

課題魚活用プロジェクト LOCAL FISH CANグランプリ2022

背景 & 課題

将来を担う各地域の高校生が、地域の海を学び、「缶詰」に想いを込め、競い合うことで全国でムーブメント化していく

- 【1】深い学び - 高校生が”LOCAL FISH(課題魚)”から、“地元の海や地域の課題”の歴史、文化を学び、未来展望を発見していく
- 【2】産学連携 - 各地域の高校生と企業(水産加工会社等)が缶詰開発を共に行うことで産学の連携の強化を図る
- 【3】競い合い - 高校生が缶詰開発のプロセスを発信・見える化し、競い合う土壌を作ることで「勝ちたいという思い」が深い学びと更なる発信力を生む
- 【4】地域活性化 - 商品のブランド力を高め、道の駅・アンテナショップ・レストラン等 流通を拡大し全国へ届け、自走化の礎を築いていく

実施①



地元の課題魚を調査しプレゼン
全国から55チームがエントリー

実施②



10チームが地域の共創パートナーと連携し
缶詰を開発

実施③



缶詰とプレゼンを審査するグランプリを開催
高校生No.1 缶詰を決定

量的成果(事業の拡がり)

- ① 全国で、55チームがエントリー。地域の水産加工業者らと連携し、10種類の缶詰を開発することができた。
- ② 学生らが地域の共創パートナーと一緒に海の課題を調査し、一体となって缶詰を開発。一部は全国販売へ。
- ③ テレビ・ラジオ・新聞・Webメディア等に取り上げられ【2億8110万円】以上(11/11時点)の広告換算値を獲得できた。

質的成果(次なる展開への芽)

- ① 高校生が地域の海を学び、コミュニティサイトを通じて発信することで、若者が地域の海を”自分ごと”としてとらえ、地域を巻き込んでいった
- ② 関係者から缶詰を地元PRに活かしたいとの要望があった。また国内大手流通から次年度のコラボ企画について相談があり、自走化の可能性がみえた。
- ③ 高校生が、地元の水産関係者からの海の深い学びや、また缶詰開発・製造においては、水産加工会社等66社との連携が実施できた。

2022年度
課題点

- ①水産高校チーム以外のバックアップ体制の構築
- ②缶詰開発後、自走化を見据えた展開
- ③さらなる話題化の検討

2023年度
改善点

- ①共創パートナーとの関係を強化し、缶詰開発体制を構築対象となる高校生の拡大を図る
- ②全国流通店とのコラボ等による自走化への検討
- ③缶詰の販売や展開に工夫を加え、さらなる話題を作る

報告資料



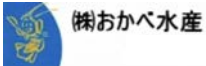
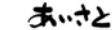
10種類の缶詰を地域で開発



全国から55チームが参加



高校生向けコミュニティサイト「缶カツ」で缶詰開発のプロセスを発信



高校生の缶詰開発を地域共創パートナーがサポート



全国ネットTV・主要紙・地方紙・ラジオでの取材・放送・掲載



開発した缶詰が商品化・大手流通店での販売や次年度への商談も

決勝大会進出高校

地域	高校名	LOCAL FISH	作品名	動画
富山	富山県立滑川高等学校	シイラ (サンペイ)	おいしーら 富山おでん	
福井	福井県立若狭高等学校	サワラ	激辛サワラの中華風	
三重	学校法人代々木学園代々木高等学校	ブリ(ワラサ)	幸せのみたらし団子	
兵庫	兵庫県立香住高等学校	エチゼンクラゲ	好吃！中華くらげ	
鳥取	鳥取県立境港総合技術高等学校	クロマグロの胃袋	境港天然本マグロほーるもん煮込み	
岡山	学校法人関西学園岡山高等学校	シャコ	アロス・カルドツソ・デ・マンティス・キャマロン(シャコの地中海風リゾット)	
愛媛	愛媛県立南宇和高等学校	ウルメイワシ	イワシンボル キムチチャーハン	
愛媛	愛媛県立長浜高等学校	ブリの中落ち	ぶりジャン	
長崎	長崎県立長崎鶴洋高等学校	ウスバハギ (ながさき一角はぎ)	ナガサキイッカクハギのわからん(和華蘭)缶詰	
大分	大分県立海洋科学高等学校	ブダイ	ブダイの味噌煮	

審査員の総合評価が最も高かった

452/500点



鳥取県立 境港総合技術高等学校

- ★ 境港天然本マグロのほーるもん煮込み
- ★ 課題魚: マグロの中落ち
- ★ 境港では近年マグロが獲れるようになった。廃棄してしまう内臓に注目したおいしい缶詰を開発したい



グランプリ決定後、多くのメディアに出演



鳥取県立

境港総合技術高等学校



テレビ東京／BSテレ東
「ワールドビジネスサテライト」



NHK
「おはようちゅうごく」



BSよしもと
「ワシんとこポスト」



TBS
「THE TIME,」



ローカル10県9局ネット
「ふわり愛」



TBSラジオ
「井上貴博 土曜日の「あ」」

審査員の総合評価が2番目に高かった

444/500点



大分県立 海洋科学高等学校

- ★ ブダイの味噌煮
- ★ 課題魚: ブダイ
- ★ 藻場が減ってしまう原因のため、価値が低いブダイを食べられるようにしたい



ベストストーリー賞

テーマ性(地域の海の課題)の評価が高かった

91/100点

長崎県立
長崎鶴洋高等学校



- ★ ナガサキイッカクハギのわからん(和華蘭)缶詰
- ★ 課題魚:ウスバハギ
- ★ 理由:次世代の養殖魚に最適なため商品開発したい



地域巻き込み賞

地域の巻き込みの評価が最も高かった

92/100点

岡山
中学校・高等学校



- ★ アロス・カルドツツ・デ・マンティス・キヤマロン
～シャコの地中海風リゾット～
- ★ 課題魚:シャコ
- ★ 理由:水揚げされる個体サイズが小さくなり、流通が減ってその味を知らない若者が増えてきている。



缶カツ賞

交流サイトの評価が高かった

42/50点

愛媛県立
南宇和高等学校



- ★ イワシンボル
- ★ 課題魚:ウルメイワシ
- ★ 理由:ほとんどのウルメイワシが養殖用の餌として利用されている。持続可能な社会にするには食用として利用するのが当然だと考えた。



学校法人代々木学園 代々木高等学校

426/500点

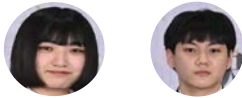
・缶詰の味 部門【1位】



長浜高等学校(愛媛)
ブリの中落ち



境港総合技術高等学校(鳥取)
本マグロの胃袋



若狭高校(福井)
サワラ



海洋科学高等学校(大分)
ブダイ



岡山高等学校(岡山)
シャコ



代々木高等学校(三重)
ワラサ



香住高等学校(兵庫)
エチゼンクラゲ



滑川高等学校(富山)
シイラ



南宇和高校(愛媛)
ウルメイワシ



鶴洋高等学校(長崎)
ウスバハギ



◇広告換算額 合計2億9,677万円

・テレビ 2億8,957万円 ・新聞 717万円 ・WEB 232サイト

格納先 ⇒ URL

※22年11月10日時点

テレビ露出

エリア	日付	局名	番組名
全国	10月10日	テレビ東京(全国)	ワールドビジネスサテライト
全国	10月10日	BSテレ東(全国)	ワールドビジネスサテライト
全国	10月14日	TBS(全国)	THE TIME.
富山	5月2日,16日 8月22日,29日	チューリップテレビ	ふわり愛
青森	9月12日,19日 26日	青森テレビ	
鳥取・島根	5月3日,17日	山陰放送	
福井	8月23日,30日	福井テレビ	
山口	9月13日,20日	テレビ山口	
新潟	27日	新潟放送	
秋田	5月4日,18日 8月24日,31日	秋田放送	
山形	9月14日,21日 28日	テレビユー山形	
石川	5月5日,19日 8月25日 9月1日,15日,22日 29日	北陸放送	
全国	9月6日	BSよしもと	
全国	10月18日	BSよしもと	ワシんとこ・ポスト
大分	9月27日	NHK大分	いろどりOITA
大分	10月19日	NHK大分	NHKニュース
長崎	9月29日	長崎放送	Pint長崎
大分	9月13日	大分放送	アレコレBOX

テレビ東京・BSテレ東「ワールドビジネスサテライト」



TBS「THE TIME,」



ニッポンの朝がみえる。

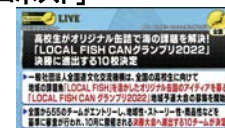
日 15:20-8:00 愛知第一放送 10/10/22 10/14/22 10/17/22



10県9局ネット番組「ふわり愛」



BSよしもと「わしんとこポスト」



その他ローカル局 ニュース

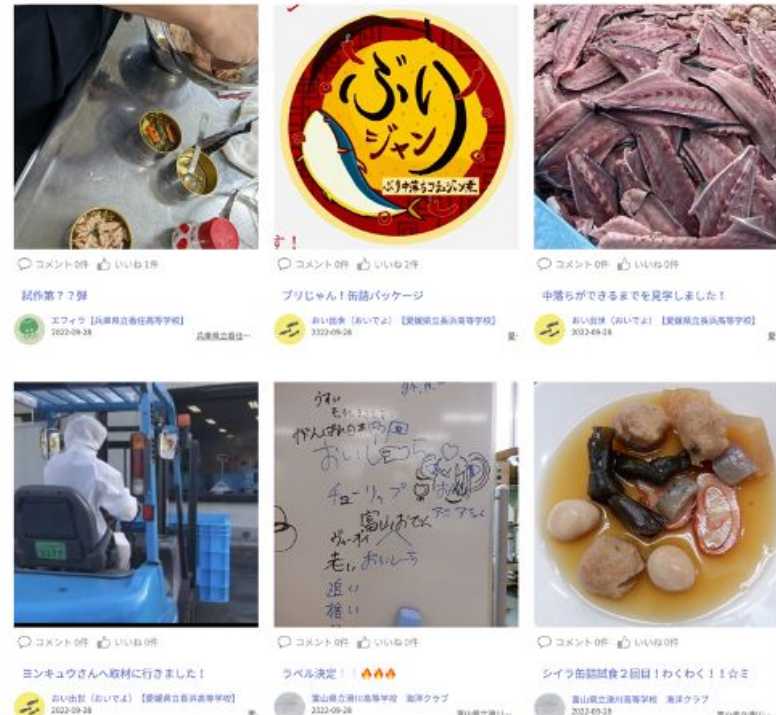


報道等露出

媒体名	媒体社名
マピオンニュース	株式会社マピオン
All About NEWS	株式会社オールアバウト
@DIME(アットタイム)	株式会社小学館
NewsCafe	株式会社イード
ReseMom(リセママ)	株式会社イード
SEOTOOLS	ブラストホールディングス株式会社
おたくま経済新聞 STRAIGHT PRESS (ストレートプレス)	シー・エス・ティー・エンターテインメント株式会社
ジョルダンニュース!	ジョルダン株式会社
とれまがニュース	株式会社サイトスコープ
BtoBプラットフォーム	株式会社インフォマート
ニコニコニュース	株式会社ドワンゴ
eltha(エルザ)	オリコン株式会社
財経新聞	株式会社財経新聞社

媒体名	媒体社名
JBpress(ジェイビープレス)	株式会社日本ビジネスプレス
朝日新聞デジタルマガジン&[and]	株式会社朝日新聞社
iza(イザ!)	株式会社産業経済新聞社
ORICON NEWS	オリコン株式会社
グルメプレス BEST TIMES (ベストタイムズ)	Labyrinthグルメプレス編集部 株式会社ベストセラーズ
フジテレビュー!!	株式会社フジテレビジョン
CREA WEB	株式会社文藝春秋
TRAICY(トライシー)	株式会社トライシージャパン
PRESIDENT Online	株式会社プレジデント社
@S(アットエス)	株式会社静岡新聞社
現代ビジネス	株式会社講談社
マイナビ農業	株式会社マイナビ
おたくま経済新聞	G.S.T Entertainment,Inc.

