

課題魚利活用プロジェクト LOCAL FISH CANグランプリ2024

申請主体：一般社団法人 ローカルラボ

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）

高校生が地域と作る！海の課題を詰め込んだ“逸品” 地域と海の未来をつなぐことを目指すアイデアコンテスト

- 【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）がオリジナル商品の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「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

2024年度実施内容のまとめ

実施 ①



地元の課題魚“LOCAL FISH”を調査
全国から過去最多の65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
オリジナル商品を開発

実施 ③



商品とプレゼンを審査するグランプリを開催
No.1商品を決定

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**65チーム**のエントリーがあった。（そのうち、新規の高校が**22チーム**、普通科が**53チーム**）
- ② 高校生主導で地域のパートナーとして**50以上の団体・個人**と連携し海の課題を調査・研究、**9種のオリジナル商品**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**2億5,000万円**以上（12/15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。
- ② ②12月「北海道毛ガニまつり」で高校生が販売・PR体験を行った。
- ③ ③提携企業と商品販売化に向けて動いているチームが出てきた。

2024年度 課題点

- ①課題魚(LOCAL FISH)の確保に苦労した。
- ②事業4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

2025年度 改善点

- ①漁獲時期などを把握して事前確保などの対策を講じる
- 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

報告資料



9種類のオリジナル商品を開発



全国から65チームが参加
※うち普通科の参加が53チーム



高校生向けコミュニティサイト「缶カツ」で
商品開発のプロセスを発信

共創パートナー



高校生の缶詰開発を、
52社の地域共創パートナーがサポート

0テレZIP!



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



12月「広島まんぶくまつり（約1万人が来場）」で
高校生が販売・PR体験
提携企業と商品販売化に向けて動いているチームも

報告資料

北海道広尾高等学校（北海道）
スジメコンブ



小松島西高等学校（徳島県）
ブダイ



相可高等学校（三重県）
ブダイ



浜田高等学校（島根県）
ブリ



荒井学園新川高等学校（富山県）
ムラサキウニ



水産高等学校（福岡県）
アイゴ



長崎南山高等学校（長崎県）
アメフラシ・アイゴ



立命館守山高等学校（滋賀県）
ギンブナ



おかやま山陽高等学校（岡山県）
クロダイ



9種類のオリジナル商品を開発

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 |
|--|-----|-----------|------------|--------------------------------|-----------------------------|
| ベスト ストーリー賞 | 北海道 | 北海道広尾高校 | スジメ昆布 | スジメコンブ活用！邪魔者を栄養満点混ぜご飯に大変身。 | すじめし（チルド真空パック） |
| ベスト グルメ賞 | 富山 | 荒井学園 新川高校 | ムラサキウニ | 富山湾の磯焼けに挑む！ムラサキウニを絶品リエットに | ウニのリエット（缶詰） |
| ティーンズ アワード | 三重 | 相可高校 | ブダイ | 未利用魚ブダイでチリコンカン！栄養満点、災害時にも安心。 | タイコンカン（パウチ） |
| | 滋賀 | 立命館守山高校 | ギンブナ | 琵琶湖のギンブナ、マンテカートで食品ロス削減に挑戦。 | フナ・マンテカート（缶詰） |
| | 島根 | 浜田高校 | クロダイ | 浜田の海の課題魚！ブリとネギのコラボで食卓に新たな魅力を。 | ネギぶりソース（缶詰） |
| | 岡山 | おかやま山陽高校 | クロダイ | クロダイ缶詰で再挑戦！高級食材として地域の名産品を目指す。 | Quenelle de noir 浅口仕立て（パウチ） |
| | 徳島 | 小松島西高校 | ブダイ | 徳島の藻場再生！ブダイと鳴門金時で「金のブダイカレー」開発。 | 金のブダイカレー（パウチ） |
|  グランプリ | 福岡 | 水産高校 | アイゴ（バリ） | 磯焼けとイカ減に悩む海。アイゴのぬかみそ炊きで地域活性化 | アイゴのぬかみそ炊き（パウチ） |
| 優秀賞 | 長崎 | 長崎南山高校 | アメフラシ・アイゴ | 磯焼け対策！長崎の海の恵み、あげかまぼこで地域活性化 | バリうまかよ アメ天（パウチ） |

福岡水産高校



**最優秀賞
(グランプリ)**

総合得点で最高評価を得た。素晴らしい商品開発と取り組みを立派にまとめたことが評価された。

長崎南山高校



**優秀賞
(準グランプリ)**

総合得点が高く、一人でパッケージから味まで作り上げたのが素晴らしい。

北海道
広尾高校



ベスト
ストーリー賞

荒井学園
新川高校



ベスト
グルメ賞

相可高校



ティーンズ
アワード



報道等露出

◇ 広告換算額 合計2億5,000万円以上

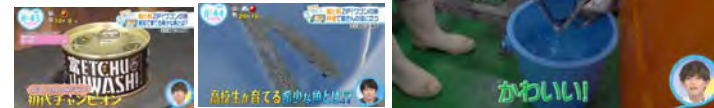
※12/15時点

テレビ露出

| エリア | 日付 | 局名 | 番組名 |
|-------|-------------------|-----------|---------------|
| 全国 | 5月7日 | 日本テレビ（全国） | ZIP! |
| 全国 | 7月22日 | 日本テレビ（全国） | ZIP! |
| 富山 | 6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 | |
| 岩手 | | 岩手めんこいテレビ | |
| 福岡 | 8月26日 | テレビ西日本 | 記者のチカラ |
| 富山 | 10月30日 | NHK富山 | ニュース |
| 長野 | 4月22日 | 信越放送 | 夜HOTデータ |
| 三重 | 10月25日 | 三重テレビ | ニュース |
| 長崎 | 10月25日 | 長崎国際テレビ | news every.長崎 |
| 愛媛 | 4月29日 | あいテレビ | チャンネルあい |

日本テレビ「ZIP!」

0テレ ZIP!



12県11局ネット番組「ふわり愛」



NHK



TNC



RSK



三重テレビ放送



NiB 長崎国際テレビ



報道等露出

新聞露出

| エリア | 日付 | 新聞社名 | 見出し |
|-----|-------|-------|------------------------|
| 地域欄 | 9月14日 | 読売新聞 | 缶詰GP「オール朝日」で |
| 富山 | 9月10日 | 北日本新聞 | 食害ウニと野菜で缶詰 |
| 富山 | 9月12日 | 富山新聞 | 駆除ウニ×規格外野菜 ペースト缶詰考案 |
| 徳島 | 10月1日 | 徳島新聞 | 海洋保護の大切さ訴え |

読売新聞



缶詰GP 「オール朝日」で
新川高が決勝初進出

食害が原因の廃棄物も活用。地産地消で課題解決を目指す。富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。

富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。

富山新聞



**駆除ウニ×規格外野菜
ペースト缶詰考案**

海の課題を解決
新川高が「オール朝日」で決勝に進出した。富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。

富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。

北日本新聞



新川高生 来月 全国大会決勝へ

食害ウニと野菜で缶詰

富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。

富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。富山県立新川高等学校の生徒らが、缶詰GP「オール朝日」で決勝に進出した。

メディア露出、他

エピソード

- ・広尾漁協の直売会の一角で広尾高校が「すじめし試食会」を実施。120人ものお客さんが試食・購入した
- ・岡山高校の生徒が「おかやまSDGsフェア」に参加し、Local Fish Canに参加した先輩方の取り組みをブース展示、ステージ発表した。 今後は大阪万博にも参加し発表する方向で取り組みを進めている
- ・新川高校の新商品の缶詰作業を地元テレビ局や新聞社、さらには町役場の広報担当者が取材し、広く紹介された
- ・小松島西高校がゆめタウン徳島で販売と広報活動を行った。アイゴのフィッシュカツ販売したり、SNS用のショート動画を撮影したり2日間にわたって活動し、多くのお客さんにPRした
- ・小松島西高校が「徳島食の博覧会2023in道の駅いたの」で商品販売とPR活動を行った。
- ・小松島西高等学校が四国放送の『ゴジカル』に生出演しアイゴのフィッシュカツや金のブダイカレーのPRを行った
- ・福岡県立水産高等学校の同窓会総会で大会出場の報告と新商品のPRを行った
- ・福岡県立水産高校の取り組みがテレビ西日本の「記者のチカラ」放映された
- ・KTNテレビ長崎の番組「マルっと！」で、長崎南山高校の活動が紹介された

コミュニティサイト (フィールドワークの様子等)



岡山高等学校
2024.07.22 23:25

初投稿です！僕たちは岡山高等学校1年のグループ、JCGです！

一昨年度、昨年度とこの大会に出場した先輩たちの活動を引き継ぎ、エントリーしました。

今年度、僕たちの代では、瀬戸内海で伝統的に行われてきた定置網漁にスポットライトをあて、多くの方にこの漁法に注目してもらいたいと思っています。



岡山県産のつばあみ漁と呼ばれる定置網漁は、環境負荷が少ないサステナブルな漁法ですが、近年取り巻く漁師さんが減少しており消滅の危機にあります。



売りさばかれた魚は、仲卸業者の皆さんが、更に小売業者や料理人に販売していきます。



◆投稿数 約280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。
- ⇒媒体社が興味をもつきっかけに！

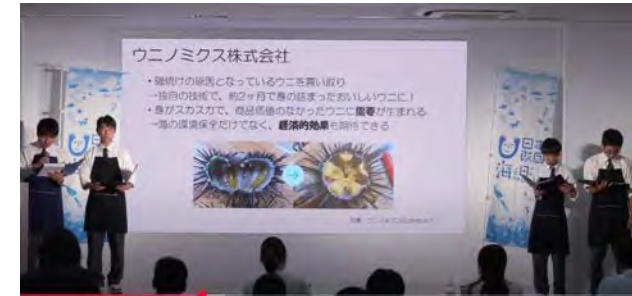
共創パートナー



デリカファクトリー 勝



株式会社 ふじた



福岡県ではアイゴのことを「バリ」と呼びます。地元の人に私たちの活動を知ってもらうために「バリ」とさせていただきます。
また、福岡県の方で「とても」という意味がある「ばり」ともかけています。多くの方々の協力で「ばりうま」な商品になっていると思います。

早速完成品を宗像漁協代表理事の西住さんと支所長の内崎さんに持っていきました。まずはお二人と記念撮影



津屋崎の漁を守り隊 活動報告19 「いらいな方とお話をしました」
こんにちは。福岡県立水産高等学校です！
今日は、北九州小漁 産地関係研究会の講演会で伺った内容をお話します。
北九州小漁産地関係研究会とは、産地・産地の伝承、産地活動を行っています。産地の文化が今後、100年も経ち、産地として存続していく活動をしている会です。
先日、この講演会に参加した際、産地の魅力を上げました。今回は、そこで出会った人達のお話をしたいと思います。まず、研究会会長の木村さん。
ぬか巻を科学的な観点からみた美味しいぬか巻を作るコツや私たちのぬか巻の状況に関するアドバイスを頂きました。



杉永博幸さんには、感謝しありません。



こんにちは！サステナブルキッチンまごの店です！先日、伊勢志摩冷凍さんからレトルト加工したタイコンカンが届きました！



- ◇ 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・商品開発のその後の展開を構築することができた

最終審査プレゼンテーション



◇ 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

交流会



◇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

販売会

- ◇12月に行われた「広尾まんぷくまつり（約1万人が来場）」で高校生が販売・PR体験を実施。
1日で222個の商品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（65チーム） |
| ② | エントリー動画（41チーム） |
| ③ | プレゼンテーション動画・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 | 新商品開発の様子の写真 |
| ⑥ | 新商品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 | 全国大会の様子 |
| ⑧ | メディア取り上げ同録等データー式 |

- ①エントリーシート（65チーム）
- ②エントリー動画（41チーム）



01.うま辛すじめし(の素)【パウチor缶詰】

スジメ昆布

一次審査通過

【プロフィール】

エリア：北海道

学校名：北海道立北海道広尾高等学校

チーム名：チームすじめ

代表者氏名：中山桃夏(生徒)、相馬良美(担当教諭)

【商品の特徴】

課題魚：スジメ昆布

課題魚を選んだ理由：

広尾町の特産品である昆布の育成を妨げるための海の厄介者とされるスジメ昆布を、ただの不要物ではなく、食用として美味しく食べられる提案をし、流通したいと考えたため。

レシピ：

- ①スジメ昆布はよく洗って、粗みじん切りにする。
- ②長ネギ、ニラ、松茸、にんじんを切る。
- ③にんじんを炒め、松茸、ネギ、ニラを入れて炒める。



- ④スジメ昆布を入れ、調味料をすべて入れて焦げないように炒める。
- ⑤炊きたての温かいご飯にすじめしの素を入れる。

エントリー動画はこちら





02.すじめし(の素)

スジメ昆布

【プロフィール】

エリア：北海道

学校名：北海道立北海道広尾高等学校

チーム名：チームすじめ

代表者氏名：中山桃夏(生徒)、相馬良美(担当教諭)

【商品の特徴】

課題魚：スジメ昆布

課題魚を選んだ理由：

広尾町の特産品である昆布の生育を妨げるため海の厄介素とされるスジメ昆布を、ただの不要物ではなく、食用として美味しく食べられる提案をし、流通したいと考えたため。

レシピ：

①スジメ昆布を粗みじん切り、にんじんを切り、ごぼうはさがきにしてあくを抜き、干し椎茸を水で戻して薄切りにする。しょうがはみじん切りにする。

②にんじんを炒めて、ある程度の火が通ったらそのほかの食材を入れて炒め、スジメ昆布を入れ、調味料をすべて入れて焦げないように炒める。

③炊きたての温かいご飯にすじめしの素を入れてよく混ぜて完成！

01.と統合



一次審査通過

03.マンボウのホルモン風

マンボウ

【プロフィール】

エリア：宮城

学校名：宮城県気仙沼向洋高等学校

チーム名：

代表者氏名：教諭 大岡晋

【商品の特徴】

課題魚：マンボウ

課題魚を選んだ理由：

気仙沼はマンボウの名産地である。腸は「こわだ」という名称で珍味として扱われるが、魚肉は水産加工品としてあまり活用されていない。そこで、本校では令和2年度の課題研究の授業にてマンボウの活用方法をテーマとして研究を行った。当製品は、気仙沼市のソウルフードである気仙沼ホルモンに着目し、ホルモン風味付け製品として考案した物である。



レシピ：

- ①マンボウを細切りにする
- ②食塩水を沸騰させ、①を30秒程茹で、水気を切る。
- ③ニンニク、タマネギ、リンゴをすりおろす。
- ④③に、味噌、コチュジャン、日本酒、砂糖、ごま油、すりごま、七味唐辛子を混ぜ合わせる。
- ⑤②と④を混ぜ合わせる。
- ⑥レトルトパウチに詰めて高圧蒸気殺菌する。
- ⑦食べるときは油を引いたフライパンで水分が無くなるまで焼く。

