

背景
&
課題

▼この事業の主題（海のどんな課題を解決するのか、学ぶのかといった、テーマ設定と課題・学びポイントの整理）

- 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、“地元の家や地域の課題”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、競い合う土壤を作ることで「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

2023年度実施内容のまとめ

実施

①



地元の課題魚“LOCAL FISH”を調査
全国から57チームがエントリー

実施

②



9チームが
地域の共創パートナーら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
No.1ローカルフィッシュ缶を決定

量的成果（事業の拡がり）

- ① エントリー募集の結果、昨年度を上回る**57チーム**のエントリーがあった。（そのうち、新規の高校が**19チーム**、普通科が**20チーム**）
- ② 高校生主導で地域のパートナーとして**81の団体・個人**と連携し海の課題を調査・研究、**10種の缶詰**を開発することができた。
- ③ テレビ・ラジオ・新聞等100以上のメディアに取り上げられ**5億7,000万円**以上（11/10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 10月「海のごちそうフェスティバル」で高校生が販売・PR体験を行った。テレビで知ったお客様がオープン前に並ぶなど計123個の缶詰を販売。
- ③ 水産関係の流通店や事業社から次年度のタイアップ（協賛）の相談が複数きた。自走化の道筋が見えた。

2023年度
課題点

- ① 普通科の参画を促したがエントリーまでの障壁が高かった
- ② 事業3年目となり高い認知を活用した持続的な課題解決の検討

2024年度
改善点

- ① 事前の啓蒙活動をはやめに展開していく
- ② 外部のプレイヤー【民間企業】とともにプロジェクトを活性化させる



9校、10種類の缶詰を開発



全国から57チームが参加
※うち普通科の参加が20チーム



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

共創パートナー



TV 117本 新聞14紙 掲載

全国ネットTV・全国紙・地方紙・ラジオでの
取材・放送・掲載



FLAG

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

高校生の缶詰開発を、
地域共創パートナー81社がサポート

浜田高等学校（島根県）
ガンガゼウニ・タレストリス付ワカメ



長浜高等学校（愛媛県）
ブリ[中落ち・中骨]



岡山高等学校（岡山県）
アイコ



馬頭高等学校（栃木県）
チョウザメ



日本航空高等学校石川（石川県）
ムラサキガイ



羽黒高等学校（山形県）
コノシロ[コハダ]



海洋科学高等学校（大分県）
ブダイ



おかもやま山陽高等学校（岡山県）
クロダイ[チヌ]



天草拓心高等学校（熊本県）
キチヌ



決勝大会進出チーム詳細

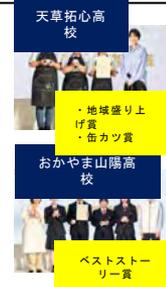
受賞	地域	高校名	LOCAL FISH	理由	作品名
	栃木	馬頭高校	チョウザメ	海なし県栃木の養殖チョウザメを缶詰にして全国へ	Choron chino #皇帝の愛したパスタソース チョウザメペペロンチーノ
	山形	羽黒高校	コノシロ	骨が多く”逆出世魚”といわれるコノシロを有効活用	コノシロの乱 ラーメンの援軍
美味で賞	島根	浜田高校	ガンガゼウニ・ワカメ	磯焼けの原因となるガンガゼウニを美味しく調理	浜っ子ギョーザ
準グランプリ	岡山	岡山高校	アイゴ	熱帯に生息するアイゴが増え海藻類を食べてしまう	ぱりうま！アイゴ？アヒージョ
ベストストーリー賞	岡山	おかやま山陽高校	クロダイ	養殖牡蠣を食べてしまい、真鯛より需要の低いクロダイ	Black in White クロダイホワイトシチュー
チャレンジング賞	石川	日本航空高校石川	ムラサキイガイ	外来種で繁殖力が強く養殖されている牡蠣に付着	航空缶 ムールGUYSのイガイ飯 カレー味 航空缶 ムールGUYSのアクアパッツァ
👑 グランプリ	愛媛	長浜高校	ブリ（中落ち）	廃棄される大骨を含むブリの中落ちを若者向けの味付けに	ブリの骨じゃん
加工スキル賞	大分	海洋科学高校	ブダイ	磯焼けの原因となるブダイを適切な処理で美味しく	ブダイのあんかけそば
地域盛り上げ賞 缶カツ賞	熊本	天草拓心高等学校	キチヌ	アサリの食害課題となっているキチヌを活用	チヌのあんちゃん



総合得点が最も高く、調理の工夫・商品性・発表が素晴らしいかった



総合得点が高く、15ものパートナーと缶詰開発に取り組んだ



◇広告換算額 合計5億7,000万円以上
 ・テレビ 5億5,969万円 ・新聞 1,035万円

※11/10時点

テレビ露出

エリア	日付	局名	番組名
全国	11月5日	テレビ朝日(全国)	ナニコレ珍百景
全国	8月21日	TBS(全国)	ひるおび
全国	10月10日	TBS(全国)	ひるおび
富山	5月~11月 ※予選から密着	チューリップテレビ	ふわり愛
鳥取・島根		山陰放送	
山口		テレビ山口	
秋田		秋田放送	
福井		福井テレビ	
青森		青森テレビ	
山形		山形テレビ	
石川		北陸朝日放送	
新潟		UX新潟テレビ21	
福島		テレビユー福島	
愛媛	10月30日	南海放送	CH.X
愛媛	10月10日	あいテレビ	Nスタ
鳥取・島根	10月4日	山陰中央テレビ	Live Newsイット!
鳥取・島根	10月19日	日本海テレビ	おびわんっ!
栃木	9月29日	とちぎテレビ	とちテレNEWS
大分	11月4日	テレビ大分	サタデーパレット

テレビ朝日「ナニコレ珍百景」



全員がボタンを押すと珍百景に登録

TBS「ひるおび」



10県9局ネット番組「ふわり愛」



日本海テレビ



itv あいテレビ



TSK さんいん中央テレビ



南湖放送



とちぎテレビ



新聞露出

エリア	日付	新聞社名	見出し
全国	10月16日	朝日新聞	ブリの缶詰「骨が主役」愛媛の高校生、中落ち活用に情熱
石川	10月11日	北國新聞	シャコで海の現状発信
関西	10月7日	朝日新聞	ブリの背骨 ホロッとうまい グランプリ雪辱狙う
栃木	10月14日	下野新聞社	魚の缶詰開発コンテスト 馬頭高チーム決勝進出
鳥取・島根	10月14日	山陰中央新報	使いにくい海産物で缶詰／全国大会に向け試作／浜田高生、水ギョーザ発案
全国	10月12日	日刊水産経済新聞	ローカルフィッシュ缶GP 2年越し長浜高校がGP

朝日新聞 全国版



朝日新聞 関西版



北國新聞



下野新聞



日刊水産経済新聞



ラジオ出演にてLOCAL FISH CANグランプリを紹介

- ・ 11月12日 interFM「Lazy Sunday」
- ・ 9月22日 FM YAMAGATA「マジフラ」

エピソード

- ・熊本県立天草拓心高等学校の取組（中学・高校・大学の連携）は熊本県で初の取組として評価を受け6月に八千代市役所のイベント「食育の日」に招待されチヌのあんちゃんのレシピ紹介をした
- ・熊本県立天草拓心高等学校の取組が熊本県立大学の食育促進企画「たべらボ」に登録された
- ・熊本県立天草拓心高等学校に天草ケーブルテレビが密着し、1ヶ月にわたりOAと天草市内にあるイオンで配信された
- ・岡山高校がJリーグ、天満屋岡山店、おかやまユースサミット2023、OKAYAMAつながる市での販売会オファーが来た
- ・岡山高校が企画した缶詰をアイドルグループSTU48がSNSをで紹介をした
- ・岡山高校に衆議院議員から御礼状が届いた
- ・岡山高校が四国水族館と缶詰販売の商談会を行った
- ・日本航空高校 石川が穴水町に自治体訪問をし、缶詰の備蓄食提案した
- ・栃木 馬頭高校がYouTuberのチャンネル鰐に取り上げられた
- ・山形 羽黒高校が地元の県立水産高校 加茂水産高校と連携し缶詰の試作品を作った
- ・大分県立海洋科学高等学校の取組が評価され津久見市役所のHPに掲載された
- ・愛媛長浜高校の缶詰が商品化に向け生産者／販売者と調整している

コミュニティサイト
(フィールドワークの様子等)



◆投稿数 合計280件の投稿

- ⇒高校生同士がサイトを通じて刺激あい、結果レベルアップに。
- ⇒媒体社が興味をもつきっかけに！



- ◇高校生が積極的に地域を巻き込み、パートナーを増やしていった
 - ◇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
- ⇒質の高いプレゼンテーション・缶詰が開発・缶詰のその後の展開を構築することができた



◇ 2次審査の細かなフィードバックやサポート。リハーサルを実施することで質の高いプレゼンテーションが披露された



◇最終審査終了後、高校生同士が意見を直接交わし合う交流会を開催

◇販売数
計 1 2 3 個

海のごちそうフェスティバル



◇優勝チームが10月に行われた「ごちそうフェスティバル」で
缶詰のPRと販売会を行った。1日で123個の缶詰を販売することができた。



成果物一式

No.	名称
①	エントリーシート（57チーム）
②	エントリー動画（24チーム）
③	プレゼンテーション動画・感想文（20チーム）、審査員コメント
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9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
⑦	地域大会・全国大会・交流会の様子の写真
⑧	メディア取り上げ同録等データ一式

- ① エントリーシート (57チーム)
- ② エントリー動画 (24チーム)

(プロフィール写真)

01.ブリシチュー

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：山川の魚を全国の食卓へ!!

代表者名：

缶詰の特徴

課題魚：ブリ

課題魚を選んだ理由：身が少なく、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ため。

レシピ：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。ブリをビーフにみたてます。



一言：

鹿児島県の養殖ブリは生産量日本一を誇ります。近年天然ぶりも多く獲れるようになっているが寄生虫が多く好まれていません。そんなブリに価値をつけたいです。



(プロフィール写真)



(レシピ写真)

02.未定

カギケノリ

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：カゲキーズ

代表者名：

缶詰の特徴

課題魚：カギケノリ

課題魚を選んだ理由：牛のげっぶから排出される温室効果ガスのメタンを減らすため、海藻のカギケノリの養殖プロジェクトを立ち上げました。

レシピ：未定



一言：

牛の飼料としての使用を計画していますが、人間でも食べることでできる缶詰をつくり、カゲキノリの存在を広めていきたいです。

03. ブダイのあんかけそば

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：大分海援隊

代表者名：菅 琥珀

缶詰の特徴

課題魚：ブダイ

課題魚を選んだ理由：磯焼けの原因、臭いがとにくきつく売り物にならない未利用魚であるため。

レシピ：ブダイをかまぼこに応用加工する。また、防災缶としても活用できるよう栄養バランスも視野に入れました。



一言：前回、前々回 準グランプリだったので今回こそ優勝したい。先輩の技術を引き継ぎ、茶葉を活用した最高のものを作りたいです。

エントリー動画はこちら



写真1



04.ブダイパツツア

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：ブダイ食べ隊

代表者名：廣瀬 優人

缶詰の特徴

課題魚：ブダイ

課題魚を選んだ理由：ブダイの影響で磯焼けが起きて、漁獲量減少の原因になったりしているため。

レシピ：ブダイを中心に野菜と一緒に煮込んだ爽やかな缶詰



一言：



05.ブダイパツア

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：ブダイ食べ隊

代表者名：廣瀬 優人

缶詰の特徴

課題魚：ブダイ

課題魚を選んだ理由：ブダイの影響で磯焼けが起きて、漁獲量減少の原因になったりしているため。

レシピ：ブダイを中心に野菜と一緒に煮込んだ爽やかな缶詰



一言：ブダイを通して大分の豊かな海を取り戻したいと思っています。

エントリー動画はこちら



(プロフィール写真)

