

1 企画内容

(1) タイトル 「i see tail を広めよう！」

(2) 内容

本研究は、マグロの水揚げ時にフックをかけることで傷み、廃棄されがちな尾の身に着目し、その価値を見直し、商品として活用することを目的とした取組みである。尾の身は形が不揃いで加工しにくいという理由から捨てられる事が多いが、実際に調理してみると旨味が強く、十

分に美味しい部位であることが分かった。そこで、尾の身を使った商品開発を行い、「捨てられる部位でも美味しく食べられる」ことを多くの人に伝えることを目標にした。



2 プロジェクトの概要

<テーマ設定>

本プロジェクトは、静岡県教育委員会「ドリーム・プロジェクト 2025」の趣旨に基づき実施したこのプロジェクトは、変化の激しい予測困難な現代において、地域や学校の枠を超え、生徒たちが望む「学び」を自ら企画・運営する主体性を養うとともに、自己効力感、協調性及びリーダーシップを身に付け、個人や社会が望む未来を創造できる人材の育成を目的としている。

本研究では、水産高校で学んできた知識や技術を生かし、地域資源であるマグロの尾の身を活用することで、食品ロス削減と水産資源の有効利用について考えた。この取り組みは、SDGS12「つくる責任つかう責任」およびSDGs14「海の豊かさを

守ろう」にもつながるものである。また、焼津まぐろ漁業株式会社様から原料となるマグロの尻尾を提供していただき、株式会社カネヨ様に加工を協力していただくなど、地域企業と連携して活動を行った。



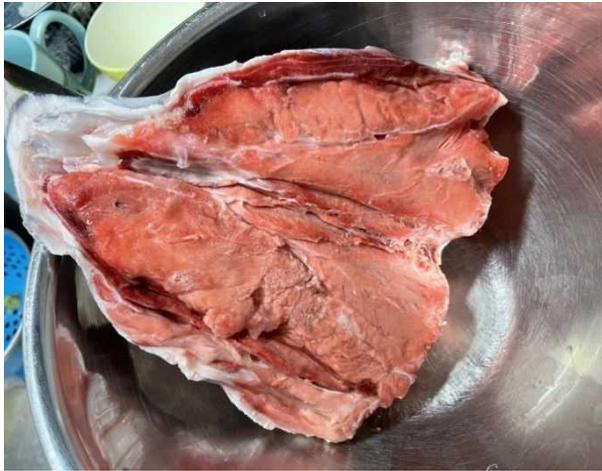
<作品完成までのプロセス>

- ・マグロ尾の身の現状調査および課題整理
- ・尾の身を使用した複数の調理方法・味付けの試作
- ・鱗や皮、骨の処理方法についての検討
- ・ターゲット層を家族と設定し、魚離れの現状を調査
- ・パウチ商品としての販売形態を検討
- ・賞味期限・細菌数などの安全性検査を実施
- ・パッケージデザインを焼津水産高校 OG のイラストデザイナーに依頼

3 感想

今回のプロジェクトを通して、マグロの尾の身は「捨てられる部分」ではなく、工夫次第で十分に価値のある食材になることを学んだ。また、実際に商品開発を進める中で、加工の難しさや安全管理の重要性など、食品を販売することの責任の重さも実感し、世の中は工夫にあふれていると学んだ。このプロジェクトを通して企業の方々や専門家と関わることで、専門知識や技術の大切さを学び、自分たちの考えを形にしていく力が身に付いたと感じている。焼津の伝統的な食文化や、漁業文化などの話を伺う機会が多く、私の将来の夢である航海士へのイメージを固めることができた。また、航海士としてではなくとも、海と関わって生きていきたいと思うようになった研究だった。

この活動を通して学んだ「もったいないをおいしいに変える発想」を、今後も水産業や地域のために生かしていきたい。



	① 正	② 下	③
みそ	20	20	30
酒粕	20	20	30
黒糖	20	10	0
魚	290g	335g	292g
	20%	11%	18%