エントリー動画はこちら



一次審査通過

04.薫ちゃんトラウト

ブラントラウト

【プロフィール】

エリア：秋田

学校名：秋田県立横手清陵学院高校

チーム名：よこてっ子

代表者氏名：奥山樂衛

【商品の特微】

課題魚：ブラントラウト

課題魚を選んだ理由：

外来魚であるブラントラウトが繁殖したことで、横手側の在来魚を脅かす存在になっている。しかし、駆除するだけでは命がもったいないと考えて新たな名産として有効活用できないかと考えたことから選びました。

レシピ：

発酵文化が根強い横手市の発酵に関わるノウハウと「いぶりがっこ」に代表されるの燻り文化を融合して、ブラントラウトとチーズを燻製してパウチにして商品化します。



エントリー動画はこちら



05.鱈の寒天

タラ

一次審査通過

【プロフィール】

エリア：山形

学校名：学校法人羽黒学園羽黒高等学校

チーム名：チーたら

代表者氏名：中野 權

【商品の特徴】

課題魚：タラ

課題魚を選んだ理由：

鱈は山形で漁獲量が1番多く、冬には寒鱈祭りでいろんな人が食べる機会がありますが、その他の季節では鱈を食べる文化が無く漁師が困っていたから。



レシピ：

粉寒天 2g

お水 200ml

醤油 大さじ1

みりん 大さじ1

砂糖 小さじ2

鱈 (焼き目を入れたのち身を食感が残る程度にほぐして寒天と混ぜる)

* 寒天と鱈の割合 6:4

エントリー動画はこちら





06.鱈のレモン味噌煮付け タラ

【プロフィール】

エリア：山形
学校名：学校法人羽黒学園羽黒高等学校
チーム名：具石巻
代表者氏名：木村太洋

【商品の特徴】

課題魚：タラ

課題魚を選んだ理由：

冬以外は食べられていなくて、もったいないから

レシピ：

鱈

A水・酢・レモン汁・しょうが・にんにく

Bみそ・さとう・パセリ・水溶き片栗粉

1、タラの水気をふき取り、皮に十字の切れ目を入れます。Bを、小さめのメジャーカップなどにあわせておきます。

2、鍋にAを煮立てて、タラを並べて、蓋をして炊きます。



3、タラに火が通ったら、Bに煮汁を加えて、味噌を柔らかくしてから、鍋に加えてそっと混ぜます。
4、蓋をはずして5分ほど弱めの中火で炊きます。
仕上げに水溶き片栗粉を加えて、煮汁にとろみをつけます。

エントリー動画はこちら





07. Taragar

タラ

【プロフィール】

エリア：山形

学校名：学校法人羽黒学園羽黒高等学校

チーム名：しずきーズ ～さらなる未来へ～

代表者氏名：佐藤夢叶

【商品の特徴】

課題魚：タラ

課題魚を選んだ理由：

山形県では、冬はたらの消費量が多いが、それ以外の季節は使われないから。

レシピ：

寒天とたらの割合を7:3にし、味付けは醤油とバターにすることでタラ本来の味を極限まで引き出してたらの寒天にする



エントリー動画はこちら





08.山形の鱈だし食ってけろ～

鱈

【プロフィール】

エリア：山形

学校名：学校法人羽黒学園羽黒高等学校

チーム名：庄内たちちゃん

代表者氏名：佐藤 柑奈

【商品の特徴】

課題魚：鱈

課題魚を選んだ理由：

庄内では冬にしか鱈を食べる文化がないから、夏にも鱈を使った料理をみんなに食べてもらいから。

レシピ：

A醤油・みりん・酢・砂糖

- 1、野菜、生姜を切る。鱈を捌く。なすは水にさらす。
- 2、Aの調味料をボウルに入れて混ぜ合わせる。
- 3、なすと、Aから大さじ2分の1をぬいて喰わえ、混ぜる。
- 4、ボウルの底に溜まった調味料を捨てる。



5、野菜と鱈とかごめ昆布に取り除いた調味料Aを混ぜ合わせる

6、冷蔵庫で1時間以上味をなじませる。

7、完成

エントリー動画はこちら



09.カナガシラのココナッツカレー

カナガシラ

一次審査通過

【プロフィール】

エリア：福島

学校名：福島県立小名浜海星高等学校

チーム名：

代表者氏名：根本芳春

【商品の特徴】

課題魚：カナガシラ

課題魚を選んだ理由：

安定的に漁獲できないことや下処理に手間がかかることなどから未利用魚とされている。

レシピ：

宮城県産のカナガシラに、シンプルなスパイスの辛さと爽やかな酸味が特徴の南インドのココナツカレーを合わせた缶詰



10.アカエイの南蛮漬け

アカエイ

【プロフィール】

エリア：福島

学校名：福島県立小名浜海星高等学校

チーム名：

代表者氏名：根本芳春

【商品の特徴】

課題魚：アカエイ

課題魚を選んだ理由：

未利用魚となり、廃棄されている

レシピ：

アカエイを揚げ、福島県産の野菜をたっぷり
つけた餡につける



11.ホシザメの唐揚げスナック

ホシザメ

【プロフィール】

エリア：福島

学校名：福島県立小名浜海星高等学校

チーム名：

代表者氏名：根本芳春

【商品の特徴】

課題魚：ホシザメ

課題魚を選んだ理由：

福島県沖などに生息し、底引き網漁や刺し網漁で取れている。ただし、漁業者は「氷よりも安い」と捨てられている。

レシピ：

ホシザメを唐揚げにし、スナック感覚で食べられるようにする。





12.恋するコイのチョコレート煮込み コイ

一次審査通過

【プロフィール】

エリア：栃木
学校名：栃木県立馬頭高等学校
チーム名：コイハンター
代表者氏名：塩野誠

【商品の特徴】

課題魚：コイ

課題魚を選んだ理由：

コイは昔から日本全国でよく見かける淡水魚ですが、食用として捉えている人は少ないのではないのでしょうか。

昔から山間部ではコイを食べる習慣がありましたが、流通技術の発展によりどこでも新鮮な海産魚を食べることができるようになり、コイを捕って食べる文化が無くなりつつあります。そのため、多くの河川ではコイが大型化しています。大型のコイは天敵がいなく、小魚から希少な植物まで何でも食べてしまうため、アユやウグイなどの在来種への影響が懸念されています。そこで私たちは、生態系保護とコイ食文化を継承するために、この大型のコイを活用した缶詰を作りたいと思いました。



レシピ：

- ① 鍋にコイを入れ、昆布だし・酒・白ねぎの芯・しょうがを入れて火にかけ、ひと煮立ちさせる。
- ② アクを除き、弱～中火にして、砂糖・みりん・しょうゆを加え煮る。
- ③ 合わせみそとチョコレートを煮汁でとき、鍋に加えて煮込んでいく。

エントリー動画はこちら



動画提出の意志なし

13.極みのナマコ感 おつまみ

マナマコ

写真 1

【プロフィール】

エリア：埼玉

学校名：さいたま市立大宮国際中等教育学校

チーム名：ナマコンズ

代表者氏名：新垣隆太

【商品の特徴】

課題魚：マナマコ

課題魚を選んだ理由：

福島原発処理水の影響で中国への輸出が滞り、ナマコ漁が大打撃を受けており、この問題を解決したいと考えたから。

レシピ：

レシピ①：おつまみとしてそのまま食べる

レシピ②：ピリ辛佃煮

1:小鍋に醤油、鷹の爪、みりん、砂糖、日本酒を入れ、ナマコがひたひたになるまで水を加え、煮込む



2:だしの一部を取り出して冷やし、その汁で水溶き片栗粉を溶き、鍋に入れて煮たしたら完成

一言：

写真 1

写真3

写真 1

写真 1

写真3

14.極みのナマコ感ピリ辛佃煮

マナマコ

動画提出の意志なし

【プロフィール】

エリア：埼玉

学校名：さいたま市立大宮国際中等教育学校

チーム名：なまこんず

代表者氏名：新垣隆太

【商品の特微】

課題魚：マナマコ

課題魚を選んだ理由：

福島原発処理水の影響で中国への輸出が滞り、ナマコ漁が大打撃を受けており、この問題点を解決したいと考えたから。自分たちが住んでいる埼玉は海がない県だがほかの地域の手助けはできると考えたから。

レシピ：

- ①:おつまみ そのまま食べる
- ②:ピリ辛佃煮 1:醤油、みりん、砂糖、日本酒、鷹の爪とこの缶詰を小鍋に入れ、なまこがひたひたになる程度の水を加え10分程強火で煮込む。



2:煮汁の一部をとりだして冷やし、その汁で水溶き片栗粉を溶き、鍋に入れしばらく煮立ったら完成

動画提出の意志なし

15.極みのナマコせんべい

ナマコ（マナマコ）

写真 1

【プロフィール】

エリア：埼玉

学校名：さいたま市立大宮国際中等教育学校

チーム名：ナマコンズ

代表者氏名：新垣隆太

【商品の特徴】

課題魚：ナマコ（マナマコ）

課題魚を選んだ理由：

福島原発処理水の影響で中国への輸出が滞り、ナマコ漁が大打撃を受けており、この問題を解決したいと考えたから。

レシピ：



写真 1

写真3

一次審査通過

16.サルボウガイチャンジャ

サルボウガイ



【プロフィール】

エリア：千葉

学校名：学校法人千葉学園 千葉商科大学付属高等学校

チーム名：Value Creations

代表者氏名：田名慧資

【商品の特徴】

課題魚：サルボウガイ

課題魚を選んだ理由：

昨年度から地元海苔店とコラボしており、海苔に関する課題探究に取り組んできた。海苔の不作の原因のひとつに「サルボウガイ」の減少があり、今回の選定に至った。

レシピ：

海苔を活用したキムチ・チャンジャ系メニューを検討中。



エントリー動画はこちら



一次審査通過



17.クロダイのばたあ煮

クロダイ

【プロフィール】

エリア：東京

学校名：東京都立晴海総合高等学校

チーム名：晴海FISH

代表者氏名：上野大瀬

【商品の特徴】

課題魚：クロダイ

課題魚を選んだ理由：

東京湾沿岸では、クロダイが海苔養殖への被害が拡大していることを知りました。

レシピ：

- ①ニンジン、タマネギを切り、クロダイを塩コショウする。
- ②フライパンに油を引き、刻みニンニクを炒める。
- ③ニンニクの香りがしたらニンジンを炒める。



- ④ニンジンに油が回ってきたらクロダイを焼く。皮に軽く焦げ目が付いたら裏返して両面を焼いていく。
- ⑤両面が焼けたら酒とタマネギを入れる。
- ⑥突沸が収まったらバターを入れ、煮汁をスプーンでクロダイにかけ続けて火を通していく。

エントリー動画はこちら





写真2

写真3

18.ナマコッコ【せんべい（えびせんのような）】

赤ナマコ

【プロフィール】

エリア：神奈川
学校名：洗足学園中学高等学校
チーム名：
代表者氏名：増田怜菜

【商品の特徵】

課題魚：赤ナマコ

課題魚を選んだ理由：

神奈川で穫れるほとんどのナマコが乾燥されて中国に輸出されるうえ、日本で食べるとしても好き嫌いが分かれる味付けかつ見た目で謙遜されることが多いので食べやすい味付けかつ見た目のナマコを日本全国に届けたいから。

レシピ：

- ① 赤ナマコを細かく刻む
- ② 上新粉、水、赤ナマコ、青のり、塩を混ぜて食べやすい形に整える
- ③ 揚げる



エントリー動画はこちら



18.と統合

19.ナマコッコ【せんべい】

アカナマコ

【プロフィール】

エリア：神奈川

学校名：洗足学園中学高等学校

チーム名：Marimo

代表者氏名：増田怜菜

【商品の特徴】

課題魚：アカナマコ

課題魚を選んだ理由：

ナマコは栄養価が高いにも関わらず好き嫌いが分かれる味であり、見た目で謙遜されてしまうため日本では多く食べられているとは言えない。また、神奈川で穫れるほとんどのナマコが乾燥されて中国に輸出されている。そんなナマコを食べやすい味付けかつ見た目にして全国に発信することで、日本国内で食べてもらえる機会が増えると考えているから。



レシピ：

- ①赤ナマコを細かく刻む
- ②上新粉、水、赤ナマコ、青のり、塩を混ぜて食べやすい形に整える
- ③揚げる



写真2

写真3

18.と統合



写真2

写真3

20.ナマコッコ【佃煮】

アカナマコ

【プロフィール】

エリア：神奈川

学校名：洗足学園中学高等学校

チーム名：

代表者氏名：増田怜菜

【商品の特徴】

課題魚：アカナマコ

課題魚を選んだ理由：

神奈川で穫れるほとんどのナマコが乾燥されて中国に輸出されるうえ、日本で食べるとしても好き嫌いが分かれる味付けかつ見た目で謙遜されることが多いので食べやすい味付けかつ見た目にすることで神奈川で穫れるナマコを日本全国に届けたいから。また、神奈川県ではナマコの漁獲量が減少しているが全国に届けることによって種苗生産に協力する人が増え、最終的にナマコの数、漁獲量は増えると考えているから。



一次審査通過



21.あいごっこ

アイゴ

【プロフィール】

エリア：神奈川

学校名：洗足学園中学高等学校

チーム名：

代表者氏名：増田怜菜

【商品の特徴】

課題魚：アイゴ

課題魚を選んだ理由：

三浦半島の相模湾側でアイゴによる磯焼けが問題になっている。また、アイゴは毒針を持っている、処理が少しでも遅れると臭みが強く出てしまうため扱いにくいので食べてもらえない。そんな問題を美味しく、食べやすく加工し、全国に届けたいと思ったから。



レシピ：

- ①アイゴ、片栗粉、卵、長ネギを入れたボウルに少しずつ水を入れて混ぜる
- ②熱したフライパンごま油を引く
- ③①で混ぜた材料を焼く

エントリー動画はこちら



写真2

写真3

動画提出の意志なし

22.ウニの塩あえ

ムラサキウニ

写真 1

【プロフィール】

エリア：富山

学校名：富山県立富山工業高等学校

チーム名：

代表者氏名：浜谷誓也

【商品の特徴】

課題魚：ムラサキウニ

課題魚を選んだ理由：

富山県で大量発生しているが、実がスカスカで漁師さんがとらず、大量発生している。

レシピ：

- 1) ウニを育てる
- 2) ウニをアルコール漬け／塩ゆで
- 3) 味付けし瓶につめる



写真2

写真3

24.と統合

24.富山県のホタルイカを濃縮してパンとかに塗って食べるやつ (ホタルイカのリエット) ホタルイカ

【プロフィール】

エリア：富山

学校名：荒井学園 新川高等学校

チーム名：コミュニティビジネス部

代表者氏名：西島琉

【商品の特徴】

課題魚：ホタルイカ

課題魚を選んだ理由：

今年度の富山湾は、能登地震の影響なのか、魚種によって極端な不漁や豊漁が起きています。その中で、富山県の名物でもある春のホタルイカが大変な豊漁で、そのため、今も倉庫に残っており、ある地区では廃棄してしまったとも聞きました。これを活用しながら地域を盛り上げることができれば良いと思いました。