06.酒に合う！じっくり煮込んだツメタガイの煮付け！

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

校チーム名：ツメタガイファンクラブ

代表者名：廣瀬 優人

缶詰の特徴

課題魚：ツメタガイ

課題魚を選んだ理由：昨年同様参加します。今年はツメタガイが浜にいないので作れない可能性もありますが、頑張ります。

レシピ：未定



一言：



07.チヌのあんちゃん

チヌ（クロダイ）

プロフィール

地域：熊本県天草郡

高校名：熊本県立天草拓心高等学校
校マリン校舎

チーム名：マーリンズ

代表者名：馬場 洋明



缶詰の特徴

課題魚：チヌ（クロダイ）

課題魚を選んだ理由：アサリやノリ養殖の食害を引き起こす。時期によって味や食感が落ち、大量に処分されている魚。



レシピ：魚の切り身を油で揚げ、地元野菜を加えた中華あん。



一言：チヌの李活用を推進し、水産物としての価値の向上を目指します。優勝します。

エントリー動画はこちら



(プロフィール写真)

08.まるまる缶

マルアジ

プロフィール

地域：熊本県天草郡

高校名：熊本県立天草拓心高等学校

校マリン校舎

チーム名：マーリンズ

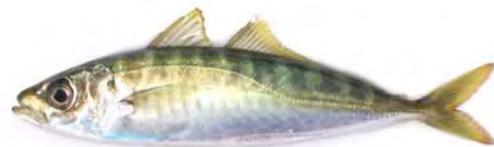
代表者名：馬場 洋明

缶詰の特徴

課題魚：マルアジ

課題魚を選んだ理由：マルアジと
いう魚がおいしいことを宣伝したい。

レシピ：マルアジを揚げて お酢に
つける缶詰を作りたいです。



一言：

(プロフィール写真)

09.わからん缶詰 肝和え

ウスバハギ

プロフィール

地域：長崎県長崎市

高校名：長崎鶴洋高等学校

チーム名：ゆにこーん

代表者名：

缶詰の特徴

課題魚：ウスバハギ

課題魚を選んだ理由：昨年使えなかった"肝"をつかった缶詰を作りたい。

レシピ：ウスバハギを肝入りで中華風の味付けにする。



一言：
天然物のウスバハギがとれる様子がなく今年度は断念させていただきます。

10.おイス～ズミ麻婆缶詰

イスズミ

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：SDGirl's

代表者名：鈴木花苺

缶詰の特徴

課題魚：イスズミ

課題魚を選んだ理由：磯焼けの原因であり、商品価値のあまりないと言われているイスズミを使った商品を作りたいため。

レシピ：イスズミを一口大に切り缶詰に詰め麻婆ソースを入れる。



一言：困っている漁師さんの力になりたい、海を守りたいという思いで参加を決めました。頑張ります。

エントリー動画はこちら



11.ちかっぱ！うま牡蠣のスンドゥブ缶

津屋崎千軒牡蠣

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：ぱりよかBROTHERS

代表者名：永田遥流

缶詰の特徴

課題魚：津屋崎千軒牡蠣

課題魚を選んだ理由：津屋崎という小さな港町のブランドである「津屋崎千軒牡蠣」を全国の皆さんに広めたい。

レシピ：津屋崎千軒牡蠣を缶に詰め、スンドゥブソースを入れる。



一言：牡蠣の販売は、11月～3月。販売期間外には牡蠣を食べられないので、一年中津屋崎千軒牡蠣を楽しめる缶詰を作りたいです。

エントリー動画はこちら



(プロフィール写真)

12.イカと野菜のアヒージョ缶

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：未定

代表者名：松本

缶詰の特徴

課題魚：イカ

課題魚を選んだ理由：福岡では観光客にケンサキイカが振る舞われているが漁獲量が激減しているため。

レシピ：イカと牡蠣の殻をつかって育てた野菜をいれたアヒージョ。



一言：

13.愛たいパスタ

養殖真鯛

プロフィール

地域：愛媛県南宇和郡

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：浅野希央

缶詰の特徴

課題魚：養殖真鯛

課題魚を選んだ理由：養殖真鯛の生産量日本一を誇る愛媛県ですが、愛南町にある水産加工会社では、加工し出荷する際に鯛の廃棄する部分が多く出ている。

レシピ：鯛と河内晩柑のクリームパスタ



一言：大量に廃棄されている部分があるということを知りましたその廃棄されている部分を全国に届けたいです。

エントリー動画はこちら



(プロフィール写真)



(レシピ写真)

14.いわしのキムチ煮

ウルメイワシ

プロフィール

地域：愛媛県南宇和郡

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：浅野希央

缶詰の特徴

課題魚：ウルメイワシ

課題魚を選んだ理由：昨年、魚の餌として使われている「ウルメイワシ」をつかったキムチチャーハン缶詰をつくりました。

レシピ：未定



一言：

15.麻婆ぶり

ブリ

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：ブルーウイング

代表者名：木村 友哉

缶詰の特徴

課題魚：ブリ

課題魚を選んだ理由：宇和島市で養殖されているブリは、全体の数パーセントの割合で奇形となってしまうため。

レシピ：ブリなどの材料を切断し、調味料を加えて加熱し缶詰に入れる。



一言：少しでも漁師の方々の手助けをできたらいいなと思いました。また、私達の作った缶詰を多くの方に食べてもらい、愛媛県の良さを知ってもらいたいです。

エントリー動画はこちら





16.ブリの骨じゃん

ブリの中落ち（中骨）

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：あらぶるぶりのあらば
ね救助隊

代表者名：重松 そら

缶詰の特徴

課題魚：ブリの中落ち（中骨）

課題魚を選んだ理由：養殖されたブリの多くは、三枚におろされてフィレとして出荷されますが、この際にまだ身の残った中落ち（中骨）が大量に発生するため。

レシピ：中落ちをカットし、缶に詰めて、コチュジャンで味をつける。



一言：昨年の味の評価が低かったことを反省し、美味しく調理する方法を研究しました。優勝を目指します。

エントリー動画はこちら



(プロフィール写真)

17.骨のあるヤツ！多高のハマちゃん！

ハマチの中落ち

プロフィール

地域：香川県仲多度郡

高校名：香川県立多度津高等学校

チーム名：海洋生産科

代表者名：岡田智宏

缶詰の特徴

課題魚：ハマチの中落ち

課題魚を選んだ理由：中落ちは3枚におろす時点で廃棄されるため。

レシピ：ハマチの中落ちを下処理してオーブンで焼き、缶の高さにカット。タレとともに缶に詰め、高温高圧処理する。



一言：



(プロフィール写真)

18.いりこスープ

いりこ

プロフィール

地域：香川県仲多度郡

高校名：香川県立多度津高等学校

チーム名：海洋生産科

代表者名：岡田 智宏

缶詰の特徴

課題魚：いりこ

課題魚を選んだ理由：地球温暖化が進む中、瀬戸内海の海がこの50年間で平均気温が1.77度上昇していて、水温や水質に影響を与えているため。

レシピ：いろこをたっぷり煮出しに使うスープ。



一言：

(プロフィール写真)



19.アイゴのアイーゴ(仮)

アイゴ

プロフィール

地域：徳島県徳島市

高校名：徳島県立徳島科学技術高等学校

チーム名：マリンリサーチクラブ・食品班

代表者名：坂野太洋

缶詰の特徴

課題魚：アイゴ

課題魚を選んだ理由：アイゴは磯焼けの原因。

レシピ：アイゴはアヒージョ



一言：

(プロフィール写真)



20.コバンザメのこー判焼き

コバンザメ

プロフィール

地域：徳島県徳島市

高校名：徳島県立徳島科学技術高等学校

チーム名：マリンサーチクラブ・
食品班

代表者名：坂野太洋

缶詰の特徴

課題魚：コバンザメ

課題魚を選んだ理由：コバンザメはたくさん獲れるが、未利用魚なため捨てられる。

レシピ：コバンザメを大判焼きのようにしてスイーツに。



一言：

21. シュモクザメのココです

シュモクザメ

プロフィール

地域：徳島県徳島市

高校名：徳島県立徳島科学技術高等学校

チーム名：マリンリサーチクラブ・食品班

代表者名：坂野 太洋

缶詰の特徴

課題魚：シュモクザメ

課題魚を選んだ理由：利用されることがなく捨てられる未利用魚のため。付加価値をつけて漁師の収入増加に貢献したい。

レシピ：まだ未定だが、食べるラ油風にしたり、煮付けにする予定。



一言：ハンマーヘッドシャークが多く獲れるようになっており付加価値をつけたい。

エントリー動画はこちら





22.柑橘系スパイシーアゴージョ

トビウオ

プロフィール

地域：山口県長門市

高校名：山口県立大津高等学校

チーム名：飛翔戦隊アゴレンジャーズ

代表者名：橋本智博

缶詰の特徴

課題魚：トビウオ

課題魚を選んだ理由：市場だと、大型のトビウオが低利用低価格として取引されているので、地域産業の活性化と一次産業の活性化に貢献したい。

レシピ：トビウオの鱗と内臓、頭を落とす。海塩・ニンニクスライス・ゆず胡椒・ブラックペッパー・鷹の爪で味付けする。



一言：価値の低いサイズの大きいトビウオが獲れるようになっている。漁師のかたがたと6次産業化を目指したい。

エントリー動画はこちら



(プロフィール写真)



(レシピ写真)

23.未定

フグ

プロフィール

地域：山口県長門市

高校名：山口県立大津緑洋高等学校
水産校舎

チーム名：ぷくっとフグレンジャー

代表者名：

缶詰の特徴

課題魚：フグ

課題魚を選んだ理由：地元では、
海外・県外のお客さんが減り、ふぐ
が高級魚ではなくなっているため。

レシピ：未定



一言：

24.チヌノリカン

チヌ（クロダイ）

プロフィール

地域：岡山県岡山市

高校名：岡山高等学校

チーム名：缶剛

代表者名：高岡大也

缶詰の特徴

課題魚：チヌ（クロダイ）

課題魚を選んだ理由：養殖海苔への食害が問題となっているため。

クロダイを害魚として減らすだけでなく、本来の食物連鎖の中に戻すことを目標。

レシピ：クロダイを和風だしで煮込んだものに海苔の佃煮を加える



一言：今年度も、ローカルフィッシュ缶詰グランプリに参加し、僕たちの成長を新たな缶詰で、たくさんの方々と交流したいです。

エントリー動画はこちら



(プロフィール写真)



(レシピ写真)

25.未定

タコ

プロフィール

地域：岡山県岡山市

高校名：岡山高等学校

チーム名：シモドイ

代表者名：林秀俊

缶詰の特徴

課題魚：タコ

課題魚を選んだ理由：餌不足や海水温上昇が原因で、足が欠けた状態で水揚げされることが多い。

レシピ：未定



一言：

(プロフィール写真)



(レシピ写真)

26.ハモ缶

ハモ

プロフィール

地域：岡山県岡山市

高校名：岡山高等学校

チーム名：未定

代表者名：林秀俊

缶詰の特徴

課題魚：ハモ

課題魚を選んだ理由：海水温上昇により、近年漁獲量が急増して重要な漁獲対象種となっている。

レシピ：未定



一言：



27.アイゴ缶

アイゴ

プロフィール

地域：岡山県岡山市

高校名：岡山高等学校

チーム名：未定

代表者名：林秀俊

缶詰の特徴

課題魚：アイゴ

課題魚を選んだ理由：アイゴによる磯焼けが問題となっているため。

レシピ：「アイゴ」まずいと言われますが僕はそうは思いませんよ？
おいしい食べ方あります。



一言：今年こそは、絶対に優勝します！！応援よろしくお願いします。



エントリー動画はこちら



(プロフィール写真)

28.チヌチキン (DHAで受験生フレ-!フレ-ク)

チヌ (クロダイ)

プロフィール

地域：岡山県浅口市

高校名：おかやま山陽高等学校

チーム名：おかやま山陽高校進学

コース 地域の悩み解決鯛 (隊)

代表者名：山田 寛之

缶詰の特徴

課題魚：チヌ (クロダイ)