計:232サイト



◇投稿数 合計322件の投稿
 ⇒高校生同士がサイトを通じて刺激しあい、
 結果レベルアップに。
 ⇒情報元としてメディアがチェック



コミュニティサイトを通じ 他の高校生の良いところを取り入れ、 レベルアップに繋がった



地域振興研究部【愛媛県立南宇和高等学校】
2022/07/19 22:20

愛媛大学南予水産研究センター 施設見学



B.H.C【鳥取県立境港総合技術高校】
2022/10/07 15:32

公開練習



チーム プリぶりSUMMER【石川県立能登高等学校】

2022/07/20 10:14

愛媛大学南予水産研究センターにはどんな魚がいましたか？

今日は、お世話になった県水産試験場、市役所水産商工課、県食品研究所、マグロ屋さんを招きして
本番さながらの公開プレゼン練習をしました。

皆様から、思いもしない鋭い質問やリアルなアドバイスを頂き
パワーアップすることができました。

工夫の詰まった プレゼンテーション



共創パートナー



株式会社 富冷
TOMIREI CO.,LTD

株式会社 榎おかべ水産
会社概要

株式会社 ヨンキウ
YONKYU CO.,LTD

株式会社 成美

あいさと

SeaLife®

相浦缶詰株式会社
AIKOURA CANNING CO.,LTD.

JF
但馬漁業協同組合
Tajima Fisheries Cooperatives



Scketto

AEON MALL
イオンモール岡山

JAグループ岡山



競争パートナー数 : 66社

◇高校生が積極的に地域を巻き込み、パートナー多数

◇それが難しい高校は事務局がキッカケをつくり、パートナーを開拓した

◇販売数
計129個

海のごちそうフェスティバル



その後の展開

①鳥取(マグロの胃袋)【グランプリ】 境港天然本マグロのほーるもん煮込み



SeaLife®

■商品化に向けて...

- ・夏しか用意できないマグロの胃袋から約 1,000缶分を確保
- ・シーライフにて800缶程度を23年1月販売(鳥取県内での販売)

②大分(ブダイ)【準グランプリ】 ブダイの味噌煮



成美

■商品化に向けて...

- ・成美と23年1月の商品化にむけ調整中も不漁により **今年度の販売は断念**
- ・食文化創造都市 臼杵(ユネスコ食文化創造都市)の
商品として臼杵みなど市場にて販売予定

③岡山(シャコ)【地域巻き込み賞】 アロス・カルドツソ・デ・マンティス・キヤマロン ～シャコの地中海風リゾット～



AEON MALL
イオンモール岡山

■商品化に向けて...

デザイン刷新

- ・12月10日にイオンモール岡山で販売で300個製作中
- ・「おかチョク」にて常設販売にむけ生産中

④長崎(ウスバハギ)【ベストストーリー賞】

- ・養殖体制構築後(23年夏以降)相浦缶詰株式会社と販売計画を進める予定

⑤愛媛(プリの中落ち)

- ・ヨンキュウと商品化決定
- ・宇和島市の災害備蓄用として提案予定
- ⇒味の評価が低かったためレシピ再検討中 **23年度冬販売予定**

⑥福井(サワラ)

- ・高校の商品として販売を検討中
- ⇒**100個限定で販売**

⑦鳥根(レンコダイ)【二次審査で落選】

- ・試作品開発中。販売計画中
- ⑦愛媛(ウルメイワシ)
- ・試作品開発中。販売計画中



■その他(副賞: mr.Kansoでの発売について)

- ・上記①～⑦の缶詰を販売予定で調整中
- ⇒③と⑥を販売予定

TBS NEWS DIG Powered by JNN

2022年12月23日(金) 08:41

「やっと販売されるということでうれしい」…高校生が考案！
マグロの胃袋を使った缶詰販売へ

鳥取



10月に東京都内で行われた日本財団「海と日本プロジェクト」の

「LOCAI FISH CAN グランプリ」で、全国1位に輝いた鳥取県境港市の境港総合技術高校のオリジナル缶詰が、このほど販売されることになり、21日、生徒らが市長に報告しました。

缶詰は、マグロの胃袋を使った「ほーるもん煮込み」です。

境港総合技術高校 寺本光孝 さん

「最初はずまずいたりもしましたが、やっと販売されるということで本当に嬉しいです。」



令和4年境港市の10大ニュース



境港総合技術高校の「境港天然本マグロほーるもん煮込み」缶詰が「LOCAL FISH CAN グランプリ 2022」で最優秀賞を受賞

高校生が地域と連携しながら缶詰を開発するアイデアコンテスト「LOCAL FISH CAN グランプリ2022」全国大会で境港総合技術高校が最優秀賞を受賞しました。



No.	名称	URL
①	エントリーシート(55チーム)	次のスライド
②	エントリー動画(38チーム)	次のスライド
③	プレゼンテーション動画・感想文(31チーム)	スライド 79
④	課題調査フィールドワークの写真・感想文	スライド 81
⑤	缶詰開発の様子の写真	スライド 81
⑥	缶詰10種、缶詰PR動画、缶詰プレゼンテーション資料、審査員コメント	スライド 81
⑦	地域、全国販売会の様子の写真	スライド 17
⑧	特番・メディア取り上げ同録等データ一式	スライド 10

①エントリーシート(55チーム)

②エントリー動画(38チーム)

一次審査通過



01.メヒージョ

メヒカリ

プロフィール

地域：福島県いわき市

高校名：福島県立小名浜海星高等学校

チーム名：小名浜シースターズ

代表者名：根本 由紀枝



缶詰の特徴

課題魚：メヒカリ

課題魚を選んだ理由：

東日本大震災の風評被害が未だ大きく、水産物は現在も影響が続いている。風評被害を払拭し地元の美味しい魚を食べて欲しいです。

レシピ：

常磐メヒカリでオリーブオイル漬け



一言：

メヒカリは、深い海に生息していて青緑に輝き20cmに成長します。いわき市の特産であり、市の魚でもあります。風評被害のイメージを変えるため頑張ります。

[動画](#)

一次審査通過

02.シイラの缶詰(仮称)

シイラ

プロフィール

地域: 秋田県男鹿市

高校名: 秋田県立男鹿海洋高校

チーム名:

代表者名: 江畑邦彦

缶詰の特徴

課題魚: シイラ(マヒマヒ)

課題魚を選んだ理由:

ハワイでは高級魚として扱われるが、日本では捨てられるのが現状。付加価値を付けることで食べる機会を増やしシイラを秋田の食文化として定着させたい。

レシピ: 試作につき未定



一言:

栄養豊富なシイラは、食べる機会がないため、缶詰にしてアピールしたいです。課題として、調理方法やレシピの試作を重ねていきたいです。どんな缶詰になるのか、どうぞご期待下さい。

動画



秋田県立男鹿海洋高等学校



Fried Mahi mahi
マヒマヒ・フライ

一次審査通過



03.チョウザメのトマト煮

チョウザメ(ベステル)

プロフィール

地域: 栃木県

高校名: 馬頭高等学校

チーム名: チョウザメの会

代表者名: 廣田 晃



缶詰の特徴

課題魚: チョウザメ

課題魚を選んだ理由:

キャビアを取るために使われる魚で、身や味の良さを知られていないため知名度を上げたいです。

レシピ:

チョウザメのアラ出汁ソース



一言:

キャビアを取るために養殖をしています。絶対に美味しい缶詰を作るのでよろしくお願いします。

[動画](#)

一次審査通過

04.坦々カツタカノハダイ タカノハダイ



プロフィール

地域：千葉県いすみ市

高校名：千葉県立大原高等学校

チーム名：千葉県立大原高等学校海洋科学系列

代表者名：岩瀬大吾

缶詰の特徴

課題魚：タカノハダイ

課題魚を選んだ理由：

混獲魚としてタカノハダイも漁獲されるが「磯くさい」や「ウロコが固い」などの理由で廃棄される

レシピ：

醤油＋玉ねぎ＋ラー油を使って勝浦タンタンメンをイメージ



一言：

勝浦といえばB1グランプリでも有名になった「勝浦坦々麺」があります。タカノハダイと勝浦坦々麺をコラボした製品ができないかと考えています。

[動画](#)



一次審査通過

05.シイラの越中缶詰～照り焼き～

シイラ(サンペイ)



プロフィール

地域：富山県滑川市

高校名：富山県立滑川高等学校

チーム名：

代表者名：川端遥花

缶詰の特徴

課題魚：シイラ(サンペイ)

課題魚を選んだ理由：

小さいサイズのシイラは富山ではサンペイと呼ばれ未利用魚となっている。
ハワイでは高級魚の魚を活用。

レシピ：シイラの照り焼き



一言：

昨年度は先輩方が越中イワシブラックラメン味で最優秀賞をいただきました。私たちも現在サンペイ缶詰を試作中です。美味しい富山らしいサンペイ缶詰を作りたいです！

[動画](#)

<動画未提出>

06.シイラの越中缶詰～焼きネギスープ～

シイラ(サンペイ)

プロフィール

地域: 富山県

高校名: 富山県立滑川高等学校

チーム名:

代表者名: 川端遥花

缶詰の特徴

課題魚: シイラ(サンペイ)

課題魚を選んだ理由:

小さいサイズのシイラは富山ではサンペイと呼ばれ未利用魚となっている。ハワイでは高級魚の魚を活用。

レシピ: シイラの焼きネギスープ



一言:

昨年度は先輩方が越中イワシブラックラーメン味で最優秀賞をいただきました。私たちも現在サンペイ缶詰を試作中です。美味しい富山らしいサンペイ缶詰を作りたいです！

<動画未提出>

07.シイラの越中缶詰～味噌漬け～

シイラ(サンペイ)

プロフィール

地域：富山県滑川市

高校名：富山県立滑川高等学校

チーム名：

代表者名：川端遥花

缶詰の特徴

課題魚：シイラ(サンペイ)

