

instagramで
情報発信中!



お問い合わせ

福井市水産加工品開発等検討会
(事務局: 福井市農林水産部林業水産課)

福井市大手3-10-1
TEL. 0776-20-5430 FAX. 0776-20-5752

アレンジメニューの食材 /

未利用魚 **サゴシ** とは



鋭い歯が特徴
肉食性で
小魚を捕食

免疫力アップ
血液サラサラ

臭みを取るため
表面のぬめりを
とってから調理

刺身・ムニエル
西京焼きなども
美味しい



啓新高校の

挑戦!

おさかな

de

アレンジ

加工品

アイディア集



啓新高校の

挑戦！

おさかな
de
アレンジ
加工品

アイディア

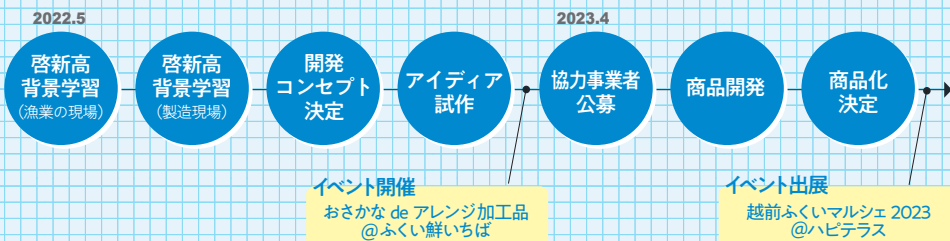
はじめに

福井市水産加工品開発等検討会 会長 片岡 秀典



福井市水産加工品開発等検討会の会長を務めます片岡です。当検討会は、福井市の漁獲量の大半を占める定置網漁業において、高鮮度にも関わらず、一度に大量に水揚げされたり、規格が不安定だったりする理由から、飼料もしくは県外向けに低価格で取り扱われることが多い、いわゆる未利用・低利用魚と呼ばれる魚介類を活用した商品の開発を目的として設置されました。開発にあたり、高校生の若い発想力をお借りしたことで新しいオリジナル商品アイディアが考案され、福井県民生活協同組合のハーツや、ふくい鮮いちば内の一部店舗で販売、学校給食提供されるなど商品化に至りました。これも水産加工品開発事業推進にご協力いただいた啓新高等学校様、事業者様、当検討会委員の皆様のお力による賜物だと存じます。今回開発された商品が福井県内で漁獲された水産物の流通促進、低迷する魚価の安定化をもたらすことを期待しましてご挨拶とさせていただきます。

福井市水産加工品開発等検討会プロジェクトのこれまで



検討会委員 (令和5年12月31日付)

片岡 秀典
(株式会社ケンスイ 代表取締役)
中嶋 隼人
(福井県漁業協同組合連合会 事業部販売企画課主任)
安田 誠太郎
(安田蒲鉾株式会社 代表取締役社長)
由田 元
(福井県民生活協同組合 水産専任課長)
渡 智美
(福井県農林水産部 水産課主任)
青木 智美
(公益財団法人福井県学校給食会 事務次長)

※順不同

プロジェクト参画に寄せて ～加工品アイディアの発表会を経て

啓新高等学校 調理科 教科主任 齊藤 康介



今回、福井市水産加工品開発等検討会の事業に参画し、水産加工品開発プロジェクトに取り組みました。生徒たちは実際にお魚が獲れる現場を見て、漁師さんの話を聞き、そこで感じたことを活かしながら商品開発に取り組みました。いろんな人においしく食べてもらえるにはどうしたらいいかを考えながら作っていき、加工品アイディアの発表会を経て9つのレシピを開発することができました。その中から実際に商品化できた品もあり、生徒達は自分達の努力が社会に貢献する喜びを感じることができました。

啓新高校の

挑戦！
おさかな
de
アレンジ
加工品

商品化

アイディア の工夫

★魚嫌いな子どもでもスイーツとして楽しめる！



商品 情報



●協力事業者
有限会社 公楽商店

福井市加茂河原 1-9-10 URL: <http://www.kouraku-s.com/>
TEL: 0776-35-4723 Mail: kouraku@purple.plala.or.jp

おさかなチュロス

魚のミンチをチュロスに?! 想像もつかないアイディアに大変興味を惹かれ、商品化に挑戦しました。外はカリカリ、中はモチモチの食感で、魚の風味がふんわり香る仕上がりになりました。まずは子ども向けにグルテンフリーな「きな粉味・シュガーコーティング」の2種類を給食に提供し、一般販売へ繋げていこうと計画しています。要望があればチーズ味や海苔塩味など大人向けなバリエーションに改良していけたらと思います。

