



EAT SAKANA SET

長岡工業高等専門学校 物質工学科2年

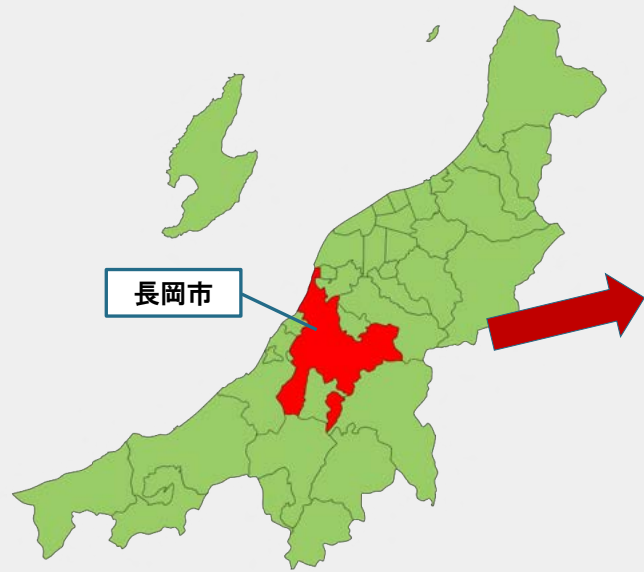
山口ひより・Jaroennaparat Napat

協力：長岡市地域おこし協力隊 原 洋介・服部 祥吾

てらどまり若者会議～波音～ 木村 勝一（代表）

長岡工業高等専門学校 和久井 直樹・兵藤 桃香

新潟県長岡市寺泊とは



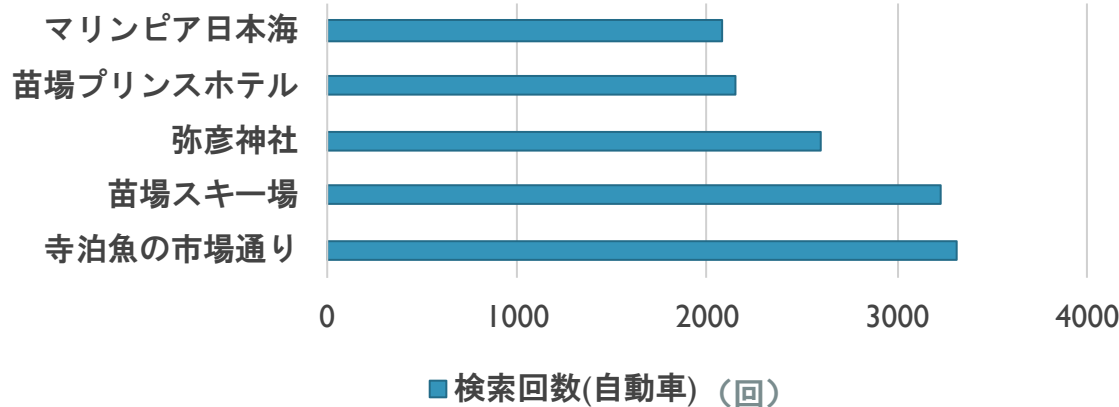
「白地図めりめり」にて作成



Wikipedia「新潟県（小国町）」から引用

日本海に面した国道402号線沿いにある、
通称「魚のアメ横」と呼ばれる海産物市場
新鮮な魚を生でそのまま食べられるため
新潟の中でも特に人気の観光スポット！

観光施設等を目的地とした検索回数



RESAS「観光施設等を目的地とした検索回数ランキング生成データ」をもとに作成

新潟県内の
観光施設の中で
最も多く
検索されている



公益社団法人 新潟県観光協会ホームページから引用

寺泊で捨てられている魚について

実際に寺泊で漁れたエソ



寺泊では主にエソが
規格外や傷によって
捨てられている

味は美味しい！

つまり

小骨の処理が