課題魚を選んだ理由：牡蠣をチヌが食い荒すなどの食害を与えているため。チヌは繁殖力の非常に高い魚なので、繁殖期になるとチヌの数が増えすぎてしまう。

レシピ：チヌに塩をふりかけ、ニンニク・黒胡椒・ローリエで味をつける。



一言：



LOCAL FISH CAN グランプリ2023

黒ダイの白シチュー (Black In White)

おかやま山陽高校 普通科進学コース&調理科

河田 光明 井原 美結 倉内 心々 森村 蓮華

清水 咲良 早 悠愛 中村 和明 平野 心結

安原 夏穂子 川本 穂斗 伊藤 心結 櫻井 楓花



29.Black in White

クロダイ (チヌ)

プロフィール

地域：岡山県浅口市

高校名：おかやま山陽高等学校

チーム名：おかやま山陽高校 普通
科進学コース&調理科

代表者名：山田 寛之

缶詰の特徴

課題魚：クロダイ

課題魚を選んだ理由：クロダイが
食害を与えているため。

レシピ：クロダイの白シチュー



一言：マイナスのスパイラルをプ
ラスに変えることができるのが缶詰
だと思います。地元大切な食文化
を再発見したいです。

エントリー動画はこちら





30.ガンガゼ餃子

ガンガゼウニ

プロフィール

地域：島根県立浜田市

高校名：島根県立浜田高等学校

チーム名：浜田高校生活科学部

代表者名：佐々木美智

缶詰の特徴

課題魚：ガンガゼウニ

課題魚を選んだ理由：ガンガゼは磯焼けをおこすが、可食部があり廃棄するのが勿体ないため。

レシピ：合挽きミンチ肉・ガンガゼ・ニラ・しょうが・塩コショウ・醤油・餃子の皮

缶詰中には3～4個入る予定



一言：食べられる食材が廃棄されるにはもったいないと思います。これを気に、興味を持ってくれたら嬉しいです。

エントリー動画はこちら



31.がんがぜーぬ

ガンガゼウニ・ワカメ

プロフィール

地域：島根県立浜田市

高校名：島根県立浜田高等学校

チーム名：浜田高校生活科学部

代表者名：佐々木美智

缶詰の特徴

課題魚：ガンガゼウニ・ワカメ

課題魚を選んだ理由：ガンガゼは磯焼けをおこすが、可食部があり廃棄するのが勿体ない。タレストリスの付いたワカメは売り物にならない。

レシピ：ガンガゼ・ワカメ・豚肉などをペースト状にし、固めのテリーヌを作る。ペースト状にしたものと、調味料を使いソースを作りテリーヌの下に入れる。



一言：食べられる食材が廃棄されるにはもったいないと思います。これを気に、興味を持ってくれたら嬉しいです。

エントリー動画はこちら



(プロフィール写真)



32.鯛 (キダイ・レンコダイ) のトマトパエリアソース

鯛 (キダイ・レンコダイ)

プロフィール

地域：島根県立浜田市

高校名：島根県立浜田高等学校

チーム名：未定

代表者名：

缶詰の特徴

課題魚：鯛 (キダイ・レンコダイ)

課題魚を選んだ理由：

レシピ：鯛 (キダイ・レンコダイ) のトマトパエリアソース。骨が多く食べにくい鯛をじっくり煮込みパスタソースにします。



一言：

(プロフィール写真)

33.ヤバイカレー

隠岐産のバイ貝

プロフィール

地域：島根県隠岐郡

高校名：島根県立隠岐水産高等学校

チーム名：チームつまみぐい

代表者名：石橋 小桃

缶詰の特徴

課題魚：隠岐産のバイ貝

課題魚を選んだ理由：一昨年に隠岐のバイ貝を課題として、アヒージョ缶を作成。バイ貝を使った第二弾、10年前からアイデアのあったヤバイカレーでリベンジ。

レシピ：バイ貝8片・サイコロ状にした野菜を缶に入れ、市販のカレールーを入れる。



一言：

(プロフィール写真)



(レシピ写真)

34.アカエイの缶詰

アカエイ

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：チーム中海

代表者名：堀川

缶詰の特徴

課題魚：アカエイ

課題魚を選んだ理由：中海で大量発生しており、アマモ・貝を食べてしまっている。

レシピ：未定



一言：

(プロフィール写真)



(レシピ写真)

35.本マグロのほーるもん缶詰

マグロの胃袋

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：ほーるもん

代表者名：

缶詰の特徴

課題魚：マグロの胃袋

課題魚を選んだ理由：昨年の缶詰を進化させ、全国に魅力を発信します。

レシピ：未定



一言：

36.赤烏賊

アカイカ



プロフィール

地域：兵庫県美方郡

高校名：兵庫県立香住高等学校

チーム名：怒羅江悶

代表者名：篠原健悟

缶詰の特徴

課題魚：アカイカ

課題魚を選んだ理由：小さい子は、アカイカの食感があまり好きじゃないため。

レシピ：アカイカのイカ飯・和風なイカ飯



一言：アカイカの身に切れ目を入れ、さっぱりさせ、美味しく食べられるようにしたいです。

エントリー動画はこちら





37.さめチャン

トチザメ

プロフィール

地域：兵庫県美方郡

高校名：兵庫県立香住高等学校

チーム名：まぜまぜもん

代表者名：篠原健悟

缶詰の特徴

課題魚：トチザメ

課題魚を選んだ理由：死後にアンモニア臭を発生してしまうサメは臭く、食卓から敬遠されているため。

レシピ：チャンプルー風



一言：私の作った缶詰を気に、サメのこの状況を打破できればと思っています。

エントリー動画はこちら



38.ヤマガレイのいとをかしの炊き込みご飯

ヤマガレイ

プロフィール

地域：兵庫県美方郡

高校名：兵庫県立香住高等学校

チーム名：とうじ建設

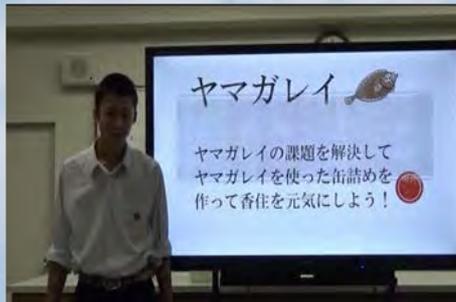
代表者名：篠原健悟

缶詰の特徴

課題魚：ヤマガレイ

課題魚を選んだ理由：大きさが不揃いで商品価値が低く売れない。漁協の冷凍庫に大量の在庫として眠っているため。

レシピ：カレイの炊き込みご飯・コウノトリ米と白だしと醤油を使った魚介炊き込みご飯



一言：これを気に香住の良いところを、もっと沢山の人に知ってもらいたいです。

エントリー動画はこちら



39.タナカン

タナカゲンゲ

プロフィール

地域：兵庫県美方郡

高校名：兵庫県立香住高等学校

チーム名：強火タナカ担

代表名：篠原健悟

缶詰の特

課題魚：タナカゲンゲ

課題魚を選んだ理由：美味しいのに知名度が低く、全国に流通していないから。

レシピ：白身魚フライの味を目指す



一言：魚の骨には、体に良いカルシウムやマグネシウムも含まれているので、身だけではなく骨まで食べられるようにしたいです。

エントリー動画はこちら





40.マトウダイのjollof rice

マトウダイ

プロフィール

地域：兵庫県美方郡

高校名：兵庫県立香住高等学校

チーム名：Ocean cook human

代表者名：篠原健悟

缶詰の特徴

課題魚：マトウダイ

課題魚を選んだ理由：マトウダイは頭が大きく食べられる部分が少ない。

見た目が悪く骨の入り方が独特で加工しづらいため。

レシピ：マトウダイのトマト風味炊き込みご飯



一言：マトウダイを隅々まで使い、廃棄の量を減らし、多くの人に美味しく食べてもらいたい。

エントリー動画はこちら



(プロフィール写真)



(レシピ写真)

41.サワラのスイーツ缶

サワラ

プロフィール

地域：三重県志摩市

高校名：代々木高等学校

チーム名：未定

代表者名：

缶詰の特徴

課題魚：サワラ

課題魚を選んだ理由：ぶりの子供で廃棄されてしまっているから。

レシピ：未定



一言：

42.和風サワラのsakula巾着

サワラ（幼魚 サゴシ）

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：サワLove

代表者名：新谷勝利

缶詰の特徴

課題魚：サワラ（幼魚 サゴシ）

課題魚を選んだ理由：漁獲量日本一の水揚げが有るにも関わらず、地元での消費量が少ないため。

レシピ：サワラの切り身を塩水に漬け、下味を付けたものを薄揚げに入和風出汁、柚胡椒を加える。



一言：福井県のサワラは美味しい！ということを知ってもらいたいです。

エントリー動画はこちら





43.モクズガニ缶

モクズガニ（ガザミ）

プロフィール

地域：石川県輪島市

高校名：学校法人 日本航空学園

チーム名：未定

代表者名：金谷

缶詰の特徴

課題魚：モクズガニ（ガザミ）

課題魚を選んだ理由：モクズガニは、肺吸虫に寄生されている可能性が極めて高い。モクズガニを下処理するとき、肺吸虫を含む体液が他の料理や調理器具に飛散する可能性があるため。

レシピ：未定



一言：

（レシピ写真）



44.アイゴ缶

アイゴ

プロフィール

地域：石川県輪島市

高校名：学校法人 日本航空学園

チーム名：未定

代表者名：金谷

缶詰の特徴

課題魚：アイゴ

課題魚を選んだ理由：「アイゴ」による磯焼けが問題となっているため。

レシピ：未定



一言：

(レシピ写真)



(レシピ写真)

45.ボラ缶

ボラ

プロフィール

地域：石川県輪島市

高校名：学校法人 日本航空学園

チーム名：未定

代表者名：金谷

缶詰の特徴

課題魚：ボラ

課題魚を選んだ理由：ボラの大量発生が問題となっているため。

レシピ：未定



一言：



46.ムラサキガイ缶

ムラサキガイ缶

プロフィール

地域：石川県輪島市

高校名：学校法人 日本航空学園

チーム名：未定

代表者名：金谷



缶詰の特徴

課題魚：ムラサキガイ

課題魚を選んだ理由：ムール貝は地域の特産物であり、養殖時に牡蠣の成長を妨げる迷惑生物とされているが、栄養価が高く、旨味成分も豊富であることが分かっている。

レシピ：ムール貝の炊き込みご飯
／ムール貝のリゾット／ムール貝のアクアパッツァ



一言：ムール貝を缶詰にし、地震などの非常食やムスリムの信仰に配慮した開発を行う予定。

エントリー動画はこちら





(レシピ写真)

47.バフンウニ缶

バフンウニ

プロフィール

地域：石川県輪島市

高校名：学校法人 日本航空学園

チーム名：未定

代表者：金谷

缶詰の特徴

課題魚：バフンウニ

課題魚を選んだ理由：ウニは身入りがよければ市場価値が出るが、海藻を食べ尽くしてしまう食害が指摘されているため。

レシピ：未定



一言：



(レシピ写真)

48.牡蠣の殻缶

牡蠣の殻

プロフィール

地域：石川県輪島市

高校名：学校法人 日本航空学園

チーム名：未定

代表者名：金谷

缶詰の特徴

課題魚：牡蠣の殻

課題魚を選んだ理由：市川市内を流れる江戸川放水路河川敷で、カキの殻が大量に捨てられ問題になっているため。牡蠣の殻は、肥料にもなるので、環境も良くしていきたい。

レシピ：未定



一言：

(プロフィール写真)



(レシピ写真)

49.イワシスープ風

イワシ

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：MOSN（モースン）

代表者名：丸山 歩

缶詰の特徴

課題魚：イワシ

課題魚を選んだ理由：富山県内に加工する場所がなく、冷凍した状態で在庫が大量にある状態のため。

レシピ：未定



一言：

(プロフィール写真)