レシピ：

ホタルイカ茹でて、背骨をとる。
玉ねぎを炒め、ホタルイカを入れて炒める。
白ワイン、塩、胡椒を入れて味をつけ、ペースト状にする。バターを加えて、さらに混ぜる。
塩や胡椒などで味を整えて、冷蔵庫で冷やす。





23.ウニで作ったパンとかに塗るやつ（ウニのリエット）

ムラサキウニ

【プロフィール】

エリア：富山
学校名：荒井学園 新川高等学校
チーム名：コミュニティビジネス部
代表者氏名：西島琉

【商品の特徴】

課題魚：ウニ

課題魚を選んだ理由：

現在、日本は温暖化が進み、日本各地でウニが大量発生し、海底のバランスを崩していると聞きました。これらを食べることができるように研究している企業もあると聞きました。このウニを使って、海を守る活動の他、地域貢献できるような商品を作ることができないか挑戦してみたいです。



一次審査通過



レシピ：

玉ねぎや地元の香味野菜をオリーブオイルいためる。
ウニと白ワインをいれて、塩こしょうで味を調える。
バターを加え、ミキサーでペースト状になるまでまぜる。
冷やして完成。

エントリー動画はこちら



25.サバフレークの瓶詰め

サバ

【プロフィール】

エリア：富山

学校名：荒井学園 新川高等学校

チーム名：コミュニティビジネス部

代表者氏名：西島琉

【商品の特徴】

課題魚：サバ

課題魚を選んだ理由：

定置網などにかかる小さなサバは価値が低く、廃棄されてしまっている。そのサバを活用し名産品をつくっていきたい

レシピ：

サバをフレークにする。地元のバタバタ茶を隠し味にいれる



一次審査通過

26.ギマグラ【缶詰】

ギマ

【プロフィール】

エリア：山梨・石川・北海道

学校名：日本航空高等学校

チーム名：地元を知ってもらおう隊

代表者氏名：下村心太郎

【商品の特徴】

課題魚：ギマ

課題魚を選んだ理由：

地元(船橋)の漁業組合や、地元の市役所とお話したときに出たギマの問題を地域の皆さんや色々な方々に知ってもらうためにこの魚を使おうと思いました。

最初は、黒鯛やアカエイ、ホシザメやドチザメを使う案もありましたが、アカエイは、低危険種の為使えず、ドチザメとホシザメも、絶滅危惧種に指定されているためあまり使えませんでした。黒鯛も使えるとは思いますが、黒鯛は、真鯛と使い方は似ているので美味しいのが絶対にできると思い、逆にギマは、使い方があまり分からず、地元でも認知されていなかったなのでギマを使うことにしました。



ギマの美味しさや、ギマの見た目の面白さを知ってもらい、地域を救うためにもこの魚を選びました。

レシピ：

- ・酒・みりん・しょうゆ・砂糖・生姜・ネギを入れて沸騰するまで煮る。
- ・沸騰したら、魚(ギマの身・肝・卵)を入れて蓋をする。
- ・10分煮る。
- ・火を止めて、皿に盛り付けたら完成。

エントリー動画はこちら



一次審査通過

27.昔の駄菓子屋のサメの煮凝り

カスザメ

【プロフィール】

エリア：静岡

学校名：静岡県立焼津水産高等学校

チーム名：

代表者氏名：友田心

【商品の特徴】

課題魚：カスザメ

課題魚を選んだ理由：

地元焼津の小川漁協で肥料にするしか用途の無いカスザメを利用できないかと思って考えました。商品名は戦前の駄菓子屋でサメの煮凝りが売られていたとの話を元にしました。

レシピ：

サメの骨と肉を煮熟する。骨と肉を煮熟した後、味付け。
缶詰にする。



エントリー動画はこちら



そこに混獲される
サメを活用したい
とプロジェクトを開始

実際に解体して
使いやすいように
切り分けます

レトルトに
仕上げていきます

写真 1

写真2

写真3

28.昔の駄菓子屋で売っていたサメの煮凝り 【パウチ】

カスザメ

【プロフィール】

エリア：静岡

学校名：静岡県立焼津水産高等学校

チーム名：

代表者氏名：友田心

【商品の特徴】

課題魚：カスザメ

課題魚を選んだ理由：

地元焼津の小川漁協で肥料にするしか用途の無いカスザメを利用できないかと思って考えました。商品名は戦前の駄菓子屋でサメの煮凝りが売られていたとの話を元にしました。

レシピ：

サメの骨と肉を煮熟する。骨と肉を煮熟した後、味付けに酒みりん醤油塩砂糖こしょうを入れる。火を止める5分前になったららを入れる。最後に骨を取り除き密封容器に入れて殺菌をする。

27.と統合



一次審査通過

29.ゴロゴロ！タイコンカン(パウチ) ブダイ

【プロフィール】

エリア：三重
学校名：三重県立相可高等学校
チーム名：サステナブルキッチンまごの店
代表者氏名：西岡宏起(先生)

【商品の特徴】

課題魚：ブダイ

課題魚を選んだ理由：

私たちが住んでいる三重県の伊勢湾では、伊勢海老漁の際に混獲物として「ブダイ」が一緒に水揚げされます。今回レトルト商品として開発していくことで、地元の漁師さんの力になれる他、三重県の未利用魚・低利用魚についてもたくさんの方に知ってもらえるきっかけになると思いました。味に癖がなくトマトなど様々な食材との相性も良いブダイの美味しさを知ってもらいたいです。



レシピ：

- 1、玉ねぎとニンニクはみじん切り、黄パプリカは乱切り、人参は1cm角、ブダイは1.5cm角に切る。
- 2、乾燥大豆と人参は柔らかくなるまでゆがく。
- 3、ボウルにトマト缶、大豆、玉ねぎ、黄パプリカ、人参、ブダイを入れる。中濃ソース、塩、ガラムマサラ、ターメリックを入れる。
- 4、レトルト袋に入れて真空し、レトルト加熱をして完成。

エントリー動画はこちら



30.ゴロゴロ！タイコンカン(缶詰？) ブダイ

29.と統合

【プロフィール】

エリア：三重
学校名：三重県立相可高等学校
チーム名：サステナブルキッチンまごの店
代表者氏名：西岡宏起(先生)

【商品の特徴】

課題魚：ブダイ

課題魚を選んだ理由：

私たちが住んでいる三重県の伊勢湾では、伊勢海老漁の際に混獲物として「ブダイ」が一緒に水揚げされます。今回レトルト商品として開発していくことで、地元の漁師さんの力になれる他、三重県の未利用魚・低利用魚についてもたくさんの方に知ってもらえるきっかけになると思いました。味に癖がなくトマトなど様々な食材との相性も良いブダイの美味しさを知ってもらいたいです。



一次審査通過

自己紹介

犬飼 千早希

- ・立命館守山高校
- ・グローバルコース 3年
- ・趣味：料理、食べること



← 鮒寿司…滋賀県の名産



ニゴロブナ



- ・骨が多い
- ・刺度が落ちやすい
- ・くさい

→ たくさんとれるのに
活用方がない

滋賀のLOCAL FISH
= ギンブナ

缶詰にする料理

『フナ・マンテカート』！！

- ・ベネツィア料理
- ・本場では、「パッカラ・マンテカート」
- 「パッカラ」→干し鮓「マンテカート」→練る



31.フナ・マンテカート【缶詰】

ギンブナ

【プロフィール】

エリア：滋賀

学校名：立命館守山高校

チーム名：

代表者氏名：犬飼千早希

【商品の特長】

課題魚：ギンブナ

課題魚を選んだ理由：

滋賀県の名産である鮒寿司には、ニゴロブナという種類のフナが使用されます。しかし、琵琶湖では、他の種類のフナもあります。特にギンブナは、骨が多かったり臭みが強かったりするため活用法がほとんどなく、たくさん獲れるのに捨てられてしまっています。ギンブナは美味しいという事実を伝え、琵琶湖におけるフードロス削減に貢献するため、ギンブナを使用します。



レシピ：

ギンブナ、じゃがいも、牛乳、塩、ブラックペッパーを弱火で混ぜながら煮込む。そこに味付けして四角く切った、滋賀県名物の赤こんにゃくを混ぜれば完成。

エントリー動画はこちら





32. つめたがいのあひーじょ【缶詰】

ツメタガイ

一次審査通過

【プロフィール】

エリア：和歌山

学校名：和歌山信愛中学校 高等学校

チーム名：ツメタガイクエナクナイ！

代表者氏名：高岡真渉

【商品の特徴】

課題魚：ツメタガイ

課題魚を選んだ理由：

アサリなどの二枚貝を食べるツメタガイが影響でアサリ資源が減少しているため

レシピ：

- ① フライパンにオリーブオイル、ニンニクチューブを入れ温める
- ② 温まったら、ツメタガイ、クレイジーソルト、バジルを入れ、グツグツしてきたらOK



エントリー動画はこちら



一次審査通過

33.カレイカレー

カレイ

【プロフィール】

エリア：島根

学校名：島根県立浜田高等学校

チーム名：はまこう

代表者氏名：横まりな

【商品の特徴】

課題魚：カレイ

課題魚を選んだ理由：

浜田では主な調理法は干物だったが、現在買われることがへり、赤字が続いているから。

レシピ：

カレイにカレー粉をまぶして焼いて、別で作ったかれーに入れて混ぜる。



エントリー動画はこちら



34.ブリムニエル

ブリとアカモク

【プロフィール】

エリア：島根

学校名：島根県立浜田高等学校

チーム名：はまこう

代表者氏名：横まりな

【商品の特徴】

課題魚：ブリとアカモク

課題魚を選んだ理由：

浜田のブリは他の地域と比べて旬がずれているため、あまり売れない事により取れすぎ担ってしまい赤字になってしまうことやアカモクは健康にとってもいいとされているのにまだ浜田の地域では食べる文化がないことから、その2つの食材を組み合わせると、生態系、環境、地域の食文化に貢献できる食品を作れると思ったからです。



レシピ：

ブリに塩をかけて数分置いたあと、小麦粉をまぶす。その後、オリーブオイルを入れたフライパンで焼く。バターを加えてじっくり焼いてその後アカモクも加えることで色合いを調整して完成。です。

エントリー動画はこちら



36.と統合

35.カレイ肉ソーセージ

地域のドンチッチカレイ

【プロフィール】

エリア：島根
学校名：島根県立浜田高等学校
チーム名：ハマコウ生活化学
代表者氏名：柴田隆斗

【商品の特徴】

課題魚：地域のドンチッチカレイ

課題魚を選んだ理由：

カレイが採れすぎて困ってるのに誰も食べてくれないから

レシピ：

カレイの白身と塩、砂糖、黒コショウ、ニンニクパウダー、氷、18~20mmの腸
カレイの白身だけを取り
カレイの白身と塩、砂糖、黒コショウ、ニンニクパウダー、氷を準備
氷をフードプロセッサーを入れて砕いたあとに、残りの材料を全部入れる



背脂なしの生地を腸に詰めていきます。
それをオリーブオイルを敷いたフライパンに入れる。
コロコロ焼いて完成。

エントリー動画はこちら



一次審査通過

36.ネギぶりソース

カレイ・ブリ

【プロフィール】

エリア：島根

学校名：島根県立浜田高等学校

チーム名：生活科学

代表者氏名：かわさきはると

【商品の特徴】

課題魚：カレイ・ブリ

課題魚を選んだ理由：

ブリはよく取れる、カレイも取れすぎる

レシピ：

ブリを小さくしてねぎを入れて水と醤油を入れたりする



エントリー動画はこちら



37.ブリのアクアパッツァ ブリ

【プロフィール】

エリア：島根
学校名：島根県立浜田高等学校
チーム名：生活科学部
代表者氏名：稲本由佳

【商品の特徴】

課題魚：ブリ

課題魚を選んだ理由：

浜田のぶりは他の地域と旬がずれているので
売れにくく売れる量に比べて収穫量が多い
ため赤字になっているため。

レシピ：

フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて炒める。ブリを加えて焼き色がつくまで焼き、
上下を返す。1分ほど焼き、弱火にして白ワイ
ンを加えて30秒ほど加熱してアルコールを飛ば
す。



水、ミニトマト、ブラックオリーブを加えて煮立ったら
ふたをし、弱火で5～6分煮る。あさりを加えて再度
ふたをし、口が開くまで4～5分煮る。塩、こしょうを
加えて軽く混ぜ、味をととのえる。

エントリー動画はこちら



写真 1

写真2

写真3

38. 「ヒラの骨切りトマトソース煮込み」

ヒラ

動画提出の意志なし

【プロフィール】

エリア：岡山

学校名：就実高等学校中学校

チーム名：

代表者氏名：時光陽香

【商品の特徴】

課題魚：ヒラ

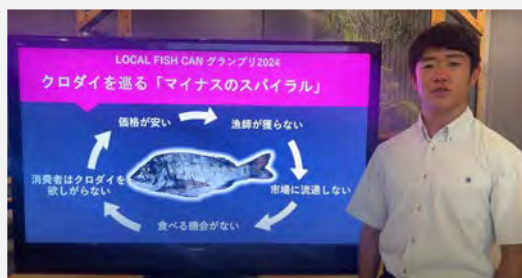
課題魚を選んだ理由：

瀬戸内海で主に収穫される魚で、私の地元の岡山でしかあまり食べられていなく、全国的な知名度も他の"ママカリ"などに比べて低いので、もっと沢山の人に知って食べて貰いたいと思ったから。トマトソース煮込みにすることで、若者も食べやすいのではと思った。



レシピ：

ヒラの頭と内蔵、骨を抜きとり、玉ねぎ、ニンニクをみじん切りにする。玉ねぎ、ニンジン、ニンニクを炒め、イワシとトマトソース、乾燥バジルを入れて煮込み、味を整えて完成。



39. Quenelle de noir (クネル デノワール) 浅口仕立て クロダイ

【プロフィール】

エリア：岡山

学校名：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 & 調理科

代表者氏名：河田光明

【商品の特徵】

課題魚：クロダイ

課題魚を選んだ理由：

おかやま山陽高等学校がある浅口市には寄島港があり、養殖牡蠣を特産品としている。近年その牡蠣にクロダイが食害を与えていることが地域の課題となっている。そこで、クロダイの個体数を減らすために、クロダイ需要の拡大を図るため、商品化を試みた次第である。

