

背景 & 課題

▼近年水揚げが急増した「ブリ」を通じ、日本人の海洋環境の変化への関心を高め、海の未来を自分ごととして考える人を増やす

- ・「イカ」「シャケ」が記録的不漁の一方、「ブリ」の水揚げが急増（函館市は全国3位の水揚げ量※2018年）、2019年にはヤリイカの漁獲量を上回る。
- ・一方で北海道民のブリ消費量は全国平均の1/2で馴染みがないので地域で流通しない。
- ・新たな地魚として「ブリ」を認知及び消費を促し、同時に海の現状を伝える&その取組みの話題性により、全国の人々にも海の現状を伝え、海について考える機会を提供する。

2022年度実施内容のまとめ

実施①



函館の食文化×地ブリの新ご当地ラーメン開発
試食会でメディアを誘致してローンチ前広報

実施②



函館ブリ塩ラーメンお披露目イベント開催
ラーメン販売には100人以上の長蛇の列
地域モデル事業の研修も同時実施

実施③



JR函館駅
函館空港

ブリ×海洋環境の発信拠点「函館朝市地ブリショップ」開店
JR函館駅や函館空港ではお土産ぶりラーメンの特設ブース販売

量的成果（事業の拡がり）

- ① 10月のブリフェス前にして15回のメディア掲載
テレビ6回（TBS/THE TIME他）・新聞9回
- ② 函館ブリリアントアクションの背景まで記載した「函館ブリ塩ラーメン（物販）」が1年間で2,000食販売目標のところ、2ヶ月で3000食を販売達成。
- ③ 10月の函館ブリフェスにて、飲食店45店舗・スーパー小売連携で北海道全体で100店舗との連携予定（合計145店舗）

質的成果（次なる展開への芽）

- ① 海のSDGsなどを学ぶための学校からの授業依頼や、修学旅行のコンテンツ開発依頼等が増加。ご当地メニューから課題解決の食アクションへ認知。特に修学旅行は今後「探求学習」とセットにして展開の可能性あり。
- ② 地域最大のグルメイベント（函館グルメサカス）に出店した際に、カツやバーガー、ラーメンが2日で50万円以上販売。お客様はブリが獲れているのも知っていて、その背景も理解している（新聞やテレビで見た）が、実際に食べる機会がなかったとのこと。イベントのポテンシャルが高い。
- ③ 今後北海道内でのブリ商品開発をするにあたり、スープ製造開発の和弘食品はもちろん、無印良品を経営する良品計画から連携等の依頼あり。

2022年度 課題点

- ① 函館内でのムーブメントづくりは好調も、それをオール北海道に広げる点が課題
- ② 地域の人に「食べる機会」と「メッセージ訴求」するには飲食や小売だけでは機会が薄い
- ③ アンテナショップを運営していくには多種多様な商品開発が必要&全国への展開も必要

2023年度 改善点

- ① 北海道内の3拠点と連携して「北海道ブリリアントアクション」を立ち上げる（活動を全道へ）
- ② 上記のプラットフォームを活用して、地域のイベントや札幌での大規模イベントに出店してメッセージを発信→北海道内でブリの食文化づくりを通した海洋教育
- ③ 良品計画と連携をしたブリの商品開発（食品に限らず）と販売展開



函館最大のグルメフェス「函館グルメサーカス」に出店
2日で600人以上のお客様が購入し50万以上売り上げる。



新商品開発として、函館ブリ塩ラーメン・地プリのオイルフレージを発売。プリの濃縮だしも開発中。メッセージを発信。

学校給食連携で今年は10校の小中学校4000名に
ランチョンマット・DVD事前学習・校内放送セットで提供

日本財団 海と日本プロジェクト
 海のごちそうプロジェクトで開発した
函館ブリ塩ラーメン（お土産用）が
 令和4年度北海道新技術・新製品開発賞
大賞を受賞

令和4年度北海道新技術・新製品開発賞とは？

【制度概要】

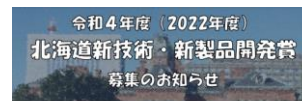
- 平成10年から北海道工業の技術開発を促進し、新産業の創出や既存産業の高度化を図るため、道内中小企業者等が開発した優れた新技術や新製品を表彰する制度。

