



熱海 千魚ベース
ATAMI THOUSANDS FISH BASE

活動報告書

熱海千魚ベース

CONTENTS

- 1 事業目的**
- 2 成果報告要約**
- 3 教育（詳細）**
- 4 商品開発（詳細）**
- 5 改善点や苦労点**
- 6 次年度以降の計画**
- 7 最後に**
- 8 事業成果物**

01

事業目的

多品種小ロットの未活用魚の価値化を通して、 熱海の海の豊かさや課題を知り、 自ら行動し学びを深める地域人材を育てる

- ・ 熱海でとれる多品種小ロットの未活用魚の価値化を入り口に、地域および観光客に向けて熱海の海の豊かさや課題を知ってもらう
- ・ 熱海の未活用魚の価値化に取り組む「熱海千魚ベース」の取り組みを拠点に、海への興味を持ち自主的に学びを深めたり、事業として取り組もうという人材や教育現場、団体の可視化・育成・接続を行う
- ・ 「熱海千魚ベース」の拠点を入り口に、関わる人たち（教育現場や企業）とともに海洋保全の多様な取り組みや挑戦、観光資源を育てる

POINT

定量データ（商品開発数、海の学び実施数や給食導入数）は抑えつつ、

定性データ
子ども以上に、関わる大人の意識変化が重要

02

成果報告要約

**教育における学びの場の創出と食品開発・販売で、
生活者が海とつながる機会を創出。**

プロジェクトを継続・自走させる土台を作る3年間

EDUCATION

**未活用魚
給食実施園**

0⇒2園

海のレクチャーのみ実施の場合
0園0校⇒4園+1校
市立園の4/6園で実施
(ただし1園は令和4年度から休園)

PRODUCT

企画開発した食品数

3商品



RELATED PARTIES

食、教育等

55団体



WEB

211媒体

転載含む

テレビ

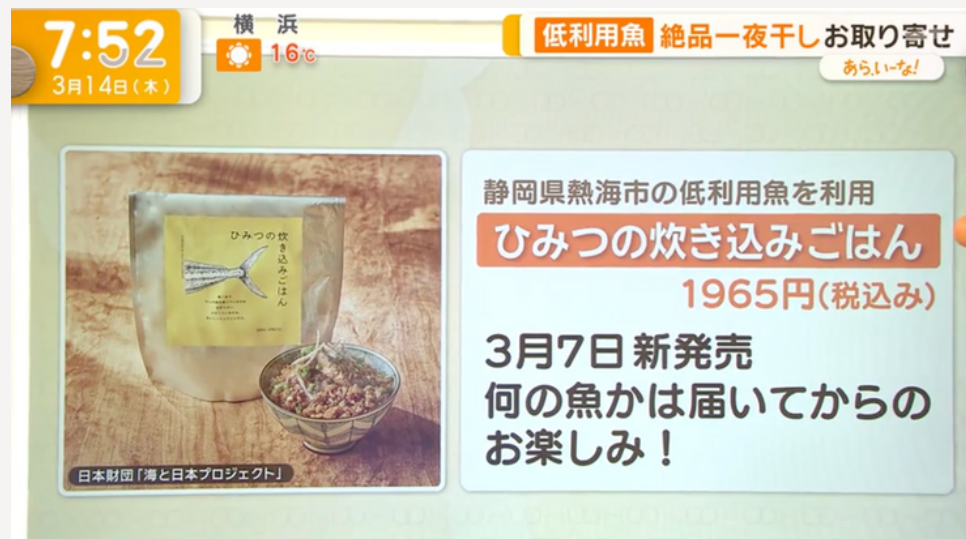
4番組

全国放送1、地方局2、BS1

新聞

22媒体

全国紙、専門誌、地方紙



グッド！モーニング (テレビ朝日系)



静岡朝日テレビニュース (静岡朝日テレビ)



日本経済新聞朝刊 (しずおか面トップ)



03

教育①

教育現場で未活用魚給食や「海の学び」の導入

今年度は4園+1校で「海の学び」を実施。約200名の子供たちと親9名に熱海の海についてや、どんな魚がいるかななどを楽しく知る機会を創出。

【未活用魚給食】

2022年度に導入園が1園、2023年度にはもう1園増え、現在市内保育園・子供園2園にて未活用魚給食を実施。

▶POINT

- ・未活用魚の提供は地域事業者から保育園にしておもらっており、私たちの手を離れ自走している。
- ・単発ではなく月に1~2回の定期的なペースで実施されている。

導入状況

未活用魚
給食導入園 +2園

海の学び導入園 +4園

海の学び導入校 +1校

泉幼稚園での
親子レクチャーの様子

多賀幼稚園での
レクチャーの様子



レクチャー後の
子供たちのお絵描きの様子



和田木保育園での
未活用魚給食



教員VOICE

目の前に海はあるけれども、表面（水面）しか見えていない状態。中がどうなっているのかなどわからない。海や山からプランクトンが流れてきてとか、今まで知らなかったことを体感させてもらって、子どもたちの五感と興味関心を持つ力、想像力が育つように感じます。



