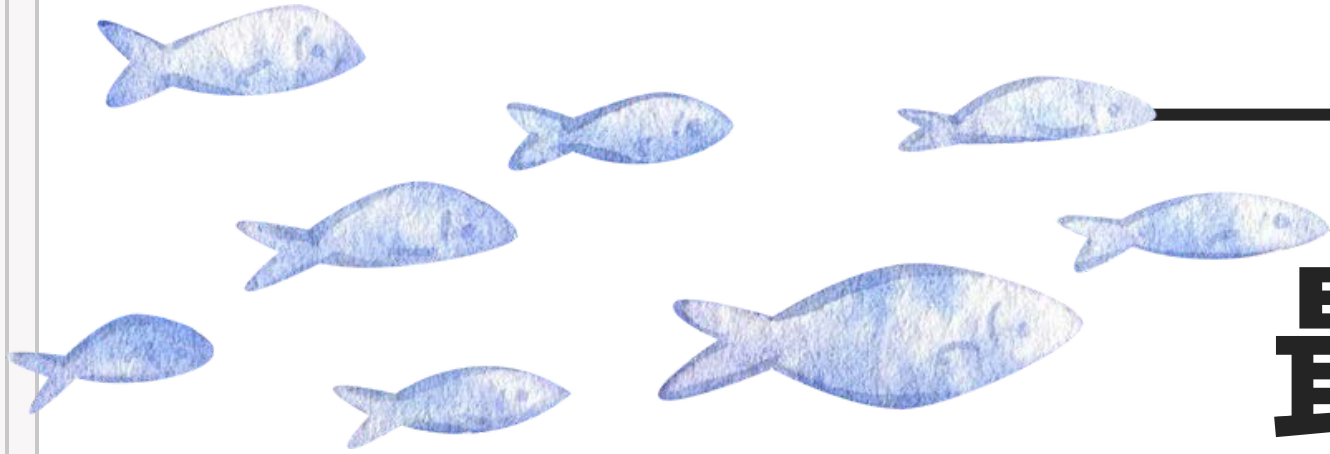
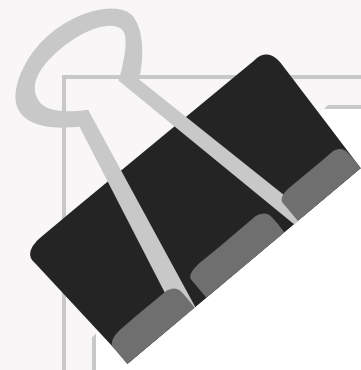