50.イワシのグリーンラーメン味缶詰

イワシ

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：MOSN（モースン）

代表者名：丸山 歩稀

缶詰の特徴

課題魚：イワシ

課題魚を選んだ理由：たくさん漁獲されるが加工する場所がないため。

レシピ：ラーメンスープに小松菜を入れ緑色をつけ、そこに内臓や塩水処理したイワシを入れる



一言：



51.皇帝の愛したパスタソース

チョウザメ

プロフィール

地域：栃木県那須郡那

高校名：栃木県立馬頭高等学校

チーム名：チョロンチーノ

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：キャビアのイメージが強いチョウザメですが、皇帝が愛したと言われるその身も美味しいとおもったから。

レシピ：チョウザメの身を使ったペペロンチーノ風パスタソース



一言：人々に喜んで頂ける商品にしたいです。

エントリー動画はこちら



(プロフィール写真)



(レシピ写真)

52.白身をつかう

チョウザメ

プロフィール

地域：栃木県那須郡那

高校名：栃木県立馬頭高等学校

チーム名：チーム コラーゲン

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：キャビアのイメージが強いチョウザメですが、皇帝が愛したと言われるその身も美味しいとおもったから。

レシピ：未定



一言：

(プロフィール写真)

53.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：チーム木村

代表者名：

缶詰の特徴

課題魚：メヒカリ

課題魚を選んだ理由：

レシピ：メヒカリをつかったアヒージョです。



一言：



(プロフィール写真)

54.サワラのおでん缶

サワラ (幼魚 サゴシ)

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：サワラちゃん

代表者名：新谷 勝利

缶詰の特徴

課題魚：サワラ (幼魚 サゴシ)

課題魚を選んだ理由：漁獲量日本一の水揚げが有るにも関わらず、地元での消費量が少ない。

レシピ：濃厚な白身魚であるサワラをすり身にしておでん缶にいれる。



一言：





写真 1

(レシピ写真)

55.インディーズフィッシュ缶詰

グンズラボウ・イシガニ・ダンズラボウ・アカエイ

プロフィール

地域：山形県鶴岡市

高校名：羽黒高等学校

チーム名：未定

代表者名：加藤

缶詰の特徴

課題魚：グンズラボウ・イシガニ・ダンズラボウ・アカエイ

課題魚を選んだ理由：市場にあまり出回っていない「未利用魚」や「低利用魚」があるため。

レシピ：未定

一言：

56.コノシロの缶詰

コノシロ（コハダ）

プロフィール

地域：山形県鶴岡市

高校名：羽黒高等学校

チーム名：庄内サカナちゃん

代表者名：加藤

缶詰の特徴

課題魚：コノシロ

課題魚を選んだ理由：

コノシロという魚は東京では
”コハダ”と呼ばれています。コハダ
はコノシロよりもかなり小さいもの
を指しており大きいものは調理が難
しく価値が低いです。

レシピ：未定



一言：

コノシロを山形県の特産品や山形県民の好きな食べ物にしていきたいです。

エントリー動画はこちら



(プロフィール写真)

57.ハタハタのパエリアソース

ハタハタ

プロフィール

地域：秋田県男鹿市

高校名：秋田県立男鹿高等学校

チーム名：ハタハタ

代表者名：

缶詰の特徴

課題魚：ハタハタ

課題魚を選んだ理由：秋田県民のソウルフード「ハタハタ」。サイズが小さくなり価値が低くなって捨てられているため。

レシピ：ハタハタを使ったパエリアソース。缶詰とお米と好きな具材をいれるだけのパエリアができます。



一言：



③プレゼンテーション動画・感想文（20チーム）、審査員コメント

No.	都道府県	高校名	課題魚 (LOCAL FISH)	動画	コメント【①海の課題／②地域活性・巻き込み力／③商品性／④発表】
3	大分県	大分県立海洋科学高等学校	ブダイ		地元の漁業者から要請を受けている。先輩から引き継ぎ、ブダイを継続して取り上げているのもいい。 ○今後の具体的な予定あり（小学生対象の講習会など）。揚げカマボコにしたのが魅力的。今後、カマボコという加工品に展望できる可能性を感じる ×情報が多すぎて目が追いつかない。「火もどすり」「らいかい」など一般の人には分からない単語が出てくる。
5	大分県	大分県立海洋科学高等学校	ブダイ		地元の漁業者から要請を受けている。先輩から引き継ぎ、3年間ブダイを継続して取り上げているのもいい。これまで中華、和と続いたことを考え、洋食に振ったのがいい。デザインも内容が分かりやすい歩留まりが25%という説明が分かりやすい
7	熊本県	熊本県立天草拓心高等学校マリ ン校舎	クロダイ（チ ヌ）		アサリの食害あり（漁網を食い破る） 黒鯛もキチヌも一緒に処分されている→両方を使うのかキチヌだけ選び出すのかによって方向性がかわると思う。 商品名を小学生から公募して決めた。試作品を熊本大学で100袋配布、アンケート実施。12月には販売予定もあり。野菜と合わせて鮎かけ。馴染みのある料理 ×クロダイとキチヌの両方を使うのか、キチヌだけ選び出すのか分らない。○課題、開発経緯など各項目が簡潔で分かりやすい。
10	福岡県	福岡県立水産高等学校	イスズミ		イカが名産。磯焼け、イスズミの食害で産場が減少、イカの産卵場が減るという点は理解できた。漁協からの情報がメイン。ほかのリサーチが乏しい。イスズミ以外の食材が多い。声が聞き取れない。レシピの話が中心で課題や今後の展望、地域との連携の情報が乏しい
11	福岡県	福岡県立水産高等学校	マガキ		11月～1月にしか販売できない養殖ガキを缶詰にして過年販売したい。小さなカキ（2割が小さいため破棄）も活用したい。内容が分かりやすい品名津屋崎千軒かきの話題がメイン。他の情報が少ない。地域との連携も少ない
13	愛媛県	愛媛県立南宇和高等学校	マダイ【カマ】		破棄や餌に利用されている部位を活用。悪くないが磯焼けを引き起こすブダイなどより弱い。高齢者が多い地域ならではの鮎かけ料理。ほか漁業者との絡みは2カ所でない？あなかチャーハンが懐かしくて目を引く。品名からは内容が分かりにくい。リサーチが少ない
15	愛媛県	愛媛県立宇和島水産高等学校	ブリ【奇形】		数十%の養殖ブリが寄生虫のせいで奇形。破棄など。養殖魚に共通する課題と感じる。学内で解決していて地域との連携が少ない デザインが分かりやすくすていい。簡潔で分かりやすいが地域との連携が少ない
16	愛媛県	愛媛県立長浜高等学校	ブリ【中落ち・ 中青】		養殖ブリの中落ちが破棄（2500年）を活用したい。昨年のブラッシュアップ。原料を提供する「ヨシキウ」にはタイの中落ちも余っている。ブリ以外にも応用できる予感。カルシウム豊富なので宇和島市の防災備蓄品に推奨したい。肉詰まえてレトルトで柔らかくしている。デザインがいい。柑橘のシルエット、全体が食欲をそそる暖色。静止画メインで編集してあるから画像が見やすい。
21	徳島県	徳島県立徳島科学技術高等学校	シュモクザメ		漁網に入ってくる。身が臭い。でも歩留まりは良さそう。今後、スタチン農家などに頼っていく予定。缶詰企業も未開拓。今後に期待したい。生食の試食でマズかった様子面白い。それをどう解決するか続きを見たくなる
27	岡山県	学校法人関西学園 岡山中学校・ 岡山高等学校	アイゴ		新聞記者を招いた講習会。アイゴによるアマモ、海苔の食害。沖縄にいたが海水温上昇で瀬戸内海にもやって来た。販売していない。刺身でも美味しいとのこと今後の広が期待大。魚屋、ホテルのシェフ、漁連の海苔販売イベントを手伝うなど連携が楽しみ。取り組みが順序立てされていて分かりやすい
29	岡山県	おかやま山陽高等学校	クロダイ（チ ヌ）		養殖カキ（稚貝）の食害。かつては食べられていたがマダイの養殖が一般的になってから食べられなくなった。魚価が低い、漁師が獲らない、食害が増えるという循環。足が速いので港近くでしか流通しなかった。「マイナスのスパイラル」。斬新なデザイン。もともと地域にいたクロダイを見直すコンセプト。クロダイ食後活をもくもく。編集がいい。調理の場面は一番悪くなってた「下処理」の項目をまっさきに取上げた。さばくシーンも挿入されていて良かった。
31	島根県	島根県立浜田高等学校	ガンガゼウニ・ ワカメ		魚食が身近な浜田だからこそ海洋環境を直視したい。ガンガゼは磯焼けを起こす。鮎の食害もあり。タレストリスはわかめにつく寄生虫。見た目が悪くなるので破棄。味は変わらない。とのことで知ってもらえることが影響が大きい。タレストリス付きわかめの活用。水餃子は新しい。テリースにガンガゼが使われているの不明。挑戦のきっかけがあった
36	兵庫県	兵庫県立香住高等学校	アカイカ		食感が柔らかくすて好まれない。冷凍在庫が余りがち。今後に期待。単なるチャーハンだけでなくイカメシ風にした身も使う。テキストメインなので活動の様子が伝わりにくい
37	兵庫県	兵庫県立香住高等学校	ドチザメ		網に入ってくるドチザメはアンモニア臭があって利用されない。今後に期待。わびに付けるというアイデアが新しい。実際に調査した様子を見たかった
38	兵庫県	兵庫県立香住高等学校	ヤマガレイ		ホタルイカとの混獲。地元のコメを利用する予定。誰にも好まれる炊き込みごはん。実際に調査した様子を見たかった
39	兵庫県	兵庫県立香住高等学校	タナカゲンゲ		美味しいが知られていない。足が速い。見た目が悪く売れない。サイズが大きい、ぬめりが処理しにくい。地元のみそを利用予定。クセがないので応用ができ、魚が苦手な人でも食べやすい。魚食を増やしたい。実際に調査した様子を見たかった
40	兵庫県	兵庫県立香住高等学校	マトウダイ		低利用魚。頭が大きく食べる部位が少ない。骨が複雑。今後に期待。分かりやすい商品名。実際に調査した様子を見たかった
46	石川県	学校法人 日本航空高等学校石川	ムラサキガイ		養殖カキの病原体。貝毒があるので原料を選別する。奥能登地震を経験し、缶詰の有用性を知った。おかずではなく主食にするもの。ハラル対応。備蓄食として食欲がわくレシピ（カレー）にした。簡潔で分かりやすい
51	栃木県	栃木県立馬頭高等学校	チョウザメ		チョウザメ養殖30年の歴史があるが身の商品化はゼロ（採卵が目的）。昨年は最終選考に行けなかったのでリベンジしたい。ワシントン条約対象魚であったり自然界には存在しない種を養殖したりと知的好奇心をそそられる。栃木のキャビア文化の認知度向上に貢献。簡潔で分かりやすい。養殖魚の価値を知って欲しい熱意が伝わる
56	山形県	学校法人羽黒学園羽黒高等学校	コノシロ（コハ ダ）		天然魚に依存。アラスカ海岸のため養殖に向かない。漁獲量が安定しない。低利用魚の活用が喫緊 コノシロは山形で年間獲れるがまったく売れない。ラーメン輪がおもしろい。商品名が面白い。印象に残る。ラーメン愛が強めよかった

- 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

<https://localfishcan.flag.gg/community/>

01. 栃木県立 馬頭高等学校

栃木県 課題魚：チョウザメ

【投稿数】

7月:5

8月:3

9月:8

10月:1

【投稿の特徴】

安定した投稿と他校へのコメントをして
くれている本校。唯一YouTuberとのコラ
ボも実現し、その様子をアップしてくれ
ている。チョウザメを校内で養殖してい
るため投稿のインパクトも抜群。