面倒なため
生で売られる
ことは少なく、



FISHING JAPAN「エソってどんな魚？実は高級食材の材料！？
エソの食べ方をご紹介！」より引用

すり身にして かまぼこ や さつま揚げ
になって売られることが多い。

一度の網入力で約20～50kg×3回の量
が1隻で漁獲される

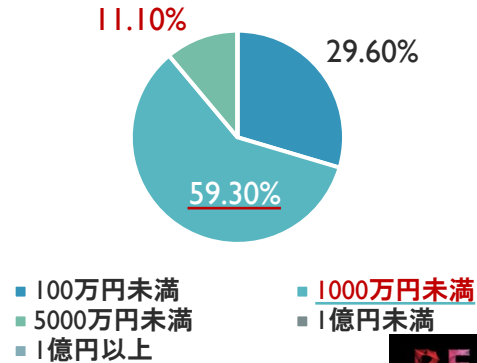
平均サイズは約35cmで、
生肉にしたときの可食部は30～40%

1隻あたり、一度の網入力で
60kgも可食部を捨てている！

新潟県（長岡市）の魚の売り上げについて

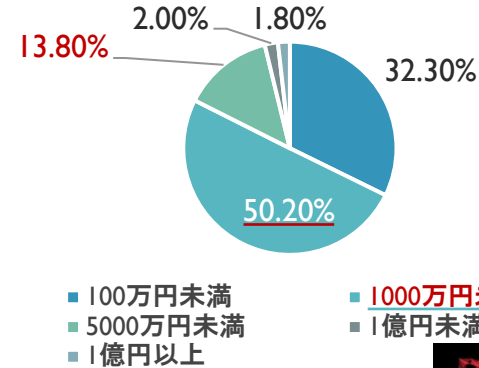
1000万円以上
が11.1%

漁獲物等販売金額帯別経営体
割合（長岡市）



RESAS

漁獲物等販売金額帯別経営体
割合（全国）



RESAS

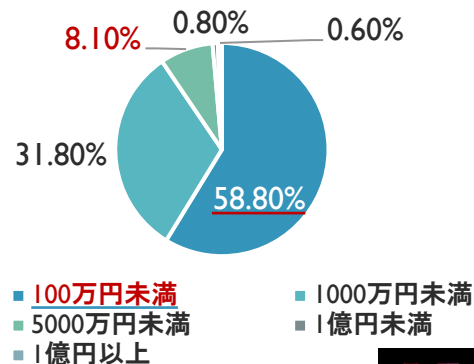
約5割が
1000万円未満

1000万円以上
が17.6%

約6割が
5000万円未満

1000万円以上
が9.5%

漁獲物等販売金額帯別経営体
割合（新潟県）



RESAS

- 新潟県は全国と比較して、魚の販売金額が低い。