課題魚を選んだ理由：

小さいサイズのシイラは富山ではサンペイと呼ばれ未利用魚となっている。
ハワイでは高級魚の魚を活用。

レシピ：シイラの味噌漬け



一言：

昨年度は先輩方が越中イワシブラックラメン味で最優秀賞をいただきました。私たちも現在サンペイ缶詰を試作中です。美味しい富山らしいサンペイ缶詰を作りたいです！



<動画未提出>

08.シイラの越中缶詰～キノコスープ～

シイラ(サンペイ)

プロフィール

地域：富山県滑川市

高校名：富山県立滑川高等学校

チーム名：

代表者名：川端遥花

缶詰の特徴

課題魚：シイラ(サンペイ)

課題魚を選んだ理由：

小さいサイズのシイラは富山ではサンペイと呼ばれ未利用魚となっている。
ハワイでは高級魚の魚を活用。

レシピ：シイラのキノコスープ



一言：

昨年度は先輩方が越中イワシブラックラメン味で最優秀賞をいただきました。私たちも現在サンペイ缶詰を試作中です。美味しい富山らしいサンペイ缶詰を作りたいです！



<動画未提出>

09.シイラの越中缶詰～茄子の揚げ出し南蛮漬け～

シイラ(サンペイ)

プロフィール

地域：富山県滑川市

高校名：富山県立滑川高等学校

チーム名：

代表者名：川端遥花

缶詰の特徴

課題魚：シイラ(サンペイ)

課題魚を選んだ理由：

小さいサイズのシイラは富山ではサンペイと呼ばれ未利用魚となっている。
ハワイでは高級魚の魚を活用。

レシピ：シイラの揚げ出し南蛮



一言：

昨年度は先輩方が越中イワシブラックラーメン味で最優秀賞をいただきました。私たちも現在サンペイ缶詰を試作中です。美味しい富山らしいサンペイ缶詰を作りたいです！

<動画未提出>

10.シイラの越中缶詰～トマトソース～

シイラ(サンペイ)

プロフィール

地域: 富山県滑川市

高校名: 富山県立滑川高等学校

チーム名:

代表者名: 川端遥花

缶詰の特徴

課題魚: シイラ

課題魚を選んだ理由:

小さいサイズのシイラは富山ではサンペイと呼ばれ未利用魚となっている。ハワイでは高級魚の魚を活用。

レシピ: シイラのトマトソース



一言:

昨年度は先輩方が越中イワシブラックラーメン味で最優秀賞をいただきました。私たちも現在サンペイ缶詰を試作中です。美味しい富山らしいサンペイ缶詰を作りたいです！



一次審査通過

11.まいもんカキージョ

牡蠣



プロフィール

地域：石川県穴水町

高校名：石川県立穴水高等学校

チーム名：穴水高校3年生

代表者名：村田拓之

缶詰の特徴

課題魚：牡蠣

課題魚を選んだ理由：

料理店の閉店等により牡蠣の消費量が低下、需要と供給が崩れ牡蠣の養殖が伸び「へい死」してしまうことも。

牡蠣の殻の再利用も考えている

レシピ：

牡蠣を使ったアヒージョ



一言：

牡蠣の殻は能登ワインの土壤に使われていたり、小ぶりで肉厚な牡蠣はワインとアヒージョに合います。地域活性化事業で、しいたけも栽培しています。牡蠣の課題にとどまらず魅力を発信したいです。

動画

一次審査通過

12.ふるさと石川の味 SUMMERブリDAIKON ブリ



プロフィール

地域：石川県能登町

高校名：石川県立能登高等学校

チーム名：チームブリぶりSUMMER

代表者名：小堀 将太郎



缶詰の特徴

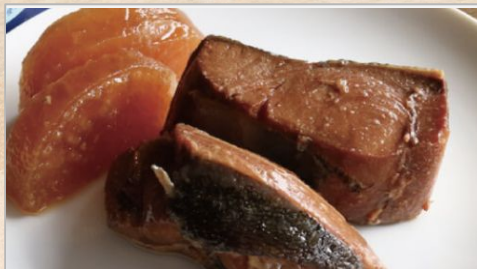
課題魚：ブリ

課題魚を選んだ理由：

価値の低い夏のブリに注目し、付加価値をつけ年中おいしく食べられる魚を石川県から発信したい

レシピ：

ブリと大根を甘辛く煮付け、柚子で味付け



一言：

石川県を代表する魚「ブリ」をきっかけに温暖化の事実を知ってほしい。

[動画](#)

一次審査通過

13.サワラの完熟トマト缶詰

サワラ



プロフィール

地域：福井県小浜市

高校名：福井県立若狭高等学校

チーム名：海洋科学科チーム

代表者名：新谷勝利

缶詰の特徴

課題魚：サワラ

課題魚を選んだ理由：

サワラの漁獲量日本一。地元での消費が少なく、大部分が県外に出荷されている状況

レシピ：

カットトマト缶・マスタード・コンソメ・塩
コショウケチャップ・

ピーマン・パプリカ・アマニ油



一言：

小浜市には生活習慣病で亡くなる患者さんが多くいらっしゃいます。新たなサワラ缶詰が人々の健康効果上昇に貢献、そして大切な海の恵みの有効活用につながることを私たちの願いです。

[動画](#)

一次審査通過

<動画未提出>

14.信州サーモンのクリーム煮

信州サーモン

プロフィール

地域：長野県松本市

高校名：学校法人外語学園松本第一高等学校

チーム名：①

代表者名：川井城一郎

缶詰の特徴

課題魚：信州サーモン

課題魚を選んだ理由：

信州にも生で食べられる大型の魚がいることをPRしたい

レシピ：

信州サーモンのクリーム煮



一言：

信州の豊かな自然・森や山は、海と密接に繋がっています。「森は海の恋人」を合言葉に、信州はもちろん、全国の人々に発信していきたいです！

<動画未提出>

15.信州サーモンのコンフィ缶

信州サーモン

プロフィール

地域：長野県松本市

高校名：学校法人外語学園松本第一高等学校

チーム名：②

代表者名：丸山稜太郎

缶詰の特徴

課題魚：信州サーモン

課題魚を選んだ理由：

信州にも生で食べられる大型の魚がいることをPRしたい

レシピ：

信州サーモンのコンフィ



一言：

信州の豊かな自然・森や山は、海と密接に繋がっています。「森は海の恋人」を合言葉に、信州はもちろん、全国の人々に発信していきたいです！

<動画未提出>

16.サーモンのリエット

信州サーモン

プロフィール

地域：長野県松本市

高校名：学校法人外語学園松本第一高等学校

チーム名：③

代表者名：内田愛海

缶詰の特徴

課題魚：信州サーモン

課題魚を選んだ理由：

信州にも生で食べられる大型の魚がいることをPRしたい

レシピ：

サーモンのリエット



一言：

信州の豊かな自然・森や山は、海と密接に繋がっています。「森は海の恋人」を合言葉に、信州はもちろん、全国の人々に発信していきたいです！

<動画未提出>

17.信州サーモンの味噌バター炊き込みご飯

信州サーモン

プロフィール

地域：長野県松本市

高校名：学校法人外語学園松本第一高等学校

チーム名：④

代表者名：滝澤輝

缶詰の特徴

課題魚：信州サーモン

課題魚を選んだ理由：

信州にも生で食べられる大型の魚がいることをPRしたい

レシピ：

信州サーモンの味噌バター炊き込みご飯



一言：

信州の豊かな自然・森や山は、海と密接に繋がっています。「森は海の恋人」を合言葉に、信州はもちろん、全国の人々に発信していきたいです！



<動画未提出>

18.信州のロヒ・ケイト

信州サーモン

プロフィール

地域：長野県松本市

高校名：学校法人外語学園松本第一高等学校

チーム名：⑤

代表者名：渡邊祥真

缶詰の特徴

課題魚：信州サーモン

課題魚を選んだ理由：

信州にも生で食べられる大型の魚がいることをPRしたい

レシピ：

ロヒ・ケイト(フィンランド料理)。クリーミーな味付け



一言：

信州の豊かな自然・森や山は、海と密接に繋がっています。「森は海の恋人」を合言葉に、信州はもちろん、全国の人々に発信していきたいです！



一次審査通過

19.ほうらいの恵み

絹姫サーモン



プロフィール

地域：愛知県蒲郡市

高校名：愛知県立三谷水産高等学校

チーム名：六次産業班

代表者名：仲谷琢

缶詰の特徴

課題魚：絹姫サーモン

課題魚を選んだ理由：

ホウライマスとアマゴを掛け合わせた

奥三河の特産「絹姫サーモン」

豊川上下流を大切にしている心が

三河湾の浄化に繋がる。

レシピ：

絹姫サーモンのミンチを使用



一言：

絹姫サーモンは、新鮮な水を使って
養殖しています。その水は、宮町を
通っており水の交流を通じて魅力を
紹介したいです。

動画

一次審査通過

20.ワラサのスイーツ缶

ワラサ

プロフィール

地域：三重県志摩市

高校名：学校法人代々木学園代々木高等学校

チーム名：よよこーLocal Fish Canプロジェクトチーム

代表者名：岩岡幸紀

缶詰の特徴

課題魚：ワラサ

課題魚を選んだ理由：

三重県鳥羽市答志島の漁師さんたちが捨ててしまう魚だから

レシピ：

未定



一言：

缶詰に対しての思い、缶詰を完成させるという思い、熱意はどのチームにも負けません。そしてこの缶詰を完成させて世界中の人々を笑顔にさせます。

[動画](#)



一次審査通過

21.好吃！中華くらげ

エチゼンクラゲ



プロフィール

地域：兵庫県美方郡香美町

高校名：兵庫県立香住高等学校

チーム名：エフィラ

代表者名：岸本姫歌

缶詰の特徴

課題魚：エチゼンクラゲ

課題魚を選んだ理由：

毎年、日本各地で大量発生し、漁網を破ったり、網の中で魚に付着し鮮度を下げるなどたくさんの被害が出ている

レシピ：

塩とミョウバンで下処理。醤油、豆板醤、砂糖、ごま油、味の素



一言：

テーマは、厄介者を食べちゃおう！
厄介者のエチゼンクラゲを利用することで、漁業関係者も私達もWINWINだと思います。

[動画](#)

22.しよつつる鍋濃縮缶

ハタハタ



プロフィール

地域：兵庫県美方郡香美町

高校名：兵庫県立香住高等学校

チーム名：SATELIGHT

代表者名：原田 萌



缶詰の特徴

課題魚：ハタハタ

課題魚を選んだ理由：

香住のハタハタをもっと全国のひとに
知ってもらいたい

レシピ：

水・しよつつる(秋田県の魚醤)・和風
だし・ハタハタ



一言：

小ぶりだが、脂がのっけていて缶詰に
入れやすく、骨まで食べやすい。課題
は、野菜や豆腐を追加しないといけま
せん。ハタハタの漁獲量がエチゼンク
ラゲが原因で減っています。

[動画](#)

一次審査通過

23.ナルトビエイのソテー肝ソースあえ ナルトビエイ



プロフィール

地域: 兵庫県美方郡香美町
高校名: 兵庫県立香住高等学校
チーム名: ナルトビ part2
代表者名: 釜本 琴和

缶詰の特徴

課題魚: ナルトビエイ

課題魚を選んだ理由:

近年急速に増え駆除の対象になっている。また、食害や漁網の破損等の漁業被害があり、害魚として扱われている

レシピ:

バター、塩、白ワイン、ブロッコリー、玉ねぎ



一言:

ナルトビエイのあんかけで特別賞をもらい、肝も使えないかと提案をいただいたので、再挑戦しました。

肝は溶けてしまうので、ソースにすればいいと思いました。そうすることで、缶詰のバリエーションを増やし、ナルトビエイの数を減らしていけると思いました。

[動画](#)

24.タチウオの蒲焼

タチウオ



プロフィール

地域：兵庫県美方郡香美町

高校名：兵庫県立香住高等学校

チーム名：タチウオ

代表者名：漆原奨

缶詰の特徴

課題魚：タチウオ

課題魚を選んだ理由：

小骨が多く食べにくく、価値が低い

レシピ：

小麦粉・油・しょうゆ・砂糖・みりん・酒



一言：

栄養価が高いので、蒲焼にすることで万人受けするし、作業が簡単です。そのため生産もしやすいです。

[動画](#)

25.カワハギの煮つけ

カワハギ



プロフィール

地域: 兵庫県美方郡香美町

高校名: 兵庫県立香住高等学校

チーム名: オゴニム

代表者名: 若宮凜己人

缶詰の特徴

課題魚: カワハギ

課題魚を選んだ理由:

小さいサイズは獲れても捨てられてしまう

レシピ:

水・生姜・みりん・砂糖・醤油



一言:

煮付けの缶詰を調べても、ヒットしなかったため提案しました。選んだ理由は、初心者でも捌くのが簡単で、誰でも聞いたことがあり、クセがなく食べやすいからです。

動画

一次審査通過

26.ドチザメの油漬け缶詰め

ドチザメ



プロフィール

地域：兵庫県美方郡香美町

高校名：兵庫県立香住高等学校

チーム名：課長の舎弟

代表者名：北村空大

缶詰の特徴

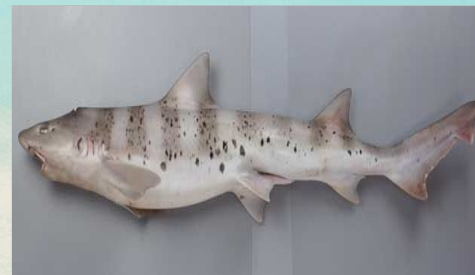
課題魚：ドチザメ

課題魚を選んだ理由：

香住の海で多く漁獲されていますが、食用魚としての利用価値がないので捨てられています

レシピ：

ドチザメの油漬け



一言：

高校でマグロの油づけ缶詰を作っているので、レシピが作りやすく完成度が高い物が作れます。また、水産業を盛り上げるとともに新たな食業元として考えました。

[動画](#)

27.ゆでマヒトデ缶 マヒトデ

プロフィール

地域：兵庫県美方郡香美町

高校名：兵庫県立香住高等学校

チーム名：海星

代表者名：前野輝明

缶詰の特徴

課題魚：マヒトデ

課題魚を選んだ理由：

肉食でアサリやホタテなどの貝類を食べる厄介者。取れたとしても捨てる以外に使い道がほとんどない

レシピ：

塩ゆでで、サポニンを抜く



一言：

一部地域で食べられている熊本での可食部は、卵巣です。サポニンがウニより多く、渋みが強いです。そのためウニ缶のようにしたいです。

動画



28.アカエイの中華風あんかけ アカエイ

プロフィール

地域: 兵庫県美方郡香美町

高校名: 兵庫県立香住高等学校

チーム名: 環境にやさしい若潮寮生

代表者名: 向井 青海



缶詰の特徴

課題魚: アカエイ

課題魚を選んだ理由:

アカエイは私たちの地元だけでなく、全国広範囲に生息しており危険性がありアサリを食べたりするなどの害魚として扱われています。

レシピ:

エイヒレ・片栗粉・水・味覇・オイスターソース・塩・パセリ



一言:

アカエイは、海の浅瀬におり、近年大量発生。10cmの毒針には棘に返しがありなかなか抜けず危険です。ひれは身が甘くゼラチン質で食べる地域もあるが、偏見で食べない人が多いです。そのため、減らすために美味しく食べることが大切です。

[動画](#)

一次審査通過

29.黒鯛CLBご飯

クロダイ(チヌ)

プロフィール

地域：兵庫県美方郡香美町

高校名：兵庫県立香住高等学校

チーム名：Two Seas

代表者名：近藤翔太郎

缶詰の特徴

課題魚：黒鯛(チヌ)

課題魚を選んだ理由：

兵庫県はノリの生産量、全国第2位を誇っています。のりを養殖する中で大きな問題になっているのが食害で、それを起こしてるのが黒鯛

レシピ：

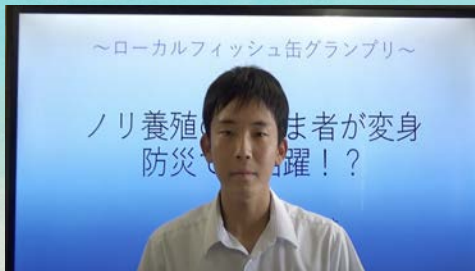
ドグロ黒醬、酒、みりん、塩



一言：

クロダイは、タイの値段の1/4の値段のため防災缶詰にすることを思いつきました。よく家庭で炊き込みご飯を食べるため、淡白な魚を炙って臭みを消し、シンプルに味付けをしました。

[動画](#)



30.ハタハタのトマトソース煮込み缶詰

ハタハタ



プロフィール

地域: 兵庫県美方郡香美町

高校名: 兵庫県立香住高等学校

チーム名: ハッタハタア

代表者名: 古田陸叶

缶詰の特徴

課題魚: ハタハタ

課題魚を選んだ理由:

廃棄処分されてしまう規格外サイズのハタハタを活用した、子供でも食べられる商品を作りたい

レシピ:

トマト缶・水・ケチャップ・ニンニク・オリーブオイル・しお・こしょう



一言:

安価で1年中とれるので、廃棄される量を減らしたいです。缶詰のような大量生産向きなので、ハタハタの美味しさを広めたいです。

[動画](#)

一次審査通過

31.赤バイ貝のエスカルゴ風缶詰め

赤バイ貝(エゾラモドキ)

プロフィール

地域: 兵庫県美方郡香美町

高校名: 兵庫県立香住高等学校

チーム名: しのぶ

代表者名: 加藤瑠也

缶詰の特徴

課題魚: 赤バイ貝(エゾラモドキ)

課題魚を選んだ理由:

非常に甘みがありおいしい貝ですが
毒があり、除去が面倒なため流通量
が少ない

レシピ: オリーブオイル・ニンニク・パン
粉・玉ねぎ・パセリ



一言:

毒がありとるのがめんどくさいため流
通が少なくマイナーな赤バイ貝をロー
カルフィッシュかんグランプリを通じて
美味しさを全国に伝えていきたい。

[動画](#)

32.イサキのアクアパッツァ缶詰

イサキ



プロフィール

地域：鳥取県境港市

高校名：鳥取県立境港総合技術高等学校

チーム名：あいあい

代表者名：三澤愛夢

缶詰の特徴

課題魚：イサキ(幼魚)

課題魚を選んだ理由：

境港ではイサキが多く水揚げされるが、1kg未満には価値がない。幼魚はクセがなく美味しいので拡めたい

レシピ：

イサキをあさりなどの具材と共に白ワインで煮詰める



一言：

境港のイサキが注目され少しでも価値が上がるようPRします！

[動画](#)

一次審査通過

33.境港天然本マグロほーるものうま煮

天然本マグロ



プロフィール

地域：鳥取県境港市

高校名：鳥取県立境港総合技術高等学校

チーム名：B.H.C

代表者名：寺本光孝

缶詰の特徴

課題魚：マグロ

課題魚を選んだ理由：

境港では近年マグロが獲れるようになった。廃棄してしまう内臓に注目したおいしい缶詰を開発したい

レシピ：

マグロの胃袋を生姜やにんにくとともに煮詰め出汁で味付け



一言：

境港では本マグロがたくさん水揚げされますが、胃袋や内臓は食用に利用されておらず、もったいないということで本マグロの胃袋を課題魚と設定し缶詰を作りたいと思います！

[動画](#)

<動画未提出>

34.境港せいごのガーリックオイル漬け スズキ(せいご)

プロフィール

地域: 鳥取県境港市

高校名: 鳥取県立境港総合技術高等学校

チーム名: 食品・ビジネス科3年Cチーム

代表者名: 松本遊太

缶詰の特徴

課題魚: スズキ(せいご)

課題魚を選んだ理由:

小さいサイズのものが他の漁獲物に交じって大量に水揚げされ買い手がつかないこともある。

レシピ:

鳥取産にんにく・塩コショウ・タイムを加えたオリーブオイル・しろねぎ



一言:

美味しい「せいご」をオイル付けして缶詰として境港の名物缶詰にしたいと考えました。



35.学校秘伝！学校秘伝！山陰沖の大越中バイうま煮 オオエッチュウバイ

<動画未提出>



プロフィール

地域：鳥取県境港市

高校名：鳥取県立境港総合技術高等学校

チーム名：食品・ビジネス科3年Dチーム

代表者名：松本蹴大

缶詰の特徴

課題魚：オオエッチュウバイ

課題魚を選んだ理由：

カニカゴに紛れ込んできてしまうため、カニに交じって殻が壊れて商品価値が下がってしまうことが課題です。

レシピ：

貝の煮汁・醤油・砂糖



一言：

境港総合高校伝統の「貝缶レシピ」により「学校秘伝！山陰沖の大エッチュウバイうま煮」缶詰を作ります。貝は甘く最高にうまいので、美味しい缶詰ができて地域の名物になること間違いなしです。

<動画未提出>

36.今朝の港でみつけた訳ありフィッシュカレー 未利用魚

プロフィール

地域：鳥取県境港市

高校名：鳥取県立境港総合技術高等学校

チーム名：食品・ビジネス科3年Eチーム

代表者名：渡辺倅弥

缶詰の特徴

課題魚：未利用魚

課題魚を選んだ理由：

一年を通して様々な魚が水揚げされるが廃棄されるものが多い。

レシピ：

鳥取県内のカレールーを使用し、魚の出汁をベースに、学校独自の製法で調理加工。味わいを増すために、地元特産の白ネギを加えます。



一言：

使う魚は、数が揃う三種類程度とし、魚の特性をよく調べたうえで下処理します。学校の立地上、これら未利用魚が入手しやすい環境にあり、地域の課題解決にも貢献できると考えています。



一次審査通過



37.鯛のトマト煮込み

キダイ(レンコダイ)

プロフィール

地域：島根県浜田市

高校名：島根県立浜田高等学校

チーム名：はまっこ

代表者名：藤井紗希



缶詰の特徴

課題魚：キダイ(レンコダイ)