またチョウザメに関する知識も投稿して
くれている。

学内外で多くの応援してくれるファン作
りをしながら缶詰開発をしている。

チームメンバーご紹介

チーム名：チョロンチーノ

馬頭高校チョロンチーノです★

今日は本校の主力商品である『ピラルクのグリーンカレー缶詰』の製造をしています！

ピラルクはアマゾンに生息する、世界最大級の淡水魚です

身は白身でクセがなく、とても美味です！

地元水族館に納品していて、水族館のレストランで提供されています！

夏休みにぜひ足を運んでみてください★



投稿ご紹介 缶詰開発の様子



馬頭高校 チョロンチーノ

2023.07.21 10:27

馬頭高校で育てているチョウザメは、オオチョウザメとコチョウザメの交雑種であるベストル種です！

成長の速さと、良質な卵性を持ち合わせたチョウザメです！

これまで本校では、キャビアの生産に力を入れてきましたが、これからは身の美味しさを多くの人たちに伝えたいと考えています！

キャビア加工とフレッシュキャビア



馬頭高校 チョロンチーノ

2023.08.07 15:36

チョウザメベロンチーノ試食

今日は前回試作した缶詰の試食をしました。

試作から1週間、身も柔らかくなり、味も染みっていました。



今回で確信したことは、チョウザメの下処理は、「焼き」ではなく、【揚げ】ということ！処理の仕方だけでこんなに変わるのかと、ビックリでした！

ですが前回同様、塩味と辛味が足らず、まだまだ改良が必要です。。

ということで、もう一度試作を作り、日光市にある日本再生類研究所の篠崎先生にアドバイスをいただくことにしました！

篠崎先生は、再生類のみならず、料理にも精通しています。

そのためにも、今日の反省を活かしてもう一度試作します！

やる気に燃えています！

さらにラベルも試作中です。皇帝が愛したチョウザメ。高級感を全面にしたラベルを検討しています。案ができればアップするので、アドバイスください！



馬頭高校 チョロンチーノ

2023.09.15 20:23

立て続けに投稿します！チョロンチーノです。

夏休み中に試作品を食べていただき、多くの課題をいただき、試作を繰り返してきました。不安はたくさんありますが、今できることを詰め込んだ試作品を手に、篠崎先生を訪れました！

私たちのパスタソースは、お客様に少し調理をしていただくようになるため、実際に私たちが調理をし、篠崎先生に試食していただきました。



缶詰を開けた瞬間、

「香りはいね！」

少しほっとしましたが、緊張感は解けず・・・。

実食。

ドキドキしながら、篠崎先生の第一声を待ちます。

「おいしい！」

ホッとしました・・・。

少し微調整が必要ではあります、何とか間に合いそうです。

100缶の製造に向けて、あと少し頑張ります！

篠崎先生、本当に本当にありがとうございました！

投稿ご紹介 その他の様子

 馬頭高校 チョロンチーノ
2023.09.12 00:11

こんばんは、チョロンチーノです
またまた卒業生の力を貸していただきます！
現在生き物系YouTuberとして活躍している『ちゃんねる鯛』さんとビデオ通話を行い、チョロンチーノの活動をPRしていただけることになりました!!



そのためにも、私たちの活動をより充実させて、チョウサマや馬頭高校の魅力を伝えられるように頑張ります！
また皆さんも鯛さんのYouTubeやインスタ、Twitterに足を運んでみてください！
鯛さん、これからもよろしくお祈りします！

 馬頭高校 チョロンチーノ
2023.09.14 22:18

こんばんは、チョロンチーノです
今日は、PRをお願いしたYouTuberのちゃんねる鯛さんが本校に来院してくださり、私たちの活動風景を撮影してくれました！
話すことが苦手な私たちを優しくサポートしてくださり、緊張しましたが、無事？インタビューにも答えることができました。
先輩、ありがとうございます！



 馬頭高校 チョロンチーノ
2023.09.08 15:45

こんにちは！チョロンチーノです
昨日、本校卒業生で現在デザイナーとして活躍している中荒井先輩に来院いただき、ラベルのアドバイスをいただきました。



事前にお渡ししたイラストに対して細かなアドバイスをいただきました。
ターゲット層や価格帯を絞ったデザインの有効性、お客様が手にしてみたいデザインのポイントなど、細かく、また丁寧に教えていただきました。
いただいたアドバイスをもとに現在手直し中です！
頑張ります！

 馬頭高校 チョロンチーノ
2023.09.15 20:11

こんばんは！チョロンチーノです。
私たちの活動を地元放送局の「とちぎテレビ」が取材に来てくれています。
昨日も放映され、多くの方々から「見たよ！」と声をかけていただきました。
よかったら見てください！



馬頭高校 チョロンチーノ

2023.10.04 21:50

チョロンチーノです。

今日は地元新聞社の下野新聞が取材に来てくれました！

取材の中でこれまでの苦悩や挫折をお話していると、怒涛の6ヶ月を思い出し、懐かしくなりました笑

先輩方や養殖仲間、クラスメイトの協力があり、ここまでこれました。大会本番まで本当にあと少し、、、

頑張るしかありませんね^_^



02.学校法人羽黒学園 羽黒高等学校

山形県 課題魚：コノシロ(コハダ)

【投稿数】

7月:9

8月:2

9月:5

10月:1

【投稿の特徴】

投稿数も適度にあるものの、活動の中身が見えにくく少しもったいない印象。

例えば、とてもセンスのある缶詰ラベルが出来上がっているものの、どのようにデザインしたのかの想いやプロセスも投稿して欲しかった。

缶詰の試作は、別の水産高校と連携して、制作するなど、とても良い動きはされている。缶詰のアイデアが面白いためもう少し活動の詳細を見たかった。

チームメンバーご紹介

チーム名：庄内サカナちゃん

皆さんこんにちは🌟

今日は山形県水産研究所の方に来ていただき、たくさんお話を聞かせていただきました！
コノシロについてはもちろん、コノシロの他にも水揚げされても利用されなかったり、低い価格でしか取引されない低未利用魚について詳しく聞かせていただきました。
コノシロで缶詰を作り、庄内浜をさらに活気づけられるように頑張っていきます！



投稿ご紹介 缶詰開発の様子

羽黒高校 庄内サカナちゃん
2023.09.07 15:34

皆さんこんにちは
今日は加茂水産高校に行って缶詰めの試作をさせていただきました。
今回は4種類試作させていただきました。コノシロを捌くところから缶の中詰めまで手作業で行いました。
思っていたより時間がかかりとても大変でした。
とても試食が楽しみです！



羽黒高校 庄内サカナちゃん
2023.09.10 19:40

皆さんこんにちは
今日はこの間作った缶詰めを試食しました！初めて作りましたが美味しくできたと思います。
それでもまだまだ改善の余地があると思います！
これからも頑張ります！



羽黒高校 庄内サカナちゃん
2023.10.02 16:30

皆さんこんにちは
ついについに缶詰めが完成しました!!
この缶詰めで私達は東京で山形をアピールできるように頑張ります！



羽黒高校 庄内サカナちゃん
2023.07.13 21:04

皆さんこんにちは
今日は講師の方々に来てもらい、アジを捌いてなめろうを作りました！私達は魚を捌くのが初めての経験だったのでとても楽しかったです！
3枚おろしにしたのですが、骨と身を切り離すのがやはり難しかったです。皮を剥がすのも身が皮につきてしまったりで大変でしたが講師の方々の方がわかりやすく、丁寧に教えてくださり2回目の3枚おろしは綺麗におろすことができました！
苦労して自分たちで作ったなめろうはとても美味しくかったです。



投稿ご紹介 その他の様子



羽黒高校 庄内サカナちゃん

2023.09.13 08:39

皆さんこんにちは 🐟

今日はFM YAMAGATAさんのマジフラというラジオコーナーに出演させていただきました！
コノシロや缶詰めの魅力についてたくさんお話ししました！



羽黒高校 庄内サカナちゃん

2023.07.10 21:36

皆さんこんにちは 🐟

今日は羽黒高校の釣り好きでマグロが好きでサカナteacherにインタビューしました！

Q.釣りはいつからはじめましたか？

幼稚園の頃からお父さんと釣りに行ったり、磯釣り大会などに参加してた。4月～5月のアジ釣りが楽しい！

Q.コノシロは釣ったことありますか？

釣ったことはあるけど、ネットやサイトを見て骨が多かったり臭みがあることを知ったから海に戻した。

Q.海と日本プロジェクトについて

どんな缶詰めがあったら嬉しいですか？

魚を食べるための缶詰めもいいけど魚を使った料理の缶詰めという発想はとても面白いと思う！

しかし、缶詰めに限らずコノシロを利用してせんべいを作ってみたり、魚粉を作ったり、たくさん使い道があると思う。

今回のインタビューで新たにたくさんアイデアを得ることができました！たくさんの方にコノシロの良さを知っていただけるような缶詰めを作りたいと思います！



03.島根県立 浜田高等学校

島根県 課題魚：ガンガゼウニ・タレストリス付きワカメ

まあ積極的

【投稿数】

7月:7
8月:2
9月:7
10月:1

【投稿の特徴】

藻場を荒らすガンガゼウニと見た目が悪いが味は変わらないタレストリス付きワカメを課題魚に選定した本チーム。浜田の海のためにこうした課題を変えていきたいとの思いが投稿からみてとれる。地元に貢献するために、着実に缶詰を制作されている投稿が多い。缶カツ！サイト内で他校との交流も。

チームメンバーご紹介

チーム名：ガンガゼ餃子&ガンガゼーヌ



投稿ご紹介 缶詰開発の様子

浜田高校HSG
2023.07.12 16:49

課題を見つけるために、浜田市にある「渚の交番」さんにお邪魔しました！
課題魚のお話や、ガンガゼウニが引き起こす問題、タレストリス付きのワカメの詳細などのお話をさせていただきました。身近に感じていた浜田の海ですが、知らないことが多いのだと実感しました。これを機に、更に浜田のことをもっと知り、課題に取り組んでいきたいです👉



浜田高校HSG
2023.07.12 17:42



私たちはタレストリスが付いたワカメにも注目してます！タレストリスが付いていると売物にならず、大量に廃棄されてしまいます。
上の写真はゆで前のワカメで、下の写真はゆでた後の写真です。タレストリスが付いてしまっただけはあまりよくないですが、味は流通しているワカメと同じでとてもおいしかったです！👉

浜田高校HSG
2023.08.05 12:03

今日はガンガゼウニを七匹捌きました🌟
あまり身が入っておらず、どんなガンガゼに身が多く入っているのかなどを調べてみたいと思いました！これから作る料理にもっと力を入れていきたいです！



日本航空高等学校 石川 ムールGUYS
ガンガゼウニ！初めて聞く名前です👉。どんな味がするのか、すごく気になります👉

2023.08.06 12:56

愛媛県立南宇和高校 | 地域振興研究部
私たちの町もガンガゼウニが、大量に発生し、藻場が減少しています。今回の缶詰には、使いませんが、ウニコリーというものを、愛南町が、研究しています。針のとるよい方法があるので、試してみてください。安全で、早くすることができますと思います。写真は、私たちのページにアップしておきます。

投稿ご紹介 その他の様子



浜田高校HSG

2023.09.12 20:15



今日は私たちの先輩であり、埼玉で島根イタリ安のお店を経営されておられる金川琢磨さんからアドバイスをいただきました。たくさんのことを教えて頂き、とても参考になりました！早速に試作してみます！



浜田高校HSG

2023.09.18 19:26

今日はガンガゼウニを頂きに行くということで、BSS山陰放送の方が取材に来てくださいました。ガンガゼウニもよく見ると違いがありました！浜田では石鯛釣りの餌用に販売されています。多い人で50個購入される方もおられるようです。



