

AICHI-MARU GOHAN

愛知丸ごはん

愛知県蒲郡市にある三谷水産高校には、

実習船「愛知丸」があって、実習でカツオ

(青花カツオ！)と呼んでいます(を釣ってきます)。


このカツオを使って生まれたのが「愛知丸ごはん」。

船の上でも手軽に「ごはん」が食べられるようにと考案・ジュレにして、

その他に地元になんだ素材も使ってシリーズにしました。

温かごはんにのせていろいろ楽しんでください！



 愛知県立三谷水産高等学校製造部監修

！ごはんのお供に！！



蒲郡から全国へ！



株式会社 平松食品
HIRAMATSU SEAFOODS COMPANY

本社
〒441-0155 愛知県豊橋市梅蔵町字折地2番地の1
TEL 0532-31-0301(代) FAX 0532-31-4625

御津工場
〒441-0304 愛知県豊川市御津町佐脇浜3号地1-27
TEL 0533-77-2468 FAX 0533-76-2170

www.bisyoku.com

愛知丸ごはん出港!

蒲郡から大海原へ



に流通させたい。どうしても、水揚げされているカツオの姿を、生徒たちに見せたいんです」という、校長先生の熱い思いにグッときました。平松食品としても、地産地消に取り組んでいきましたので、地元企業としてこのカツオの商品化に力を貸したいと思いました。

部員 カツオの一本釣り実習は、海洋科学科海洋漁業コースの子たちが行なっていて、三谷水産では、実習で釣ったカツオを「青春カツオ」と呼んでPRしているんですね。製造部もこれまで、「青春カツオ」を使ったレシピを作ってきましたが、商品開発は初めてでした。

平松 我々も、高校生との商品開発は初めての経験でした。今回は、地元で「青春カツオ」を水揚げ、流通させるためにも、売れる商品を作らなければいけない。そこで彼らにパワーを借りて、今までは違う何か新たなつくだ煮が作れないかと考えました。

部員 僕たちにとってはつくだ煮IIごはん。だから、ごはんにかけるつくだ煮ってどうだろうって。それから、「愛知丸」の中でも食べられるものがいいって言いました。海の上での食事って大変。揺れてなかなか落ち着いて食べられないんですよ。

平松 そのアイデアが、ごはんにかけて食べるジュレタイプの新しいつくだ煮へとつながりました。つくだ煮をジュレにしてみました。揺れる船の上でも素早く食べられるかなって。

部員 船の上だけじゃなく、朝時間のない時に、ごはんにとさつとつけて食べられるところがいいなって思いました。ただ、味を決めるのはなかなか大変でした。最初に社長さんに試作してもらったのは、しょう

AICHI-MARU GOHAN 愛知丸ごはん

愛知県唯一の水産高校と地元の伝統食品・三河つくだ煮が地産地消コラボ



愛知県蒲郡市

温暖な気候の海辺の街で、沿岸一帯が三河湾国定公園に指定されている。市内には4つの温泉郷があるほか、マリノレジャーやテーマパークもあり、県内屈指の観光地である。

愛知県立三谷水産高等学校

創立以上の70年の歴史ある高校で、愛知県唯一の水産高校。水産に関する専門教科の学習が半分を占め、各種の資格を取得することができる。



愛知丸

全長46.35m、総トン数299t、定員50名。漁業後継者や海洋関連技術者を育成することを目的とした三谷水産高校の実習船。



三谷水産高等学校製造部

水産食品科で学ぶ生徒たちにより結成。授業では、水産加工食品に限らず、パン作りやスイーツ作りなど様々な実習を行っており、食品の専門技術者を目指し勉強している。



株式会社平松食品

大正11年創業。伝統的なつくだ煮作りの技術を継承しつつ、時代のニーズに合わせた味付けをし、日本の伝統食品を世界に通用する食文化の発信へと繋がる様に「世界共通のおいしさ」を創造している。



がの味がきつ過ぎて、それから明太子の味付けも辛かった。

平松 うーん、我々にはちょうどいいなっていう味付けだったんですがね(笑)。彼らには濃すぎたようで。そこで、味を丸くするために、汁けを入れるなど、彼ら好みの味付けになるように工夫をしました。

部員 それから、カツオ以外にも地元でちなんだ素材を使ってシリーズ化しようって。愛知県篠島名産のしらす、そして三河の特産品であるあさりも加えて、かつおしらす、かつお明太子、あさりしらす、しらす明太子と、4種類の味が出来上がりました。

平松 商品名は三谷水産を象徴する実習船「愛知丸」そしてごはんにかけるつくだ煮ということから、「愛知丸ごはん」に決まりました。商品は愛知丸のイラストや三谷水産の校章も入り、とって

かわいいデザインに。

部員 ラベルデザインまで、僕たちの意見が取り入れられて。初めて商品を手にした時はめちゃくちゃ嬉しかったですね。ちなみに、お勧めの食べ方はお茶漬け。夏場は冷たい麦茶をかけて、冷茶漬けにしても美味しいんです。

平松 今回は彼らのライフスタイルが垣間見える、そんな商品となりました。つくだ煮業界として、これからは、新しい世代へ向け情報発信をすることも、地元の水産資源を活用し、地域に貢献できればと思います。

部員 「愛知丸ごはん」が販売されたら、友達や家族に自慢しようと思っています(笑)。せっかくだから、多くの人に食べてもらいたいですね。うーん、例えば、蒲郡の旅館が朝食のメニューに「愛知丸ごはん」を使ってくれないかなって。そして、地元だけじゃなく、全国のスーパー等に商品が並ぶことが夢です!



愛知丸ごはん
ラインナップ



あさりつくだ煮としょうがのごはんじゅれ | 愛知丸が釣ったかつおと明太子のごはんじゅれ | 愛知丸が釣ったかつおとしょうがのごはんじゅれ | 鱈島しらすつくだ煮と明太子のごはんじゅれ

かつて三河湾はアサリの宝庫でした。漁場で育まれたあさりつくだ煮に、特製のしょうががつくだ煮を加え、つくだ煮のたれをアレンジしたジュレ仕立てのソースでからめました。

愛知丸が釣ったカツオをあさりしたつくだ煮に仕上げ、明太子とつくだ煮のたれをアレンジしたジュレ仕立てのソースでからめました。

愛知丸が釣ったカツオをあさりしたつくだ煮に仕上げ、特製のしょうががつくだ煮のたれをアレンジしたジュレ仕立てのソースでからめました。

三河湾に浮かぶ鱈島はしらすちりめんの名だたる漁場です。風味豊かな鱈島ちりめんを丹念につくだ煮に炊き上げ、明太子とつくだ煮のたれをアレンジしたジュレ仕立てのソースでからめました。



平松 校長先生から相談を受けたのが始まりでした。その際に、実習で釣ったカツオは、サイズがバラバラなので、缶詰ぐらいにしか利用先がなく、これまでは焼津の業者に卸していたことにお聞きしました。「実習で釣ったカツオを地元