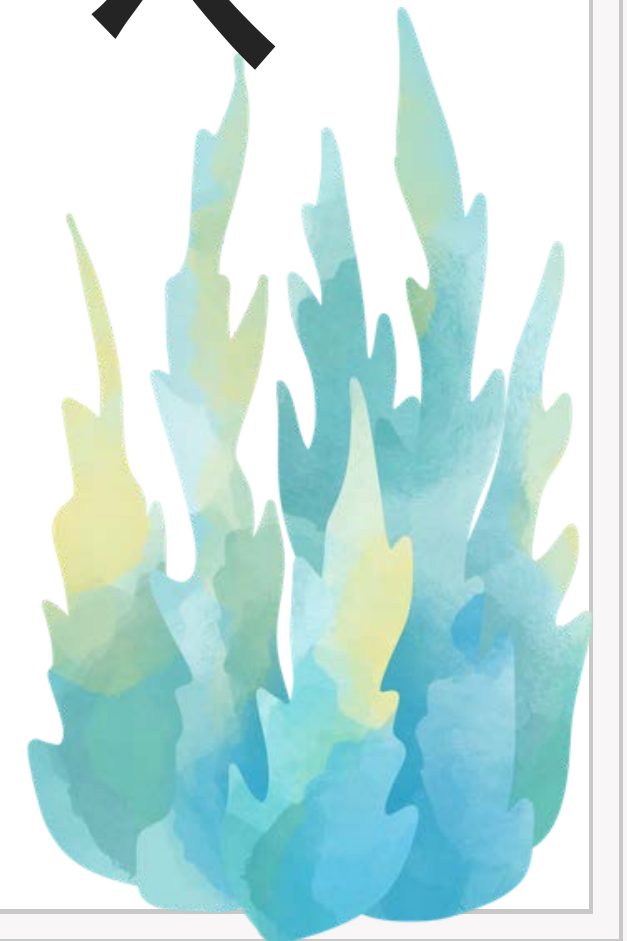
— [REPORT] —

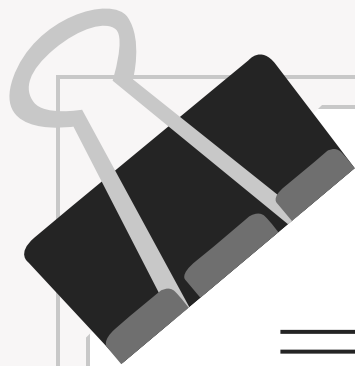
最終報告会 「未利用魚」を「魅了魚」へ

Blue Travel

2026年 8月 4日

東京海洋大学	和田	紗穂里
実践女子大学	檜野	琴美
奈良県立大学	山田	苺佳





[目次]

