

目的

植食性魚類(シーベジたべるフィッシュ)を価値ある資源として定着させるための創意工夫を通じて、子供たちが主体性を持って海の課題解決のためのアクションを起こす。)

目標

- ①子供たちに商品開発や学習会を通じて、海の課題を自分事化してもらい、子どもたちが主体的に関わる自走の形を検証する。
- ②飲食店連携や学校給食への展開を行い、メディアとの連携ならびにSNS等を通じて、広く一般市民への周知、理解を深める。
- ③対象魚種の処理・加工スキルをアップし、美味しさや使いやすさを訴求することにより、一般流通魚としての認知度を向上させる(主にプロ向け)。

2024年度実施内容のまとめ

実施①



キックオフイベント(地元キーマンを集めて開催。
トークセッションと高校生の発表)

実施②



地域の若者に向けた体験学習プログラム(商品開
発や学習会を通じて自分ごと化してもらう)

実施③



飲食で及び教育機関との連携(海の課題を学び、
食を通して未来へ繋げるために自分たちが何をで
きるか考える)

量的成果(事業の拡がり)

- ① 加工品の試作を10品開発、実店舗での販売を開始。
- ② 加工処理能力を300kg/日まで向上。地域事業者との連携体制を強化。
- ③ 地域内の給食をのべ2000食展開

質的成果(次なる展開への芽)

- ① 学校と事業者間の連携が深まり、次年度以降の定常的な連携に向けた合意形成の土壌ができた。
- ② 関係する事業者・飲食店等が植食性魚類への関心を持ち、自発的な連携・導入検討が進みつつある。
- ③ イベント運営を高校生だけで実施し、次機会以降の布石が打てた。



キックオフイベント【美し国から「海」と日本の「食」を考える】



トークセッション①「Ocean Blindness」



高校生との取組み連携・事前学習内容発表



トークセッション②【美し国から「海」と日本の「食」を考える】をテーマに、各業界の専門家の方々をパネラーに迎え、シンポジウム形式で議論を展開しました。



地元の高校生がメニュー考案・商品開発に挑戦！
食を通じて三重の海の課題解決を目指すプロジェクトを実施しました(高校生対象)。



商品開発ワークショップを開催。
商品に込めた想いをプロの大人たちにプレゼンしました(高校生対象)。



地元漁業者の協力により、定置網漁体験を行いました(高校生対象)。



藻場と生物の観察をスノーケリングにて実施しました(高校生対象)。



二木島の歴史に触れる「二木島ウォーク」を実施しました(高校生対象)。



9月に実施する三重県の小中学生向けのイベントに向けてのアイデア出しをしました(高校生対象)。



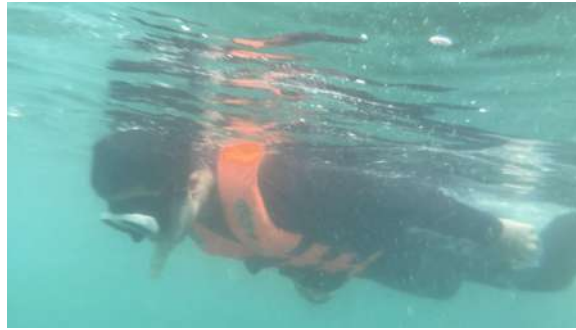
高校生から小・中学生へ 海の未来と「食」を共に学ぶ「高校生がつくる小・中学生向けイベント(移動教室)」を開催しました(小中学生対象)。



高校生によるオリエンテーション
参加してくれた小中学生に移動教室への想いを伝えました(小中学生対象)。



高校生たちはスタンプラリーを手段に、二木島の歴史や文化、今回の活動場所になっている施設の紹介をしました(小中学生対象)。



高校生主導で海の課題を学ぶスノーケリングツアーを実施しました(小中学生対象)。



高校生が海の課題を自分ごととして子供たちに伝えました(小中学生対象)。



高校生たちのアイデアで地域の方との交流で、海の現場の声を聞く時間を設けました(小中学生対象)。



高校生たちは、食の専門家にもアドバイスをもらいながら商品開発中のアイゴのつみれ汁と炊き込みご飯を、小中学生に振る舞いました(小中学生対象)。



クイズ形式でアイゴのことやアイゴの魅力について高校生たちは力説していました(小中学生対象)。



高校生たちに指導を受けながら定置網漁体験を行いました(小中学生対象)