- 全国と比較して、販売金額が5000万円未満の割合が新潟県と長岡市は低い。



意外と新潟は魚が売れていない！？

長岡の魚の価値

2016年売上高 付加価値額（企業単位）

新潟県長岡市

売上高(企業単位)：1,939,672百万円



上図以外の売上高(企業単位)の合算：4,413百万円

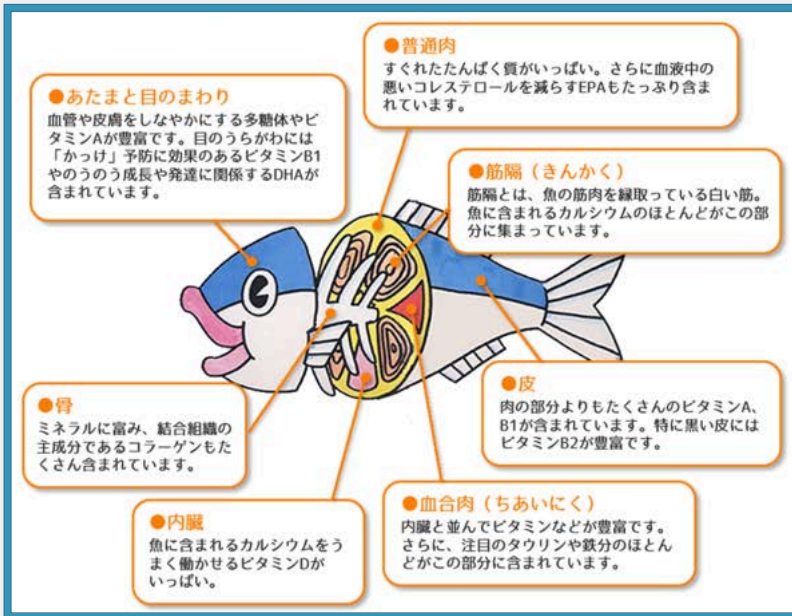
漁業の付加価値額が
とても低い！



もっと付加価値額を高くするには...？

- 現在の売り方から、
斬新で**新しい売り方**に変える
- **ブランド力** 向上
- 多くの人に**魚の価値**を
知ってもらう

魚の消費量について

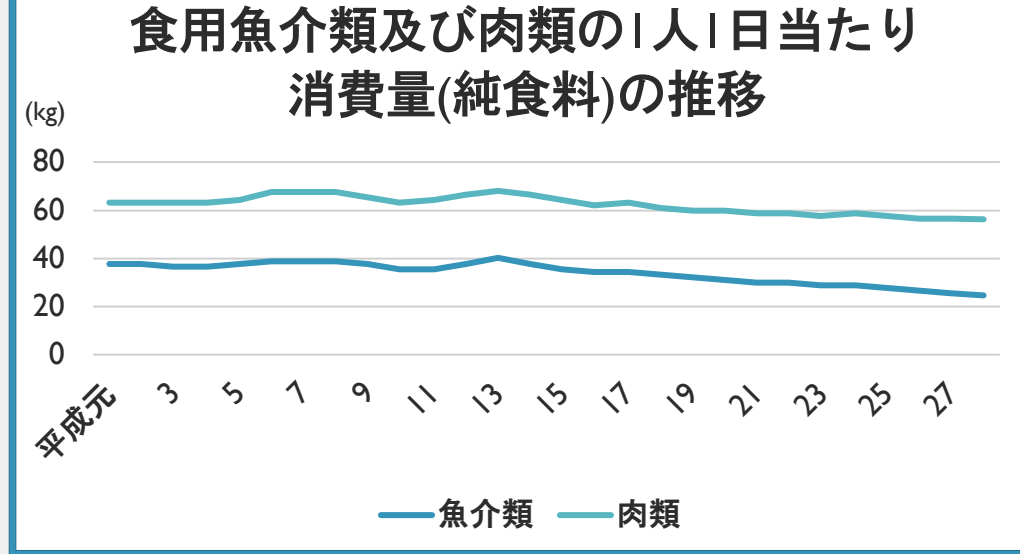


全国海水養魚協会ホームページ「魚の栄養素」から引用

Q. 魚が体にいいことを知っていますか？
知っている：94%（186人）
知らない：6%（12人）

独自にとったアンケートより

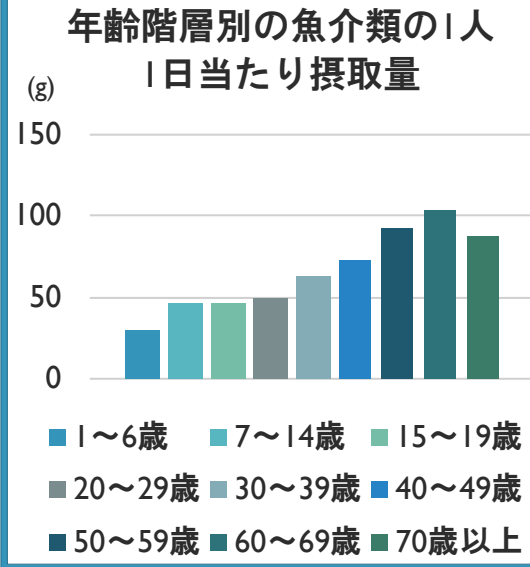
魚が体にいいと知っているけど食べない人が多い



農林水産省「食料需給表」をもとに作成

魚には栄養が
たくさん詰まっている！

でも...