普段給食でも白米しか食べない子が「いただいたシイラをフライにしたら、おいしかったようで、シイラだけ他の家族の分も食べていました」とのことです。元々食への興味が低い子で、親御さんもびっくりしたようです。次回の給食で魚が出た時は、残さず食べようという声が子どもから上がりました。



レクチャー後に子どもが「ゴミは海に捨てちゃいけないんだよ」と話をしていました。お散歩の時にも、ゴミを見つけると海に流れないように、と拾ってくれます。



レクチャーの後に2歳児さんが、ママごとで魚をさばく真似をして担任が感動していました。子どもにとって見る、触る、食べるの体験はとても強く残ると実感しました。



03 教育②

「海の学び」や未活用魚給食が市の教育基本方針に追加される

2022年1月からの教育委員会との「未活用魚」給食連携をきっかけに、「熱海市教育振興基本計画※1」の令和4年度改訂版に以下が追加されました。2023年度には保育園・幼稚園の「園長会」で海の学びの有用性についてお話をしました。海のレクチャー継続のための市の予算確保も実現。

【改訂により新たに明記された項目】

▶ 幼児教育における食育の推進

目標設定指標：3年間で全園での未活用魚給食導入

教育委員会のコメント：

「あたまこども園では地域で獲れた未利用魚について保護者や商店の協力も得ながら学び、地域資源の現状や課題への理解を深め、実際に未利用魚を活用した給食献立を実施することで、自然（海）への関心と食育の推進に繋がった。令和4年度においても『あたまの海と魚』については複数の園に拡大し、公教育への繋ぎも意識していく」

※1：熱海市の公的な教育振興は本計画に則り進められる。教育における基本方針・計画

03

教育③

教員向けの「海の学び」 ワークショップ型研修の実施

教育現場での「海の学び」を導入を目指して教員向けに「海」をどう教育現場に取り入れたらいいのか？を考えるワークショップを実施。

参加者：5名（市内中学校教員、幼稚園教員、保育園保育士、伊東市中学校教員、教師を育成する大学教授）

▶ POINT

・伊東市ではあるが、総合学習の時間（半年間かける探求の時間）に海をテーマにした環境学習、調べ学習を実施すると宣言した先生が出た。

2024年度に実施予定。

・熱海市の教員部会にて海の話をする機会に接続している。



参加者VOICE

海の生き物に興味を持つ、触る、調べるなどを通して、見つけたもの拾ったもので制作、発表するような流れの保育活動ができたらいいと考えています。来年度は計画に入れて実践していきたいです。



「海」についてを語る自己紹介を通して、いかに「海」が私たちの生活から離れてしまっているかを実感しました。子どもたちもですが、大人に海のことを伝えていく必要があると感じました。



海洋教育を、具体的に展開していく必要性を感じました。



子どもたちと関わるからこそ、小さい頃から海に興味を持って欲しいと感じました。



03 教育におけるまとめ

海の学びを継続導入する土台ができた

教育者（大人）が海の学びの価値や有用性に気づくとともに、これまでの取り組みを通して、自発的に教育現場に取り入れようとする人材が生まれた（可視化された）。

●教育者の方々に、子どもたちが楽しんでいる様子や、体験からの言動の変容を大人が実感することで、「海の学び」自体の大事さはもちろん、「海の学び」が子どもたちにどのように良い影響を与えるのかを実感していただいた。熱海市としてレクチャーの予算を計上してくれている。

●園長会や教員向けレクチャーで大人にアプローチすることで、教育現場への「海の学び」導入へとつながっていく。私たちと子どもたちの間にいる“大人＝教育者”たちへの継続的な働きかけが重要。

●子どもたちはもちろんですが、親御さん参加型のレクチャーは重要（幼稚園だと実施しやすい）。意識変容・行動変容は「教育現場」と「家庭」両面での働きかけが重要になってくるため。

04 食品開発①

食品3品を新たに企画開発及び、販売

熱海の海でとれる未活用魚を活用した食品を、3品企画・開発・販売。

- ・未活用サバを活用したカレーパン「小さいサバの大きなカレーパン」(2023年10月)

- ・廃棄予定の魚や未活用の魚を活用した濃縮ブイヨン「まるごとフィッシュブイヨン」(2024年1月)

- ・手元に届くまでどんな未活用魚を活用しているのかがわからない「ひみつの炊き込みごはん」(2024年3月)

商品詳細

まるごとフィッシュブイヨン



ひみつの炊き込みごはん



小さいサバの大きなカレーパン



まるごとフィッシュブイヨン



本来ならば破棄となる小型のイサキ、金目鯛のアラ、未活用魚のマルアジとシイラを使用した濃縮ブイヨン。

▶POINT

- ◎2023グッドデザインしずおか「特別賞」を受賞
- ◎取扱店舗が増えており、現在市内7店舗＋静岡東部1店舗＋都内1店舗
 - ・ HimonoDiningかまなり
 - ・ 釜鶴ラスカ店
 - ・ 丸高名産店
 - ・ 宇田水産 他市内3店舗
 - ・ 谷島屋書店ららぽーと沼津店
 - ・ たべるーぷ（都内）
- ◎リゾナーレ熱海（星野リゾート）での来年度の海のアクティビティ企画に採用決定