浜田高校HSG

2023.09.12 20:36

金川さんに教えて頂いた水餃子です。どこかにウニが隠れてます。探してみてください！味も👍でした！





浜田高校HSG

2023.10.03 15:50

こんにちは！浜田高校生活科学部です。

今日はシーライフさんから完成品の缶詰を頂きました。とてもおいしかったです☆

また、私たちに協力してくださっている金川シェフとのリモート会議で、激励の言葉をかけてもらい、本番に向けてより頑張ろうと思いました！



04.学校法人関西学園 岡山高等学校

岡山県 課題魚：アイゴ

【投稿数】

7月:15

8月:0

9月:15

10月:8

【投稿の特徴】

昨年のLFCも引き継いでいる今年の生徒たち。昨年開発した缶詰を現在も地域を巻き込みながら販売を続けてくれている様子も細かく投稿。

今年の缶詰開発も積極的に投稿。全校生徒の前で今年の缶詰開発を発表したとのことで、巻き込み力は抜群。

多くのメディアからの取材ももちろん入っている。地元企業とも連携しながら缶詰開発後の流通まですでに考えている様子はとてもグッド。また、日常生活の様子も配信してくれている。

チームメンバーご紹介

チーム名：缶剛

僕たちは昨年度のLocal Fish Canグランプリに出場した先輩たちの活動も引き継いでいて、イベントなどで瀬戸内海の課題についての啓発活動を行っています。5月13日には天満屋岡山店でのサステナブルフェアに出店してsyako canを販売してきました。



投稿ご紹介 缶詰開発の様子



岡山高等学校 缶詰

2023.07.24 13:43

これから自分たちでアイゴを調理し、缶詰レシピを作成するにあたって、牛窓町のホテルリマーニを訪問してレストランのシェフをしている本行成光さんからお話を伺いました。本行さんは自ら市場で仕入れを行い、季節や旬を大切に創作料理を提供することにごこだわっていて、日生でアイゴがあがったときには料理の素材にすることもあるそうです。特に生臭さをどう解消するか、やどんな食材と合わせるか、について貴重なヒントをいただきました。



岡山高等学校 缶詰

2023.07.25 19:53

調理法も決まり、いよいよ試作です！皮もきれいにとることができました！



岡山高等学校 缶詰

2023.09.26 09:51

アイゴのアーヒージョ缶詰に使う具材のうち、マッシュルームは瀬戸内市牛窓町の「ミツクラ農林」さんからいただいた規格外品や端材を使用しています！栽培工場を訪問して、収穫の際にはじかれたものを持ち帰ってきました！海だけでなく、陸の食品ロス削減にも貢献する缶詰になります！



岡山高等学校 缶詰

2023.09.23 10:55

二次審査のときに手描きで作成したラベルデザインを、デザイナーの方と一緒にブラッシュアップしています！デザイナーの山崎さんは、岡山水産物流通促進協議会（おかとと）のメンバーで、海の生き物のイラストもたくさん描いている方です！決勝大会後の10月22日には表町商店街でのイベントでおかとととコラボすることも決定しました！



投稿ご紹介 その他の様子

岡山高等学校 缶削
2023.10.02 09:21

地元の山陽新聞で大会出場校の紹介をしてもらいました！頑張ります！



岡山高等学校 缶削
2023.10.03 08:48

【缶削を食べてもらいコラボにつなげようその1】

缶削が完成したので、いろいろな方に食べてもらい今後の活動の拡大につなげます！まずは「おかと（岡山県海産物流通促進協議会）」さんです！山陽新聞社の食堂に集合して、ラベルデザインでお世話になった山崎さんと、会長の森下さんに試食してもらい、高評価をいただきました！おかとさんとは10月22日（日）に表町商店街で行われる「OKAYAMAつながる市」というイベントでコラボ飲食ブースを出店することになりました！



岡山高等学校 缶削
2023.09.27 09:26

この前の日曜日はJ2ファジアーノ岡山のホームゲーム前イベントでsyako canを販売してきました！これで前回製造した分は完売したので、10月の販売イベントに向けて次の生産に入ります！アイゴアヒージョ缶削の宣伝もして、ファジ丸くんにも好評でした！



岡山高等学校 缶削
2023.07.13 18:09

5月7日、グループでの活動を始めて最初に行った勉強会の様子です。地元の山陽新聞記者で、「里海からの警告」を連載している久万真毅さんに学校に来ていただき、瀬戸内海の現状について教えていただきました。

瀬戸内海では、生態系を守る取り組みとして行われているアマモ場再生活動が盛んですが、岡山の日生では成長したアマモが食害にあっている、というお話も伺いました。



岡山高等学校 缶削
2023.07.31 14:27

岡山高校が課題魚に設定しているアイゴは日生湾でアマモ食害の原因となっています。写真はアイゴの内臓で、中にぎっしり詰まっている緑色になっている部分が食べたアマモです。アマモ場があるおかげで海中の生物多様性が保たれているため、食害をなくす必要があります。



さてここで問題です。大正14年には約4,300ha（ヘクタール）あった岡山県のアマモ場は高度経済成長期に壊滅的な打撃を受け、令和元年には約500haまで減少してしまいました。現在、企業や学生による再生活動で面積は回復しつつあります。令和2年での計測では、岡山県のアマモ場面積はいくらぐらいまで回復したでしょうか。答えは以下の動画リンクから確認してください。

<https://youtu.be/4B89V7yWDR8>

みなさん、二次審査お互いがんばりましょう！



岡山高等学校 缶詰

2023.10.03 08:48

【缶詰を食べてもらいコラボにつなげようその1】

缶詰が完成したので、いろいろな方に食べてもらい今後の活動の拡大につなげます！まずは「おかと（岡山県海産物流通促進協議会）」さんです！山陽新聞社の食堂に集合して、ラベルデザインでお世話になった山崎さんと、会長の森下さんに試食してもらい、高評価をいただきました！おかとさんとは10月22日（日）に表町商店街で行われる「OKAYAMAつながる市」というイベントでコラボ飲食ブースを出店することになりました！



岡山高等学校 缶詰

2023.10.04 08:56

【缶詰を食べてもらいコラボにつなげようその2】

瀬戸大橋を渡り、四国水族館にも缶詰を持って行きました！飼育展示部長の下村さんたちにプレゼンテーションを聞いてもらったあと、試食してもらいました。活動する中で、海や魚を大切に思っている人たちたくさん交流させてもらっています。「どんな魚も悪者なんかじゃない」というみなさんの気持ちも、決勝大会で伝えてきます！市販版が完成したら、水族館の売店に設置する検討をしてもらうことになりました！



岡山高等学校 缶詰

2023.10.04 09:00

瀬戸大橋の真ん中にある与島で休憩＆四国水族館でアイゴ見学の写真です！





岡山高等学校 缶詰

2023.10.06 08:54

【缶詰を食べてもらいコラボにつなげようその4】

岡山駅で待ち合わせして、缶詰受け渡しを行いました！瀬戸内を代表するアイドルグループの皆さんです！受け渡しの際は仕事の合間の移動途中で写真撮影はNGだったので、僕たちの写真とsyako canを食べたときの写真を入れています！試食後に感想を送ってもらうことになっているので、楽しみです！



岡山PTV 瀬戸内海から世界へ起こすイノベーション



初シャコ



岡山高等学校 缶詰

2023.10.07 07:51

出発前日のプレゼンテーション練習に、KSB瀬戸内海放送の中村康人アナウンサーが応援しにきてくれました！決勝でたくさんの人の前で話すのは緊張しますが、いただいたアドバイスを本番に活かします！



岡山高等学校 缶詰

2023.10.05 08:52

【缶詰を食べてもらいコラボにつなげようその3】

奉還町商店街でユースセンターVERDE（ベルデ）を立ち上げた一般社団法人SGSGの野村先生と右田さんにも缶詰を渡してきました！ベルデでは高校生開発アイスを販売しているのですが、いまは高校生が県漁連さんと協力して海苔アイスの開発に挑戦しているそうです！12月17日には奉還町で開かれる「おかやまユースサミット2023」で岡山高校の缶詰を販売することも決定しました！



05.おかやま山陽高等学校

岡山県 課題魚：クロダイ(チヌ)

【投稿数】

7月:5
8月:3
9月:2
10月:1

【投稿の特徴】

普通科と調理科が一緒になって応募してくれている本校。普通科の生徒は普段、調理をしないそうで、調理科に魚の捌き方を学びながら缶詰を開発している様子を投稿してくれている。試作をしっかりと重ねており、美味しい缶詰に仕上げたいとの気持ちが伝わる様子はグッド。地域の課題もしっかりと捉えた上で、地域を巻き込み缶詰開発を実施している。

チームメンバーご紹介

チーム名：普通科進学コース & 調理科

おかやま山陽高校 普通科進学コース&調理科です。

地域の課題について考える進学コースのメンバーに加え、今回はよりおいしく課題魚を缶詰にするために、料理のプロ(のたまご)調理科の皆さんとコラボします！

アイデアだけでなく、おいしい缶詰にご期待ください。



投稿ご紹介 缶詰開発の様子



おかやま山陽高校 普通科進学コース&調理科

2023.07.28 20:56



普段は勉強中心の高校生活を送っている進学コースの生徒にとっては、本格的な調理実習はとても新鮮な体験です。皆真剣な表情です。



おかやま山陽高校 普通科進学コース&調理科

2023.07.24 20:36

【おかやま山陽高校 缶詰試食調理会①】

いよいよ、缶詰の試食を作る日がやってきました。
進学コースでは料理をする機会が少ないので、楽しみでもあり、緊張もしています。
今回は、調理科とコラボしているので、調理実習場を借り、料理を教えてもらいながら試食を作っていきます。

まずは調理科櫻井さんによるレシピ説明とデモンストレーション。



さすが調理科！皆に料理の説明をしながらも流れるように料理を進めていきます。



おかやま山陽高校 普通科進学コース&調理科

2023.08.30 08:46



缶詰に詰めていきます。
自分達が作ったものが製品になっていくのは、なんだか不思議な感じですね。



おかやま山陽高校 普通科進学コース&調理科

2023.09.06 10:43

今日は実際に缶詰にしたものを開封して試食をします。
味が濃い目のもの、クリームを多めにしたものなど、5〜6種類作っているのですが、どのパターンが一番おいしく感じています。
実際に自分たちが料理したものが缶詰になっているなんて不思議な感じですね。
胸の高鳴りを感じながら、いよいよ開封です。



中には、こんな風に焦げ付いてしまったものも。
見た目の大事ですし、分量や焦げやすい具材はレシピから外すなど、工夫をしなければなりません。

投稿ご紹介 その他の様子



おかやま山陽高校 普通科進学コース&調理科

2023.07.19 20:07

先日、寄島漁業組合様の所に、最近の漁場の様子やクロダイの生態についてインタビューをしてみました。

クロダイの食害については、様々な情報があり、話が見えにくくなっていましたが、何を聞いても明確に答えてくださったので、今までモヤモヤしていた所がスッキリしました。

寄島漁業協働組合の三宅さんには、お忙しいところをお時間いただきありがとうございました！



おかやま山陽高校 普通科進学コース&調理科

2023.09.22 19:59

いよいよ本番が近づき、色々な所から取材を受けています。
さすがLOCAL FISH CANグランプリ！注目度の高さに驚いています。



まずは山陽新聞様。
課題魚選定の経緯から、缶詰開発の苦労話まで、記者の方の話を引き出す技術に驚
ら、気づいたら今までの活動について様々な話題を話していました。

続いて、地元のTBS系テレビ局RSKの取材を受けました。
今回は撮影付きなので、内容だけでなく、音声や見た目も大事。



うまく撮られるのってこんなにも難しいんですね。
前回の経験を生かして上手に自分たちの活動内容を伝えられるかと思ったのですが、やはり
今回は最初はギクシャクしてしまいました。
特に食レポが難しく、缶詰のおいしさをうまく伝えられたかどうか。

こうして取材を受けるのも良い体験になりました。受け答えをする中で、活動の内容理解が
深まったように思います。これも、この大会に出なければ経験できなかったことですね。