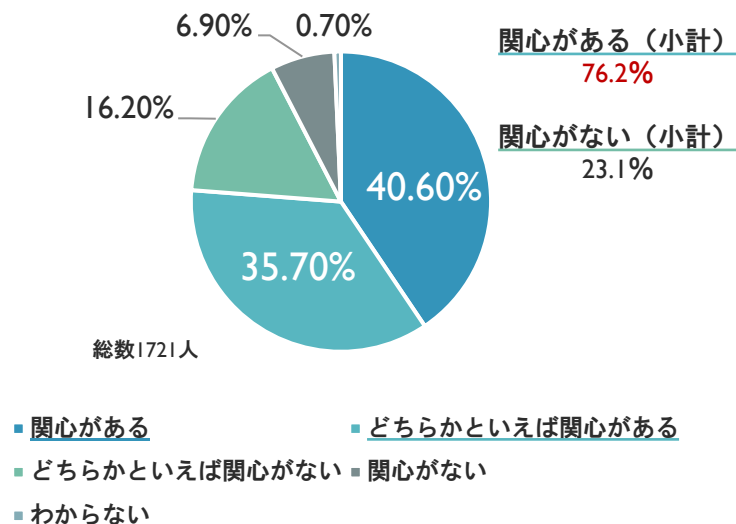
農林水産省「食料需給表」をもとに作成

年々、日本人は魚を
食べなくなっている

若い人ほど
魚を食べていない

食育の現状

食育への関心度



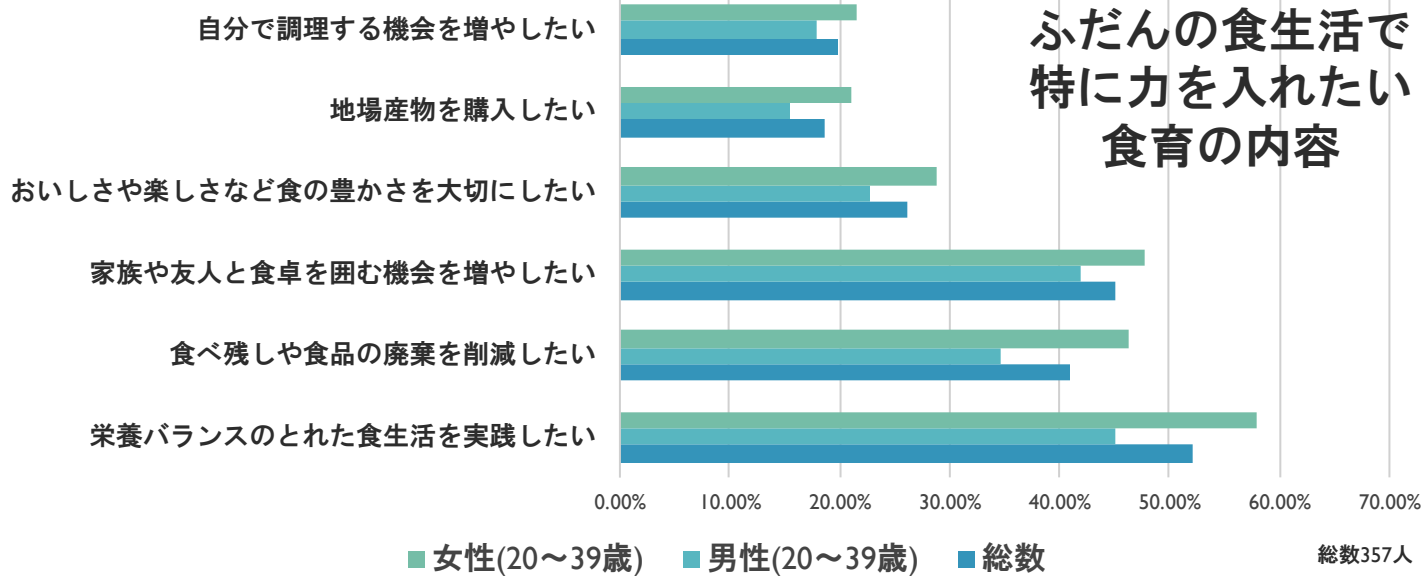
農林水産省「食育に関する意識調査報告書」をもとに作成

食育へ関心がある人が多い。
また、**栄養バランス**や**食品ロス**
地場産などに
関心がある人も多くいる。

でも...

それを実現するのって
意外と大変！

お金も
時間も気力も
必要...