ひみつの炊き込みごはん



その日、そのシーズンどの魚が未活用魚になるかわからない、という特性から、手元に届くまでどんな魚（未活用魚）を使っているかわからない炊き込みごはん。

▶POINT

- ◎メディアからの注目度が高く、
 - ・ 「グッド！モーニング」（テレビ朝日系）
 - ・ 日本経済新聞静岡（地域）面トップ
 - ・ 「とびっきり！しずおか」（静岡朝日テレビ。3/23 O.A予定）などで紹介をいただきました。
- 未活用魚についてや、熱海の海についてを合わせてご紹介いただく内容となっています。

小さいサバの大きなカレーパン



未活用サバを活用した、ロングカレーパン。市場に出回りにくいサバのサイズをカレーパンのサイズにしました。

▶POINT

- ◎ごちそうフェスにて2日間で300本が完売
- ◎熱海での販売が実現。
 - ・ HimonoDiningかまなりのテイクアウト商品として販売中。波はあるものの月約200本弱が売られています。

04 食品開発②

魚から採取した酵母を使ったビールは5月完成

2022年に採取した10種類
20個体から酵母が採取し、
2023年度の研究によりその
うち3種類がビールに使用で
きる酵母（サッカロイセルビ
シエ）だと明らかになりました。

試験醸造も済み、3株全てが
単体でビールに使用できるク
オリティのお墨付きをいた
だきました。第一弾はスタン
ダードなゴールデンエールで
醸造。4月仕込み⇒5月完成
を目指し動いています。



04 商品開発におけるまとめ

目標とする未活用魚を活用した商品が完成。 今後は安定した販売を目指す

開発した3商品＋ビールの安定化とステークホルダーの拡張

●3品を安定して売れる土壌を作るのが目下の課題。その上で重要なステークホルダー（卸先、お客様）の拡大と深化に注力したい。

●商品は、生活者とのコミュニケーションツール（海のことを知ってもらう）という前提は引き続き大切に、リーフレットやメディア、SNSでの発信を意識していく。

●自走するにおいて、売上と利益率などはよりシビアに見ていく必要があるため、今後は商品の精査も出てくる（商品をやめるやめないの前に、商品としての役割＝売上を担保できる商品、できないけれどもメッセージをより伝えられる商品、話題を作れる商品 など）。また商品以外での売上の確保も重要

05 改善点・苦勞した点

〈教育〉

●小学生以上の教育現場に「海の学び」を入れようとする、最も取り入れやすいところとすると「総合学習（探究の時間）」となる。学校によって、学年ごとのテーマも異なるため、各校のリサーチが難しい。直接教育者とヒアリング、やりとりする機会を作ることが重要。

●「海の学び」をどのように導入したらいいのかわからない、という声が非常に多いので、例を示したり一緒に考える機会（研修）が必要。

⇒熱海市の教員の「部会」に参加させていただき、熱海の海の話やどのような導入ができるのかをお話しする機会を交渉中。

⇒「海の学び」のサンプルを用意し提供する（カードゲームのそのひとつ）

〈食品開発〉

●OEM先の開拓。ゼロベースで開拓していくのは非常に大変（小ロットで対応してくれる企業もない）

●未活用魚という不安定供給のものを加工品にしていく&継続して販売していく難しさ。販売数と価格設定、利益率（自走に関わる）のバランス

●開発後の販路開拓の難しさ（開拓はもちろん、事業への共感度合いが高い低いなどでも後々の反応が変わるため、本来であれば精査が必要）

⇒TOBの開拓と同時進行で精査を実施し、現状の商品を安定させていく。Bを介さないTOC販売（EC販売）に関してはクラウドファンディングも有効だと考える。食品開発のノウハウ講座はあっても良いのでは。

06 次年度以降／最後に

教育現場の自走、商品の安定化

次年度：今までの取り組みの継続と安定化

直近、次年度は3年間の取り組みの浸透と安定化を目指し取り組んでいく。まずは会社として利益を得られる状態に持っていくのを見据えていく。

教育においては、教育委員会や教育現場との継続的なコミュニケーションを行い、教育現場が自発的に動いていける環境づくりやサポートを行う。

至らないことも多々あった中で、3年間の伴走をいただき本当にありがとうございました。この3年間でこれからにつながるように、引き続き周囲の方々とともに取り組んでいきます。

07 事業成果物

- ① イベントチラシ、リーフレット等コミュニケーションツール
[→こちらをご覧ください](#)
 - ② 取り組みやプログラムの開催報告及び写真、動画（Web・SNS）
[→Webサイトはこちら](#)
 - ③ 加工品、教育キット等の成果物
[→加工品はこちら](#)
[→教育キットはこちら](#)
 - ④ メディアでの掲載
[→メディア掲載はこちら](#)
 - ⑤ プログラム参加者（小学生）の感想文等
[→こちら](#)
- <その他> 活動報告動画 [→こちら](#)