01

プロジェクト概要

プロジェクトの目的と背景

02

振り返り・進捗

今までの振り返り・現在の進捗

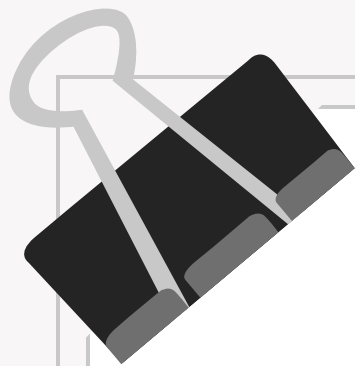
03

現状の課題と展望

課題・展望・私たちにできること

04

まとめ

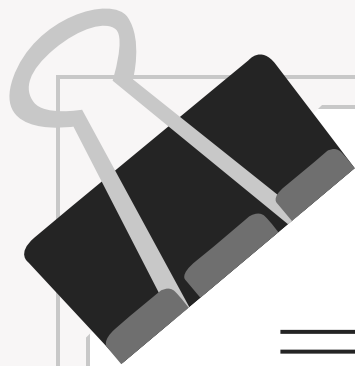


01

プロジェクト概要

プロジェクトの目的と背景





【 プロジェクト概要 】

未利用魚の認知度向上

サイズや知名度、加工・調理の困難さから、食べることのできるはずの魚が利用されず、廃棄されている現状をまずは知ってほしい！！



企画したこと（WS・中間報告会）



ホテルのbuffetの一品を考案

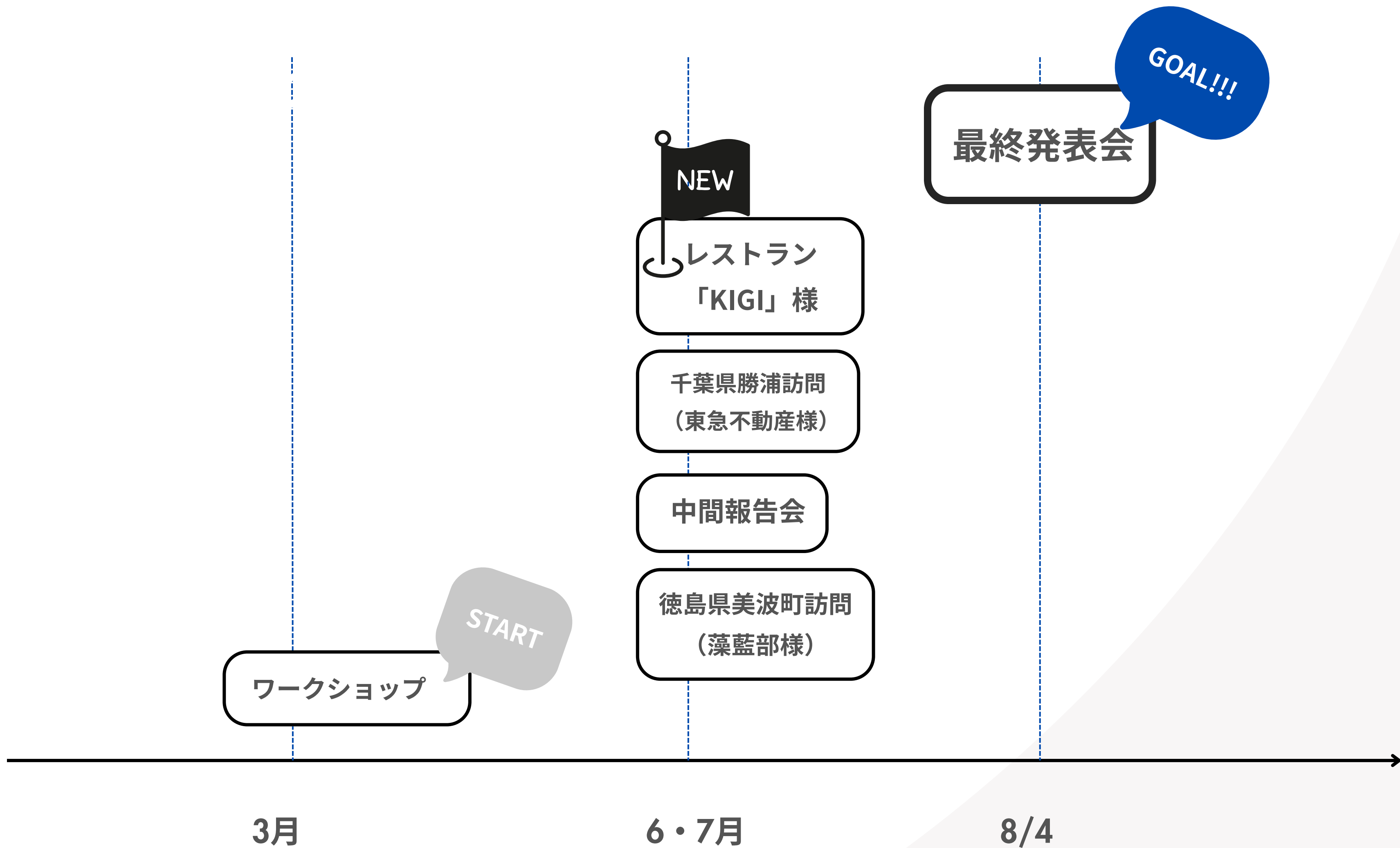


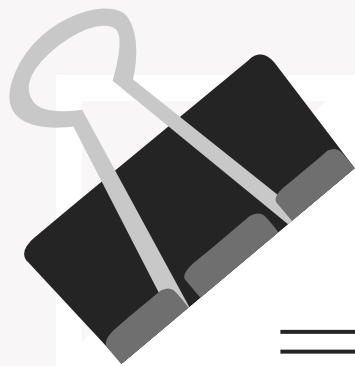
クイズラリーで知識をつけてもらう



アンケートを実施







[おこなってきたこと]

学ぶ



徳島県美波町
(藻藍部様)

見る・食べる

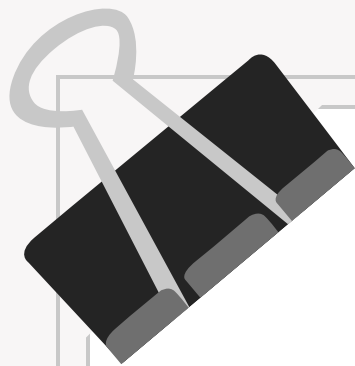


千葉県勝浦市
(東急不動産様)