一次審査通過



レシピ：

- ①具材作成。鍋に牛乳、バターを入れ弱火にかけ、ナツメグ、薄力粉を加える。卵黄を加えてよく混ぜて冷やす。
- ②フードプロセッサーにクロダイの切り身、塩を加え、すり身を裏ごし、先ほどの材料と混ぜ、卵白、バターを加え、生クリームでのばし、スパイス、塩コショウで味を整える。
- ③これをラグビーボールの形にし、茹でると具材完成。
- ④次にソース、ガザミを炒めて、トレビス、タマネギ、ニンジン、セロリ、にんにく、トマトを加えて炒め、トマトコンサントレ、コニャック、白ワイン、フュメドポワソン、ブーケガルニを加え、煮る。
- ⑤ミキサーにかけ、こして生クリームを加えて煮詰め、塩胡椒で味を整え、具材にソースをかけて、オーブンで焼いたら完成。

エントリー動画はこちら



一次審査通過

40. ベイカメシ

ベイカ

【プロフィール】

エリア：岡山

学校名：学校法人関西学園 岡山高等学校

チーム名：JCG

代表者氏名：清水優希

【商品の特徴】

課題魚：ベイカ

課題魚を選んだ理由：

全国的に不漁が続くイカですが、瀬戸内海、特に岡山では、ベイカが特産として知られています。しかし、小さな体のベイカをまとまった量で環境に負荷をかけずに漁獲する方法である定置網（刺し網）漁は年々規模を縮小しています。ベイカを通してエコな漁法にスポットライトをあてることで、持続可能な漁業へのアピールを行いたいです。



レシピ：

ベイカを使用した瀬戸内風味のイカ飯缶詰

エントリー動画はこちら



41.タコメシ

マダコ

【プロフィール】

エリア：岡山

学校名：学校法人関西学園 岡山高等学校

チーム名：

代表者氏名：

【商品の特徴】

課題魚：マダコ

課題魚を選んだ理由：

不漁が続いており、食文化がなくなってしまうかもしれない。餌がないので共食いしてしまうほど。その現状を変えたい。

レシピ：
(仮)



42.ハモメシ

ハモ

【プロフィール】

エリア：岡山

学校名：学校法人関西学園 岡山高等学校

チーム名：

代表者氏名：

【商品の特徴】

課題魚：ハモ

課題魚を選んだ理由：

食べる人が減り、供給過多になっている。美味しい鰻を知ってもらいたい

レシピ：

（仮）



動画提出の意志なし

写真1

43.マヒマヒDIP

シイラ

【プロフィール】

エリア：広島

学校名：AICJ高等学校

チーム名：マヒッピー

代表者氏名：グエンアイテリン

【商品の特徴】

課題魚：シイラ

課題魚を選んだ理由：

マヒマヒをオリジナル商品に選んだ理由は、その持続可能性と環境への配慮に貢献できるからです。マヒマヒは急速な成長と高い繁殖力を持ち、過剰漁獲に対する回復力が高いため、他の魚種に比べて持続可能な漁業管理が容易です。また、トロールやポール・アンド・ライン漁法など、環境への影響が少ない漁法で捕獲されることが多く、海洋生態系への負荷を軽減することができます。さらに、マヒマヒ漁業の持続可能性向上は、持続可能な消費と生産（SDGs12）や海の豊かさを守る（SDGs14）といったSDGsの達成にも貢献します。これにより、環境に優しい製品を提供することができると思ったからです。



レシピ：

シイラのパテの作り方

- ①シイラの調理、シイラを焼き、寝かせる
- ②他の材料の準備、レモン汁を絞る。材料を切り、ボウルに入れ、味を整える。
- ③シイラをフレーク状にしてパテの混合物に混ぜ込む。必要に応じて、味を調整する。
- ④サンドイッチの具、パンのスライス、クリームパフに詰めてオードブルに、またはクレープの具として様々な方法で提供が可能。

写真2

写真3

一次審査通過

44. ヤンニョムエソ【缶詰】

エソ

【プロフィール】

エリア：徳島

学校名：徳島県立徳島科学技術高等学校

チーム名：TEAMエソ

代表者氏名：森英都

【商品の特徴】

課題魚：エソ

課題魚を選んだ理由：

エソの商品価値が低い、ほとんど練り物にしか使われていない、小骨が多いので下処理がめんどくさい、うろこの間が泥臭い、年中大量に捕れるようになった

レシピ：

- ①醤油と料理酒としょうがを混ぜる。
- ②エソを①に漬ける。
- ③片栗粉を②にまぶして、混ぜる。
- ④エソを焼き、エソをフライパンからよける。



- ⑤料理酒、みりん、ケチャップ、醤油、砂糖、一味をフライパンで混ぜ合わせる。
- ⑥作ったソースにエソを入れて混ぜ合わせる。

エントリー動画はこちら



一次審査通過

45.激辛！麻婆クロダイ

クロダイ（チヌ）

【プロフィール】

エリア：徳島

学校名：徳島県立徳島科学技術高等学校

チーム名：マリン食品チーム

代表者氏名：淀優星

【商品の特徴】

課題魚：クロダイ（チヌ）

課題魚を選んだ理由：

徳島県で盛んに養殖されているノリやワカメを食い荒らして生産量が低下してしまったり、天然の藻場への食害も起こっている現状があり、課題解決の一員になりたいと考えたから。

レシピ：

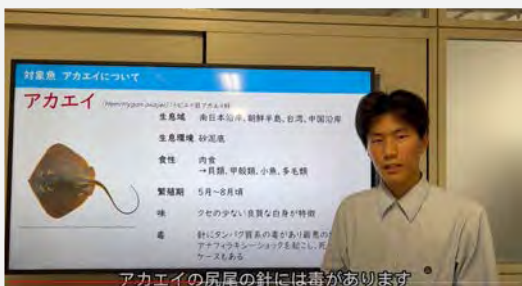
- 1.クロダイ、ナスを切る。
- 2.フライパンにごま油をしき、クロダイを炒める。
- 3.ナスとネギを入れて軽く炒め合わせる。



- 4.鶏がらスープの素と水を加えてひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 5.香辛料を加えて辛味をつけて完成。

エントリー動画はこちら





46.エイを使用した防災用備蓄乾パン！～エイパン～

アカエイ

【プロフィール】

エリア：徳島

学校名：徳島県立徳島科学技術高等学校

チーム名：エイCAN パン

代表者氏名：吉田倖成

【商品の特徴】

課題魚：アカエイ

課題魚を選んだ理由：

エイは漁網にかかり漁網を破ったりするなどの漁業被害が問題となっていたり、低利用魚のため活用法がほとんどないが廃棄するには大変であり、逆に海に返すとまた邪魔になるということがわかりました。

また、2019年には、鳴門でスダチぶりの養殖をしている養殖業者の方から、「アカエイが多すぎて邪魔だ、何とかする方法を考えてくれないか」と本校に連絡があるくらい現在は増えているため未利用魚となっているアカエイを非常食として有効活用することで付加価値をつけ一石二鳥な活用となるようにしようとしたからです。

一次審査通過



レシピ：

1. ボウルに強力粉、薄力粉、砂糖、塩、ドライイースト、オリーブオイル、バター、水を入れる。20分ほどこねて、黒ゴマを入れてこねる、ラップをかけて発酵させる
2. 料理酒を加えながらエイを焼きフレーク状にして、沸騰させた鍋にエイを入れほぐれるまでゆでる
3. 発酵させた生地を半分に分け、焼いたエイフレークとゆでたエイフレークをそれぞれ分けた生地に入れる。生地を1cmほどの薄さに伸ばし、一口サイズに切り分けていく
4. オーブンに入れて焼く。冷まして完成

エントリー動画はこちら



一次審査通過

47. シュモク南蛮【缶詰】

アカシュモクザメ

【プロフィール】

エリア：徳島

学校名：徳島県立徳島科学技術高等学校

チーム名：アカシュモク活用班

代表者氏名：坂野太洋

【商品の特徴】

課題魚：アカシュモクザメ

課題魚を選んだ理由：

地元の漁業者の方々に邪魔となっている魚を聞きこみに行った際シュモクザメが、延縄や定置網を破ったり、水揚げされても身の臭さやさばきにくさが理由で価値がつかないことで漁業の邪魔となっていると漁師さんの方々が口をそろえておっしゃっていたから



レシピ：

- 1 アカシュモクザメをさばく
- 2 水分を抜き食べやすいサイズにカットする
- 3 卵と小麦粉にくぐらせ油で揚げ焼きにする
- 4 南蛮酢を作る
- 5 「3」を「4」にひたす

エントリー動画はこちら



一次審査通過



48.金のブダイカレー ブダイ

【プロフィール】

エリア：徳島
学校名：徳島県立小松島西高等学校
チーム名：A sea change
代表者氏名：服部暁

【商品の特徴】

課題魚：ブダイ

課題魚を選んだ理由：

私たちの住む徳島県の県南地域では磯焼け問題が深刻化しています。地元漁師さんに聞き取り調査をしてみると、徳島県南だけでなく、西日本を中心に全国の藻場の大きな課題となっていることを知りました。そこで、私たちは磯焼けの原因の一つである食害魚・未利用魚を活用した商品開発に取り組んでいます。その魚がブダイになります。ブダイを活用して、全国に海の現状を知ってもらい、経済を循環させることが目標です。それが、私たちのプロジェクトである、ブダイノミクスプロジェクトの由来でもあります。



レシピ：

ブダイの調理

1. ブダイを3枚におろす。塩コショウで味付けをして、しばらく置き、水気をとる。
2. 切身に小麦粉・卵・パン粉をつけて、油で揚げる。

カレーの調理

1. 具材を小さめに切る。サラダ油でいためる。水を入れ煮る。ルーを溶かす。
2. 器に盛る。

エントリー動画はこちら



一次審査通過

49.イワシ蒲焼【缶詰】

イワシ

【プロフィール】

エリア：愛媛

学校名：愛媛県立川之石高等学校

チーム名：愛媛県立川之石高等学校 海を守ろう隊

代表者氏名：尾下ひなの

【商品の特徴】

課題魚：イワシ

課題魚を選んだ理由：

食用としての利用が少なく餌として利用されていることが多い、価格が安価である。

レシピ：

イワシの蒲焼または、イワシカレー缶を検討中。



エントリー動画はこちら



メンバー紹介

二年 次世代のリーダー！

山岡未来（やまおかみく）

一年 ☆期待の新人☆

山口璃奈（やまぐちな）

一年 料理上手！

清水美尋（しみずみひろ）

何故参加したのか

今、問題になっている「地球温暖化」。海藻は、光合成（二酸化炭素）で成長します。そのため、海藻が増えれば、地球温暖化を食い止めることができるのではないかと思います。

しかし、課題魚である「ガンガゼウニ」が、海藻を食べてしまいます。

そんな、ガンガゼウニをどうにかしたい。けど、殺してしまうだけでは可哀想。

「食べて減らせるなら、食べて減らそう！」と考え、参加を決意しました。

愛南町の海について

・とても綺麗で、たくさんの生き物がいます。

・鹿島というところでは、

「シーウォーカー」を楽しむことができます。

・マリンレジャーも人気です。



50. 「ウニの最強炒飯！【缶詰】」

ガンガゼウニ

一次審査通過

【プロフィール】

エリア：愛媛

学校名：愛媛県立南宇和高等学校

チーム名：地域振興研究部

代表者氏名：山岡未来

【商品の特徴】

課題魚：鯛

課題魚を選んだ理由：

ガンガゼウニが、海藻を食べてしまい、ウニが大量にいる。そして、とげには毒があるためあまり食べられない。



エントリー動画はこちら





51.バリうまっっ！バリの糠味噌炊き【缶詰】

バリ

【プロフィール】

エリア：福岡
 学校名：福岡県立水産高等学校
 チーム名：津屋崎の海を守り隊
 代表者氏名：博多屋柚羽

【商品の特徴】

課題魚：バリ

課題魚を選んだ理由：

地元の津屋崎漁港の磯焼け問題を起こしている原因の一つであるアイゴ（地方名 バリ）の存在がある。アイゴは商品価値が低く、地元でも利用されず、漁獲量が少ない。また、有用魚介類の卵や小型魚の隠れ場になっている海藻は、二酸化炭素を吸収してくれる場でもあるが、アイゴの餌であるため海藻や藻は減少している。

そこで私たちは、アイゴを使った料理を作ることでアイゴの商品価値を生み出し、地元の磯焼け問題を解決の一助になればいいなと思いこの魚を選びました。

一次審査通過



レシピ：

アイゴの頭とヒレを落とし、三枚おろしにし、皮を引き、カットする。その後塩水処理をし、缶詰に詰め、糠味噌だきのたれを入れ、缶詰を巻締し殺菌にかける。冷却し、完成。

エントリー動画はこちら



一次審査通過

52.バリうまかBARI(パウチ)

アイゴ (バリ)

【プロフィール】

エリア：佐賀

学校名：佐賀県立唐津青翔高等学校

チーム名：BLUE WINGS

代表者氏名：松尾凌

【商品の特徴】

課題魚：アイゴ (バリ)

課題魚を選んだ理由：

私たちの地元波戸岬周辺の海藻を食害するアイゴにより磯焼けが進んでいる。趣味である釣りを通して年々海藻が減少していると感じる。しかしアイゴは、背びれに毒があることにより、未利用魚とされ活用できていない。食用にできる方法を探り商品化することにより、漁師さんの所得向上に貢献したいと思ったから。



レシピ：

ショウガを利かせてアイゴ特有のにおいを抑え、魚料理が苦手な人でも手軽に食べられる煮つけ(パウチ)

エントリー動画はこちら



一次審査通過

53. トドメの一角

ウスバハギ（ナガサキイッカクハギ）

【プロフィール】

エリア：長崎

学校名：長崎県立長崎鶴洋高等学校

チーム名：Horn（ホルン）

代表者氏名：（生徒）濱口亜希（顧問）伊藤哲也

【商品の特徴】

課題魚：ウスバハギ（ナガサキイッカクハギ）

課題魚を選んだ理由：

長崎県でも海水温上昇が報告されており、海面養殖魚の対応が課題の一つとなっている。長崎県はトラフグの生産量が1位であるが、トラフグの養殖には、海水温上昇の影響があり、代用魚としてウスバハギの養殖研究が、長崎県で進められている。そのため、本校でも長崎県と一緒に中間養殖の共同研究を行っている。また、私達は水産業の6次産業化について学んでいるため、ウスバハギの付加価値増大や消費拡大を目指して、食品加工への利用を始めた。