いよいよ本番が近づいてきました。

最近では東京行きの準備を進めつつ、プレゼンテーションの練習をしています。



練習を重ねるごとに、時間を有効に使えるようになってきました。

「Don't read ACT」を合言葉に、聞く人に伝わるプレゼンテーションを心掛けています。

06.学校法人日本航空学園 日本航空高等学校石川

石川県 課題魚：ムラサキイガイ

【投稿数】

7月:4

8月:19

9月:0

10月:0

【投稿の特徴】

8月末まで缶カツ！サイトを最も盛り上げてくれた本校。

航空機の写真を投稿してくれたり、本校の独自性を打ち出してくれた。

他校の投稿にも積極的にコメントをしてくれ、その数13回は、全チーム最多。

しかし、9月以降の投稿が減ったことがマイナスポイント。

缶カツ！投稿の意義を見いだせなくなっただか。

チームメンバーご紹介

チーム名：ムールGUYS



先だって、地域の方々に協力いただき、色々なお話を伺いながら課題魚を絞り込みました

投稿ご紹介 缶詰開発の様子



日本航空高等学校 石川 ムールGUYS

2023.08.04 08:21

みなさんは、ハラールってご存知ですか。缶詰と言えば、非常食の定番ですよね。私たちはムスリムの人たちも非常時に安心して食べられる缶詰製作を目指しています。そこで、当然調味料もハラール対応です。私たちが食したことがないため、ワクワクドキドキしながらの試行錯誤のスタートです。



日本航空高等学校 石川 ムールGUYS

2023.08.04 09:23

アクアパッツアの試作です。

缶詰ということもあり、全ての具材は一口大に切り揃えています。

魚については、今回ハラール対応ということで、アルコール類が使えないため、塩を揃って臭みをだし、丁寧に拭き取るだけでなく、皮目から焼いてさらに臭みをとる工夫をしました。

オリーブオイルと塩胡椒のみというシンプルな味付けでどうなるかと心配しましたが、玉ねぎが甘味をだしてすごく美味しかったです。



日本航空高等学校 石川 ムールGUYS

2023.08.04 07:12

石川県水産総合センターでは海洋資源部部長の四方崇文様、企画普及部長の濱上欣也様にご対応いただきました。丁寧にムラサキイガイについて教えていただきました。貝毒の課題をどう克服するか、以前は餌を競合する牡蠣養殖において、邪魔者とされていたが、ここ数年は見かけなくなっていたこと、今年は少し見るが、数が少ないことなどを教えていただきました。

貝毒については、下痢毒は加熱で問題なくなるが、麻痺毒は加熱でも消えないため、注意が必要です。石川県でも近年調査は行っていないのでデータはないですが、以前は七尾湾で検出されたことを教えていただきました。

学術的なことだけでなく、美味しい調理法と一緒に活用できる魚介類などについても面白おかしく教えていただきました。

地元生産者の方とお会いさせていただけるお話もいただけ、非常に充実した時間となりました。



07.愛媛県立長浜高等学校

愛媛県 課題魚：ブリ【中落ち・中骨】

【投稿数】

7月:1

8月:9

9月:14

10月:1

【投稿の特徴】

学内には水族館があり、決勝大会メンバーには、水族館部の部員も。そのため、缶詰制作の様子だけではなく、水族館に関する様子も配信。メディアによる取材が数多く入っており、“スクール革命！”といった全国放送も。その様子もしっかりと投稿。協力会社とも丁寧に協力しながら、缶詰を開発しており、投稿にも積極的。たくさんの方の地域住民も巻き込んでいる。

チームメンバーご紹介

チーム名：あらぶるぶりのあらぼね救助隊

皆さんこんにちは！

愛媛県立長浜高等学校の「あらぶるぶりのあらぼね救助隊」です！

私たちは、去年に引き続きぶりの中骨を使った缶詰を作っています。

これから缶詰についての活動や長浜高校の生徒が活動している写真をあげていくのでどうぞよろしくお願いします！

今日はフィッシュ缶グランプリの第二次審査がありました！

緊張していましたが、ありのままに楽しく発表が出来たので良かったです！



投稿ご紹介 缶詰開発の様子

あらふるプリのあらぼね救助隊【愛媛県立長浜高等学校】

2023.08.19 18:33

今日は、長高水族館の一般公開がありました
水族館公開日は月一回一般の方が来館され、部活の生徒が水族館内の生き物の解説を行っています



これは公開日で缶詰の研究を一般の人に発表している様子です



発表は好評で長高の缶詰に興味を持ってもらえて良かったです！！

あらふるプリのあらぼね救助隊【愛媛県立長浜高等学校】

2023.09.05 18:19

月曜日には缶詰の試作品を作るべく、試作品と一緒に作ってくださる会社様にお邪魔してきました。
今年の缶詰は候補を5種類作り10人の方に試食していただきました。しかしあと少し試行錯誤が必要となったのでまた頑張って取り組みたいと思います！



あらふるプリのあらぼね救助隊【愛媛県立長浜高等学校】

2023.09.08 07:41

水曜日の放課後には長浜高校で協力してくださっている会社様と打ち合わせをしました。
味や見た目、食感など調剤が難しいですが完成に向けて話し合いたいと思います！



あらふるプリのあらぼね救助隊【愛媛県立長浜高等学校】

2023.10.02 19:00

皆さんこんにちは！
今日は全国大会の発表に向けてプレゼン練習をしました。
ほぼプレゼンは完成しましたが、改善するところが出てきたのであと1週間少しずつ改善していきながら完璧なプレゼンを作っていき、全国大会の準備をしていきたいです！！



あらふるプリのあらぼね救助隊【愛媛県立長浜高等学校】

2023.09.12 21:44

皆さんこんにちは
今日の放課後にまたまた協力していただいているコバヤ様、ヨシキウ様と一緒に遅くまで最終試食会、最終打合せをしました。
少し工夫を加えてみるとう一気に雰囲気が変わるので難しかったです。
上手く完成してますように！！



投稿ご紹介 その他の様子

 **あらぶるプリのあらぼね救助隊【愛媛県立長浜高等学校】**
2023.08.02 16:15

今日は長高水族館にテレビの取材が来てくれました！
顧問の先生がいっしょに、1年生も取材に慣れて
生き生きと解説も紹介ができていました！



 **あらぶるプリのあらぼね救助隊【愛媛県立長浜高等学校】**
2023.08.29 16:58

皆さんこんにちは！
今日もテレビの取材の方が来てくれました。
そして新しいニュース情報も出たのでこちらもぜひご覧ください。



 **あらぶるプリのあらぼね救助隊【愛媛県立長浜高等学校】**
2023.08.25 12:10

昨日はテレビの生中継がありました
生中継で一番本番でしたが、緊張しながらも
部員全員で乗り切り成功させることができました。
これでもっと全国に長高のことを広まったら良いなと思いました。



 **あらぶるプリのあらぼね救助隊【愛媛県立長浜高等学校】**
2023.09.17 15:45

昨日はオープンスクールと一般公開日の同時進行で
忙しい1日になりました。
スクール革命という番組の撮影もあったのでぜひ見てください！

これは一般公開中のイベントで佐詰の試食会を行っているときの様子です。高校生目線
だけの意見だけでなく色々な年代の目線から見ての意見ももらいました。今まで出なかった
意見や消費者としての意見を頂いたので、とても参考になった試食会になりました！



08.大分県立 海洋科学高等学校

大分県 課題魚：ブダイ

【投稿数】

7月:19

8月:9

9月:8

10月:1

【投稿の特徴】

投稿数も非常に多い。全校No.1

缶詰制作に至る経緯を細かく投稿。

課題魚を実際に捌く様子や材料の原価計算の様子も投稿してくれているのはグッド。

また、メディア取材の様子や、地域連携も細かく実施。津久見市役所のHPにも開発について特集記事があり、告知等もしっかり投稿できている。

<https://www.city.tsukumi.oita.jp/soshiki/15/25217.html>

チームメンバーご紹介

チーム名：大分海援隊



今日はブダイのあんかけそばのあんを2つ作りました。普通のものと同材料の一部を少し多くしたものを試しました。

普通のは料理酒が強く、全体的に味が濃かったです。もう一方は、味も濃すぎず、ちょうど良かったので材料の一部を少し多くしたものを採用して作っていかうと思います。

投稿ご紹介 缶詰開発の様子



大分海援隊

2023.07.19 16:47

今日は、官能検査用の試作缶詰を作りました。かまぼこの味の調整と物全体の試作をしました。かまぼこは揚げた色を見て、熱がしっかり通り、火戻りしないよう注意を払いながら取り組みました！



大分県立海洋科学高等学校 フダイを食べ隊

2023.07.28 16:23

フダイの大きさの調整中～



今日はフダイを45匹捌きました。総重量80kgものフダイを捌き、18kgのフィレーが取れました。このフダイの身を、9月5日にすり身にしていき、100缶分作っていきます。なんと、津久見市役所の方々に来ていただき広報に今日の出来事を載せてもらいます。

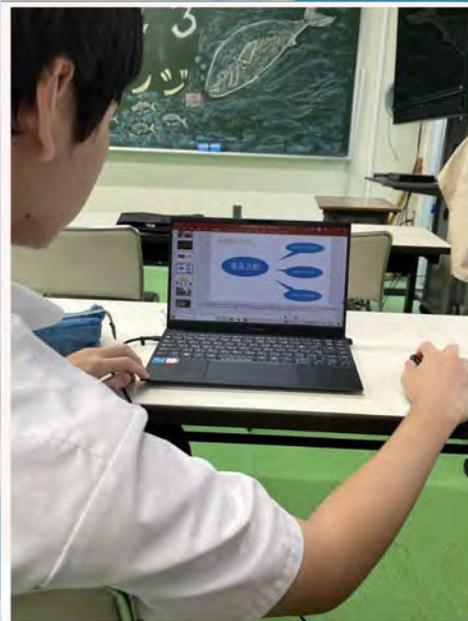
投稿ご紹介 その他の様子



材料	内容量 (g)
人参	
枝豆	
スイートコーン	
たまねぎ	
まくらげ	
ウズラの卵	
水	
鶏がらスープの素	
砂糖	
薄口醤油	
料理酒	
片栗粉	
水 (水溶き片栗粉)	
塩こしょう	
しらたき	

ノートを入力

今日は内容量のデータを見ながら、原価計算をしました。できるだけ原価を控えめにしてデータを取りました。明日はスライドショーや発表練習を頑張ります。



大分海援隊
2023.10.04 18:18

今日は中間テストが終わった後に、原価の最終調整をしました。最後の大切め頑張ります。

09.熊本県立天草拓心高等学校

熊本県 課題魚：キチヌ

【投稿数】

7月:0
8月:0
9月:9
10月:8

【投稿の特徴】

熊本県立大学と協働で本プロジェクトを運用している様子を投稿。

八代市役所も巻き込んでおり、ビッグプロジェクトになっている。

投稿に対する♡ボタン数は圧倒的。

右の投稿は、532も♡がついており、全校No.1

食材はあくまでも地元産にこだわり、SDGsにも配慮した製品化を目指していることが投稿からよくわかる。

チームメンバーご紹介

チーム名：チヌのあんちゃんプロジェクト



「チヌのあんちゃん」
簡単アレンジレシピを考案中です♡
どれが一番美味しそう？

ご飯に乗っける

焼きそばに乗っける

バリバリに乗っける

おこげに乗っける

投稿ご紹介 缶詰開発の様子

チヌのあんちゃんプロジェクト【天草拓心高校】

2023.09.04 14:35



チヌのあんちゃんプロジェクト【天草拓心高校】

2023.09.28 08:58

本日は、LOCAL FISH CAN グランプリで販売するチヌのあんかけ缶詰の製造を行いました。
地元天草の名産である天草大王の鰯がでダシをとり、八代海のアサリでとったダシとブレンドして味を調えたあんかけに、野菜と揚げたチヌを入れた缶はとても美味です！！ぜひ一度ご賞味ください！！



天草大王のガラと野菜をいれダシをとります

天草大王のガラと野菜をいれダシをとります



缶詰製造の風景を地元テレビ局に取材されました！

チヌのあんちゃんプロジェクト【天草拓心高校】

2023.09.28 09:06

先日完成したチヌあんかけ缶詰は、「チヌのあんちゃん」という商品名で販売する予定です。
その缶詰にまく、ラベルのデザインを生徒たちが行いました。かわいいイラストや凝った文字などたくさん工夫をした作品をぜひご覧ください！！



出来上がった缶詰

頑張ってラベルを作成中・・・



缶詰を4つ重ねると海のイラストが完成します！！



今日は熊本県立大学の学生さんと先生が来校されて商品についての意見交換を行いました。この意見を元に来週の商品づくりを頑張ります！！

6月食育の日「八代市役所×天草拓心高校マリン校舎×たべらボ チヌプロジェクト チヌドッグ!」実施しました。

2023.07.14.Fri

食育推進 食 天



目的

活動内容



令和5年度熊本県立大学地域おこしスタートアップ事業「高大連携”チヌ”プロジェクト」として、八代海におけるチヌによるアサリ漁場での食害から八代海のアサリ資源を守るために、チヌを捕獲するとともに食材としての有効活用に取り組んでいます。

今回は、「高大連携”チヌ”プロジェクト」の取組みの「アサリの資源回復」を目指したチヌの利活用を考えたメニューとなっていました。食することで、環境への取組の一翼を担うことができます。今後も、新しいメニューを考えていきますので、皆様のご意見をお聞かせください。

チヌのあんちゃんプロジェクト【天草拓心高校】

2023.10.03 08:24

先日、製造を行ったチヌのあんかけ缶詰「チヌのあんちゃん」を使ったアレンジレシピを生徒たちが考案しました。

本校の実習製品である「タコ飯」にかけたり、長崎名物皿うどん風に仕上げたりなど様々なレシピが完成しました！！

それで人気が高かったレシピを「LOCAL FISH CAN グランプリ」で披露いたしますのでお楽しみに!!(^ ^)!