高校生が教える魚さばき体験を実施しました(小中学生対象)。



高校生による今後につなげる振り返り会を実施しました(小中学生対象)。



【学校給食連携イベント】身近な海で起きていることー海のためにできることを考えようーを開催しました。



授業で身近な海を背景に海の課題を学び、学校給食を通して、未来へ繋げるために自分たちに何ができるか？を考えてもらいました。



飲食店連携については飲食店のほか、企業、県庁の社食とのコラボをすることができました。

メディア露出

各メディア露出

◇TV放送回数 計7回

◇新聞掲載回数 計5社6回

◇WEB掲載 計311回 PV数3900 ◇SNS等 PV数9534

テレビ露出

エリア	日付	媒体名
中部	7月31日	三重テレビ「みえの海やに」
中部	8月7日	三重テレビ「みえの海やに」
中部	8月14日	三重テレビ「みえの海やに」
中部	9月13日	名古屋テレビ「ドデスカ」
中部	11月13日	CBCテレビ「よしお兄さんの“みえ”推し！」
中部	1月22日	三重テレビ「三重テレビNEWS」
中部	2月19日	伊勢ケーブルテレビ「ZTVいせトピ」



次回 勉強合宿スタート! 海の未来を担う高校生が実際に漁を体験します



計7回放送

日付	媒体名	テーマ
9月1日	ヨシクマ新聞	キックオフイベント
9月1日	ヨシクマ新聞	高校生イベント
7月23日	太平洋新聞	キックオフイベント
9月22日	ヨシクマ新聞	子ども連携
1月23日	伊勢新聞	百五銀行食堂
2月19日	中日新聞	給食連携
3月15日	朝日新聞	三重県庁食堂

中日新聞▶



ヨシクマ新聞 発行日曜 発行日曜(発行日曜) 発行日曜(2024年) 9月 22日 日曜日



▲ヨシクマ新聞



百五銀行は22日、三重県津市丸之内の同行丸之内本部食堂でサステナビリティ(持続可能性)活動の一環として、未利用魚を活用した「アイゴフライ」を昼食メニューとして提供した。



親子で藤堂高虎学ぶ 親子で藤堂高虎学ぶ 親子で藤堂高虎学ぶ



親子で藤堂高虎学ぶ 親子で藤堂高虎学ぶ 親子で藤堂高虎学ぶ

WEB掲載メディア

キックオフイベント

ジョルダンニュース！
ニコニコニュース
朝日新聞デジタルマガジン &and]
東洋経済オンライン
PRESIDENT Online(プレジデントオンライン)
JBpress(ジェイビープレス)
マピオンニュース
@niftyビジネス
おたくま経済新聞
@DIME(アットタイム)
AGARA 紀伊民報
他43掲載

 ニコニコニュース

中日新聞

JORUDAN NEWS
ジョルダンニュース

朝日新聞

話題やニュースを分かりやすく、読みやすく。

おたくま経済新聞

体験学習プログラム

GREEニュース
WalkerPlus(ウォーカープラス)
朝日新聞デジタルマガジン &and]
dメニューマネー
エキサイトニュース
SEOTOOLS
暮らしニスタ(クラシニスタ)
ウレぴあ総研
中日新聞×PR TIMES
ハピママ*
Infoseek ニュース(インフォシークニュース)
時事ドットコム
NewsPicks
30min. サンゼロミニッツ
PRESIDENT Online(プレジデントオンライン)
JBpress(ジェイビープレス)
東洋経済オンライン
BIGLOBEニュース
おたくま経済新聞
AGARA 紀伊民報
@niftyビジネス
CREA WEB(クレアウェブ)
マピオンニュース
他116掲載

