

啓新高校の

挑戦！
おさかな
de
アレンジ
加工品

アイデア

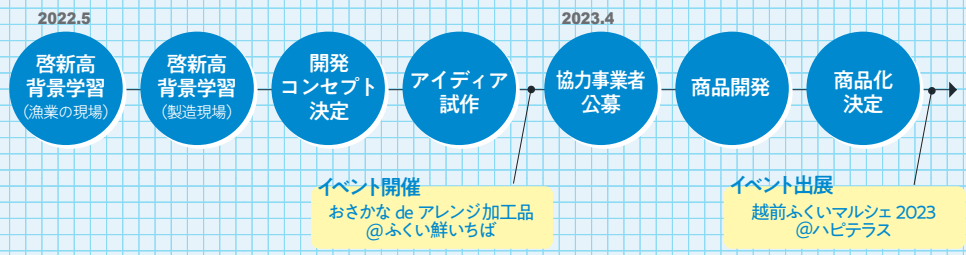
はじめに



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



アイデア
の工夫

★魚嫌いな子どもでもスイーツとして楽しめる！

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。



商品
情報



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。

●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