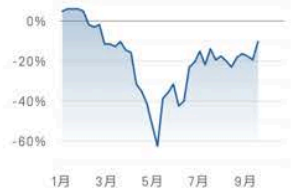


農林水産省「食育に関する意識調査報告書」をもとに作成

新型コロナウイルス感染症による影響

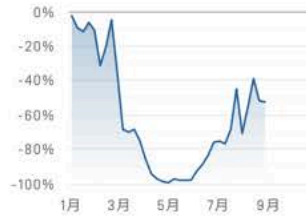
移動人口の動向 RESAS

-10% / 前年同週比



宿泊者数 RESAS

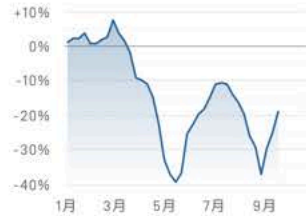
-52% / 前年同週比



V-RESAS「全国サマリー」より引用

外出に関する検索人数 RESAS

-19% / 前年同期比

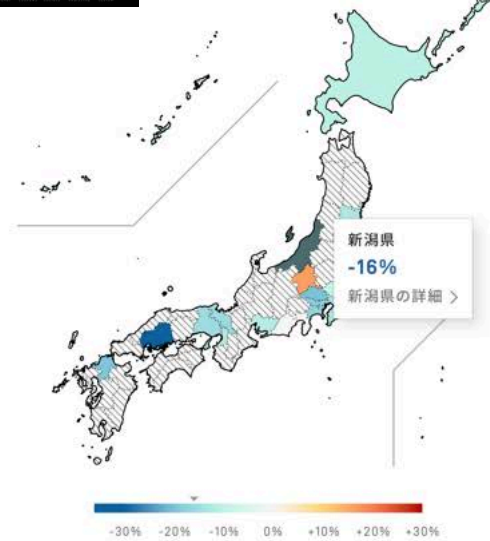


旅行する人が
減っている

外食の消費動向

2020年7月16日～31日の前年同期比

RESAS



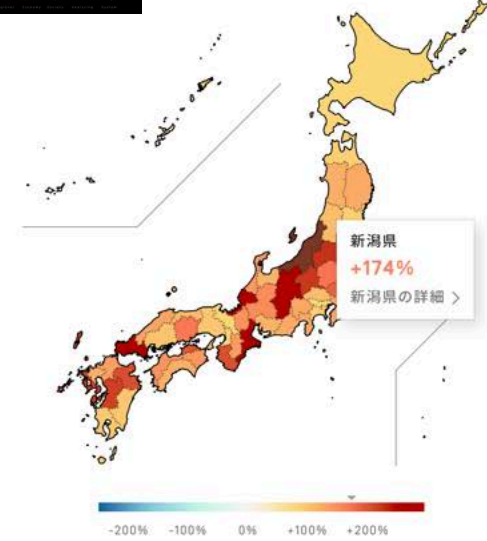
V-RESAS「消費」より引用

外食する人が
減っている

健康に関する検索人数

2020年8月17日～9月13日の前年同期比

RESAS



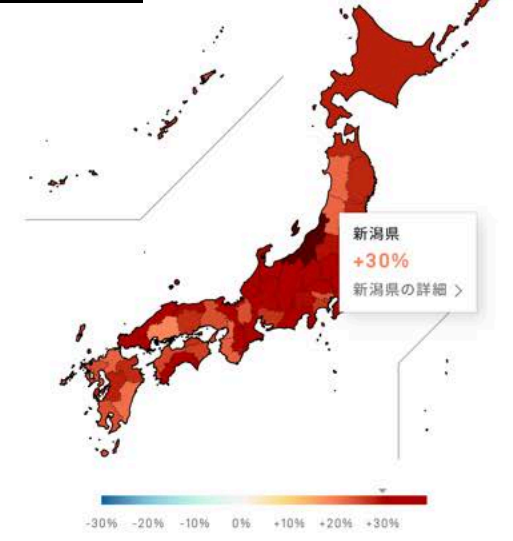
V-RESAS「興味・関心」より引用

健康を気にする人
が増えている

料理に関する検索人数

2020年8月17日～9月13日の前年同期比

RESAS



V-RESAS「興味・関心」より引用

料理に興味がある人
が増えている

EAT SAKANA SETの提案

せっかく獲れた寺泊の美味しい魚を捨てるのはもったいない！

新型コロナウイルス感染症拡大防止対策による