【表彰の対象】

- 表彰年度の前々年度以降に開発された商品
- 新規性、独創性が高い新技術・新製品

【表彰の種類】

- 表彰部門
 - ものづくり部門
 - 食品部門
 - デザイン部門
- 賞（各部門）
 - 大賞……1点（応募のあった中で、特に優れたもの）
 - 優秀賞…1点（応募のあった中で、優れたもの）
 - 奨励賞…1点（審査において一定の水準を満たしたもの）



令和4年度（2022年度）
 北海道新技術・新製品開発賞
 募集のお知らせ

●表彰対象
 新・得意な工業・技術・開発・製品・サービス、新規性又は独創性が高い、革新的・新製品
 【必ずしも職工も開発者である必要はありません。共同開発も可です。】

●表彰の種類
 ・賞 部門：ものづくり部門、食品部門、デザイン部門
 ・賞 区分：大賞1点、優秀賞1点、奨励賞1点
 ※のびのび部門は食品部門は新規性・独創性、「技術的優位性」「市場性」等を、その他の部門は新規性・独創性、「デザイン優位性」「市場性」等を審査します。

●応募資格
 (1) 道内に事業所または研究開発拠点を有する中小企業者、中小企業団体、農林漁業者
 (2) 上記(1)の主要な開発者としたグループ

●応募方法
 ・提出書類：「北海道新技術・新製品開発賞（応募申込書、交付資料）
 ・提出場所：〒060-0801 札幌市中央区北1条5丁目1番1号 道庁本庁舎5階505号室
 ・提出先：北海道経済産業政策推進課産業振興課ものづくり政策係（担当：高島）
 電話：011-204-5323 FAX：011-232-2139
 ※応募締切：令和4年11月10日（水）15時（アットマークは必須）

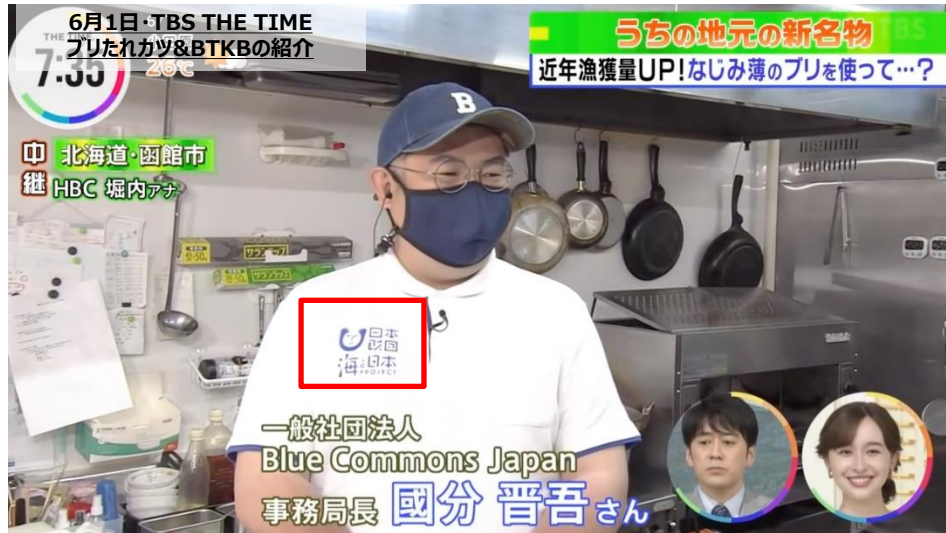
●応募先
 〒060-0810 札幌市中央区北1条5丁目1番1号 道庁本庁舎5階505号室
 北海道経済産業政策推進課産業振興課ものづくり政策係
 電話：011-204-5323 F A X：011-232-2139
 ※応募締切：令和4年11月10日（水）15時（アットマークは必須）

