



6 鮮魚コーナーで腕を振るう解体ショー
7 PRには盛り付け方も重要。皿も工夫する
8 試食を勧める。素通りされることもあるが、どんな人が興味持ってくれるかも見極められるように
9 高い評価を得た商業高校フードグランプリ
10 御食国(みけづくに)食文化研修
11 これまでに試作した缶詰。馴染みある魚種を独自のアレンジで調理する

究で多くの試作品をつくり、試食会などで人気の高かつたものを毎年商品化している。現在は6商品8アイテムがスーパーマーケットに並べられ、「カツオのキーマカレー」は「志摩スペイン村」でメニューとしても提供されている。活動開始のきっかけは約10年前。地元食材を使った商品づくりへの協力依頼だった。魚離れが進む小学生のために給食メニューを考えて欲しくて志摩市役所水産課からリクエストを受け、アジをぶつ切りにしたカツオの鮮魚コーナーで腕を振るう解体ショーPRには盛り付け方も重要。皿も工夫するが、どんな人が興味持ってくれるかも見極められるように高い評価を得た商業高校フードグランプリ御食国(みけづくに)食文化研修これまでに試作した缶詰。馴染みある魚種を独自のアレンジで調理する

レーを提案。缶詰にする工程で骨がないで丸ごと食べられ、栄養価の高さが評価されたものの、商品化には至らなかった。

その後、志摩市特産のおおさをパウダー状にして利用したアイスクリームを開発。志摩市のふるさと納税返礼品のひとつとなっているが、PRに関する課題が残った。

自慢の商品を周知するためPR活動に力を入れる

試作を重ね、大阪の缶詰バーで試

食会を開いた。オーナーは太鼓判を押したが、商品化には壁があつた。「高校生が開発した」といつて、店頭に並べるだけでは売れない。商品をどうPRするかなど、販売という視点で判断したときの厳しい現実だ。

地元商品を数多く手掛ける「株式会社八八屋」との出会いが、その悩みを解消した。アドバイスを受けながら、商品第一弾となる「カツオのキーマカレー」を開発。カツオの解体ショーや注目を集め、試食販売で味を知つてもらうなど、PRに励ん

だ。商品の定着化を図るには定期的な活動が必要だと考え、「ボニータ」を結成。味だけでなく、商品に込めた思いを伝える。開発や流通、販売を学びながら、地域活性化をめざして活動した。

努力のかいあつて、全国の商業高校生がプロデュースする食の商品コンテスト「商業高校フードグランプリ(伊藤忠食品主催)」では、東海・北陸地区代表として本選に3年連続出場。2017年は「カツオのキーマカレー」、2018年は「カツオのハム」で、特別審査員賞を受賞した。

試食での感想を糧に開発を続ける

週末の多くのPRのため、各地のショッピングセンターに出掛ける。解体ショーで腕を振るうのは吉崎茉菜さん。大勢の眼前で包丁を握り、MCを担当する岡さくらさんと一緒に振る舞う。「お客様に『おいしい』といつてもらうことが増えました」と吉崎さん。直接、生の声を聞けるのがモチベーションとなっている。「缶詰やレトルトは温めただけで食べられる手軽な商品です」と岡さんはしつかりPR。解体ショーと試食会に人だからができる、販売数は大きくなっている。「缶詰やレトルトは温めるだけで食べられる手軽な商品です」と岡さんはしつかりPR。解体ショーと試食会に人だからができる、販売数は大きくなっている。「缶詰やレトルトは温めただけで食べられる手軽な商品です」と岡さんはしつかりPR。解体ショーと試食会に人だからができる、販売数は大きくなっている。

INFORMATION

三重県立水産高校 水産資源科 TEL 0599-85-0021

ボニータ 水高商品開発部 フェイスブックで「三重水高ボニータ」をチェック

- EVENT -

●試食販売 2019年12月15日(日) 10:00~15:00 名阪関ドライブイン ●カツオの解体ショー・試食販売 2020年1月11日(土) 10:00~16:00 イオン伊勢店

自分たちの活動を志摩市全体の活性化につなげたい



ボニータはスペイン語で「bonita」。美しい、かわいいという意味の女性形。英語で訳せばカツオ①まぐろのパテはブレーン、バジル、ブラックペッパーと3種類②船越みそを使ったかつおのスパイシー③カツオのマルミタコは、魚と野菜をトマトで煮込んだスペインの郷土料理④カツオのキーマカレーは本格的な旨み⑤塩漬けしたカツオを燻製でハムに。極上の味わい



巻頭特集

三重県立水産高校アクアフードコース 地元の魅力を発信するチーム「ボニータ」

志摩地域自慢の魚を商品化

カツオのキーマカレー、パテ、ハム。すべて高校生のアイデアから生まれた商品だ。

地元食材の商品化に取り組む水産高校のアクアフードコースでは

授業だけでなく、まちのスーパーイベントにも出向き、試食販売を行っている。

「食品関係の仕事に就きたくて選びました。実習が多いので、学んだことが就職後に少しでも役立てば」と話すのは松本綾さん。普段から自宅でも料理をするといい、キッシュのレシピを提案したメンバーの一人だ。

アクアフードコースの2、3年生は、地元の食材をつかった商品開発やPR活動を行っている。活動時のグループ名は「ボニータ」。課題研

究半島の穏やかな海の近くに建つ三重県立水産高等学校。アクアフードコースの課題研究の授業で実習室を訪れた。アジを手に、次々と三枚下ろしで下ごしらえをするのは高校3年生。カツオやマグロの解体シヨーで実演するほどの腕前を持つ。取材日の献立は「アジ・ほうれん草とベーコンのキッシュ」。レシピは生徒の考案によるものだ。料理本などを参考に、材料を置き換えて分量も調整。どうしても魚につきまと生臭さは、アジの身を細かくたたき、ローリエとコンソメで湯がいて回避した。

試行錯誤を繰り返し魚料理のレシピを考案



左から、出口あづささん、松本綾さん、吉崎茉菜さん、岡さくらさん。アクアフードコースを18人が選択。今年度の3年生は女子生徒が多い