外出自粛のため、
あまり外食ができない



魚は健康にいいのに、
日本人は年々 魚を
食べなくなっている

外国の魚料理を
作ることで
外国の食文化を学ぶ
ことができる



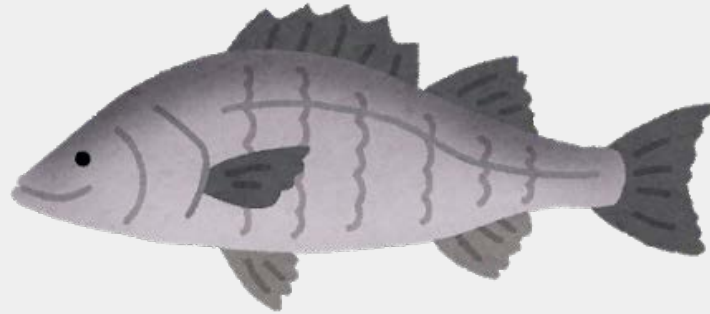
長岡市の**漁業の付加**
価値を上げるための
魚の新しい販売方法

自宅で外国の魚料理を作ることができる料理キット
EAT SAKANA SET

EAT SAKANA SET の中身

- 食材
- 調味料
- レシピ

例：プラー・ヌン・マナオ（タイの魚料理）



冷凍の魚

寺泊の
捨てられちゃう魚



新潟県産

野菜

パクチー、
にんにく、ネギ

スパイス等の調味料

レモングラス、ナンプラー、
ライム果汁、唐辛子



レシピ

ビデオも見ながら作る

〈完成イメージ〉



macaroni「名前と写真で解説！メニュー別人気タイ料理25選」より引用



EAT SAKANA SETの流れ



アプリでどこの国の
魚料理に興味があるか
アンケートをとる



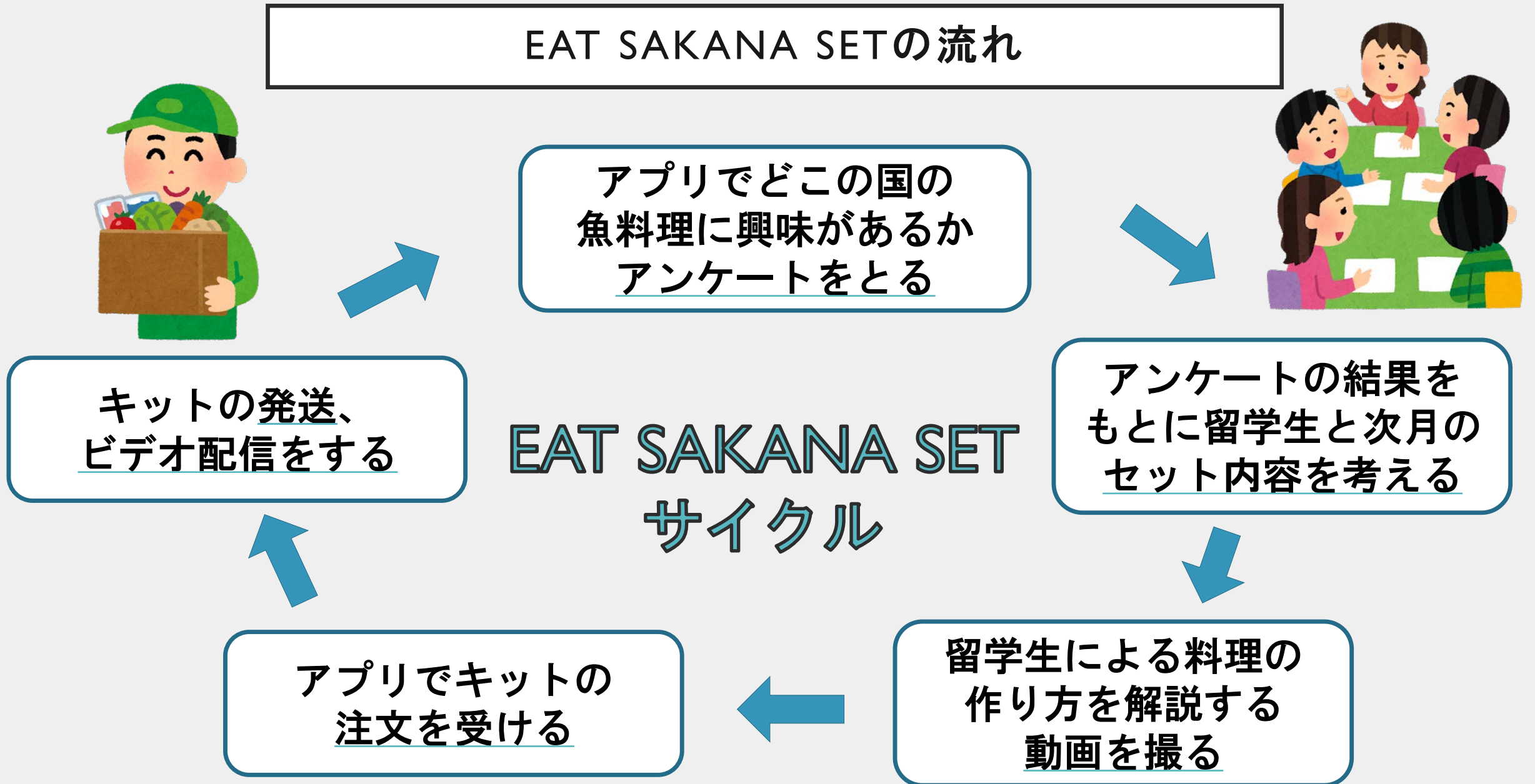
キットの発送、
ビデオ配信をする

EAT SAKANA SET サイクル

アンケートの結果を
もとに留学生と次月の
セット内容を考える

アプリでキットの
注文を受ける

留学生による料理の
作り方を解説する
動画を撮る



EAT SAKANA SET のためのアプリ開発

- EAT SAKANA SET の注文を受け付ける
- 料理の作り方等を解説するビデオを配信する