●購入できる場所
公楽商店 (ふくい鮮いちば内)

福井市大和田 1丁目 101 番地

魚を子どもから大人まで、幅広い人に食べてもらいたいと思い、スイーツに加工してみました。魚の臭みを消すために、バニラエッセンスを加えたり、ピスタチオナッツを加えたりして、香ばしい香りや食感にアクセントを加えてみました。食べたときに、本当に魚が入っているかわからないくらい魚感がないので、たくさん食べることができるのが特徴です。

アイディア①

おさかな × チュロス
チュリ身

生徒たちの声

最初作ったときは、魚臭さがあり食べにくいものでしたが、味や食感、香りなどを改善したらおいしく食べられるようになりました。実際にチームで試行錯誤を繰り返しながら作った商品であり、実際に商品化してもらえて、とてもうれしかったです。



啓新高校の

挑戦！
おさかな
de
アレンジ
加工品



商品化

ヤンニョムバーガー



生徒プレゼン資料より

アイディア
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！

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^(※1) 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

アイディア②

おさかな × ハンバーガー
YANGNYEOM
FISHバーガー

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。



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もらうべく、啓新高校の学生さんが考案したアイディアを基に、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

啓新高校の

挑戦！
おさかな
de
アレンジ
加工品



商品化

「チームアゲアゲ」

生徒プレゼン資料より

アイディア
の工夫

- ★好き嫌いが分けない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！

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。

アイディア③

おさかな × 餃子
アゲアゲ魚ーザ

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



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ィアは、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



啓新高校の

挑戦！
おさかな
アレンジ
加工品

商品化

アイデア
の工夫

- ★カレー味で魚が苦手な人でも食べやすい！
- ★魚・肉・野菜を使用して食感よく、栄養のバランスも工夫！



幅広い世代に人気の春巻きをカレー味にすることによって、子どもから大人まで、魚が苦手な人でも食べやすいようにしました。また、カレー味にすることで魚の独特の風味や味を和らげることができ、より一層食べやすくなりました。野菜もいっぱい入っているので、栄養満点なことも特徴です。

アイディア④

おさかな × 春巻き①

フィッシュ
カレー春巻き

生徒たちの声

最初作ったときは魚独特の臭みがあったので、色々な調味料を魚に混ぜて、ゆでて食べみてを繰り返し、ナツメグやカレー粉などの香辛料を使うことで、魚の臭みを抑えることができました。野菜も様々なものを入れてみて、歯ごたえがよくカレー味に合うものを選ぶことが大変でした。1から商品を考えるのは難しかったですが、高校生のうちに商品開発の経験をすることができてよかったです。

商品
情報

おさかなカレー春巻き

おさかなカレー春巻きは、アイディアレシピをそのままの形で商品化しました。幅広い世代に喜ばれる味付けで、魚独特の風味を抑える工夫を凝らしたアイデアを高校生が考案したことに大変驚かされました。皮のバリバリ感と意外な具材のハーモニーをお楽しみいただけたらと思います。

●協力事業者
有限会社 公楽商店

福井市加茂河原 1-9-10 URL : <http://www.kouraku-s.com/>
TEL : 0776-35-4723 Mail : kouraku@purple.plala.or.jp

●購入できる場所
公楽商店(ふくい鮮いちば内)

福井市大和田 1丁目 101 番地



啓新高校の

挑戦！
おさかな
アレンジ
加工品

サゴ巻き

アイデア
の工夫

- ★たくあんとニンジンを入れることで歯ごたえある食感！
- ★大葉とレモンペッパー・ごま油で魚独特の風味を抑えつつ香ばしさを出し、見た目とギャップのある味に！



魚っぽさが全くなく、魚が苦手な人も食べられます。春巻きなので作りやすく、多くの人になじみのある食べ物なので、食べてもらいやすいです。外は春巻きの皮でバリバリに、中はたくあんやにんじんでコリコリとした食感を楽しむことができます。魚の臭みも大葉やレモンペッパーで和らげることができ、爽やかな香りになっています。中にチーズが入っているので若い人でも食べやすくなりました。

アイディア⑥

おさかな × 春巻き②

サゴ巻き

生徒たちの声

初めて魚の落とし身を食べたときは、魚の臭みや独特な味が強く、これをどうやってみんなに食べてもらえるようにできるか不安でした。でも、試作を繰り返すうちに、魚の臭みの消し方がわかってきたり、食感をよくして、魚の味わいをよくすることができたりと少しずつ、自分達の思う完成形に近づけることができ、加工品アイデアを楽しく考えることができました。