飲食店及び教育関係

伊勢志摩経済新聞
WalkerPlus(ウォーカープラス)
ジョルダンニュース！
ニフティニュース(@niftyニュース)
dメニューマネー
@niftyビジネス
おたくま経済新聞
ORICON NEWS(オリコンニュース)
BIGLOBEニュース
AGARA 紀伊民報
東洋経済education×ICT
TBS NEWS DIG
他80掲載

東洋経済
TOYOKEIZAI
ONLINE

PRESIDENT Online

 **excite**
ニュース

のべ311掲載

二次的波及(参加者の自発的な行動)

参加イベント:キックオフイベント

- ・イベント参加後、参加者から自発的に SNSの発信などが行われていました。
- ・参加者から振り返りの感想や動画の感想も届いています。

鈴木 真敬
2日

20日、熊野市・南伊勢町・伊勢市・玉城町・多気町の地元運動と津市へ。熊野市では、海と食を考える「海のごちそうプロジェクト」のキックオフイベント。1人1人が海の環境保全や資源管理の状況を理解し、他の県民と連携できるようにしていくことや、都市部の子供達の海を知り、体験する機会を確保などについて話し合うイベント。同会は、以前から、地方創生の観点で、産業の海などを研究してくださっている伊藤聡子さん。

南伊勢町では「防災フェア」、子供達のためにたくさんの体験やクイズのコーナーが設置され、警察の巡視体験、防災クイズ、お魚クイズ、ドローン体験体験など、私も、村林忠義とともに、たくさん楽しみ、改めて学ばせていただきました。上村町長と南伊勢のゆるキャラ「たいみー」と、さいいてたくさんのお魚も、めちゃくちゃ楽しかったです。心を温やかにさせてくれました。前日に続き、自動車整備の事業所にご挨拶も。

伊勢市では、しんみち商店街での「伊勢の夜更」、一夜明りのイベントですが、子供達ははじめた人だにまわっていました。しんみち商店街は昨年の熊鷹水害発生時も...さらに表裏



山本 真彦さんは熊野市文化交流センターにいます。
1日・熊野市

2024.7.20
高校生と共に「学び、考え、次世代に伝える
『美し国から「海」と日本の「食」を考える』
#日本財団「海のごちそうプロジェクトin美え熊野」
キックオフイベント2024...さらに表裏



奥村 仁さんは田中 りみさん、他9人と一緒にです。
2日

7月20日
今日は熊野にて開催された『海と日本プロジェクト〜海のごちそう地域モデルin美え熊野』に出席させて頂きました。
県内外の高校生による取り組みや様々な分野から考える海と食についての事業者の発表などを聞かせて頂き、様々なデータからの現状を聞き、衝撃を受けました。『海に好意を感じる』という質問に対して47都道府県で三重県は、なななんと最下位。しかも2年前に異なる会社が取ったデータでも最下位だったそうで、これはなんてこった！でした。
また、豊かな海への考え方として、資源の再生や海産物の生育への影響、養魚の駆除と駆除対象魚種の流通など、現役漁業者の方からも、今後の事業展開を期待する声も聞こえていました。
午後の部へは、毎月の定例勉強会グループも参加し、定例会議を行い地元へ帰りました。
夕方からは普光寺での坐禅会に参加し自宅へ帰りました。ふらここ保育園の花火大会も行けず、公民館でのJAZZコンサートにも行けずでしたが、無理せず大人しくする方を選択致しました。

明日は朝からバラスーツクラブによる水泳教室です。 今度はプールサイドでの監視役をさせて頂けます😊



鈴木 幸栄さんは鈴木 真敬さん、他2人と熊野市文化交流センターにいます。
3日・熊野市

海のごちそうプロジェクトin美え熊野 キックオフイベント!!🎉🎉🎉



平田 良仁さんは熊野市文化交流センターにいます。
2日・熊野市

修する学校の「海のごちそう地域モデルin美え熊野」キックオフイベント【美し国から「海」と日本の「食」を考える】
日本財団熊野さんから重宝のデータも、三重は海での体験スコアが全国ワースト1でした。
しやうとこせい。