チヌのあんちゃんプロジェクト【天草拓心高校】

2023.10.03 15:13

本日、地元の天草ケーブルネットワーク様の取材を受け、今週末の発表に向けての意気込みを生徒たちが元気に答えました！！

開発の段階で苦労したことや工夫したこと、開発に携わってくださった地域の方々への感謝の気持ちを述べていました。

この取材の様子は、今週中に放送予定でこの取材を受けて、さらにこの取り組みを地域の方々へ伝わってくださることを願っています！！



【天草拓心】チヌプロチーム

2023.10.04 16:57



チヌプロチーム
本番に向けて発表練習中♡
がんばるぞ🍀



くまもん！くまもんとんモン！！

2023.10.05 15:43

地域の天草ケーブルテレビ（ACN）様から10月3日に取材をしていただき、昨日4日夕方から1か月間放送していただくことになりました！

この番組「あまくさ日々のお話」（地上10ch/11ch）では、1日に10回（早朝から深夜まで）ほど放送していただきます。その後、総集編としても繰り返し放送していただきます。

同番組は、イオン九州株式会社の店舗内（天草管内）にあるフードコートの大画面においても放映されています。

キャラクター募集を効果的に行うことができるので、大変ありがたいです！

ACN

あまくさ日々のお話

Daily NEWS



チヌの缶詰開発で全国大会出場へ！



【天草拓心】チヌプロジェクト

2023.10.07 10:51



熊本空港につきました！味千ラーメン食べてヒコキ乗ります👏



【天草拓心】チヌプロジェクト

2023.10.07 20:21



東京名物もんじゃを満喫中💕
美味しいものを食べて、明日の本番頑張ります👏

熊本 熊本県立天草拓心高等学校マリン校舎

「チヌプロジェクト」 振り返り

本校は、熊本県の西端部にある天草五橋（観光名所：松島など）のある天草諸島の最西端にあります。近くでは古くからイルカウォッチングが人気です。自然が豊かで、新鮮な海や山の食材も豊富です。一方で、人口の流出や高齢化で過疎化も進んで、地域の課題も多いのが現状です。

本校は、県内唯一の水産系の高校で県内の海洋・水資源に関する課題解決を探究活動によって行っています。地域の漁業者や農産生産者などから相談も多く寄せられています。

新学期となり地域連携プロジェクト結成し、地域を巻き込んだ取組を始めました・・・



番外編 決勝大会進出校以外の投稿

【投稿数】

7月29

8月12

決勝大会進出校決定以降の投稿はなし

【投稿してくれた学校】

愛媛県立南宇和高等学校

福井県立若狭高等学校海洋科学科

鳥取県立境港総合技術高等学校

徳島科学技術高校

兵庫県立香住高等学校

山口県立大津緑洋高等学校

愛媛県立宇和島水産高等学校

福岡県立水産高等学校

【所感】

投稿数、投稿の質、他校のコメントどれをみても、愛媛県立南宇和高校が圧倒的

番外編

投稿ご紹介



LFC23決勝大会進出校 缶カツ！サイト 投稿まとめ (集計期間：10月8日まで)

決勝大会進出校

①大分県立 海洋科学高等学校 ブダイ
ブダイのあんかけそば

②熊本県 熊本県立天草拓心高等学校 キチヌ
チヌのあんちゃん

③愛媛県 愛媛県立長浜高等学校 プリ【中落ち・中骨】
プリの骨じゃん

④岡山県 学校法人関西学園 岡山高等学校 アイゴ
アイゴのアヒージョ缶詰！

⑤岡山県 学校法人第一原田学園 おかやま山陽高等学校 クロダイ(チヌ)
黒ダイの白シチュー(Black in White)

⑥島根県 島根県立 浜田高等学校 ガンガゼウニ・タレストリス付きワカメ
ガンガゼ餃子&ガンガゼーヌ

⑦石川県 学校法人日本航空学園 日本航空高等学校石川 ムラサキイガイ
イガイ飯・アクアパッツァ

⑧栃木県 栃木県立 馬頭高等学校 チョウサメ
皇帝の愛したバスタソース

⑨山形県 学校法人羽黒学園 羽黒高等学校 コノシロ(コハダ)
コノシロの乱 ラーメンの援軍

投稿数

・ 7月:19 8月:9 9月:8 10月:0
合計:36投稿

・ 7月:0 8月:0 9月:9 10月:1
合計:10投稿

・ 7月:1 8月:9 9月:14 10月:1
合計:25投稿

・ 7月:15 8月:0 9月:15 10月:2
合計:32投稿

・ 7月:5 8月:3 9月:2 10月:0
合計:10投稿

・ 7月:7 8月:2 9月:7 10月:0
合計:16投稿

・ 7月:4 8月:19 9月:0 10月:0
合計:23投稿

・ 7月:5 8月:3 9月:8 10月:0
合計:16投稿

・ 7月:9 8月:2 9月:5 10月:1
合計:17投稿

コメント

・ 投稿量：1位 投稿バリエーション：多
総合評価：◎

・ 投稿量：7位 投稿バリエーション：中
総合評価：◎ **♡ボタン数全校1投稿有り**

・ 投稿量：3位 投稿バリエーション：多
総合評価：◎

・ 投稿量：2位 投稿バリエーション：多
総合評価：☆

・ 投稿量：7位 投稿バリエーション：中
総合評価：○

・ 投稿量：位 投稿バリエーション：中
総合評価：○

・ 投稿量：4位 投稿バリエーション：多
総合評価：○

・ 投稿量：6位 投稿バリエーション：多
総合評価：○

・ 投稿量：5位 投稿バリエーション：小
総合評価：○

愛媛県立南宇和高校の投稿ご紹介



愛媛県立南宇和高校 | 地域振興研究部

2023.07.07 16:56

愛南町の水産加工会社「ハマスイ」の社長さんに真鯛のことについて聞きに行きました。真鯛1匹で使われている所は2, 3割でほとんどが捨てられていることを教えてもらいました。その捨てられている部分を使って、缶詰を作っていきます。



愛媛県立南宇和高校 | 地域振興研究部

2023.07.09 23:19

加工前の養殖真鯛を見せていただきました。色もきれいで、身もしっかりしていて、とても美味しそうです。



愛媛県立南宇和高校 | 地域振興研究部

2023.07.10 17:45

この鯛のアラは食べれるところがたくさんあるにもかかわらず処理に時間がかかるため廃棄されてしまいます。私たちはこのように廃棄されてしまう鯛を救いたいと思っています。



愛媛県立南宇和高校 | 地域振興研究部

2023.07.28 17:19

缶詰の試作をしました!!!

これは鯛の身を取り出しやすくするために茹でている様子です!!

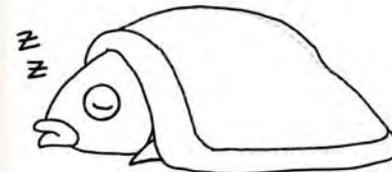
この鯛の鯛が廃棄予定だったなんて…もったいないですよね(/Д＼)がけ…



愛媛県立南宇和高校 | 地域振興研究部

2023.08.01 10:53

缶詰キャラクターのぬむたいくんです!
願ひあんかけとかけて、寝ると早く…その心はどちらも布団をかけてしょう。
という言葉遊びからぬむたいくんは生まれました。



ぬむたいくんはいつもあんかけ鯛の布団をかけて寝ています(´ω´)??
寝ている姿がとってもプリティーでチャームなキャラクターです!



愛媛県立南宇和高校 | 地域振興研究部

2023.08.09 11:19

今回挑戦している真鯛とは、異なりませんが、浜田高校さんが、挑戦されているガンガゼウニについて私たちがも活動しているの、紹介します。針をとる方法ですが、BBQ用の網と調理用の網を用意し、写真のようにぐるぐる動かすと針がとれます。参考にしてください。



3

浜田高校HSG

効率的な方法で感謝です! これでやってみます! ありがとうございます!! 昨年度先輩方がレンコダイで缶詰を作りました。骨は多いですがとてもおいしいです。マダイの缶詰、楽しみにしています!!!

2023.08.09 12:15 2

⑥ 缶詰9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

大会実績（2023年度）

受賞	地域	高校名	LOCAL FISH	理由	作品名
	栃木	馬頭高校	チョウザメ	海なし県栃木の養殖チョウザメを缶詰にして全国へ	Choron chino #皇帝の愛したパスタソース チョウザメベロンチーノ
	山形	羽黒高校	コノシロ	骨が多く”逆出世魚”といわれるコノシロを有効活用	コノシロの乱 ラーメンの援軍
美味で賞	島根	浜田高校	ガンガゼウニ・ワカメ	磯焼けの原因となるガンガゼウニを美味しく調理	浜っ子ギョーザ
準グランプリ	岡山	岡山高校	アイゴ	熱帯に生息するアイゴが増え海藻類を食べてしまう	ばりうま！アイゴ？アヒージョ
ベストストーリー賞	岡山	おかやま山陽高校	クロダイ	養殖牡蠣を食べてしまい、真鯛より需要の低いクロダイ	Black in White クロダイホワイトシチュー
チャレンジング賞	石川	日本航空高校石川	ムラサキイガイ	外来種で繁殖力が強く養殖されている牡蠣に付着	航空缶 ムールGUYSのイガイ飯 カレー味 航空缶 ムールGUYSのアクアパッツァ
グランプリ	愛媛	長浜高校	ブリ（中落ち）	廃棄される大骨を含むブリの中落ちを若者向けの味付けに	ブリの骨じゃん
加工スキル賞	大分	海洋科学高校	ブダイ	磯焼けの原因となるブダイを適切な処理で美味しく	ブダイのあんかけそば
地域盛り上げ賞 缶カツ賞	熊本	天草拓心高等学校	キチヌ	アサリの食害課題となっているキチヌを活用	チヌのあんちゃん



総合得点が最も高く、調理の工夫・商品性・発表が素晴らしかった

総合得点が高く、15ものパートナーと缶詰開発に取り組んだ

⑦地域大会・全国大会・交流会の様子の写真

<https://www.dropbox.com/scl/fo/vlrzf5sy2vhoqlr6s7lxv/h?rlkey=xv4a04sdvbl4oru4scf67jzax&dl=0>

<https://storyteller.box.com/s/5leazmo1dy5czu4q474tgab74bo1bnm9>

⑧メディア取り上げ同録等データ一式

<https://storyteller.box.com/s/9m68mxotx9rpzmlp3b72s88q4hgfxv3d>