- どの国の魚料理に興味があるか、定期的にアンケートをとる
 - その結果をもとに次月のキット内容を決める
- その他、魚についての情報を発信する
 - 多くの人に魚について知ってもらう



アプリ開発について



長岡工業高等専門学校ホームページより引用

長岡高専の卒業生が社長を務めている、
アプリ開発で地域創生や教育支援に
力を入れている会社！

長岡高専はフラー株式会社と
連携協定を結んでいる



低学年から研究に携われる
長岡高専独自のシステム。
学年・学科の壁を超えて
専門的な研究活動ができる！

プレラボを立ち上げて
長岡高専生とフラー(株)が協力してアプリを開発！

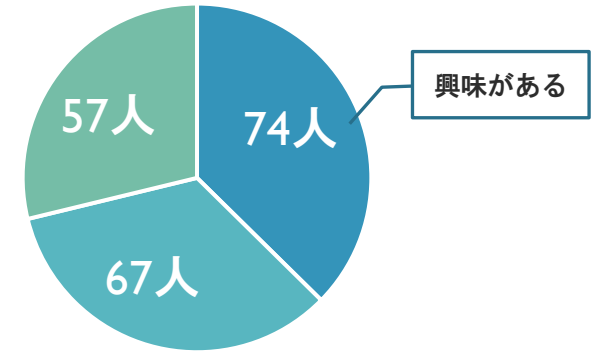
長岡高専とフラー株式会社の活動



長岡工業高等専門学校ホームページより引用

プレラボ活動の一環として、
定期的にフラー（株）による
アプリ開発の集中講義を
実施している！

注文を受けたり、アンケートをとったり
することができるような
アプリの開発に興味はありますか？



■ ある ■ どちらでもない ■ ない

独自にとったアンケートより



長岡工業高等専門学校ホームページより引用

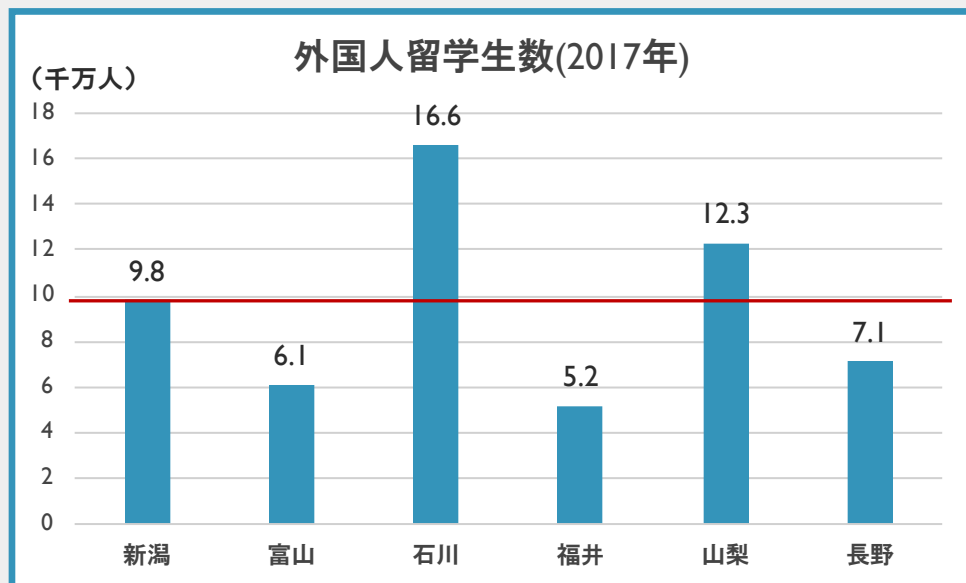


長岡工業高等専門学校ホームページより引用

実際に、アプリの開発に興味
がある人が多くいる！

フラー（株）との協働によるアプリ開発のプレラボ活動について、
その成果報告会を『**長岡高専×Fuller DEMO-DAY 2019**』と題して
長岡市および長岡市教育委員会の後援のもと開催！