食べる・話す

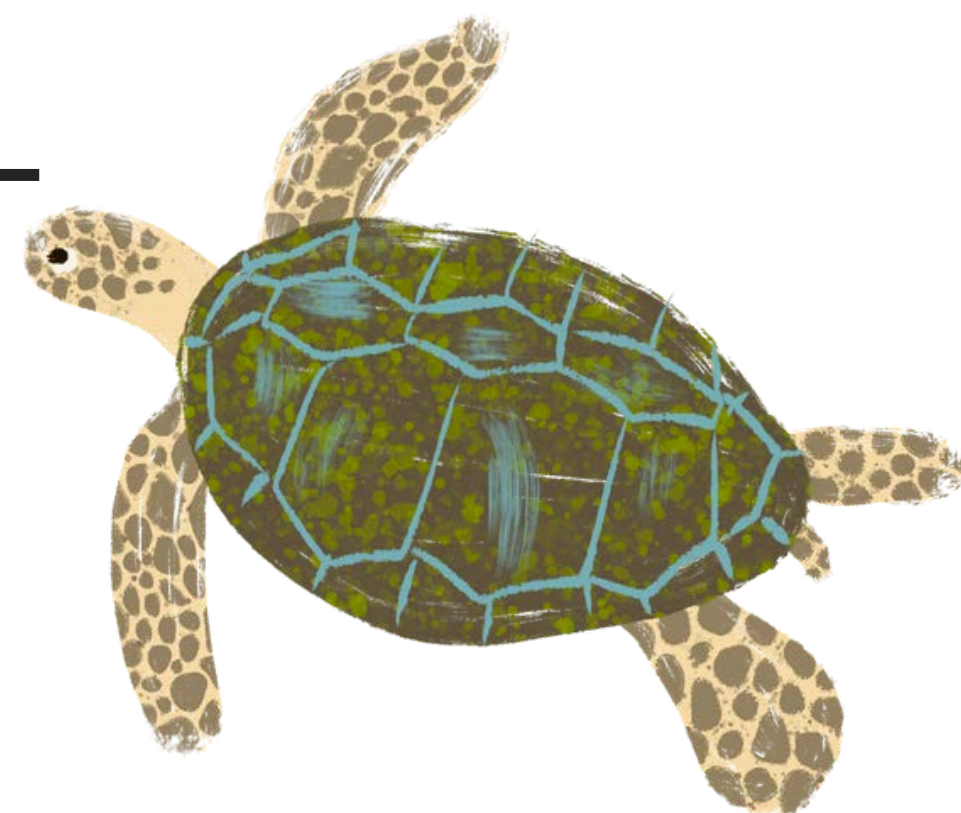


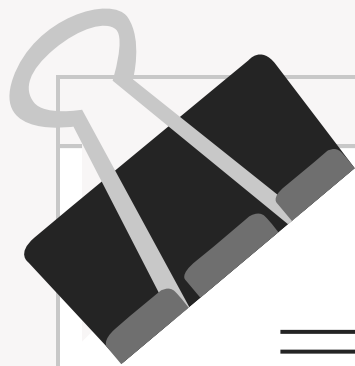
レストラン「KIGI」様



02

振り返り・進捗





[藻藍部]