●表彰企業プレミアムパッケージ事業
 道で表彰された企業は道庁推薦の上で推薦認定金（道庁推薦認定金）が交付される。企業の競争力向上に寄与する。【https://www.ganf.hokkaido.jp/2022/04/07/2022premium/】

●受賞後・商品販出先
 ・受賞後、商品販出先は必ずしも道庁推薦認定金（道庁推薦認定金）でなければならない。
 ・中小企業者団体推薦商品（奨励賞）は道庁推薦認定金（道庁推薦認定金）でなければならない。
 ・道庁推薦認定金（道庁推薦認定金）は道庁推薦認定金（道庁推薦認定金）でなければならない。



メディア掲載



メディアを通して「背景」や「メッセージ」を発信
ただのご当地グルメ→知られざる海のストーリーを伝える「海のごちそうグルメ」へ

メディア掲載

2022年(令和4年)7月19日(日) 函館新聞

プリの食文化発信

朝市内にショップ開設

函館市の朝市に「プリの食文化発信」をテーマにしたショップが開設された。このショップは、プリの食文化を広く発信し、観光客に楽しんでもらうことを目的としている。また、地元産品の販売にも力を入れている。

函館の観光業界は落胆

感染再拡大の影響懸念

函館市の観光業界は、感染再拡大の影響を懸念している。観光客の減少により、観光収入が大幅に落ち込んでいる。観光業界関係者は、感染再拡大の影響を懸念し、観光客の回復を祈っている。

函館新聞

7月19日(水) 7月19日(水) 函館新聞

〒100-8585 東京都千代田区千代田1-1-1 日本橋三井ビルディング10F
TEL: 03-5561-3111 FAX: 03-5561-3112

ハコラク WEB

モルック大会で熱戦

函館厚岸郡会が記念誌

2022年(令和4年)7月20日(木曜日)

地場プリの店朝市に

買客 新作塩ラーメン人気

函館市の朝市に「地場プリの店」が出店し、新作塩ラーメンが人気を博している。このラーメンは、地元産の小麦粉を使用した塩ラーメンで、独特の味わいが好評だ。

函館新聞

7月20日(木) 函館新聞

〒100-8585 東京都千代田区千代田1-1-1 日本橋三井ビルディング10F
TEL: 03-5561-3111 FAX: 03-5561-3112

ハコラク WEB

モルック大会で熱戦

函館厚岸郡会が記念誌

6月11日・北海道新聞

プリ食文化 朝市から発信

函館の法人 来月ショップ開設

函館市の朝市に「プリの食文化発信」をテーマにしたショップが開設される。このショップは、プリの食文化を広く発信し、観光客に楽しんでもらうことを目的としている。

函館新聞

6月11日(土) 函館新聞

〒100-8585 東京都千代田区千代田1-1-1 日本橋三井ビルディング10F
TEL: 03-5561-3111 FAX: 03-5561-3112

ハコラク WEB

モルック大会で熱戦

函館厚岸郡会が記念誌

日付	メディア	媒体名
6月1日	テレビ	TBS/THETIME
6月10日	テレビ	NHK北海道/NEWS WEB
6月11日	新聞	読売新聞(朝刊)
6月11日	テレビ	NHK北海道/おはよう北海道土曜プラス
6月11日	新聞	函館新聞(朝刊)
6月11日	新聞	北海道新聞(朝刊)
6月13日	テレビ	HBC/今日ドッキリ!
6月24日	新聞	北海道新聞(朝刊)
6月28日	新聞	函館新聞(朝刊)
6月30日	新聞	北海道新聞(朝刊)
6月30日	テレビ	HBC/グッチーな!
7月16日	新聞	毎日新聞(朝刊)
7月18日	テレビ	STV/どさんこワイド
7月19日	新聞	函館新聞(朝刊)
7月20日	新聞	北海道新聞(朝刊)
8月1日	新聞	函館新聞(朝刊)
9月27日	新聞	函館新聞(朝刊)
10月2日	WEB	函館経済新聞
10月11日	WEB	NHK WEBサイト/地球のミライ
10月13日	新聞	函館新聞(朝刊)
10月13日	テレビ	BSよしもと/Wシントコポスト
10月21日	WEB	函館経済新聞
10月27日	新聞	北海道新聞(朝刊)
10月28日	新聞	函館新聞(朝刊)