レシピ：

- 1.ウスバハギを三枚におろし、ウスバハギの肝、粉唐辛子、白ごまをごま油で混ぜ合わせる。
- 2.玉ねぎ、にんにくをみじん切りにして油で揚げる。
- 3.ウスバハギの骨を揚げ、粉状にして、ウスバハギの身をフライパンでそぼろ状にする。
- 4.小鍋にサラダ油と残りのごま油、唐辛子、生姜、ねぎを入れ、火にかける。
- 5.香味野菜を取り出し強火にした後、油から少し煙が出るまで熱する。
- 6.熱した油や味、食感を加える食材を入れる。
- 7.ウスバハギの身を入れ、混ぜて瓶詰する。

エントリー動画はこちら



一次審査通過

54.そのまんまマツバガイ マツバガイ

【プロフィール】

エリア：長崎
学校名：長崎南山中学校・高等学校
チーム名：
代表者氏名：赤木来羽

【商品の特徴】

課題魚：マツバガイ

課題魚を選んだ理由：

私がマツバガイを選んだ理由は、最近大きな問題になっている磯焼けを含む海の生態系に悪影響を及ぼすからです。例えば、NHK（2023）によると磯焼けの影響で昭和46年から令和3年までにアワビの漁獲量は、10分の1になっている。長崎での磯焼けの大きな原因はアイゴなどの海藻を食べる魚介類による食害だと言われているが、私は同時にアワビなどは食性が転換期が存在し、マツバガイが食す珪藻もその過程で重要な一部を形成すると考えている。私は、そういった海の環境に影響を与える受けるウニや貝の話を聞きに、長崎漁業協同組合連合会を訪れた。職員の方からは食害を起こすものの中でガンガゼウニとマツバガイを教えてもらった。しかし、その地域ではガンガゼウニを石鯛を釣るときに撒き餌に使用しているところが多いという話も聞いたため、その地域では漁業権がなくても取ってよいマツバガイにチャレンジしようと決めた。また、もう一点、マツバガイを選んだ理由は、その美味しさだ。以前も私は数回マツバガイを食べたことがあり、最初から好感触だったのだ



が、今回改めて食べてみて、歯ごたえが少しコリコリしており、一方でアワビほど固くなく、少し甘味もあり、とても美味しかった。クセもなく、料理のやり方によってはしっかりと磯のかおりもするため、万人受けする貝である。

レシピ：

1 マツバガイを大量の水で洗い、表面の汚れを取り、その後、ブラシを使って、細かい砂を取ります。
2 大量のお湯にマツバガイを5分ほどくぐらせる。殻と内臓がきれいに取れるようになりますのでとります。
3 氷水に10分つけます。その後日本酒に10分つけます。
4 マツバガイそのままの味を楽しんだり、自分で好きにアレンジして欲しいので、缶にマツバガイと昆布やカツオで取っただし汁、塩だけ入れ、完成です。

エントリー動画はこちら





55.デリシャバリー（delicious＋バリ＋でしゃばり）

アイゴ（バリ）

【プロフィール】

エリア：長崎

学校名：長崎県立宇久高等学校

チーム名：魚島（ぎょとう）

代表者氏名：安永凜々

【商品の特徴】

課題魚：アイゴ（バリ）

課題魚を選んだ理由：

未利用魚として処分されており、捨てられている魚に付加価値をつけたいから。海藻を食べ尽くしてしまうため、磯焼けの原因となるから。

レシピ：

磯臭さが強い魚のため、スパイスを組み合わせた味付けにする。バリバリとした食感のせんべいを予定。

一次審査通過



エントリー動画はこちら



55.と統合



長崎県立宇久高等学校

写真2

写真3

56. イスズミせんべい

イスズミ

【プロフィール】

エリア：長崎

学校名：長崎県立宇久高等学校

チーム名：魚島（ぎょとう）

代表者氏名：安永凜々

【商品の特徴】

課題魚：イスズミ

課題魚を選んだ理由：

藻を食い荒らすイスズミを駆除したい

レシピ：

（なし）





57.シイラせんべい

シイラ

【プロフィール】

エリア：長崎
 学校名：長崎県立宇久高等学校
 チーム名：魚島（ぎょとう）
 代表者氏名：安永凜々

【商品の特徴】

課題魚：シイラ

課題魚を選んだ理由：

温暖化により大量発生し食べる文化がなく持て余している

レシピ：
 （なし）



写真2

写真3

55.と統合



長崎県立宇久高等学校

写真2

写真3

58.イラせんべい

イラ（ナベタ）

【プロフィール】

エリア：長崎

学校名：長崎県立宇久高等学校

チーム名：魚島（ぎょとう）

代表者氏名：安永凜々

【商品の特徴】

課題魚：イラ（ナベタ）

課題魚を選んだ理由：

調理が難しく廃棄されることもおおい



55.と統合



59.ホシザメせんべい

ホシザメ

【プロフィール】

エリア：長崎
学校名：長崎県立宇久高等学校
チーム名：魚島（ぎょとう）
代表者氏名：安永凜々

【商品の特徴】

課題魚：ホシザメ

課題魚を選んだ理由：
食文化がない「ホシザメ」を広めたい



写真2

写真3

55.と統合



長崎県立宇久高等学校

写真2

写真3

60.オキナヒメジせんべい

オキナヒメジ

【プロフィール】

エリア：長崎
学校名：長崎県立宇久高等学校
チーム名：魚島（ぎょとう）
代表者氏名：安永凜々

【商品の特徴】

課題魚：オキナヒメジ

課題魚を選んだ理由：

ウロコが大きく、処理が難しいため 食文化がないが実は美味しい

レシピ：
(なし)





写真2

写真3

61.ブダイせんべい ブダイ

【プロフィール】

エリア：長崎
学校名：長崎県立宇久高等学校
チーム名：魚島（ぎょとう）
代表者氏名：安永凜々

【商品の特徴】

課題魚：ブダイ

課題魚を選んだ理由：

海藻を食べ尽くしてしまうため、磯焼けの原因となるから。

レシピ：
(なし)



62.チヌのスリランカカレー

クロダイ・キチヌ

一次審査通過

【プロフィール】

エリア：熊本

学校名：熊本県立天草拓心高等学校

チーム名：天草拓心高校（イエローカレー）

代表者氏名：大崎涼風

【商品の特徴】

課題魚：クロダイ・キチヌ

課題魚を選んだ理由：

一般にはあまり知られていないが、熊本県八代海においてチヌによるアサリの食害が深刻化している。チヌは、漁獲される時期によっては身の臭みが強いと、世間では「美味しくない魚」と認識されており、市場価値は低い。しかし、旬の時期には、うま味が強く、身が締まった質の良い魚が漁獲される。昨年度は、県産食材にこだわった“チヌのあんかけ”缶詰の開発に取り組んだ。今年度は、旬のチヌとスリランカカレーを掛け合わせることで、「九州ランカ」カレーとしてPRし、世間にチヌの美味しさを伝え、市場価値の向上やアサリの食害対策の啓発活動を推進する。



レシピ：

- (1) カレールーづくり
材料を炒め、ターメリック、カリーパウダー、チリパウダー、パプリカパウダーを入れて混ぜて、煮込む。ココナッツミルクを加え、沸騰させ、ランペとシナモンスティックを取り除く。
- (2) 魚の処理 魚をさばき、血抜きを行い、素揚げする。
- (3) 充填 パウチに具材を計量する。
- (4) 密封 真空包装する。
- (5) 殺菌 レトルト殺菌を行う。
- (6) 保管 常温で保管する。賞味期限は6か月。

エントリー動画はこちら



一次審査通過

63.チヌのグリーンカレー

クロダイ・キチヌ

【プロフィール】

エリア：熊本

学校名：熊本県立天草拓心高等学校

チーム名：天草拓心高校（グリーンカレー）

代表者氏名：斉藤真理

【商品の特徴】

課題魚：クロダイ・キチヌ

課題魚を選んだ理由：

一般にはあまり知られていないが、熊本県八代海においてチヌによるアサリの食害が深刻化している。チヌは、漁獲される時期によっては身の臭みが強いため、世間では「美味しくない魚」と認識されており、市場価値は低い。しかし、旬の時期には、うま味が強く、身が締まった質の良い魚が漁獲される。昨年度は、県産食材にこだわった“チヌのあんかけ”缶詰の開発に取り組んだ。今年度は、旬のチヌを東南アジアのエスニックカレー風に加工作ることによって世間にチヌの美味しさを伝え、市場価値の向上やアサリの食害対策の啓発活動を推進する。



レシピ：

(1) カレールーづくり

材料を炒め、ココナッツミルクを加え、沸騰させ、ナンプラーの半量を加えて煮込む。バジルと残りのナンプラーを入れて煮込む。

(2) 魚の処理 魚をさばき、血抜きを行い、素揚げする。

(3) 充填 パウチに具材を計量する。

(4) 密封 真空包装する。

(5) 殺菌 レトルト殺菌を行う。

(6) 保管 常温で保管する。賞味期限は6か月。

エントリー動画はこちら



一次審査通過

64.ガッツのマッサマンカレー

カナガシラ

【プロフィール】

エリア：熊本

学校名：熊本県立天草拓心高等学校

チーム名：天草拓心高校（レッドカレー）

代表者氏名：平井泉咲

【商品の特徴】

課題魚：カナガシラ

課題魚を選んだ理由：

カナガシラは、ホウボウに似た魚で、6月中旬からエビかご漁に紛れて漁獲される。小ぶりなものは10cmから大ぶりなものは30cmほどである。特に、10cm程度のものは、頭の骨が硬く処理が面倒なために、市場では1kgあたり50円程度と低価格で取引され、場合によっては廃棄される。しかし、味は値段以上の価値があり、非常に美味である。そこで、わたしたちが加工品を開発し、世間に広くPRすることで、カナガシラの市場価値を高め、新たな地域の水産資源の創出を目指す。



レシピ：

- (1) カレールーづくり
材料を炒め、ココナッツミルクを加え、沸騰させ、ナンプラー、タマリンド、砂糖、水加えて蓋をして煮込む。
- (2) 魚の処理 魚をさばき、血抜きを行い、素揚げする。
- (3) 充填 パウチに具材を計量する。
- (4) 密封 真空包装する。
- (5) 殺菌 レトルト殺菌を行う。
- (6) 保管 常温で保管する。賞味期限は6か月。

エントリー動画はこちら



一次審査通過

65.水魚一ざにしテール マグロのテール

【プロフィール】

エリア：宮崎
学校名：宮崎県立宮崎海洋高等学校
チーム名：チーム宮崎海洋
代表者氏名：下條夏歩

【商品の特徴】

課題魚：マグロのテール

課題魚を選んだ理由：

宮崎県は「全国4位の漁獲量実績があるから」、「市場で廃棄されているから」
「SDGsに取り組めるから」です。



レシピ：

餃子20個分

- 1 テールを蒸し、皮と骨を取り除く、肉のみにする
- 2 餃子の肉だね①テール、キャベツを混ぜ合わせる。
②酒、塩、ごま、こしょう、にんにく・しょうがを入れて混ぜ合わせる
- 3 スープ
①水、しょうが、薄口醤油、みりん、塩、かつおだしを入れ沸騰させる② 3-①に2-②を入れて完成

エントリー動画はこちら



写真 1

写真2

写真3

66.ヒトデのペペロンチーノ風【レトルト】

ヒトデ

動画提出の意志なし

【プロフィール】

エリア：沖縄（通信）
学校名：N高等学校
チーム名：
代表者氏名：豊田英杜

【商品の特徴】

課題魚：ヒトデ

課題魚を選んだ理由：
















- 1.生態系への影響：ヒトデは繁殖力が高く、特定の地域で過剰に増えると貝類やサンゴ礁などを食害し、生態系に悪影響を及ぼすことがあります。
- 2.食材としての拒否感：ヒトデは一般的に食用としての認知度が低いですが、適切な調理法を用いることで新たな食材として注目を集めることができるのではないかと考えています。
- 3.持続可能な利用：ヒトデを食材として活用することで、その数を管理し、海洋生態系のバランスを保つ手助けとなります。










レシピ：

- 1.ヒトデの下茹で：
 - ・ヒトデを茹でる。茹で上がったヒトデを冷水に取り、洗う。
- 2.ガーリックオイルの準備：
 - ・フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクと赤唐辛子を炒める。ニンニクがきつね色になったら、ヒトデを加えて炒める。
- 3.味付けと煮込み：
 - ・白ワインを加え、アルコールを飛ばし塩とコショウ、パセリで味を加え、煮込む。
- 4.スパゲッティの準備・仕上げ：
 - ・スパゲッティを茹でて、にソースを絡める。
- 5.レトルトパウチへの詰め替え：
 - ・調理したペペロンチーノをレトルトパウチに詰め、しっかり密閉、真空パックにして、湯煎で保存性を高める。

