

三谷水産高校

私たちが考えた未利用資源を活用した商品開発

これまでの活動

- 愛知丸ご飯の販売
- 未利用資源を活用した商品開発
- ニコニコたまご甲子園
- 地域貢献
- 学校PR
- PHラボ

愛知丸ご飯の販売



- 愛知県内のイベントでスペース貸していただき、学校のPRも兼ねて愛知丸ご飯の販売を行っています。販売の仕方や集客方法などを学びながら頑張っています。

今年度行ったこと

- SDG s に沿った商品開発
- 未利用資源を活用した商品案

SDGsとは

- Sustainable Development Goals
（持続可能な開発目標）の略称
- 2015年9月に決められた国際社会共通の目標
- 2030年までに17の項目達成を目標に



SDGsに沿った商品開発

- 蒲郡の深海魚 ニギス を使用

ニギス

- 鮮度が落ちやすい
- 小さいものは商品価値が低い
- 昔はメヒカリよりも高値
- メヒカリが県の魚に指定→値段が逆転
- 利用価値を高めるため 「干物」と 「魚醬」 を考案



SDGsに沿った商品開発

ニギスの干物

- 頭と内臓を除去し血合いを流す。
- 3.5～4%の食塩水に1時間漬ける
- 日の当たる場所で2時間乾燥
- 220°Cのオーブンで10分焼きレトルトパウチに入れる
- 高圧殺菌釜で115°Cで90分加熱殺菌



SDGsに沿った商品開発

ニギスの干物

- カルシウムの組み合わせが弱い→100°Cの熱で簡単に柔らかく
- 食べやすいように骨まで柔らかく→カルシウムを摂取しやすく
- すでに調理済み→料理の時短

課題

- 塩分量が多い→塩分を下げる

SDGsに沿った商品開発

ニギスの魚醬

- ニギス 200kg
- 塩 36kg
- 分解促進剤
240kg

- 攪拌機に入れ攪拌
- 樽で2か月熟成
- 発酵を止めるため火入れとろ過
その後2か月ほどで完成



SDGsに沿った商品開発

ニギスの魚醤

- 旨味成分が多い
- 色素が薄い → 色を生かしたい料理の調味料へ
- 塩分量も他の醤油と同等 → 旨味成分を生かし減塩効果も期待できる

私たちが考える新商品案②

深海魚を利用した魚醤の利用

- ニギスを利用した魚醤で新商品
- 新しい商品案

おでんのつゆ、うどんのつゆ、出汁

私たちが考える新商品案②

深海魚を利用した魚醤の利用

- 試作

おでんのつゆ

- 味が濃い

- おでんよりうどんの方が合いそう

SDGsに沿った商品開発

- SDGs の
- 2番、飢餓をゼロに
- 3番、全ての人に健康と福祉を
- 14番、海の豊かさを守ろう

に繋がっていききたい



未利用資源を活用した商品案

アカニシガイの利用促進

- 三河湾でとれるアカニシガイをもっと広めたい
- 回転ずしでも一つの企業でしか扱われていない
- おいしさを知ってほしい
- アカニシガイの需要を増やす



未利用資源を活用した商品案

アカニシガイの現状

	アカニシガイ	サザエ
味	甘い、コリコリ、アサリっぽい	甘味、旨味
価格	1830円/kg	3000/kg
漁獲量	不明	2012年, 40t 2011年, 23t
漁獲場所	三河湾、有明海、瀬戸内海	長崎、五島列島、三重、山口
旬	春(3~4月)	春~夏(6月から漁獲開始)
輸入	トルコ、ブルガリア	韓国
漁獲方法	底引き網	素潜り

未利用資源を活用した商品案

アカニシガイの利用促進

新しい商品案

- 愛知丸ご飯の新しい味
- つくだ煮

しかし、

- 漁獲量が不安定
- 期間限定、不定期な商品になる可能性が

ご清聴ありがとうございました！

三谷水産高校