2022年(令和4年)7月16日(土) 函館新聞

7月16日・毎日新聞

函館プリ塩ラーメン 函館市

函館市の朝市に「プリの食文化発信」をテーマにしたショップが開設される。このショップは、プリの食文化を広く発信し、観光客に楽しんでもらうことを目的としている。

函館新聞

7月16日(土) 函館新聞

〒100-8585 東京都千代田区千代田1-1-1 日本橋三井ビルディング10F
TEL: 03-5561-3111 FAX: 03-5561-3112

ハコラク WEB

モルック大会で熱戦

函館厚岸郡会が記念誌

2022年(令和4年)7月16日(土) 函館新聞

6月11日・函館新聞

プリの風味たっぷり

函館市の朝市に「プリの食文化発信」をテーマにしたショップが開設される。このショップは、プリの食文化を広く発信し、観光客に楽しんでもらうことを目的としている。

函館新聞

6月11日(土) 函館新聞

〒100-8585 東京都千代田区千代田1-1-1 日本橋三井ビルディング10F
TEL: 03-5561-3111 FAX: 03-5561-3112

ハコラク WEB

モルック大会で熱戦

函館厚岸郡会が記念誌

WEB転載メディア

地ブリショップOPEN
@DIME (アットタイム)
NewsCafe
BEST TIMES (ベストタイムズ)
とれまがニュース
eltha (エルザ)
財經新聞
ORICON NEWS
BIGLOBEニュース
アニメ!アニメ!
現代ビジネス
時事ドットコム
@niftyビジネス
Game Spark
Infoseekニュース
エキサイトニュース
30min. サンゼロミニッツ
インサイド
ハピママ*
フジテレビュー!!
CREA WEB
All About NEWS
JBpress (ジェイビープレス)
Fresh eye ニュース
PRESIDENT Online
Character JAPAN

お披露目イベント
とれまがニュース
ニコニコニュース
暮らしニスタ
マイナビ農業
NewsCafe
BEST TIMES (ベストタイムズ)
SEOTOOLS
eltha (エルザ)
ハピママ*
ウレぴあ総研
Traicy (トライシー)
フジテレビュー!!
ORICON NEWS
財經新聞
CREA WEB
All About NEWS
@niftyビジネス
フレッシュアイ
時事ドットコム
JBpress (ジェイビープレス)
@DIME (アットタイム)
STRAIGHT PRESS (ストレートプレス)
Infoseekニュース
エキサイトニュース
30min. サンゼロミニッツ

海の日一斉アクション
財經新聞
ORICON NEWS
All About NEWS
おたくま経済新聞
BIGLOBEニュース
@DIME (アットタイム)
現代ビジネス
JBpress (日本ビジネスプレス)
マイナビ農業
PRESIDENT Online
NewsCafe
とれまがニュース
SEOTOOLS
Infoseekニュース
エキサイトニュース
ジョルダンニュース!
ニコニコニュース
ウレぴあ総研
STRAIGHT PRESS (ストレートプレス)
マピオンニュース
@niftyビジネス
フレッシュアイ
時事ドットコム

