）午後2時～3時（予定）

料 金：無料 ※ 別途京都水族館の年間パスポートが必要。

開催場所：2階「ミテッテ」ワークショップスペース

参加条件：年間パスポートをお持ちの小学生以上の方 定員20名

参加方法：当館公式ウェブサイト「イベント・体験」ページ

(<https://www.kyoto-aquarium.com/event/index.html>) から事前申し込み

募集期間：2025年2月1日（土）～2月9日（日）

※ 応募多数の場合は抽選になります。当選された方には2025年2月10日（月）にメールでご連絡します。



特別ワークショップ (イメージ)

一般社団法人大日本水産会 魚食普及推進センター事業課 課長  
早武 忠利 (はやたけ ただとし)

1980年東京生まれ。幼少よりいきもの好きで昆虫、爬虫類、哺乳類、植物を趣味・研究の対象にしながら水産会社に入社。現在は魚食普及活動を通じて、食卓が楽しくなる生物情報も伝えている。現在は、一般社団法人大日本水産会 魚食普及推進センター事業課課長、水産庁長官任命「お魚かたりべ」、キッズキッチン協会理事を務める。



早武 忠利氏

## 2. 期間限定飲食メニュー概要

「育て！いくらちゃん」の開催を記念して、サケを使ったメニューやイクラをモチーフにした限定飲食メニューを販売します。

### ■サーモンフライサンド

人気のサーモンフライを挟んだボリューム満点のサンドが新登場。カラフトマスを使ったサクサクのフライに、定番のタルタルソースをかけてレモンをトッピングしたひと品です。サクッと食べやすいのにおなかいっぱい満たされるサンドをぜひお楽しみください。

販売開始：2025年1月9日（木）

販売場所：ハーベストカフェ

販売価格：700円（税込み）



サーモンフライサンド

### ■まるでイクラ丼!?な杏仁豆腐「いくらちゃん丼」

見た目はまるでイクラ丼!?な新感覚スイーツが期間限定登場します。イクラのように見えるのは、ストロベリー味のシロップのコーティングジュースで、口の中でプチっとはじける食感が楽しいひと品です。下層の杏仁豆腐との相性もピッタリで、大人から子どもまで幅広くお楽しみいただけます。

販売開始：2025年1月9日（木）

販売場所：かいじゅうカフェ

販売価格：700円（税込み）



いくらちゃん丼

**【施設概要】**

施設名称	京都水族館			
英名	KYOTO AQUARIUM			
運営会社	オリックス不動産株式会社（本社：東京都港区、社長：深谷 敏成）			
運營業務受託会社	オリックス水族館株式会社（本店：東京都港区、社長：田中 充）			
支配人	坂野 一義（さかの かずよし）			
開業日	2012年3月14日（水）			
場所	京都市下京区観喜寺町 35-1（梅小路公園内）			
営業時間	午前 10 時 00 分～午後 6 時 00 分 ※一部の土・日・祝日・特定日は午後 8 時 00 分まで ※入場受付は閉館の 1 時間前まで ※日による変更あり。詳細は、 <a href="#">営業カレンダー</a> をご覧ください。 ※気象状況および貸切営業等により営業時間を変更する場合があります。 ※入館には人数制限を設けており、混雑状況により整理券を配布させていただく場合がございます。			
休館日	なし（年中無休）※水族館のメンテナンスや気象状況による臨時休業あり			
公式ウェブサイト	<a href="https://www.kyoto-aquarium.com">https://www.kyoto-aquarium.com</a>			
料金（税込み）	<b>【個人のお客さま】</b>			
		大人	高校生	中・小学生 幼児 (3歳以上)
	一般料金	2,400 円	1,800 円	1,200 円 800 円
	※中学生、高校生の方は、チケット売り場で生徒手帳の提示が必要。 ※障がい者手帳をご提示の方とご同伴の方（1名）は、一般料金の半額。			
	年間パスポート	5,300 円	4,000 円	2,700 円 1,800 円
	※中学生、高校生の方は、チケット売り場で生徒手帳の提示が必要。 ※障がい者手帳をご提示の方は、年会費が半額。			
	<b>【団体のお客さま】</b>			
	一般団体 (20名以上)	大人 (大学生含む) 2,160 円	高校生 1,620 円	中・小学生 1,080 円 幼児 (3歳以上) 720 円
	学校団体 ※引率の教員の方 は無料 (一部上限あり)	大人(大学生・ 保護者含む) 1,800 円	高校生 1,350 円	中・小学生 900 円 幼児 (0歳から有料) 600 円
	※学校の行事としてのご入場に際しての適用			
アクセス	<p>&lt;徒歩の方&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「京都」駅中央口より西へ徒歩約 15 分</li> <li>・JR 山陰本線「梅小路京都西」駅より東へ徒歩約 7 分</li> </ul> <p>&lt;バスをご利用の方&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「京都」駅より、京都市バスで約 8 分「七条大宮・京都水族館前」下車、京阪京都交通で約 5 分「七条大宮・京都水族館前」下車、または西日本 JR バスで約 5 分「七条大宮・京都水族館前」下車、土日祝は「東寺・梅小路エクスプレス」が運行</li> <li>・阪急「大宮」駅より、京都市バスで約 8 分「七条大宮・京都水族館前」</li> <li>・阪急「桂」駅より、京阪京都交通で約 16 分「七条大宮・京都水族館前」</li> <li>・京阪「七条」駅より、京都市バスで約 14 分「七条大宮・京都水族館前」</li> <li>・地下鉄・JR「二条」駅より、京都市バスで約 13 分「七条大宮・京都水族館前」</li> </ul>			
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全館禁煙</li> <li>・給湯シンクを備えた授乳室（計 3 カ所）</li> <li>・おむつ替えコーナー（計 8 台）</li> <li>・盲導犬などの介助犬の同伴可能</li> </ul>			