課題魚を選んだ理由：

浜田市の魅力のひとつである魚をもっと知ってもらうためにタイのトマト煮込みの缶詰を作ろうと思っています。

レシピ：

トマトのだしを使って煮込む



一言：

トマト味にすることによってアレンジレシピの種類が多く

たくさんのひとに食べてもらえと思っています。

島根のことをもっと知ってもらいたいです。

[動画](#)



38.たべタイ！茶わん蒸し キダイ(連子鯛)

プロフィール

地域：島根県浜田市

高校名：島根県立浜田高等学校

チーム名：はまんちゅ

代表者名：吉村陽菜



缶詰の特徴

課題魚：キダイ(連子鯛)

課題魚を選んだ理由：

需要が減っているという課題を解決

レシピ：

たまご蒸し



一言：

年間必要以上に捕れてしまい、コロナでホテルや旅館では使われなくなりました。若者や高齢者の方にも食べてほしいです。

[動画](#)

動画提出の意志なし

<動画未提出>

39.島根浜田港のめっきんうま煮 のどぐろ(小さいサイズ)

プロフィール

地域：島根県出雲市

高校名：島根県立出雲農林高等学校

チーム名：食品科学科3年チーム

代表者名：勝部和樹

缶詰の特徴

課題魚：のどぐろ(小さいサイズ)

課題魚を選んだ理由：

高級魚として取引されているが、個体が小さく商品にならないもの「めっきん」がある。需要は少ないので新たな需要を掘り起こさなくてはならないと考えました。

レシピ：

頭を落として甘辛く炊き込む



一言：

あまり知られていない「めっきん」ならではの美味しさを伝えたい！

動画提出の意志なし

<動画未提出>

40.島根ハタハタのアヒージョ

ハタハタ(小さいサイズ)

プロフィール

地域：島根県出雲市

高校名：私立出雲西高等学校

チーム名：特別進学科2年チーム

代表者名：小村百華

缶詰の特徴

課題魚：はたはた(小さいサイズ)

課題魚を選んだ理由：

秋田で有名だが山陰では色がしろく”しろはた”と呼ばれ珍重されている。秋田より小さいため餌や飼料になることも多い。

レシピ：

オリーブオイルに漬け込みアヒージョ
缶に



一言：

メスには卵こそありませんが、皮が薄く、身はとてもやわらかく県内では珍重されています。どんな料理にもあいます。

[動画](#)



動画提出の意志なし

<動画未提出>

41. ジョロモク

ジョロモク

プロフィール

地域: 島根県

高校名: 島根県立出雲農林高校

チーム名: 植物科学科1年チーム

代表者名: 勝部斐夏梨

缶詰の特徴

課題魚: ジョロモク

課題魚を選んだ理由:

海洋の温暖化により大量発生し、島根県各地でも悪影響が出ている迷惑海藻です。食品としての利用実績がないものを缶詰にしたいです。

レシピ:

ひじきの炒め煮のようにジョロモクを炒め煮にする



一言:

ひじきの炒め煮のようにジョロモクを炒め煮にしたらおいしいよと話を聞き、これを缶詰に加工して売りだしたら島根の特産品とならないかと考えました。

[動画](#)



42.アロス・カルドツソ・デ・マンティス・キヤマロン ～シャコの地中海風リゾート～

シャコ

一次審査通過



プロフィール

地域：岡山県岡山市

高校名：学校法人関西学園岡山高等学校

チーム名：L.I.O

代表者名：福島慎也

缶詰の特徴

課題魚：シャコ

課題魚を選んだ理由：

水揚げされる個体サイズが小さくなり、流通が減ってその味を知らない若者が増えてきている。洋食としてシャコを食べる経験を提供したい。

レシピ：

アロス・カルドツソ(魚介スープリゾート)のメイン具材にシャコ



一言：

シャコの体長は100mm～75mmになり、地球温暖化が原因で、75%減少しました。和食が一般的ですが、味を知らない人が増えたため地中海をイメージして、洋食として魅力を啓発したいです。

[動画](#)

一次審査通過

43.いわしんぼる

ウルメイワシ



プロフィール

地域：愛媛県南宇和郡愛南町

高校名：愛媛県立南宇和高等学校

チーム名：地域振興研究部

代表者名：山口恵未

缶詰の特徴

課題魚：ウルメイワシ

課題魚を選んだ理由：

ほとんどのウルメイワシが養殖用の餌として利用されている。持続可能な社会にするには食用として利用するのが当然だと考えました。

レシピ：

キムチ煮



一言：

ウルメイワシは魚の餌になってしまうため、私達が広めて食べていけないといけないと思います。

[動画](#)

一次審査通過



44. 鯺じゃん！

ブリ(中落ち)

プロフィール

地域：愛媛県大洲市

高校名：愛媛県立長浜高等学校

チーム名：おい出世(おいでよ)

代表者名：重松そら



缶詰の特徴

課題魚：ブリ(中落ち)

課題魚を選んだ理由：

中落ちは可食部が少なく、骨が多いのでタダ同然で魚エサ加工業者に引き取られている。これを食品として利用できないか検討した。

レシピ：

砂糖・コチュジャン・酢・すりごま・ごま油・醤油



一言：

愛媛県はブリの養殖生産第3位だが中落ちは利用価値が低い。中落ちは年間250トン発生するがタダ同然で餌の業者へ引き取られています。そこで私たちは中落ちを食品に利用しようと考えました。

[動画](#)

一次審査通過

45.牛鬼汁(うしおじる)

マダイ・ガンガゼ



プロフィール

地域: 愛媛県宇和島市

高校名: 愛媛県立宇和島水産高等学校

チーム名: 牛鬼スイコー

代表者名: 石川紅耶

缶詰の特徴

課題魚: マダイ・ガンガゼ

課題魚を選んだ理由:

日本一の養殖生産量だが、後継者不足で廃業するところも少なくない。

6次産業を進めたい

レシピ:

マダイ×ウニの出汁を最大限いかしたうま煮



一言:

低価格で取引される真鯛のカマと、磯焼けの原因であるウニを有効活用し価値を高めます。

牛鬼が練り歩くお祭りの名前の通り盛り上げながら活動していきます!

[動画](#)

一次審査通過

46. 玄界灘産イカのアヒージョ イカ



プロフィール

地域：福岡県福津市

高校名：福岡県立水産高等学校

チーム名：アヒー女

代表者名：松元研太



缶詰の特徴

課題魚：イカ

課題魚を選んだ理由：

地元の漁師さんご漁獲したイカを用いて、地元津屋崎を盛り上げることができるような商品を作りたい。

レシピ：

ニンニク・鷹の爪・ミニトマト・しめじ・オリーブオイル



一言：

イカの美味しさをたくさんの方々に伝えたい。

動画

一次審査通過

47.津屋崎千軒牡蠣のアヒージョ缶 牡蠣



プロフィール

地域：福岡県福津市

高校名：福岡県立水産高等学校

チーム名：アヒー女

代表者名：松元研太



缶詰の特徴

課題魚：牡蠣

課題魚を選んだ理由：

糸島や豊前の牡蠣が有名で、津屋崎の牡蠣はあまり知られていません。そこで牡蠣を使った缶詰を作り、地元を盛り上げたい。

レシピ：

ニンニク・鷹の爪・ミニトマト・しめじ・オリーブオイル



一言：

津屋崎千軒牡蠣は、地元の漁師さんが、海がしける冬に安定的に収入を増やすために牡蠣養殖を始めたことから誕生しました。高校生が牡蠣を使った缶詰を作り、地元を盛り上げたいと思っています。

[動画](#)

一次審査通過

48.ながさき一角はぎの肝あえ ウスバハギ



プロフィール

地域：長崎県長崎市

高校名：長崎県立長崎鶴洋高等学校

チーム名：ユニコーン

代表者名：深江悠太

缶詰の特徴

課題魚：ウスバハギ

課題魚を選んだ理由：

次世代の養殖魚に最適なため商品開発したい

レシピ：

オリーブオイル・塩・スパイス



一言：

温暖化によりふぐの養殖が困難となった。次世代の養殖魚としてウスバハギを進めおり、その味を知ってもらいたい

[動画](#)

一次審査通過



49.ミソってる缶ツメタよ ツメタガイ

プロフィール

地域：大分県臼杵市

高校名：大分県立海洋科学高等学校

チーム名：ツメタガイファンクラブ

代表者名：



缶詰の特徴

課題魚：ツメタガイ

課題魚を選んだ理由：

アサリを増やす活動をするため。

レシピ：

味噌で煮てかぼすを使ってさっぱりとした風味を付け足します



一言：

ツメタガイがアサリを食べてしまうため、ツメタガイを美味しく食べたいなと思い決めました。

[動画](#)

一次審査通過

50.藻場の救世主 ブダイの味噌煮缶詰 ブダイ



プロフィール

地域：大分県臼杵市

高校名：大分県立海洋科学高等学校

チーム名ワタツミ

代表者名：前田陽一

缶詰の特徴

課題魚：ブダイ

課題魚を選んだ理由：

藻場が減ってしまう原因のため、価値が低いブダイを食べられるようにしたいです。

レシピ：ブダイの味噌煮缶詰かぼす風味



一言：

ブダイは、鱗が大きく臭いため価値を高め、漁師さん達の手助けをしたいです。

[動画](#)

一次審査通過



51.ブダイの南蛮漬け ブダイ

プロフィール

地域：大分県臼杵市

高校名：大分県立海洋科学高等学校

チーム名：ブダイを表舞台に

代表者名：濱野洸太



缶詰の特徴

課題魚：ブダイ

課題魚を選んだ理由：

特産品の海藻が食べられて海藻が減少する被害があり、あまり食べられていないブダイを美味しく食べられないかと思い選びました。



レシピ：柑橘系の酸味で匂いを抑えたアジの南蛮ならぬブダイ南蛮



一言：

豊かな海を守るために、ブダイの缶詰にして利用価値を高めたいです。

[動画](#)

一次審査通過



52.あの赤いうまいヤツ ブダイ

プロフィール

地域：大分県臼杵市

高校名：大分県立海洋科学高等学校

チーム名：まつこ

代表者名：前田陽一



缶詰の特徴

課題魚：ブダイ

課題魚を選んだ理由：

ブダイを調理して、みんなに知ってもらい食べてもらいたい。

レシピ：ムニエルにして、トマトソースでさっぱり仕上げたい。



一言：

ブダイは、匂いがきつく身は綺麗です。誰でも食べられるようにしたいです。

[動画](#)