ブリ塩ラーメン試食会
All About NEWS
@DIME (アットタイム)
ニコニコニュース
マピオンニュース
ORICON NEWS
暮らしニスタ
BEST TIMES (ベストタイムズ)
30min. サンゼロミニッツ
とれまがニュース
NewsCafe
ハピママ*
eltha (エルザ)
うまいめし
@niftyビジネス
財經新聞
BIGLOBEニュース
STRAIGHT PRESS (ストレートプレス)
フレッシュアイ
時事ドットコム
エキサイトニュース
SEOTOOLS
Infoseekニュース
グルメプレス

計96回転載 (7月まで)

二次的波及（参加者の行動変容・意識変容）

函館市立高校の地域探求学習の一環として、ブリフェスとの連携をご依頼いただき、高校生と共同で「函館地ブリパーク」縁日ブースの企画・運営を行った

簡単に作れてこんなにおいしいなんて！
一般社団法人BlueCommonsJapan
&地域の料理人さんによる共同開発
感動のブリたれカツ



材料

- ブリ.....5切れ
- 牛乳.....50cc
- 昆布だし.....15ml
- パン粉.....適量

(バター液)

- 卵.....1個
- 薄力粉.....大さじ4
- 水.....30cc

(たれ)

- 白だし.....20cc
- 水.....60cc
- 砂糖/醤油.....大さじ1/小さじ1

準備 バター液は滑らかになるまで混ぜ、たれは材料を軽く煮詰めて作っておく。

- ① ブリを牛乳に10分ほど漬け、その後昆布だしと混ぜる。

Point
ブリと昆布だしを混ぜるのを忘れないのが上手に作るポイント！

- ② バター液にくぐらせて、パン粉を付けて揚げる。たれをかけて完成！



調理中♪



今回ブリカツを初めて作ってみて、手順が少なく、料理初心者の私でも、とってもサクサクに作る事ができ、味も美味しかったです。私自身、ブリといえば刺身のイメージでしたが、ブリカツを作ってみたことで、ブリの新しい可能性に気づくことができました。これを機にたくさんの人にブリカツを知ってもらえたらいいなと思います。(彩芽)



料理を普段からしない私にとって、何か作るというだけでもドキドキなのに、揚げ物なんてできるかなと不安に思っていました。ですが、今回作ったブリたれカツは、1つ1つの工程があまり難しくなく、案外簡単に楽しく料理をすることができました。その後、1人でブリたれカツを作って家族に食べてもらったのですが、美味しいと言ってくれたので嬉しかったです。(春菜)



ブリの魅力を伝えるためとしている活動を教えてください。

はい、ブリの魅力を伝えるためとしている活動はたくさんあります。活動の1つとしては、僕らの活動の輪となる、函館ブリたれカツのようす。ご地元グルメを作ることもなります。函館ブリたれカツはブリの消費を促すために始めた活動です。活動の内容としては、市内の飲食店の皆さんにご協力いただき、各店舗オリジナルの函館ブリたれカツを販売して、いただき、それをお客さんに食べていただくというのです。また、函館ブリたれカツを多くの人に知ってもらうためにブリたれカツを扱ったハンバーガーをキッチンカーで販売したり、函館ブリフェスを1ヶ月間開催したり、子供たちに生かして食べるふりかけを体験してもらい、という食育イベントも開いたりしましたね。

あと、イベントを実施するたびに、ブリに積極的に連絡を取り、取材していただきをお願いしていましたが、やはり情報発信は大切だと思っています。最終的な目標としては、ブリを函館の食文化の1つにすることで、すなわち函館にブリを消費する状態を作り出していく、またお肉と食を人口にブリを通して発信することがブリの魅力の伝えるためにしていることになってます。

「先ほどの質問とも関連していると思うのですが、関係する仕事をしている中で、他の人に発信していきたいことはありますか。」

そうですね、ブリが函館で取れるようになったのは、地産地消化などの影響で、温かくなったから、っていうからなんです。でも、やっぱりブリの生息地域が変わって函館でブリが取れるようになったという、ことで、すなわちブリは元々、函館で取れるものではなく、たたくさ、函館で取れるものに消費が集中されて、い、そういう状態になりました。それを解決するため、すなわち活動をやるのが僕たちの仕事です。すなわち、僕らの活動の普及には地産地消化による海の変化が必要なんです。なので皆さんには、ブリを函館の新たな