啓新高校の

挑戦！
おさかな
de
アレンジ
加工品



米粉と魚の落とし身を使ったフォーです。米粉を使ったフォーと魚のウオを掛け合わせて「ウォー」と名付けました。もちもちとした食感が特徴です。また、近年の米離れが進む中、あえて米粉を用いることで、若者の魚離れと米離れの両方を解決できると思い、このアイデアを開発しました。魚に合うようにあっさりしたスープが特徴です。

アイデア⑥

おさかな × フォー
ウォー



生徒プレゼン資料より

アイデア
の工夫

- ★落とし身を練り込んだことで、新感覚の麺に！
- ★米粉を使ったグルテンフリーな麺で小麦アレルギーの方にも配慮！



こだわりのトッピング



うどん、パスタ・麺作りは試行錯誤



啓新高校の

挑戦！
おさかな
de
アレンジ
加工品



青春カレーは魚の落とし身と挽肉の割合が2:1になっているキーマカレーです。野菜が苦手な子ども達にも食べてもらえるように、挽肉と落とし身の大きさをそろえて切っています。また、味付けはハチミツを多く入れることで甘さがあり、食べやすいカレーになっています。魚独特の臭みを香辛料で消すことで魚嫌いな方でも美味しく食べることができます。

アイデア⑦

おさかな × キーマカレー
アオハル
青春カレー



生徒プレゼン資料より

アイデア
の工夫

- ★幅広い世代で人気なカレーに落とし身を使うことで、魚の消費量を増やし、魚離れの解消につながるように！
- ★野菜、挽肉、落とし身の大きさをそろえたことで、野菜が苦手な子どもにも食べやすい！



生徒たちの声

消費者のことを考えたアイデアレシピを作る難しさ大変さを学ぶことができました。試作を重ねるうちに仕上がりが良くなり、最終的には自分たちが満足いくレシピを作ることができたと思います。でも、彩りなどまだまだ改良できる部分もあったと思うので、レシピ開発に終わりがいいということも実感しました。試行錯誤の大変さと楽しさを知るよい機会になりました。社会に出てからもこの経験を活かしていきたいと思っています。



味も盛り付けも試作を重ねて追及





SAGOPANは、さごしの「さご」とパンケーキ、パンプキンの「パン」から SAGOPAN という名前です。魚の落とし身とカボチャをベースにしたパンに、お好みのソースをつけることで美味しいお菓子のようなものになります。例えば、チョコレートソースにつけてみたり、魚の落とし身をふだんに使ったミートソースで食べてみたり、自分の好きな味で食べられるパンです。

アイデア⑧

おさかな × パンケーキ

SAGOPAN

アイデア
の工夫

★落とし身に豆腐を混ぜ、より弾力のある柔らかさを出すことに成功！



クリームを
はさんでも美味

生徒プレゼン資料より



生徒たちの声

はじめは、魚の落とし身と調味料の相性を知ることから始まり、たくさん試食をしました。テーマがスイーツと決まった後、実際に作って食べてみると魚の臭みや苦みがなくなってく、たくさん試行錯誤をしました。その結果、納得のいく美味しいものを作ることができました。また、どんな食材でも調味料や材料の組み合わせで美味しく仕上げることを知り、いい経験になりました。



未利用・低利用魚のさごとしと、今流行りのワッフルをかけあわせて作ったアイデアが「さごッフル」です。さごッフルの生地には、使用するホットケーキミックスの2倍近く、魚の落とし身が入っています。また、特製トマトソースは肉不使用、魚の落とし身100%で、さごとしがふだんに使われています。子どもからお年寄りまで幅広い世代に食べてもらいたい、魚嫌いをなくしたい、漁師の人達を元気づけたい、そんな思いでたくさん考えて作りました。

アイデア⑨

おさかな × ワッフル

さごッフル

アイデア
の工夫

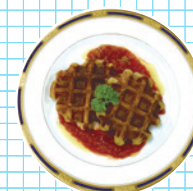
★スイーツとして魚離れの進む若者向けのアイデアを考えた。
★特製のトマトソースの具材は落とし身100%！
★落とし身を練り込んだワッフル生地の特製トマトソースをかけることで、ピザのような総菜系ワッフルに！

生徒プレゼン資料より



生徒たちの声

各チームに分かれて製作・発表をしたとき、9チーム中1番の評価を得ることができ、うれしかったです。そのときの声を聞くと、「魚感がない！」「ソースに入っていたことにも気づかなかった」など、うれしい声が聞けました。試作のときは、魚の臭みを消すのが難しかったり、食感が悪かったりしましたが、見方を変え工夫すること、何度も挑戦すること、諦めないことの大切さを学ぶことができました。



トマトソースが
アクセント！