留学生との交流のきっかけづくり



日本学生支援機構「外国人留学生在籍情報調査(5月1日現在)」をもとに作成

国や地域、学校の壁も超えて
みんなで**団結**！

留学生の輪を広げて長岡から
新潟全体を**元気に**！

新潟県は比較的
留学生が多い！



市民と留学生で
国際交流のきっかけをつくりたい！



長岡高専

留学生

長岡市

が協力して、
キットをつくる！

食育での期待

- 食事の**献立を考える手間**が無くなる

→その分、自由な時間が増える！



- **家族**みんなで楽しく料理をし、**食卓を囲める**
- 子どもの、**異国の食文化**への興味・関心につながる
- 自身の**食生活**を見直す機会になる

EAT SAKANA SET 作成に向けて 現在取り組んでいる活動

長岡高専の留学生2名が実際に魚料理をタイ風の味付けにし、
寺泊の子供や大人たちに試食してもらうイベントを開催！



廃棄される魚から
可食部を取り出す

地元の人たちが
魚のすり身から
さつまあげを
作ってくれた



留学生が
母国の
味付けの
ソースを
作った



タイ風
味つけの
さつまあげ
を食べて
もらった！

タイ風の味付けの評価



3種類の味付け

1. ソース（生春巻き用）
2. 酢＋きゅうり・玉ねぎ（さっぱり）
3. ナンプラー＋唐辛子（辛い）

評価

【子供】

- ・ 2番しょっぱい
- ・ 口に合わない
- ・ 辛いのが美味しかった
- ・ 甘いのが美味しかったけど少し辛かった

【大人】

大人の14名中10名は、さっぱりソースを美味しく感じた

子供にとってはどの味付けも不思議な味がして
新鮮だったのではないかと思う。

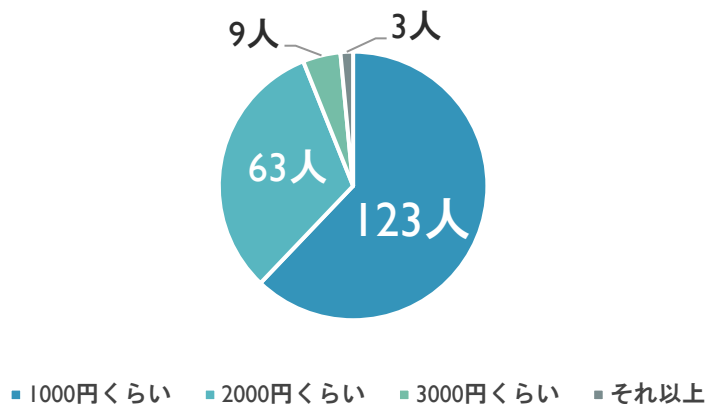
少しずつでも異国の味を受け入れ、
自分の好みの味を見つけてほしい。

また、大人はさっぱりしたものを好むこともわかった。

**このようなイベントを定期的に関き、
EAT SAKANA SETの味付けの参考にする**

EAT SAKANA SETの販売が実現したら...

魚料理キットの値段(1人分)について、
いくらまでだったら買いたいと思いますか？



独自にとったアンケートより

→ アンケートの結果より、
キットの値段（1人前）はおよそ**1000円**（+送料）

もしも...

一世帯 4人家族として、200世帯に売れたとする

1000円 × 4人 × 200世帯 × 12ヶ月 = **960万円**（年間で）

最大**500円**でキット（野菜、調味料、パッケージ）を作る

→ 実際の利益は **480万円**（年間で）

新潟県、長岡市の漁獲物等販売金額
に大きく貢献できる！

海面漁獲物等販売金額（2013年）

RESAS

全国平均	1311万円
新潟県	571万円
長岡市	526万円

EAT SAKANA SETによって得られる効果

- 捨てられるはずだった**美味しい魚**を**有効活用**できる！
- 寺泊の**魚の価値**や**ブランド力**向上につながる！
- キット販売によって、寺泊の魚の価値を知り、
実際寺泊に足を運んでもらって**寺泊や長岡の地域に貢献**！
- **外国の食文化**を身をもって知ることができる！
- **自宅での楽しみ**が増える！
- **栄養**がとれて**美味しい料理**を作れる、食べられる！
- 食に関心をもつ機会になり、**食育**の意識が高まる！