③プレゼンテーション動画・審査員コメント

| No. | 都道府県 | 高校名 | 課題魚 (LOCAL FISH) | 動画 | 評価ポイント | | | |
|-----|------|-----------------------|---------------------|---|--|--|--|------------------------|
| | | | | | ①海の課題 | ②地域性・巻き込み力 | ③商品性 | ④発表 |
| 1 | 北海道 | 北海道立北海道広尾高等学校 | スジメ昆布 |  | 成育が早すぎて他の昆布の成育を妨げるため、漁師たちは困っています。実際に漁師さんにヒアリング。 | ・漁師さん、昆布、商品購入者のメリットについて言及 | ・実は栄養価が高い。健康食品 ・外部アンケートを取り、混ぜご飯に決定。 ・チルド真空パックで販売 ・デザインこだわり「情報を入れすぎない」 | 資料◎ 発表◎ |
| 4 | 山形 | 学校法人羽黒学園羽黒高等学校 | タラ |  | 学生のなかで魚離れが起きている。やっかいものは見つけられず。冬にしか食べないタラを夏でも食べられるようにしたい | ・魚食文化の促進 ・夏のタラの利用 ・山形文化の発信 | ・栄養・山形の夏の風物詩とのコラボ ・パッケージは弱い | 資料△+ 発表△+ |
| 6 | 千葉 | 学校法人千葉学園 千葉商科大学付属高等学校 | サルボウガイ |  | 磯焼けや赤潮・青潮などの環境問題。サルボウガイが増えることでプランクトンが減り赤潮の解決につながる。佐賀県の事例を参考に、養殖を促進するべくサルボウガイの知名度UPした | ・地域の海苔の廃棄される海苔粉も使用。 ・赤潮の解決に繋がるかもしれない ・サルボウガイの養殖が始まる？ | ・すでに協力者とともに開発が進んでいる◎ ・のり味噌とのコラボ済み ・パッケージデザインに猿。 ⇒サルボウガイはどこからもらってる？ | 資料○ 発表○ |
| 9 | 神奈川 | 洗足学園中学高等学校 | アイゴ |  | 26の港があり、特に横浜市は未利用魚の給食利用など積極的に行っていることもあり興味を持った。磯焼けの原因となり、海藻を食べてしまうアイゴ。臭いがきつく、ほとんど食用として使われていない。 | | ・協力している人がいないなか 頑張れていると思った。 | 資料○ 発表○ |
| 10 | 富山 | 荒井学園 新川高等学校 | ムラサキウニ |  | 温暖化により取れる魚が変化している。また藻場も減っており原因は食欲旺盛なムラサキウニ。アワビやサザエも減っている。魚も位なくなってしまうのではないかと危機感。またホタルイカも豊漁となった。廃棄されている。ウニは実入りがなく、商品価値がない。実際に海に見学・漁協・県の水産研究場にヒアリングしている。 | ・県外の方に発信したい ・新しい特産品で地域を盛り上げる ・リエットの商品を定番化することで規格外のものを活用できる ・ホタルイカにも応用 | ・地産地消にこだわり ・ウニノミクスの技術を使いたい ・コミカルなパッケージデザイン | 資料○ 発表△+ |
| 11 | 山梨 | 日本航空高等学校 | ギマ |  | 船橋は長い水産業の歴史があり、豊かな漁場。海苔の養殖も行われている。ギマのトゲが漁師の邪魔になっている。実際に漁師さんや市役所。水産加工会社にヒアリング済み。ギマは調理が難しく、量もとれないので？食べられない。 | ・多くの方を巻き込んで取り組んでいる様子が素晴らしい | ・缶詰を食べることからはじめ、さまざまな意見でバウチの方が良いと判断した。 ・地産地消のレシピにこだわり ・大手企業の協力を得ている | 資料○ 発表○ (カメラ無し△) |
| 13 | 三重 | 三重県立相可高等学校 | ブダイ |  | 漁協にヒアリング。伊勢海老漁と一緒にとれる未利用魚「ブダイ」を使う。磯焼けややっかいものとしての言及はなかった。 | ・漁師さんだけでなく、料理人といっしょに海の課題を解決できると思った。 ・ブダイにかかわらず もっと多くの未利用魚を使っていき、発信していきたい | ・料理学校ということもあり具体的。アビールポイントも充実 (たっぷり・アレンジしやすさ・バウチ、冷たくても食べれる) ・パッケージは未定もよく考えている。安心がテーマ ・ブダイの調理も工夫 | 資料○ 発表○ |
| 14 | 滋賀 | 立命館守山高校 | ギンブナ |  | 現在3年生で1年生から「食品ロス」について一番に考えている。琵琶湖で廃棄されている魚の存在を知った。漁師さんにヒアリング。鮓寿司でたべる「ニゴロブナ」と比較される。「ギンブナ」は美味しいが骨が多く、鮮度管理・臭いもあるので活用が難しい。 | 多くの人に食品ロス(未利用魚)を知ってもらいたい。一次産業の問題解決につなげていきたい。 | ・何度も試作済み。試食会&アンケートも実施済み。効率性なども研究。期待。 ・ブナの商品性の課題も把握している。 | 資料○ 発表◎ |
| 15 | 和歌山 | 和歌山信愛中学校 高等学校 | ツメタガイ |  | あさり・はまぐりを食べてしまう食害「ツメタガイ」食用としては流通していない。養殖場、潮干狩り場で問題に | | ・試作済み ・パンダのパッケージ ・まずは希少性を売りにしたい | 資料△- 発表△ |
| 16 | 島根 | 島根県立浜田高等学校 | ブリ |  | 漁協からヒアリング。アイゴやアカモク、カレイなど様々な課題魚をみつけたなかでやせ細った「ブリ」に着目。余っている | 森の獣害問題にも解決したい。竹の消費にも目をつけた。 | ・ネギふりソース+ふり。何度も試作している。 ・魚を身近に感じていない人、健康志向の人に売りたい ・缶詰の予定。デザインは簡単なもの(そこまで検討していない) | 資料◎ 発表○ |
| 17 | 岡山 | おかやま山陽高等学校 | クロダイ |  | (昨年同様)食害をもたらず クロダイ。昨年はシチューだったが今年は高価格帯を狙うフレンチアレンジで魚の価値を高める | ・自治体の新たな特産品に。 | ・高価格帯で提供したい ・浅口市長と連携し名物として売り出す ・ワタリガニやトレビスなども活用 ・レシピも試行錯誤 | 資料◎ 発表◎ |
| 18 | 岡山 | 学校法人関西学園 岡山高等学校 | ペイカ |  | 岡山水産物流通促進協議会にヒアリング。瀬戸内海の漁業、特に「つぼ網漁」はエコな漁法として注目されているが従事者の高齢化や外国魚の影響で衰退しています。2020年の改正漁業法も影響を及ぼし、小規模業者が困っている。ペイカ(小型イカ)を使った商品化を開発し「つぼ網漁」の魅力を伝えることを目指しています。 | ・「つぼ網漁」従事者の復活 ・地元食材の普及 | ・レシピ開発済み ・レストランなどで試食も ・パッケージデザインもプロにお願いする ・地元企業と協業しており万博も目指すなど話題性も。 | 資料○ 発表○ |
| 19 | 徳島 | 徳島県立徳島科学技術高等学校 | エソ |  | 小松島漁協にヒアリング。とれる魚が減っている。エソはとれるがすり身以外の食べ方がない。地域文化を発信したい。 | 名産品のPR、廃棄される傷物のレンコンも使用 | ・安定した調達が可能食材をかけ合わせ持続的な商品化が可能に。 ・レンコンからエソが飛び出ているデザイン「新生エソ缶」 | 資料○ 発表○ |
| 20 | 徳島 | 徳島県立徳島科学技術高等学校 | クロダイ(チヌ) |  | 徳島県の海域には瀬戸内海、鳴門海峡、太平洋があり、沿岸漁業や養殖業が盛ん。3つの漁協にヒアリング。シュモクザメやアイゴ・アカエイ。クロダイは徳島の名産品「なるとワカメ」「スジアオノリ」の食害を起こしている。加えて藻場も失っており、アオリイカも取れなくなっている(9割減)。クロダイの需要を増やしたい。 | 地元企業や特産品を扱う、SKY CO やキャロライナ・リーパーなど 多くの方を巻き込んでいる。 | ・激辛で勝負⇒地元のキャロライナ・リーパーを使った商品をつくり、健康面に加え、興味をもってほしいと思った。 ・加熱処理/冷凍保存/デザインにメリット。 ・SKY CO さんと協業。 | 資料◎ 発表◎ |
| 21 | 徳島 | 徳島県立徳島科学技術高等学校 | アカエイ |  | 新テーマ【魚粉】。カタクチイワシの漁獲が世界規模で減少し、魚粉価格が高騰。養殖のコストもあがり大ダメージ。魚粉をテーマに企画。アカエイを魚粉にしてみても？という発想に。エイが漁網にかかり漁の邪魔に。低利用魚のため活用方法がない。3箇所の漁協にヒアリング。エイの魚粉づくりの課題は？ | 今回は「乾パン」。災害備蓄用としてターゲットアカエイの提供元も確保。お菓子屋さんと連携。 | ・アカエイのくさみはなくなった ・乾パンの味がおいしくなる ・他にメリットは？ | 資料○ 発表○ |

| No. | 都道府県 | 高校名 | 課題魚 (LOCAL FISH) | 動画 | 評価ポイント | | | |
|-----|------|----------------|---------------------|---|---|--|--|--------------|
| | | | | | ①海の課題 | ②地域性・巻き込み力 | ③商品性 | ④発表 |
| 22 | 徳島 | 徳島県立徳島科学技術高等学校 | アカシュモクザメ |  | 3つの漁協にヒアリング。邪魔者のシュモクザメ。 | | | 資料△- 発表△- |
| 23 | 徳島 | 徳島県立小松島高等学校 | ブダイ |  | 藻場の減少、補助金やクラファンではない環境ビジネスモデルを確立したい。アイゴ、ブダイ、シイラ、ガンガゼウニ、サルボウガイなど調査。 ブダイノミクスプロジェクトをスタート。藻場の再生をしたい⇒栄養素不足⇒しいたけやウニ殻で肥料づくりをしている。 | ・多くの企業といっしょに取り組んでいる。 ・長いスパンで考えられている ・なると金時もつかう | ・商品名「金」にもこだわりが。オリンピック ・パッケージデザインも決定済み。 | 資料◎ 発表◎ |
| 26 | 福岡 | 福岡県立水産高等学校 | アイゴ（バリ） |  | 九州大学准教授にヒアリング。磯焼けに注目。アイゴ・ノトイズミ・ムラサキウニが問題でイカが取れなくなっていると聞いたので 漁協にヒアリングに行った。 アイゴは昔食べられていたと聞いたのでLOCAL FISH に選定。アイゴの価値を高め 磯焼け問題の解決に。 | ・株式会社ふじたさん「ぬかみそ炊き」。江戸時代から続く郷土料理とコラボ。 | ・何度も試作品を作成 | 資料◎ 発表◎ |
| 28 | 長崎 | 長崎県立長崎鶴洋高等学校 | ウスバハギ（ナガサキイッカクハギ） |  | 地元の魚食文化を守りたい。水産業に貢献したいという思いで、水産業の六次産業化に助言や指導ができるよう取り組んでいる。 課題魚はウスバハギ（ナガサキイッカクハギ）。 表層水温が30℃を超える日が増え、新たな養殖魚として「ウスバハギ」に注目が集まり、水産業の収入UPに貢献したい。 | ・その他多くと連携 コンサルという観点で6次産業化を推進。 | ・料理アレンジに活用してもらいたい | 資料△+ 発表○ |
| 29 | 長崎 | 長崎南山中学校・高等学校 | マツバガイ⇒アイゴ×アメフラシ |  | 漁師の孫・イカが釣れない。温暖化といわれている・長崎は屈指のさかなの町なのに有効活用できていないと感じる。 環境を守るだけでなく、魚文化を盛り上げたい。 現状、イスズミ・ブダイ・アイゴが磯焼けを起こしてる。温暖化により冬でも海藻を食べてしまっている。ワカメの養殖もダメージを受けている。 鉄柵でくくったがアメフラシが食べるようになった。 | 地域を取組と失敗をしっかりと反映させている。 アメフラシを手に入れるために行動。 新しい特産品に。 | アイゴ×アメフラシの商品。 同様の商品の調査などしっかりしているインパクト。保存。 <u>日常食</u> というものに目をつけた。 あげかまぼこの分析◎ | 資料◎ 発表◎ |
| 30 | 長崎 | 長崎県立宇久高等学校 | アイゴ（バリ）⇒シイラ |  | 離島からエントリー。魚離れが顕著。未利用魚が多いと感じる。漁業組合にヒアリングし、アイゴ・イラ・シイラに注目した。 捨てられる魚を活用した新しい特産品を生み出したい。 | 椿油が特産品でクッキーを販売している。その施設を使わせてもらった。 宇久町観光協会「こわいけど美味しかった」。 新たな特産品に。 | 魚クッキーの最初食べるハードルの高さ | 資料○- 発表△+ |
| 34 | 宮崎 | 宮崎県立宮崎海洋高等学校 | キハダマグロのテール |  | 漁連、市場、仲卸、自治体にヒアリング。キハダのテールに決定。市場で廃棄されている。いつでも入手できる。 | 地元の津本式究極血抜きを使用。 餃子のまちとして餃子づくり。 | 21年、22年餃子 購入頻度1位 宮崎市 | 資料○ 発表△+ |

- ④課題調査フィールドワークの写真・感想文
- ⑤新商品開発の様子の写真

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

01.北海道広尾高校

北海道 課題魚：スジメ昆布

【投稿数】

7月:5
8月:1
9月:4
10月:1

【投稿の特徴】

課題魚スジメコンブを活用した混ぜご飯開発の様子が伝わってきます。

レシピの最終調整や分量変更、食感の検証など、試行錯誤を重ねてより良い商品を目指す真摯な姿勢が見える投稿。

「漁師さんだけでなく、食べた人もHAPPYになる」という明確な目標を持ち、試作品の完成と先生方への試食を通して確かな手応えを感じている様子が伺えます。

チームメンバーご紹介
チーム名：チームすじめ



投稿ご紹介 商品開発の様子

1時間半の間に120食ほど試食していただき、アンケートにも快く答えていただきました。アンケート結果の詳細は後ほど集計してからお伝えしますが、ほとんどの方が「スジメコンプを知らない」との回答で、スジメコンプの食材としての可能性についてもほぼ全ての方が、「可能性がある」との回答いただきました👍

味についても大好評で「美味しい!」とたくさんの方に言っていただき、「買えないの?」とご購入を希望される方も何人もいらっしゃいました。嬉しい限りです🥰

最後に漁協のみなさんにも「すごく美味しかった、自信を持って全国に持って行って!」と激励の言葉をいただきました。

今回は、とても貴重な機会をいただきありがとうございました。



北海道広尾高等学校 チームすじめ

2024.09.19 16:48

こんにちは。広尾高校チームすじめです。

昨日、帯広のデリカファクトリー十勝さんで本番用の「すじめしの素」の製造を行っていただきました。スジメは一つひとつ手作業で丁寧に処理していただき、プロのアドバイスもいただきながら、無事に美味しい「すじめしの素」が完成しました。この後、パッケージに詰めて加熱処理。そして検査を行った上で冷凍で東京まで発送される予定です。



北海道広尾高等学校 チームすじめ

2024.07.30 08:52

おはようございます。広尾高校チームすじめです。

昨日は、プレゼンの準備とレシピの最終調整を行い、味や食材の分量などを確認しました。

2合分のご飯に混ぜる量を想定していますが、当初の量だと食材が少し多すぎたので、全体的に減らして150~160gになるように調整しました。



こんにちは。広尾高校チームすじめです。

今日はパウチに詰めて冷凍しておいた「すじめしの素」を解凍して、味や食感の変化がないか、試食してみました。



投稿ご紹介 その他の様子

今日はクラスの仲間の前で探究の成果としてこれまでの取り組みについて発表しました。



残りの時間でできることは限られますが、本番に向けて引き続き頑張ります！

・日本全国にあると思っていたが、冷たい海にしかないと知って驚いた。雑海藻としての扱いだから、研究しているところや情報があまりないから情報を集めるのが大変だと思った。



02.荒井学園新川高校

富山 課題魚：ムラサキウニ

【投稿数】

7月:3
8月:1
9月:4
10月:0

【投稿の特徴】

商品開発の試行錯誤と、地域連携への強い思いが伝わる内容。レシピ調整、専門家からのアドバイス、缶詰工場訪問など、具体的な活動が示されており、商品化への着実な歩みが伺えます。特に、課題解決への意欲や、地域貢献への熱意が素晴らしい。