一次審査通過

<動画未提出>

53.天然ブリ 赤ワイン煮 ブリ

プロフィール

地域：鹿児島県枕崎市

高校名：鹿児島県立鹿児島水産高等学校

チーム名：鹿児島水産高校

代表者名：山下寛

缶詰の特徴

課題魚：ブリ

課題魚を選んだ理由：

4月～6月のブリは、産卵後で脂が少なく、すり身にもできず、寄生虫も見られることから価値が低い。

レシピ：

缶に詰め、デミグラスソースと赤ワインを充填してレトルトで加熱。



一言：



一次審査通過

<動画未提出>

54.ブリのみそバター煮 ブリ

プロフィール

地域：鹿児島県枕崎市

高校名：鹿児島県立鹿児島水産高等学校

チーム名：鹿児島水産高校

代表者名：山下寛

缶詰の特徴

課題魚：ブリ

課題魚を選んだ理由：

4月～6月に水揚げされるブリは、産卵後で脂が少なく、すり身にもできず、寄生虫も見られることから価値が低い。

レシピ：

ブリの切り身を缶に詰め、バターを溶かした味噌の液を充填し加熱。



一言：



動画提出の意志なし

<動画未提出>

55.キャベツうにパスタソース ムラサキウニ

プロフィール

地域：神奈川県川崎市

高校名：法政大学第二高等学校

チーム名：

代表者名：古賀進ノ介

缶詰の特徴

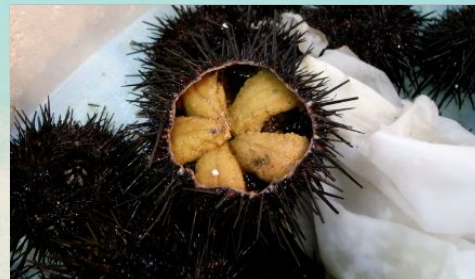
課題魚：ムラサキウニ

課題魚を選んだ理由：

神奈川県三浦市では、磯焼けの原因となっているムラサキウニを捕獲し、キャベツを与え養殖している。

レシピ：

ウニをソースにし 缶に詰める



一言：

③二次審査プレゼンテーション動画

No.	地域	高校名	LOCAL FISH	作品名	動画	
1	福島	福島県立	小名浜海星高等学校	メヒカリ	メヒージョ	https://youtu.be/n6YQR2TQoWQ
2	秋田	秋田県立	男鹿海洋高等学校	シイラ	トロピカル・マヒマヒカレー	https://youtu.be/FPermAk1Kz3w
3	栃木	栃木県立	馬頭高等学校	チョウザメ	チョウザメのトマト煮	https://youtu.be/ISD-TEXJokk
4	千葉	千葉県立	大原高等学校	タカノハダイ	垣根カツタタカノハダイ	https://youtu.be/l_aDmcaAlMkA
5	富山	富山県立	滑川高等学校	シイラ(サンペイ)	シイラの越中缶詰～照り焼き～	https://youtu.be/_pYrmzbWP4
11	石川	石川県立	穴水高等学校	牡蠣	まいもんカキージョ	https://youtu.be/QaX9cplCYM
12	石川	石川県立	能登高等学校	ブリ	ふるさと石川の味 SUMMERブリDAIKON	https://youtu.be/VaR1breI7ZM
11	福井	福井県立	若狭高校	サワラ	サワラの完熟トマト缶詰	https://youtu.be/uHtE5h0ZotI
14	長野	学校法人外語学園	松本第一高等学校	信州サーモン	信州サーモンのクリーム煮	https://youtu.be/WHDScoQHBK
19	愛知	愛知県立	三谷水産高等学校	網走サーモン	ほうらいの恵み	https://youtu.be/YePHQNuSlk
20	三重	学校法人代々木学園	代々木高等学校	ブリ	ワササのスイーツ缶	https://youtu.be/Yc1RBW49iat
21	兵庫	兵庫県立	香住高等学校	エチゼンクラゲ	好吃！中華くらげ エフィラ	https://youtu.be/8Ssg9DFuUfU
23	兵庫	兵庫県立	香住高等学校	ナルトビエイ	ナルトビエイのソテー肝ソースあえ ナルトビpart2	https://youtu.be/x0JGCPe42rk
26	兵庫	兵庫県立	香住高等学校	ドチザメ	ドチザメの油漬け缶詰め 課長の會第	https://youtu.be/F8TvoZUM9s
29	兵庫	兵庫県立	香住高等学校	クロダイ	黒鯛CLBご飯 Two Seas	https://youtu.be/KR2Eed6TIw
31	兵庫	兵庫県立	香住高等学校	エゾモロキ	赤バイ貝のエスカルゴ缶詰詰め しのぶ	https://youtu.be/4UJ5M9x1_M
33	鳥取	鳥取県立	境港総合技術高等学校	クロマグル(胃袋)	境港天然本マグロほーるものうま煮	https://youtu.be/xrcT5BK1TQ
37	島根	島根県立	浜田高等学校	キダイ(レンコダイ)	鯛のトマト煮込み	https://youtu.be/5cow6FzDZA
42	岡山	学校法人関西学園	岡山高等学校	シャコ	アロス・カルドソッ・デ・マンティス・キヤマロン シャコの地中海風ソルト	https://youtu.be/vxldAPx7zUk
43	愛媛	愛媛県立	南宇和高校	ウルメイワシ	いわしんぼる	https://youtu.be/7U48k6R4NQw
44	愛媛	愛媛県立	長浜高等学校	ブリ(中落ち)	鯛じゃん！	https://youtu.be/DTv76oRTLhw
45	愛媛	愛媛県立	宇和島水産高等学校	マダイ・ガングゼウニ	牛鬼汁(うしおる) 牛鬼スイコー	https://youtu.be/94TJsnNoCr0
46	福岡	福岡県立	水産高等学校	イカ	玄界灘産イカのアヒージョ	
47	福岡	福岡県立	水産高等学校	牡蠣	津屋崎干軒牡蠣のアヒージョ缶	
48	長崎	長崎県立	長崎観洋高等学校	ウスバハギ(ながさき一角はぎ)	ながさき一角はぎの肝あえ	https://youtu.be/mn0z22Kx6td
49	大分	大分県立	海洋科学高等学校	ツメタガイ	ミンソてる缶ツメタよ ツメタガイファンクラブ	https://youtu.be/zS3a2BhwG8
50	大分	大分県立	海洋科学高等学校	ブダイ	藻場の救世主 ブダイの味噌煮缶詰	https://youtu.be/KnqJ01Hvn5A
51	大分	大分県立	海洋科学高等学校	ブダイ	ブダイの南蛮漬け ブダイを表舞台に	https://youtu.be/Www-DJUmTo
52	大分	大分県立	海洋科学高等学校	ブダイ	あの赤いうまいヤツ	https://youtu.be/0lwT3Om_3t4
53	鹿児島	鹿児島県立	鹿児島水産高等学校	ブリ	「天然ブリ 赤ワイン煮」	
54	鹿児島	鹿児島県立	鹿児島水産高等学校	ブリ	「ブリのみそバター煮」	

④課題調査フィールドワークの写真・感想文

⑤缶詰開発の様子の写真

⑥缶詰10種、缶詰PR動画、缶詰プレゼンテーション資料、審査員コメント

13. 激辛サワラの中華風

サワラ【福井県立若狭高等学校(福井県)】



プロフィール

地域: 福井県小浜市

高校名: 福井県立若狭高等学校

チーム名: 海洋科学科チーム

参加者名: 栗本結衣、小西悠月、増山夏未、亀井有那

缶詰の特徴

課題魚: サワラ

課題魚を選んだ理由:

サワラの漁獲量日本一。地元での消費が少なく、大部分が県外に出荷されている状況



一言:

小浜市には生活習慣病で亡くなる患者さんが多くいらっしゃいます。新たなサワラ缶詰が人々の健康効果上昇に貢献、そして大切な海の恵みの有効活用につながることを私たちの願いです。

○二次審査

[動画](#)

13. 激辛サワラの中華風

サワラ【福井県立若狭高等学校(福井県)】

コミュニティサイト「缶カツ」からの TOPICS



LOCAL FISH CAN
グランプリ 2022
～海と日本プロジェクト～



■投稿数：16



サワラの身は非常に淡泊なため、塩胡椒、豆板醤を効かせ、そこに完熟トマトの甘みとサッパリを加えました。ソースを絡めて食べると、とても美味しいです。



市場調査！
福井県のサワラの漁獲量は全国1位である。漁獲されているサワラに着目した結果、県内での消費量は少ない。私たちは、県内の消費量を上げるため、手軽に使える状態、長期保存、健康的な食品としての差別化を目的に、サワラ缶詰を作ろうと考えた。漁業者の皆様方にも喜んで頂ける様な缶詰を作ります。



和風ベースとサッパリ風味を効かせて新たな組み合わせ！今回は、リンゴとリンゴ酢、腸活を考え塩麴を使ってみました。和風ベースはご飯のお供に最高、食欲をそそります。一方、サッパリリンゴ酢風味は、疲れた体を癒やしてくれます。

リンゴには、肉や卵など、コレステロールの比較的多い食事をとった時、りんごと一緒に食べると、りんご繊維が余分なコレステロールを血液に入る前に体の外へと運び出してくれます。リンゴは優れた食材です、サワラもどんな味付けにも合う素晴らしい fish です。



左：トマトと赤味噌、粉チーズを合わせてみました。トマトとチーズの相性が抜群！！サワラとの相性もよく美味しく出来ました。腸内改善に効きそうな一品です。

右：今回は、ヨーグルト！！意外と合います、美味しいです。腸内改善が期待できそうな缶詰が完成しました。

13. 激辛サワラの中華風

サワラ【福井県立若狭高等学校(福井県)】



どの年代からも愛されるようにサワラキャラクターで表現

48.ナガサキイッカクハギのわからん(和華蘭)缶詰

ウスバハギ【長崎県立長崎鶴洋高等学校(長崎県)】



プロフィール

地域:長崎県長崎市

高校名:長崎県立長崎鶴洋高等学校

チーム名:ユニコーン

参加者名:深江悠太、佐藤匠真、青木優人

缶詰の特徴

課題魚:ウスバハギ

課題魚を選んだ理由:

次世代の養殖魚に最適なため商品開発したい



一言:

温暖化によりふぐの養殖が困難となった。次世代の養殖魚としてウスバハギを進めおり、その味を知ってもらいたい

[動画](#)

48.ナガサキイッカクハギのわからん(和華蘭)缶詰 ウスバハギ【長崎県立長崎鶴洋高等学校(長崎県)】

コミュニティサイト「缶カツ」からの TOPICS



02-2

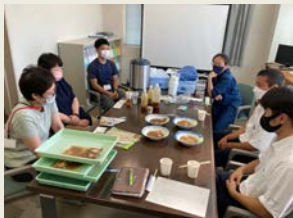
■投稿数：20



ウスバハギは小さな口で何を食べているのでしょうか。胃の内容物はイワシや海藻でした。定置網でとれたウスバハギだったので、網に刺さったイワシを食べたのではないかと推察されました。海藻も食べていた事から、雑食である事がわかりました。



迷っている4つの味！
味の決定は本当に難しい！人によって好みや意見は違うので、これからつに決めるのを頑張ります！



長崎県水産試験場の加工課の方と一緒にレトルトで試作と試食をしました。「醤油なのにスパイスが効いていて、初めて食べる味で美味しい！」と褒められました。



長崎市のイタリアンレストラン「ピアチェーボレ」のシェフに試食してもらいました。「美味しい！」と言っていたので、自信になりました。更なるアドバイスをいただきましたので、スパイス者つ追加して更に美味しい缶詰を目指します。



