

啓新高校の

挑戦！  
おさかな  
アレンジ  
加工品



YANGNYEOM FISHバーガーは、日本で最近流行している韓国料理の味付けで作りました。パテを魚の落とし身<sup>(※1)</sup> 100%にしたことが特徴です。ただ、ヤンニョムソースをつけるだけでは魚の臭みが残るので、ソースをパテに練り込み、焼いた後もソースをつけることで魚の臭みを抑えました。甘辛い味付けで食べやすいので幅広い年代の人に食べてもらいたいと思います。

※1落とし身：魚の頭と内臓を取り除き、骨や皮ごとミンチ状にしたもの

### アイデア①

## おさかな × ハンバーガー YANGNYEOM FISHバーガー

商品化

ヤンニョムバーガー



生徒プレゼン資料より

アイデア  
の工夫

- ★こだわりのパテは落とし身100%！
- ★ハンバーガーのおさかなパテで幅広い年代に食べてもらいたい！



### 生徒たちの声

はじめて魚の落とし身を使って調理したときには、バサバサで舌触りも悪く食べにくかったです。そこで魚独特の臭みや舌触りを改善するために色々な工夫をしました。落とし身を濾したり、水分をとったり、ソースを練り込んだりと工夫を行うことで少しずつ自分達の思う商品になっていきました。班のみんなと協力してどうすればおいしくできるかを考え、1つの商品を作ることができてよかったです。

啓新高校の

挑戦！  
おさかな  
アレンジ  
加工品



子どもから大人まで食べやすい餃子を魚で作りました。魚の独特の風味を消すためにレモンペッパーを加え、ジューシーにするために挽肉とゼラチンを加えました。また、揚げることで具材の魚の色が見えにくくなったので、見た目もおいしく食べられるようになっています。冷めてもおいしく食べることができます。

### アイデア③

## おさかな × 餃子 アゲアゲ魚ーザ

商品化

チームアゲアゲ

生徒プレゼン資料より

アイデア  
の工夫

- ★好き嫌いが分かれな食べ物で餃子に決定。
- ★子供向けには「おやつ」、大人向けには「おつまみ」として美味しい！



### 生徒たちの声

最初は、色々な調味料と魚の落とし身を混ぜて、一番合う調味料を探すのに苦労しました。また、餃子を揚げるとき、皮が膨らんでしまって破れることや揚げすぎて焦げてしまうことがありました。何度も作っていくうちに、一番おいしく、魚の臭みを消せるのがレモンペッパーだと気づいたり、皮をフォークで押さえて、2度揚げすることできれいに揚げるのができたりすることが分かり、どんどん美味しく作れるようになったのでよかったです。

商品  
情報

## YANGNYEOM FISHバーガー

日本海に面した福井県の、豊かな自然に育まれたお魚たち。その中には、新鮮で美味しいのに廃棄されてしまうものもあります。そんなお魚に日の目を見てもらおうべく、啓新高校の学生さんが考案したアイデアを基に、オリジナルメニューを開発しました。魚のにおいやザラつきを極力和らげたことで、食べやすく舌触りの良い食感に仕上がりました。ぜひ、ちょっと不思議で美味しいハンバーガーをご賞味ください。

●協力事業者  
株式会社 田中與商店

福井市西開発4丁目501番地  
TEL：0776-53-1108 Mail：tanakayo@vesta.ocn.ne.jp

●購入できる場所  
福井県民生活協同組合ハーツ  
辻ストア 坂井市丸岡町西瓜屋10-13-1

商品  
情報

## イワシ入り和風ぎょうざ

啓新高校調理科のみなさんの素晴らしい水産加工品アイデアは、高校生ならではの視点と想像力が光る逸品でした。地場産物の未・低利用魚を使ったこの新商品は、関係者の皆様の協力もあり、小中学生に「また食べたい！」と喜ばれるほどの好評ぶりでした。給食の時間に放送する商品紹介動画を製作し、食育にも取り組みました。今後も学校給食で継続的に提供していく予定です。今回使用したイワシ以外の魚種を取り入れるなど工夫し、子どもたちに福井県産の魚の美味しさを伝えていきたいと思っています！

●協力事業者  
公益財団法人 福井県学校給食会

福井市大手3丁目17-1 福井県教育庁 保健体育課内  
TEL：0776-23-8167 Mail：info-291gk@bz03.plala.or.jp

●学校給食提供実績  
福井市内の学校給食で  
約17,000食提供 (R5.11.15)

動画は  
こちら