投稿頻度が他校に比べ少なめだった。定期的な情報発信を心がけると良かった。

チームメンバーご紹介

チーム名：コミュニティビジネス部



投稿ご紹介 商品開発の様子



新川高校のテーマは「海の問題を地域の魅力で解決する」です。朝日町の駆除ウニを缶詰にするため、地元で活躍する若い農家さん（マッキーファーム）こだわりのニンジンとタマネギを使い、地元で今年度立ち上げたばかりの缶詰工場（有限会社テイスト）で制作します。全てをこの朝日町で作ることができ、この缶詰が注目されれば、富山湾の環境問題を知ってもらおうと同時に、朝日町全体を注目させることができるかもしれません。今日は、朝日町役場の広報担当も来ていただきました。



～缶詰工場訪問の前に～

新川高校が提案する「ウニのリエット」のレシピの調整をしています。
よりウニの風味を出すために試行錯誤中…ちょっと疲れています 😊



地元の農家さんが頑張って作っているこだわり野菜「ニンジン」の規格外のをペーストにして加えます。
さらに風味よくするために、富山県魚津市の「ホテルグランミラージュ」の料理長さんから、野菜の火の通り方とウニを加えるタイミングについて、アドバイスをいただき、ちょっと試作してみます。



投稿ご紹介 その他の様子

小さいウニがたくさんいました。



新川高等学校コミュニティビジネス部
2024.08.02 14:54

今日は富山県滑川市にある富山県農林水産総合技術センターの水産研究所にきています。



03.相可高校

三重 課題魚：ブダイ

【投稿数】

7月:1

8月:0

9月:3

10月:4

【投稿の特徴】

開発への熱意が伝わる内容だった。

漁港での現状理解から試作、パッケージデザイン、大量調理への挑戦と、商品化に向けた具体的な活動が分かる。

特に、課題発見と解決への意欲、食の未来への貢献という志が素晴らしいです。

7月と8月の投稿が少ないため、開発の進捗や未利用魚に関する情報などを定期的に発信すると、より良い投稿なったと思う。

チームメンバーご紹介

チーム名：サステナブルキッチンまごの店



投稿ご紹介 商品開発の様子



サステナブルキッチンまこの店

2024.10.02 06:24

こんにちは！サステナブルキッチンまこの店です！

学校の行事が忙しく、投稿が遅れてしまいました…🌞私たちは先日、第2回目のレトルト加工されたタイコンカンの試食を行いました



まずはみんなで試食……。

実は今回「ガラムマサラの割合が多いもの」「ターメリックの割合が多いもの」の2種類に分けて作ってみました😊というも、第1回目の試食では「味のパンチがない」という意見がありました。しかし！！今回香辛料の割合を増やすことで味にアクセントがプラスされて美味しさが倍増しました〜🌞

先程の投稿に続き、第2回目のレトルト加工の試作を行いました🇲🇻🇵🇸



先日、ブダイが4kg届いたのでその日の放課後にプロジェクトメンバーの皆で捌きました🐟

※投稿が遅れてしまい、申し訳ありません。



さて！先日でた新しい課題点では味が薄くなってしまう……とありました。そこで今回は「ガラムマサラが多いもの」と「ターメリックが多いもの」の2種類に分けて試作をしてみ

こんにちは！サステナブルキッチンまこの店です！私たちは先日、第1回目のレトルトパウチの試食に向けて2回目の試作を行いました！



投稿ご紹介 その他の様子

私たちは今回のコンクールにあたって、伊勢志摩の安乗漁港の方にお話を伺いました。そこでは伊勢海老漁で取れる値段がつかないブダイについてのお話を聞きました 🐟



実際に漁港に行くと小さなお魚がたくさん捨てられていました。中には毒があるので値段が付きにくく、1ケース(200kg)で5円で売られているというお魚の現状を知ることができました。



普段、新川高校コミュニティビジネス部は、地域の企業さんと連携してオリジナル商品を作る活動をしているんですが…今日は、地元の富山県魚津市の高速道路のサービスエリア「有磯海サービスエリア」に来ています。地元の数少ない観光客が集まる場所 📍 には何が売っているんだろう…。



富山といえば…「ホタルイカ」「マス寿司」など、いろんな商品があるぞ…東日本大震災や能登沖地震の被災地支援に関する商品などもありますね…しかし…海の環境を守るような商品は…ない !! 富山は「富山湾寿司」「お寿司の県」と叫んでいるのに…海を大切にしているものがないなんて…

04.立命館守山高校

滋賀 課題魚：ギンブナ

【投稿数】

7月:3
8月:0
9月:0
10月:1

【投稿の特徴】

ギンブナに着目した缶詰開発を発信。
地域課題への取り組みは教育的価値が高く、他のチームと異なる魚種を選び、地域性を活かした商品開発を行った点で創造性が感じられます。
活動報告や地域性も評価できる。
投稿頻度が少なかったなので、双方向の交流やなどで更なる情報発信が求められた。
一般客を対象にした試食会はグッド！



立命館守山高校〈リツモリ〉

2024.10.12 09:47

こんにちは！リツモリです

今、東京に向かう新幹線の中ブログを書いています 🚄

先日、缶詰工場で商品の製作を行いました。



投稿ご紹介 商品開発の様子

○試作編○

こんにちは！リツモリです😊

先週、大津のOEM生産缶詰工場「KANBE」にて、責任者の井上様の協力のもと、商品の「フナ・マンテカート」試作を行い、実際に缶詰を作成しました！

〈製造過程〉

フナ・マンテカートは牛乳とじゃがいもと魚(ギンブナ)を煮て作ります。

今回は1kg分つくりました。

しかし、なかなか牛乳の水分が飛ばず、理想の状態になるまでとても時間がかかってしまいました😓

今後の課題としては、どう効率よく作るか、工程を工夫していくことだと分かりました！

そして試作したフナ・マンテカートを缶詰に入れ、



今回は干し鰯の代わりに課題魚のギンブナを使用します！
牛乳を使用することで湖魚独特の臭みを消すことができます！
そして彩りと食感の変化を与えるため、滋賀県の名産の赤こんにやくを混ぜます■



投稿ご紹介 その他の様子



立命館守山高校〈リツモリ〉

2024.07.20 23:30

○お魚紹介篇○

こんにちは！リツモリです😊

投稿にいいねしてくれた方々、ありがとうございます🥰

さて、今回私が扱う課題魚は、「ギンブナ」です🐟

みなさんは鮒寿司が滋賀の名産物であることをご存知ですか？

鮒寿司に使われているフナは、「ニゴロブナ」という種類のフナです。

しかしフナにはいくつか種類があり、鮒寿司に使われていないフナがあります。

それが「ギンブナ」！

ギンブナは琵琶湖でたくさん獲れるのですが、骨が多かったり、湖魚独特の臭みが強かったりすることが原因でほとんど活用されず、廃棄されています🥲

漁師さんにお話を伺うと、数ある種類のフナの中でなんとギンブナが一番美味しいそうです😊

美味しくいただくことができるのに廃棄されるなんてもったいないと思いませんか？

そんなギンブナの魅力を伝えるべく、この魚を課題魚にしました！

次は、料理篇を投稿します！

読んでくださると嬉しいです！

ありがとうございました😊

↓ギンブナ(人生で初めて捌きました🥲)



道の駅草津グリーンプラザからすまさんにて、試食会を実施しました！



05.浜田高校

島根 課題魚：クロダイ

【投稿数】

7月:4

8月:5

9月:0

10月:2

【投稿の特徴】

商品開発の様子はもちろん、積極的に外へ出向いて、フィールドワークで得た知見を詳しく記載した取り組みは評価できる。

課題魚の「ブリ」と身近な食材の「ネギ」に着目した点も良い。

他校の発信に対してもコメントでエールを送るなど、ブログの活用姿勢も良かった。

チームメンバーご紹介

チーム名：生活科学



投稿ご紹介 商品開発の様子



浜田高校生活科学部

2024.08.08 08:01

浜田高校の夏休みは3週間あるかないかですが、できるときに試作を繰り返しています。今日はアレンジでマヨネーズもあえてみました。小さい子が食べられそうです。



浜田高校生活科学部

2024.07.29 13:52



今日はアカモク愛にあふれた地域の方から、説明と試食をさせていただきました。



浜田高校生活科学部

2024.10.02 07:38

2次審査が終わり、私たちはもう一度ぶりについて詳しく知りたいと思い、浜田の水産技術センターに訪問しました。8月27日は文化祭と体育祭の準備に追われながらの活動ですが、今後の活動につながる良い時間を過ごすことができました。お忙しい中お時間を作ってくださった技術センターの方には感謝の気持ちでいっぱいです。ありがとうございました。



投稿ご紹介 その他の様子

野生動物が住み着く他、大雨が降った際には土砂崩れを起こしやすいこともわかりました。温暖化が進むについてたくさんの問題が発生してきます。無知ではいけない、と改めて実感しました。



浜田高校生活科学部

2024.08.16 18:10



浜田水産技術センターで島根県の海の現状を学び、さらに標本を見学させていただきました。リュウグウノツカイです。このサイズはまだ小さいとのこと。リュウグウノツカイと地震との関連性は未科学の研究分野と言われているとのこと。動物の異常行動と地震の研究について考えてみたいと思いました。

06.おかやま山陽高校

岡山 課題魚：クロダイ

【投稿数】

7月:7

8月:0

9月:0

10月:4

【投稿の特徴】

昨年度から洋風の流れを踏襲し、商品開発を行う。地域課題への理解、創造的な商品開発、地域連携の点で評価できる。

優勝校と比較すると課題魚のユニークさやプレゼンのインパクトで差があった可能性もあるが、教育的価値と地域活性化への貢献度は高いとみられる。中盤の発信が無かった

チームメンバーご紹介

チーム名：進学コース&調理科

本校調理科では、和、洋、中、韓と幅広く料理について学びます。昨年はクロダイをシチューに仕立てたので、洋風の流れは踏襲することになりました。

しかし、クネルがどんな料理かは私たちにもわかりません。

まずは試作をしてみることにしました。

今年も調理科と進学コースのタッグでLOCAL FISH CANグランプリの頂点を目指します。



投稿ご紹介 商品開発の様子

おかやま山陽高校 普通科進学コース&調理科
2024.10.11 20:36

【今年度の活動 試作…それから編】

試作はしてみたものの…あれではたして本当にクネルと呼べるのか？
やはり一度は本物のクネルを食べて見なくては！
というわけで、本校調理科OBで東京で「プレニチュード」というフランス料理店を構える今田一之先輩に、実際にクネルを作ってもらったことになりました。



おかやま山陽高校 普通科進学コース&調理科
2024.07.26 08:10

【今年度の活動① 前回の反省編】

今年度の探究で、私たちが最初に取り組んだのが、昨年度の実験です。

話し合いの結果、昨年度缶詰を製作した時の反省点として以下の2点が上がりました。

- ①缶詰にする時の高温処理で焦げがついてしまった。
- ②量産化を考えるにはコストがかかりすぎてしまった。



おかやま山陽高校 普通科進学コース&調理科
2024.07.25 08:19

【これまでの取り組み④ 缶詰開発編】

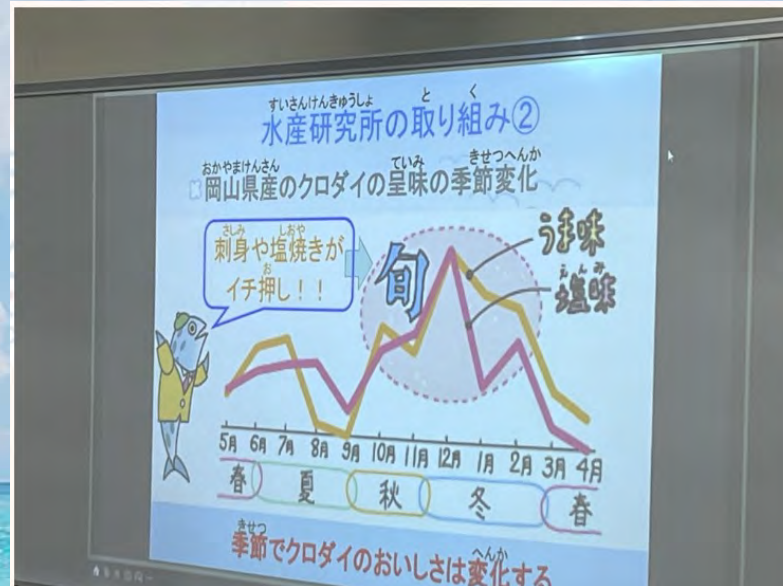
さて、中身は完成したので、ここからは缶詰作りです。
本選には100缶作らなければならないので、大量調理も経験しました。



投稿ご紹介 その他の様子

クロダイについて勉強し直し、よりおいしい製品を作るために、まずは情報岡山県農林水産部の横山様、西林様、小野様、そして岡山県漁業協同組合から大西様に来ていただき、岡山県のクロダイ需要拡大の取り組みや加工方法、クロダイの旨味の引き出し方についてお話をいただきました。

それぞれ新製品を考えていくうえで役に立つ話ばかりだったので、講演後はたくさんの質問が寄せられました。



07.小松島西高校

徳島 課題魚：ブダイ

【投稿数】

7月:8
8月:2
9月:1
10月:9

【投稿の特徴】

新商品開発の過程が、文章や写真を使っていてねいに表現されていて見やすかった。

また、新聞やテレビなどのメディアを使って発信するなど、積極的に活動している姿がよく分かる。

他校へのコメントも多く、サイトを上手に活用している。

チームメンバーご紹介

チーム名：A sea change



【徳島から全国に続く】

【今日の1カツ】

今まで関わってくださった方々、応援してくださった方々、本当にお世話になりました。

皆様の想いを胸にしっかりと全国の舞台で頑張ってきます。

そして、今後はこの商品を流通させていくので、皆様の手に届くよう広報活動も継続していきたいと考えています。

これからもよろしくお願いします！！

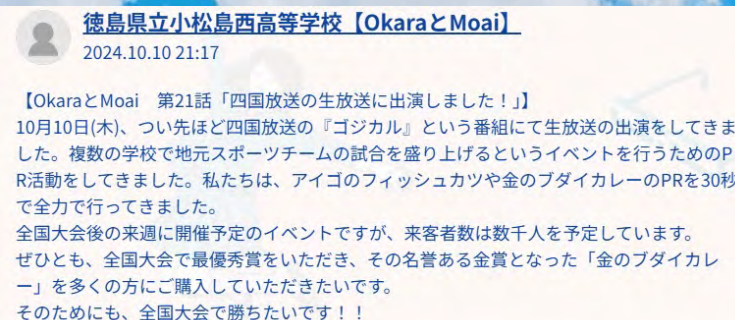
投稿ご紹介 商品開発の様子

一口食べると、ほんのりブダイの香りが口の中に広がり、鳴門金時の甘みがカレーの辛さに合わさることですべての食材が生み出す「奇跡のハーモニー」を奏でているような旨さを感じます。これこそ、「金賞」級のカレーに違いありません！！

商品もプレゼン準備も万端です。いざ、徳島から全国へ！！



投稿ご紹介 その他の様子



○こちらの写真は、リハーサル中の私たち。入念に打合せを行います。



08.水産高校

福岡 課題魚：アイゴ

【投稿数】

7月:6
8月:5
9月:1
10月:16

【投稿の特徴】

活動報告が詳しく書かれていて、興味深く読むことができた。地域の方たちとの交流も、写真を交えてレポートしていて読みやすかった。決勝発表前になると投稿頻度を増やし、注目を浴びた

チームメンバーご紹介

チーム名：津屋崎の海を守り隊

もちろん放課後、発表練習をしました。明日はいよいよ東京に出発です。
今日の Cutter のように今までの活動の成果を発揮して最優秀賞を勝ち取ります !!