山本 さちこ
1日

夏の海の行事と陸の行事にお招きいただいています。津の御殿場海岸で行われた楯干しに田村代議士と山路市議とで参加。たてぼしとは、江戸時代に藤堂藩主が始めたと言われ浜での魚のつかみどりのこと。多くの家族連れで賑わいました。熊野では鈴木代議士、谷川県議、東県議と、海のごちそうプロジェクトへ。未利用魚を工夫していただくことで藻場再生や海の変化を考えます。高校生も大活躍。桑名では辻内県議と水土里ネットの活動へ。農地保全に尽力いただいている地域の皆さん、ありがとうございます。



二次的波及

・海のごちそう地域モデル in みえ熊野の活動をきっかけに生活協同組合連合会 コープ自然派事業連合にて植食性魚類であるアイゴを使用して商品化につながりました。

◎2025年2月13日

生活協同組合連合会 コープ自然派事業連合プレスリリース

https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000057.000121079.html?fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMTEAAR0atw0aaCPQ3oFSBjJYO5F9fXAeLgw2-5JMXq72CEGY8ZXi3Ptld71Nc3s_aem_OMaaGZZp0Uq1R8pTLg-0Mg

想いが芽吹く
**自然派の
タネ**

く り
九里

未利用魚のおいしさを届けたい

連合商品委員会で
開発に取り組みました！



アイゴ



知られていない「おいしい魚」に注目！

私たち九里は、「アイゴ」という魚の魅力を広めるために、鳥羽磯部漁協と産地連携しています。

鳥羽・志志島を訪れた際にアイゴ料理の美味しさに感銘を受け、より多くの方にアイゴを味わっていただきたいと考えました。国内の多くの魚は流通に乗りづらく、廃棄されることが多いのですが、アイゴはその一環です。日本にはまだまだ美味しい魚がたくさん眠っています。今後もその魚達を紹介していただけたらと思っています。



九里美穂

鳥羽磯部漁協との産地プロジェクトで実現

地域で起きている課題の解決を図る「海のごちそう地域モデル事業」。その一つが、「草食系おとの大変身プロジェクトinみえ熊野」です。

海の「命のゆりかご」である養殖場が減少しており、その原因のひとつとして「海藻を食べる魚たち（シーベジタべるフィッシュ）」の増加が問題になっています。これらの魚は商品価値が低く、水揚げされても市場に出回らず捨てられてしまうことも、これらをおいしく食べることで積極的な水揚げを促進し、海藻と魚たちの良いバランスをめざしています。



海のごちそうプロジェクトinみえ熊野 事務局長の小野里さん




漁獲後すぐに内臓を処理することで独特の臭みを軽減し、白身の持つ豊かな味わいを引き出しています。

アイゴはどんな調味料とも相性が良く、さまざまな料理スタイルで組合員の皆さんに楽しんでいただくことをめざしています。

カレーフライ



特価

竜田揚げ



特価

三重県産のアイゴを丁寧に下処理し、カレー味
のフライにしました。

New



九里 所沢店
アイゴ(水産物) 三重/海産物 三重県産、
パン粉、小麦粉、カレー粉、食塩、(一部に小麦を
含む) 賞: 150日以上

623 冷蔵 620g 焼く NON-GMO

三重県産白身魚カレーフライ

150g 税込 398円 (430円)

通常408円

三重県産のアイゴを丁寧に下処理し、特製のタレに1日漬けて竜田揚げにしました。

New



九里 所沢店
アイゴ(水産物) 三重/海産物 三重県産、片
栗粉、醤油、味噌、酒、おろししょうが、おろしに
んにく、(一部に大豆・小麦を含む) 賞: 150日以上

624 冷蔵 620g 焼く NON-GMO

三重県産白身魚竜田揚げ

120g 税込 428円 (462円)

通常438円