「僕らのような仕事をするにあたって、業種は絶対的に大切なポイントです。」

「僕らのような仕事をするにあたって、業種は絶対的に大切なポイントです。」

「僕らのような仕事をするにあたって、業種は絶対的に大切なポイントです。」

「僕らのような仕事をするにあたって、業種は絶対的に大切なポイントです。」

「僕らのような仕事をするにあたって、業種は絶対的に大切なポイントです。」



「僕らのような仕事をするにあたって、業種は絶対的に大切なポイントです。」

「僕らのような仕事をするにあたって、業種は絶対的に大切なポイントです。」

「僕らのような仕事をするにあたって、業種は絶対的に大切なポイントです。」

「僕らのような仕事をするにあたって、業種は絶対的に大切なポイントです。」

「僕らのような仕事をするにあたって、業種は絶対的に大切なポイントです。」

ブリを食べる。海を守る。
美味しくで産地「輪」

二次的波及（参加者の行動変容・意識変容）

函館市内の高校生、大学生が共同で作成するフリーペーパー「each」の取材対象として函館ブリリアントアクションが選定された



二次的波及（参加者の行動変容・意識変容）

- 観光グルメ雑誌などから注目を浴び、取材依頼が多数きた（地ブリショップ）
- 函館の観光地「湯の川」の宿泊施設が運営している函館の産品や名産を楽しむタクシー観光ツアーに地ブリショップが選出された
- ブリ節の製造工場（株式会社のりとも朝倉商店）に、ブリ節の仕入や製造についてなどの問い合わせの連絡が多数来た
- 函館市内・近郊でブリの加工品の商品化に取り組む企業が増えた（合食など）
- 函館での漁獲量は多いが消費量が少ないもう一つの魚「イワシ」の消費拡大を目指すプロジェクトが発足し、「ハコダテアンチョビ」という商品が発売された（任意団体 Local revolution）

参加者からの声

■アンケートより

- 普段とても食が細い子なのですが、函館地ブリパークで自分で作ってみたブリたれカツはペロっと食べました。（「お仕事体験！地ブリワークス for kids」参加小学生の保護者）
- 言葉で説明しても理解しづらい、魚が釣られてから食べられるまでの流れを体験できたことがとてもよく、「いただきます」の本当の意味を学ぶことができたと感じています。（「お仕事体験！地ブリワークス for kids」参加小学生の保護者）
- ブリや魚の命の大切さがわかった。これからも海を大切にしていきたいです（「お仕事体験！地ブリワークス for kids」参加小学生）
- ブリが獲れなくなったら困るからゴミを減らそうと思った（学校給食で函館ブリたれカツを食べた小学生）
- ブリのことについて知ることができたから家でもブリをたくさん食べたり、まわりの人にもブリについて知らせたいと思った（学校給食で函館ブリたれカツを食べた小学生）

■SNSでの声

- 食わず嫌いで魚が嫌いだった子どもが、学校の給食で出た函館ブリたれカツを食べてみて大好きになり、それ以降スーパーに行くとき毎回真っ先に鮮魚コーナーに行くようになりました
- 昨年、スーパーで初めて食べたブリたれカツが美味しく、今年も販売するのを楽しみにしていました！

■地ブリショップや大門横丁「カモン」で直接お客様からいただいた声

- 地ブリショップに何度もご来店いただいていたお客様がブリリアントアクションの活動に感銘し、函館へUターンして一緒に仕事がしたいと申し出てくださった
- 「家でブリたれカツを作りたいからレシピを教えてほしい」という声を頻繁にいただく
(webサイトにレシピを掲載済み)