がんばります !!

投稿ご紹介 商品開発の様子

前回作ったときは、塩水にアイゴを漬けてから煮ましたが、今回は、最初から塩水に漬けた状態で茹でて灰汁を取り除いた後に、調味料を入れて糠炊きしてみたところ、アイゴの臭みが取れた糠炊きになりました！



次に作りたいぬか床の量と調整しながら山椒、塩、ぬか床のもと、を混ぜ合わせます。最後に容器に入れて、鰹節の出汁と混ぜ合わせたら完成です！これから、野菜を漬けてぬか床を育てていきます。まずはきゅうりを漬けました。



ちなみにぬか床には、米ぬかが使われております。米ぬかは玄米の表面（糠層や胚芽）を削って精米すると発生する粉のことで、ぬか床は400年前から小倉で伝わっていますが、昔から捨てられるところを利用していただなんてサステナブルですね！



今日はぬか漬を作るべく、ぬか床を頂いた福岡高校の増野薫先生にお話を伺いました。



投稿ご紹介 その他の様子



福岡県立水産高等学校

2024.10.11 20:37

津屋崎の海を守り隊 活動報告 2 1 「アイゴの模型」

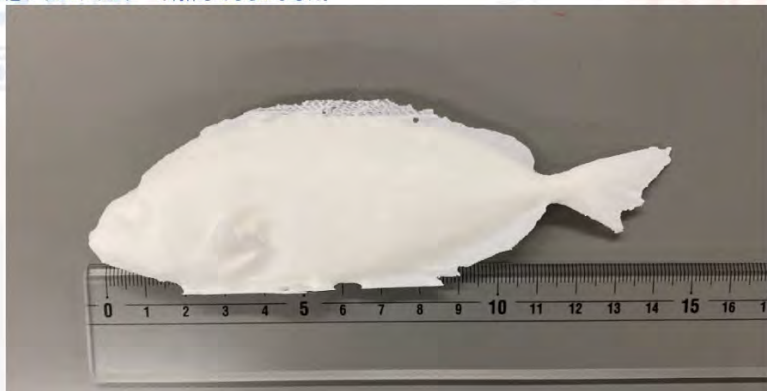
こんにちは。福岡県立水産高等学校です！

今回はアイゴの3D模型についてお話します。

私たちは商品開発と共に、磯焼けの現状を伝えたり、郷土料理を広める活動をしてきました。今後も小学校や中学校などを訪問し、発信していく予定です。その際に原寸大のアイゴの模型があったら面白いのでは？と思います、ダメもとで先生に相談してみました。

すると知り合いの先生が3Dプリンターで作れるかもしれないとの返答が・・・早速相談してみると、快く引き受けてくださいました。

今回、引き受けてくださったのは、福岡県立八幡工業高校の江副先生です。実際のアイゴを計測しデータを送って3Dプリンターで制作してもらいました。



「津屋崎の海を守り隊」活動報告⑨

こんにちは。福岡県立水産高等学校です。

今日は、「ぬかみそだき」について紹介しようと思います！！

私達が今回使う「ぬかみそだき」を知っていますか？

実は「ぬかみそだき」はとても栄養価の高い郷土料理なんです！！



株式会社ふじたさんで使われているぬか床には整腸作用があります。

状態の良いぬか床では、乳酸菌が1億～10億、酵母が100万～1000万存在するとされています。

ぬか炊きの調理過程で乳酸菌は死滅しますが、ペプチドグリカンという乳酸菌の細胞壁は残り、体内の有害成分を吸着して、体外に排出します。

青魚：カルシウム吸収促進

青魚には、カルシウム+ビタミンDが含まれています。

煮汁：コレステロール低下・動脈硬化抑制

煮汁には、青魚から溶け出したEPA・DHAが含まれています。

なぜ、そんなすごい会社に来ているのかというと、私達が今回アイゴを使って商品を考えるうえで「株式会社ふじた」さんと一緒に作らせていただくことになったからです！！



(株式会社ふじた 代表取締役社長 藤田浩三さん:ぬかみそだきの鍋を紹介中)

「津屋崎の海を守り隊」活動報告⑩

こんにちは。福岡県立水産高等学校です。

今日は、二次審査の本番でした。

テレビ西日本の撮影の方も来ていて発表してる最中カメラを向けられて、今まででなかったことがない経験でとても緊張しましたが、とてもいい経験になりました！



まだ二次審査は続いているので、終わってない方々頑張ってください！！

終わった方々お疲れ様でした！🍷

09.長崎南山高校

長崎 課題魚：アメフラシ・アイゴ

【投稿数】

7月:7
8月:6
9月:1
10月:1

【投稿の特徴】

課題魚への熱い思いが伝わる投稿。チームメンバーは1人だが、取り組みをしっかり投稿していた。その活躍が地元局にも取り上げられた。まさに孤軍奮闘の活躍だった。

投稿は序盤に集中していた。

チームメンバーご紹介

チーム名：



投稿ご紹介 商品開発の様子

杉永蒲鉾さんには、感謝しかありません。



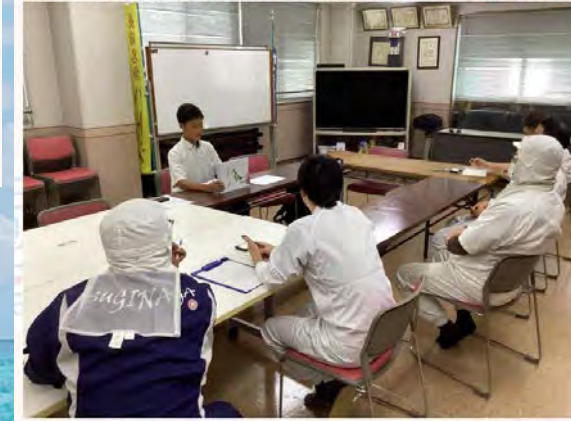
この逆風を追い風に！



今日、商品を完成させることができたのは、杉永蒲鉾さんのおかげです。私の基本的な質問にも、丁寧に答えて頂きましたし、蒲鉾作りのノウハウを教えてくださいました。蒲鉾の世界の奥深さも感じることができました。



ただ原材料を集めるなどまだまだ多くの壁がありますので、一つ一つ乗り越えていきます。



投稿ご紹介 その他の様子

先日、KTNテレビ長崎の「マルっと！」という夕方の番組で、私の活動を紹介していただきました。

テレビに出るのも初めてですし、生放送ということでとても緊張しました。

短い時間だったので、磯焼けについてそこまで詳しく話すことはできませんでしたが、多くの人に海の状態が悪化しているということを知っていただけたらと思います。

リポーターの方をはじめ、テレビクルーの方々の普段の仕事を見ることができて、とても勉強になりました。



③マリンワールド(福岡)

現在は飼育していない。またここも夏にはいないということでした。

つまり、秋にLocal Fish Canがある限りは、アメフラシは使えないのでは？

ということで、島根県の隠岐の島に電話をどんどんかけて、アメフラシを保存していないか探してもらっています。

待っているよ。アメフラシ！



番外編 決勝大会進出校以外の投稿

【投稿数】

7月98
8月36

【投稿してくれた学校】

愛媛県立南宇和高等学校
徳島科学技術高等学校
千葉商科大学附属高等学校
長崎県立宇久高等学校
長崎鶴洋高等学校
気仙沼向洋高等学校
洗足学園高等学校
日本航空高等学校 山梨キャンパス

【所感】

投稿数、投稿の質、は愛媛県立南宇和高校と徳島科学技術高校が圧倒的だった

番外編

投稿ご紹介

【前回のクイズの答え】

Q2横浜市は全市立小学校等を対象に未利用魚を利用した給食を実施しました。その給食数は何万食でしょう？
の答えは...
20万食でした！
たくさんのご参加ありがとうございました！



佐藤さんにお手伝いいただきながら、コイを採捕し、武蔵川および那珂川の生態系を守りつつ、コイの魅力を多くの人にしてもらえるよう「コイのチョコ煮伝説」完成に向けて頑張っていきたいと思っています。



【お祝い動画】

おみやげ3000個フェアでは、皆様からのアース感謝だけでなく、ほかの団体さんとのコラボもしてできました！



徳島科学技術高校(Teamエソ)

2024.08.18 18:00

～徳島県の水産物～

先日、お伺いした「徳島県水産物振興課」からいただいた徳島県の水産物の図鑑です。全種類は揃っていないようですが～



実に面白い！

長崎県立宇久高等学校 チーム【魚島】

2024.08.09 15:39

№.1.4 【魚島通信】

本日、無事に二次審査が終了しました！



富山県立富山高等学校 奥羽組魚屋製法

2024.08.06 14:45

インキュベーターでの卵産卵量は特に質は良く、産卵がよくなる（産卵かんたん）です。



LFC24決勝大会進出校 缶カツ！サイト投稿まとめ (集計期間：10月12日まで)

決勝大会進出校

投稿数

コメント

- ・ 北海道広尾高校
- ・ 荒井学園新川高校
- ・ 相可高校
- ・ 立命館守山高校
- ・ 浜田高校
- ・ おかやま山陽高校
- ・ 小松島西高校
- ・ 水産高校
- ・ 長崎南山高校

・ 7月:5 8月:1 9月:3 10月:1
合計:10投稿

・ 7月:3 8月:1 9月:4 10月:0
合計:8投稿

・ 7月:1 8月:0 9月:3 10月:4
合計:8投稿

・ 7月:3 8月:0 9月:0 10月:1
合計:4投稿

・ 7月:4 8月:5 9月:0 10月:2
合計:11投稿

・ 7月:7 8月:0 9月:0 10月:4
合計:11投稿

・ 7月:8 8月:2 9月:1 10月:9
合計:20投稿

・ 7月:6 8月:5 9月:1 10月:16
合計:28投稿

・ 7月:7 8月:6 9月:1 10月:1
合計:15投稿

・ 投稿量：6位 投稿バリエーション：中
総合評価：○

・ 投稿量：7位 投稿バリエーション：小
総合評価：△

・ 投稿量：7位 投稿バリエーション：小
総合評価：△

・ 投稿量：9位 投稿バリエーション：小
総合評価：△

・ 投稿量：4位 投稿バリエーション：中
総合評価：○ 他校のエールコメント多

・ 投稿量：4位 投稿バリエーション：中
総合評価：○

・ 投稿量：2位 投稿バリエーション：多
総合評価：◎ 他校のエールコメント多

・ 投稿量：1位 投稿バリエーション：多
総合評価：◎

・ 投稿量：3位 投稿バリエーション：多
総合評価：○

⑥オリジナル商品9種、PR動画、プレゼンテーション資料、審査員コメント

大会実績（2024年度）

| 受賞 | 地域 | 高校名 | LOCAL FISH | 理由 | 作品名 |
|--|-----|-----------|------------|--------------------------------|----------------------------|
| ベスト ストーリー賞 | 北海道 | 北海道広尾高校 | スジメ昆布 | スジメコンブ活用！邪魔者を栄養満点混ぜご飯に大変身。 | すじめし（チルド真空パック） |
| ベスト グルメ賞 | 富山 | 荒井学園 新川高校 | ムラサキウニ | 富山湾の磯焼けに挑む！ムラサキウニを絶品リエットに | ウニのリエット（缶詰） |
| ティーンズ アワード | 三重 | 相可高校 | ブダイ | 未利用魚ブダイでチリコンカン！栄養満点、災害時にも安心。 | タイコンカン（パウチ） |
| | 滋賀 | 立命館守山高校 | ギンブナ | 琵琶湖のギンブナ、マンテカートで食品ロス削減に挑戦。 | フナ・マンテカート（缶詰） |
| | 島根 | 浜田高校 | クロダイ | 浜田の海の課題魚！ブリとネギのコラボで食卓に新たな魅力を。 | ネギぶりソース（缶詰） |
| | 岡山 | おかやま山陽高校 | クロダイ | クロダイ缶詰で再挑戦！高級食材として地域の名産品を目指す。 | Quenelle de noir 浅口仕立て（缶詰） |
| | 徳島 | 小松島西高校 | ブダイ | 徳島の藻場再生！ブダイと鳴門金時で「金のブダイカレー」開発。 | 金のブダイカレー（パウチ） |
|  グランプリ | 福岡 | 水産高校 | アイゴ（バリ） | 磯焼けとイカ減に悩む海。アイゴのぬかみそ炊きで地域活性化 | アイゴのぬかみそ炊き（パウチ） |
| 優秀賞 | 長崎 | 長崎南山高校 | アメフラシ・アイゴ | 磯焼け対策！長崎の海の恵み、あげかまぼこで地域活性化 | バリうまかよ アメ天 |

水産高校



**最優秀賞
(グランプリ)**

総合得点で最高評価を得た。素晴らしい商品開発と取り組みを立派にまとめたことが評価された。

長崎南山高校



**優秀賞
(準グランプリ)**

総合得点が高く、一人でパッケージから味まで作り上げたのが素晴らしい。

北海道
広尾高校



**ベスト
ストーリー賞**

荒井学園
新川高校



**ベスト
グルメ賞**

相可高校



**ティーンズ
アワード**



⑦決勝大会の様子

https://www.dropbox.com/scl/fo/r1pvx2jc7oy2t7fzrtzld/AI_uohl4_srtKQPiOclXOwI/20241013_LFC%E6%B1%BA%E5%8B%9D?rlkey=fhmq4c536ji3emcky2g37cfbz&subfolder_nav_tracking=1&dl=0

⑧メディア取り上げ同録等データ一式

https://drive.google.com/drive/folders/1Vo7jcu_aLMN0g5Na0MmSCILW6FWncu3O