商品開発を始めた頃は「ながさき一角ハギの肝あえ」でしたが、天然魚を解剖し、筋肉や肝臓を試食すると、天然魚の肝臓を食用化には、また研究不足である事がわかった。そこで、今回は筋肉のみを使用し、「ナガサキイッカクハギのわからん(和華蘭)缶詰」と決めた。

48.ナガサキイッカクハギのわからん(和華蘭)缶詰

ウスバハギ【長崎県立長崎鶴洋高等学校(長崎県)】

02-3



ラベル作成は中学生。

42.アロス・カルドツソ・デ・マンティス・キヤマロン

～シャコの地中海風リゾット～

シャコ【学校法人関西学園岡山高等学校(岡山県)】

03-1



プロフィール

地域：岡山県岡山市

高校名：学校法人関西学園岡山高等学校

チーム名：L.I.O

参加者名：高場壮翼、寺浦悠太郎、
福島慎也、関嘉起、森山陽向



缶詰の特徴

課題魚：シャコ

課題魚を選んだ理由：

水揚げされる個体サイズが小さくなり、流通が減ってその味を知らない若者が増えてきている。洋食としてシャコを食べる経験を提供したい。



一言：

シャコの体長は100 mm～75mmになり、地球温暖化が原因で、75%減少しました。和食が一般的ですが、味を知らない人が増えたため地中海をイメージして、洋食として魅力を啓発したいです。

○二次審査

[動画](#)

42.アロス・カルドツソ・デ・マンティス・キヤマロン

～シャコの地中海風リゾット～

シャコ【学校法人関西学園岡山高等学校(岡山県)】

03-2

コミュニティサイト「缶カツ」からの TOPICS



LOCAL FISH CAN
グランプリ 2022
～海と日本プロジェクト～



■投稿数：21



試作缶詰完成

試作缶詰が完成しました！課題魚に設定した岡山県寄島産のシャコは漁獲量が激減し、取引価格も以前とはくらべものにならないほど高額になっています。原価を抑えつつシャコの風味を楽しんでもらうために考えた秘密兵器、シャコ穀粉末を出汁に使用したリゾットです！



缶詰試食

試作した缶詰をメンバーで食べてみました！缶を開けたら磯の香りが広がります。口に入れるとシャコの風味がリゾット全体から感じられ、課題魚のおいしさもしっかりアピールできると思いました！



台風一過の9月20日、寄島の海を訪れました。瀬戸内海の抱える課題の一つとしてチームが取り上げているのが、「きれいになりすぎて貧栄養化した海水表面部」と「富栄養化時代の名残が残るきたないままの底質環境」です。今回の台風では瀬戸内海も荒れ、浜辺から見える海水も濁っています。ふだん穏やかな瀬戸内海では、海面部と海底部が混ざり合う機会はあまりありませんが、自然の力でかきまぜられているのです。これがチームが取り上げた海洋課題の解決の糸口になるのではないかと考えています！



市場でサワラをいただきました

寄島の市場でも瀬戸内海のお話をうかがってきました。台風のため漁船ははておらず水揚げされた魚は少なかったのですが、サワラのお刺身をいただき、海をながめながら食べました。瀬戸内海の課題解決に取り組んで環境を守ることで、豊かな水産資源をいつまでも楽しめるようにしたいと改めて思いました。

42.アロス・カルドツソ・デ・マンティス・キヤマロン

～シャコの地中海風リゾット～

シャコ【学校法人関西学園岡山高等学校(岡山県)】

03-3



■名称：シャコの地中海風リゾット	■栄養成分表示 1食分(100gあたり)	つなげよう 「海の豊かさ」と「陸の豊かさ」	 oceano cultivo	de OKAYAMA LOS INGOBERNABLES	 日本 海と日本 PROJECT LOCAL FISH CAN PROJECT
■原材料名：	精 米 Chkal				
■内容量：100g	たんぱく質 0.9				
■内容量：100g	脂 質 0.9				
■賞味期限：冷蔵3週間	炭 水 化 物 0.9				
■製造者：	食塩相当量 0.9				
この写真・資料等は必ず事前に承認し上げてください。					
Arroz Caldoso de Mantis Camaron シャコの地中海風リゾット					
このプロジェクトは日本財団「海と日本プロジェクト」の一環となっております。					
【主催】 一般社団法人 日本道文化交流機構 【共催】 日本財団 海と日本プロジェクト					

タイトル文字は「syako can」。コンセプトが「海と陸をつなげる」なので、syakoの中塗りを海、canの中塗りを陸をイメージのイラストにしており、背景も左上瀬戸内海⇨右下岡山の陸地のイメージに。シャコの手がOとCの文字を結んでいて、OがOCEANO(海洋)、CがCULTIVO(耕作)のスペイン語の頭文字となっている。OCEANOとCULTIVOは手書き風でタイトル文字と繋げたい。

43.イワシンボル

ウルメイワシ【愛媛県立南宇和高等学校】



プロフィール

地域: 愛媛県南宇和郡愛南町

高校名: 愛媛県立南宇和高等学校

チーム名: 地域振興研究部

参加者名: 山口恵未、豊田愛華、山崎莉玖

缶詰の特徴

課題魚: ウルメイワシ

課題魚を選んだ理由:

ほとんどのウルメイワシが養殖用の餌として利用されている。持続可能な社会にするには食用として利用するのが当然だと考えました。



一言:

ウルメイワシは魚の餌になってしまうため、私達が広めて食べていけないといけないと思います。

[動画](#)

43.イワシンボル

ウルメイワシ【愛媛県立南宇和高等学校】

コミュニティサイト「缶カツ」からの TOPICS



LOCAL FISH CAN
グランプリ 2022
～海と日本プロジェクト～



■投稿数: 37

04-2



8月24日から東京ビックサイトで開催されたジャパンインターナショナルシーフードショーに参加しました。地元の愛南漁協のブースで真鯛や愛南ゴールド真鯛、私たちが栽培している愛南ゴールド(河内晩柑)を世界中の方々を紹介することができたと思います。



缶詰製造の試作のため、とれたてのウルメイワシを愛南漁協にとりに行きました。台風の影響で、昨日は、船が出てなく、水揚げがなかったのですが、今日は、少し分けていただきました。いつも、愛南漁協さんありがとうございます。



しっかり下処理を行い、準備中です。



イワシンボルの試作品です。ウルメイワシの量や味付けなどまだまだ検討しないといけません。残りわずかですが、みんなで協力して進めていきたいと思っています。



缶詰製造に協力いただいている「株式会社あいさと」の山下社長さんと味や容量、ラベルなどの打ち合わせをしました。原料の分量を変えながらベストのものを検討中です。



缶詰の味付け最終判断をしました。ウルメイワシをしっかりアビールできるものになったと思います。大会まで楽しみに待っててください。

43.イワシンボル

ウルメイワシ【愛媛県立南宇和高等学校】



インパクトがあり見た人の印象に残るような見た目。キャラクターをすることで面白みがある

20. 幸せのみたらし団子

ワラサ【学校法人代々木学園代々木高等学校(三重県)】



プロフィール

地域: 三重県志摩市

高校名: 学校法人代々木学園代々木高等学校

チーム名: よよこーLocal Fish Canプロジェクトチーム

参加者名: 加藤遊海、小林美侑、永富久菜

缶詰の特徴

課題魚: ワラサ

課題魚を選んだ理由:

三重県鳥羽市答志島の漁師さんたちが捨ててしまう魚だから



一言:

缶詰に対しての思い、缶詰を完成させるという思い、熱意はどのチームにも負けません。そしてこの缶詰を完成させて世界中の人々を笑顔にさせます。

○二次審査

[動画](#)

20. 幸せのみたらし団子

ワラサ【学校法人代々木学園代々木高等学校(三重県)】

コミュニティサイト「缶カツ」からの TOPICS



LOCAL FISH CAN
グランプリ 2022
～海と日本プロジェクト～



05-2

■投稿数: 10



焼き目加減が難しいです 🌧️

焼き時間を変えて試作を試していますが、なかなか難しいです 😊😓



海岸清掃の様子です！
皆さんで綺麗な海岸にしましょう！！



クッキーでは消せなかった生臭さを消すことができました。



通信制高校なのでなかなかみんなで集まる事ができませんが、商品を作る前に、試食をしました。

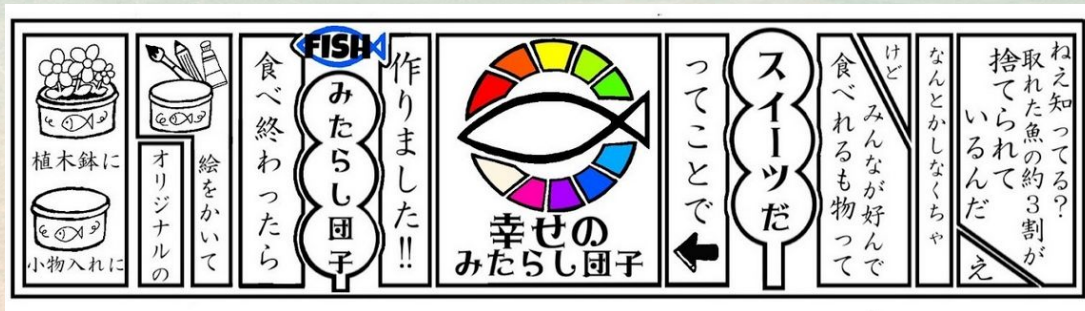
誰が食べても美味しい、知ってる味！
タンパク質豊富！
筋トレしてる人も食べれるお菓子



魚の臭みを取るために一手間と工夫を！魚デザート！

20. 幸せのみたらし団子

ワラサ【学校法人代々木学園代々木高等学校(三重県)】



缶を使い終わったら植木鉢や小物入れにしたいと思っている。男性の方でも女性の方でも使えるデザイン。

21. 好吃！中華クラゲ

エチゼンクラゲ【兵庫県立香住高等学校(兵庫県)】

06-1



プロフィール

地域：兵庫県美方郡香美町

高校名：兵庫県立香住高等学校

チーム名：エフィラ

参加者名：岸本姫歌、原田萌、近藤翔太郎

缶詰の特徴

課題魚：エチゼンクラゲ

課題魚を選んだ理由：

毎年、日本各地で大量発生し、漁網を破ったり、網の中で魚に付着し鮮度を下げるなどたくさんの被害が出ている



一言：

テーマは、厄介者を食べちゃおう！
厄介者のエチゼンクラゲを利用することで、漁業関係者も私達もWINWINだと思います。

○二次審査

[動画](#)

21. 好吃！中華クラゲ

エチゼンクラゲ【兵庫県立香住高等学校(兵庫県)】

コミュニティサイト「缶カツ」からの TOPICS



LOCAL FISH CAN
グランプリ 2022
～海と日本プロジェクト～



06-2

■投稿数：10



クラゲ採取の下見に来ましたがいいです。



試作第1弾

上手くいきません
高熱殺菌したらクラゲは溶けました



クラゲの一夜干し
クラゲを干したらいい感じ



なんとかクラゲの食感を残して缶詰にすることが出来ました！
試作10回以上してやっとこの方法にたどり着きました。

21. 好吃！中華クラゲ

エチゼンクラゲ【兵庫県立香住高等学校(兵庫県)】



中国風の可愛い感じのデザイン

44.ぶりじゃん

ブリ(中落ち)【愛媛県立長浜高等学校(愛媛県)】



プロフィール

地域: 愛媛県大洲市

高校名: 愛媛県立長浜高等学校

チーム名: おい出世(おいでよ)

参加者名: 重松そら、増田温樹

缶詰の特徴

課題魚: ブリ(中落ち)

課題魚を選んだ理由:

中落ちは可食部が少なく、骨が多いのでタダ同然で魚エサ加工業者に引き取られている。これを食品として利用できないか検討した。



一言:

愛媛県はブリの養殖生産第3位だが中落ちは利用価値が低い。中落ちは年間250トン発生するがタダ同然で餌の業者へ引き取られています。そこで私たちは中落ちを食品に利用しようと考えました。

[動画](#)

44.ぶりじゃん

ブリ(中落ち)【愛媛県立長浜高等学校(愛媛県)】

07-2

コミュニティサイト「缶カツ」からの TOPICS



■投稿数: 12



マグロの養殖場へ船で見学に行きました。まずは餌やりの様子を見せてもらいましたが、手作業で撒く感じかと思っていたら、機械でポンポンと遠くへ飛ばしていました。エサはサバなどを崩したものでした。次にマグロを釣り上げるところを見せてもらいました。手作業で釣るのかと思いきや、手の平サイズの針に魚のすり身をぎゅつと固めて黒い影の泳ぐ方へ投げ、かかると、またまた、クレーンのようなもので引き上げていました。養殖業でも機械化が進んでいるんですね。今日は時間がなくて30～40kgのものしか見られませんでした、100kgのマグロの釣り上げも行うそうです。



今回は、前回チームで話していた愛媛らしさを缶詰めにくわえようということで、この前の試作の味付けに、酢の代わりに甘夏果汁とピールを入れてみました。お味は、ほんのり甘夏の苦味と酸味を感じられるものでした！おいしいです！強いて言えば、もう少し柑橘の風味が出るといいです。今回は甘夏をチョイスしましたが、愛媛にはもっとたくさんの美味しい柑橘たちが存在します。色々な柑橘を試し、ブリに合うものを見つけたいです！



今回の試作に使用した、甘夏の紹介です！甘夏は日本で生まれ歴史ある品種で、現在もファンが多いそうです。私も初めて買ってみましたが、果汁の量が多くて、半たまから50mlも取れました！絞った果汁を味見すると、甘くほろ苦い中にも爽やかな風味があり、おいしいです！ちなみに、伊予市にある市場で入手しました。今の時期は柑橘はあまり出回らないのか、甘夏とハウスみかんしか見当たりませんが、ブリに合うものを求めて、また別の種類も探してみようと思います！



今回協力してくださるヨンキウさんの加工場へ取材に行きました。施設を見るのは初めてだったので面白かったです！



手作業で1匹1匹捌いているのかと思っていましたが、機械で行っていました。写真でもわかる通り、フィーレ部に少しでも身が残るように中落ち部はキレイに切り出されていました。しかし、よく見ると中落ちにもまだ身がついています。

44.ぶりじゃん

ブリ(中落ち)【愛媛県立長浜高等学校(愛媛県)】



<p>こまます食品社で取り扱われていたブリの中落ちを 圧力調理し、香ばさみ増しに旨味を加工しました。 中落ち美味、ダイオキシンを低減した結果が実現されたコチ ジャンで味付けし、愛媛の情緒の風味を刻み付け。 長浜高校水産部 株式会社コチの 株式会社コチヤ</p>	<p>■名 称：ぶりじゃん ■原 材 料：ブリ(愛媛県産)、コチジャン 砂糖、</p>	<p>栄養成分表示 (100g当り) 熱量 333kcal たんぱく質 16.2g 脂質 19.2g 炭水化物 23.9g 食塩相当量 1.74g ナトリウム 687mg 水分 38.5g</p>
	<p>■内 容 量：g ■賞味期限：缶ふたに記載 ■販 売 者：LOCAL FISH CANグランプリ運営事務局 〒107-0052 東京都港区赤坂8-6-27 ■製 造 所：株式会社コチヤ 〒790-0052 愛媛県宇和島市樹形町2-2-20 *開封後はお早めにお召し上がりください。</p>	

愛媛のぶり、柑橘、唐辛子をアレンジし全体を韓国風のデザインでまとめた。

50.ブダイの味噌煮

ブダイ【大分県立海洋科学高等学校(大分県)】

08-1



プロフィール

地域：大分県臼杵市

高校名：大分県立海洋科学高等学校

チーム名ワタツミ

参加者名：柳井佳輝、高橋かりん、
二色成志、難波彰吾



缶詰の特徴

課題魚：ブダイ

課題魚を選んだ理由：

藻場が減ってしまう原因のため、価値
が低いブダイを食べられるようにした
いです。



一言：

ブダイは、鱗が大きく臭いため価値を
高め、漁師さん達の手助けをしたいで
す。

[動画](#)

50.ブダイの味噌煮

ブダイ【大分県立海洋科学高等学校(大分県)】

コミュニティサイト「缶カツ」からの TOPICS



LOCAL FISH CAN
グランプリ 2022
～海と日本プロジェクト～



08-2

■投稿数：17



缶詰にする時に加熱殺菌をしたら味がどのように変わるのかを知るために加熱殺菌じゃなくて普通に調理して試食しました。



今回は実際に加熱殺菌をするためにレトルトを作ることになりました。



料亭 山田屋さんに試食してもらいました。沢山のアドバイスなどももらいました。



身の色が少し黒くなったのでまた改良していきたいです。



NHK大分の取材を受けました。緊張しましたが、私たちの活動を県内に紹介していただけるのがとても嬉しいです。



大分漁協の津久見支店さんからいただいたブダイ60kgの処理が完了しました。



50.ブダイの味噌煮

ブダイ【大分県立海洋科学高等学校(大分県)】



ラベルの色を味噌の色にして写真では伝わらないかぼすもわかるようにしました。

33. 境港天然本マグロのほーるもん煮込み

天然本マグロ【鳥取県立境港総合技術高等学校(鳥取県)】

09-1



プロフィール

地域：鳥取県境港市

高校名：鳥取県立境港総合技術高等学校

チーム名：B.H.C

参加者名：寺本光孝、灘尾天水



缶詰の特徴

課題魚：マグロ

課題魚を選んだ理由：

境港では近年マグロが獲れるようになった。廃棄してしまう内臓に注目したおいしい缶詰を開発したい



一言：

境港では本マグロがたくさん水揚げされますが、胃袋や内臓は食用に利用されておらず、もったいないということで本マグロの胃袋を課題魚と設定し缶詰を作りたいと思います！

○二次審査

[動画](#)

33.境港天然本マグロのほーるもん煮込み

天然本マグロ【鳥取県立境港総合技術高等学校(鳥取県)】

コミュニティサイト「缶カツ」からの TOPICS



LOCAL FISH CAN

グランプリ 2022

～海と日本プロジェクト～



■投稿数: 33



胃袋を調理する実習が始まりました

今日はこれから100kgの胃袋の一次処理(いつでも使える状態のものを作る)を行います。



これが「ほーるもん」です。きれいな仕上がりがりとなりました。



缶詰のメーカー試作第一号届きました

「境港の天然本マグロのほーるもん煮込み」缶詰は浜田市のシーライフさんに製造をお願いしています。このたび試作缶第一号が届きましたので、早速試食してみたいと思います楽しみです。



学校製とメーカー製の味比べをしました。学校製は味が濃くご飯に合う柔らかいモツの触感。メーカー製は味が薄くモツが固めで野菜は小さい。一つのレシピでも作り手によって味が変わるのが缶詰だそうです。僕たちはこの中間の味を目指してもう一度学校で試作しレシピを固めてメーカーにお願いしたいと思います。美味しい缶詰を完成させて全国大会に持ってゆきます。缶詰づくりって奥が深いなあと思いました。



今日からプレゼンの発表練習。今日私たちが台本を作りました。初めての練習です。これからどんどん仕上げていきます！

33.境港天然本マグロのほーるもん煮込み 天然本マグロ【鳥取県立境港総合技術高等学校(鳥取県)】



マグロの胃袋を美味しく食べてもらおうと考えてやっとなり上がりました。そしてこのたび、境港天然本マグロPR推進協議会から境港で水揚げされた天然本マグロを使った商品だけに使うことができる認証マークの使用許可を頂きました。右上の黄色いラベルです。

05.おいしーら 富山おでん

シイラ(サンペイ)【富山県立滑川高等学校(富山県)】

10-1



プロフィール

地域：富山県滑川市

高校名：富山県立滑川高等学校

チーム名：滑川高校海洋クラブ

参加者名：川端遥花、森望美



缶詰の特徴

課題魚：シイラ(サンペイ)

課題魚を選んだ理由：

小さいサイズのシイラは富山ではサンペイと呼ばれ未利用魚となっている。ハワイでは高級魚の魚を活用。



一言：

昨年度は先輩方が越中イワシブラックラーメン味で最優秀賞をいただきました。私たちも現在サンペイ缶詰を試作中です。美味しい富山らしいサンペイ缶詰を作りたいです！

○二次審査

[動画](#)

05.おいしーら 富山おでん

シイラ(サンペイ)【富山県立滑川高等学校(富山県)】

コミュニティサイト「缶カツ」からの TOPICS

■投稿数: 11



シイラは鱗も多く、皮は固く...



試食をしたところ...



株式会社富冷さんに取材に伺いました～😊
富山ではサンペイはかまぼこの材料と惣菜に利用されている！！

昨年度は12月までサンペイが獲れた。知らなかったわ～

富山ではサンペイは食文化にじんではない😊



新作業会議中!!富山らしい美味しい缶詰にするぞ～👏🔥

今回は新しい富山らしい缶詰のレシピを決めたよ～
2回目の会議!!1回目のときもただめっちゃいろんな意見がでた～😊
ほんまかいな



照り焼き・焼きネギスープ・みそ漬け・キノコクリームソース・茄子の揚げ出し・中華風南蛮漬けトマトソース
6種類の味付けを試作しました。



1番人気はてりやきでした！

05.おいしーら 富山おでん

シイラ(サンペイ)【富山県立滑川高等学校(富山県)】



栄養成分表示
(製品100gあたり)

滑川高校の生徒が
富山湾のシイラの
商品価値を上げる
ためにブランド化を
目指して開発した
一缶です。

この表示値は、目安です。


おいしーら 富山
TOYAMA ODEN おでん
シイラ × 富山おでん

【主催】一般社団法人 全国漁文化交流機構
【共催】日本財団 海と日本プロジェクト
このプロジェクトは日本財団「海と日本プロジェ
クト」の一環で行っています。

製造者 富山県立滑川高等学校
〒936-8507 富山県滑川市加島町45

富山のモチーフに使われるチューリップ、昆布巻かまぼこなどを入れた。