地元の方々が集まって一般社団法人を立ち上げた。

藻場再生を軸としたアクションを行っている。磯焼けの原因となる

「アイゴ」を使った地場産品の開発（フィッシュカツなど）や、

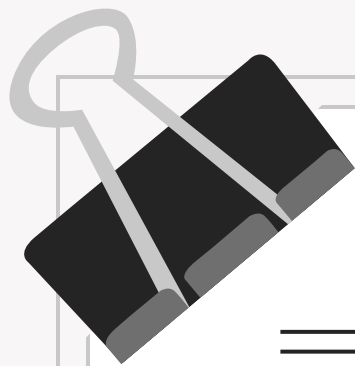
藻場・漁場再生資材に注力。

「漁獲→加工→販売→再利用→育てる」という5つの

アクションを生み出している。

小中高生を対象とした体験活動も行っている。



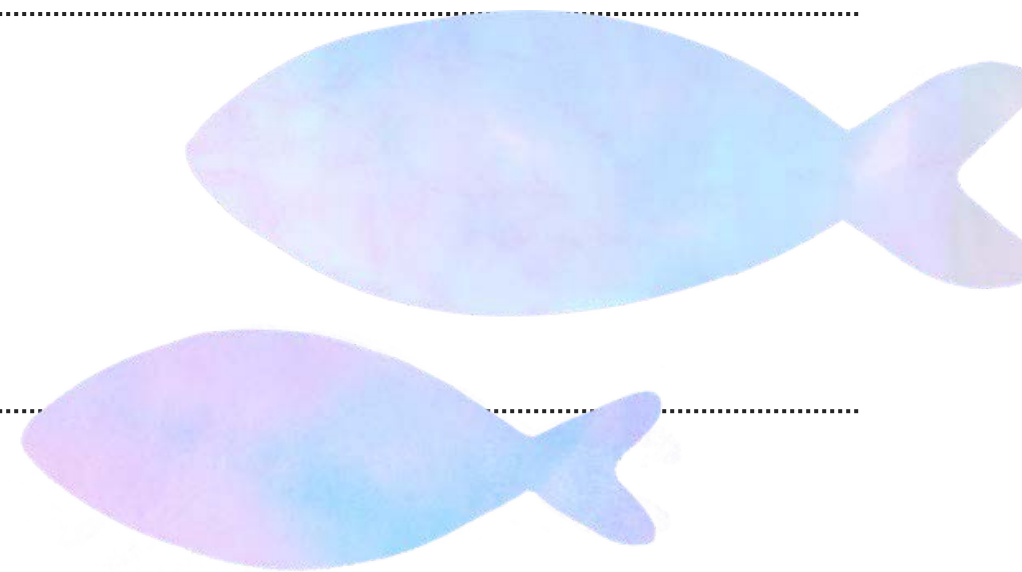


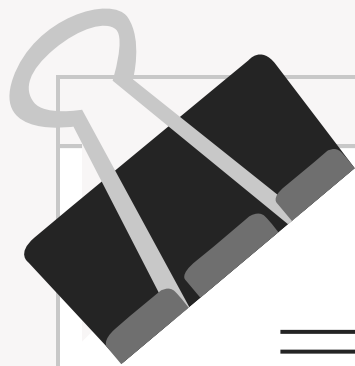
「藻藍部」訪問から学んだこと

01 未利用魚の魅せ方の工夫

02 未利用魚活用による経済循環の仕組みづくり

03 価格以上の付加価値をつけること





[千葉県勝浦市]

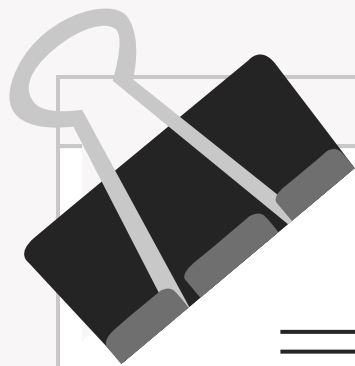


勝浦リゾート地開発

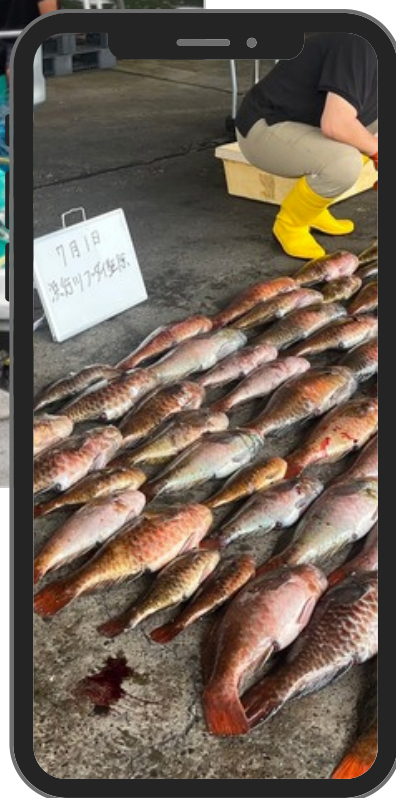
「勝浦ブルーカーボン推進プロジェクト」を立ち上げる。
磯焼けの原因となる「ブダイ」を使った「ブルーバーガー」
などの商品をゴルフ場のレストランで販売。
これをきっかけに未利用魚や地場食材を活用した
新たなご当地サステナブルフードの創出にも取り組んでいる。

◀ブルーバーガーをいただきました！！





[千葉県勝浦市]



勝浦漁協・漁場訪問

かつては獲れていたカツオが温暖化によって獲れなくなってしまう。

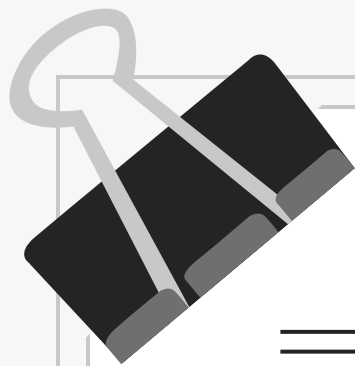
磯焼け（アラメ・カジメ場が消失）も深刻化。

そこで「ブダイ」に注目した。

漁協は定置網を新たに設置することを決め、漁師さんと協力して
捕獲して、商品化している。

◀ 実際にブダイを捕獲しているところにお邪魔してきました！



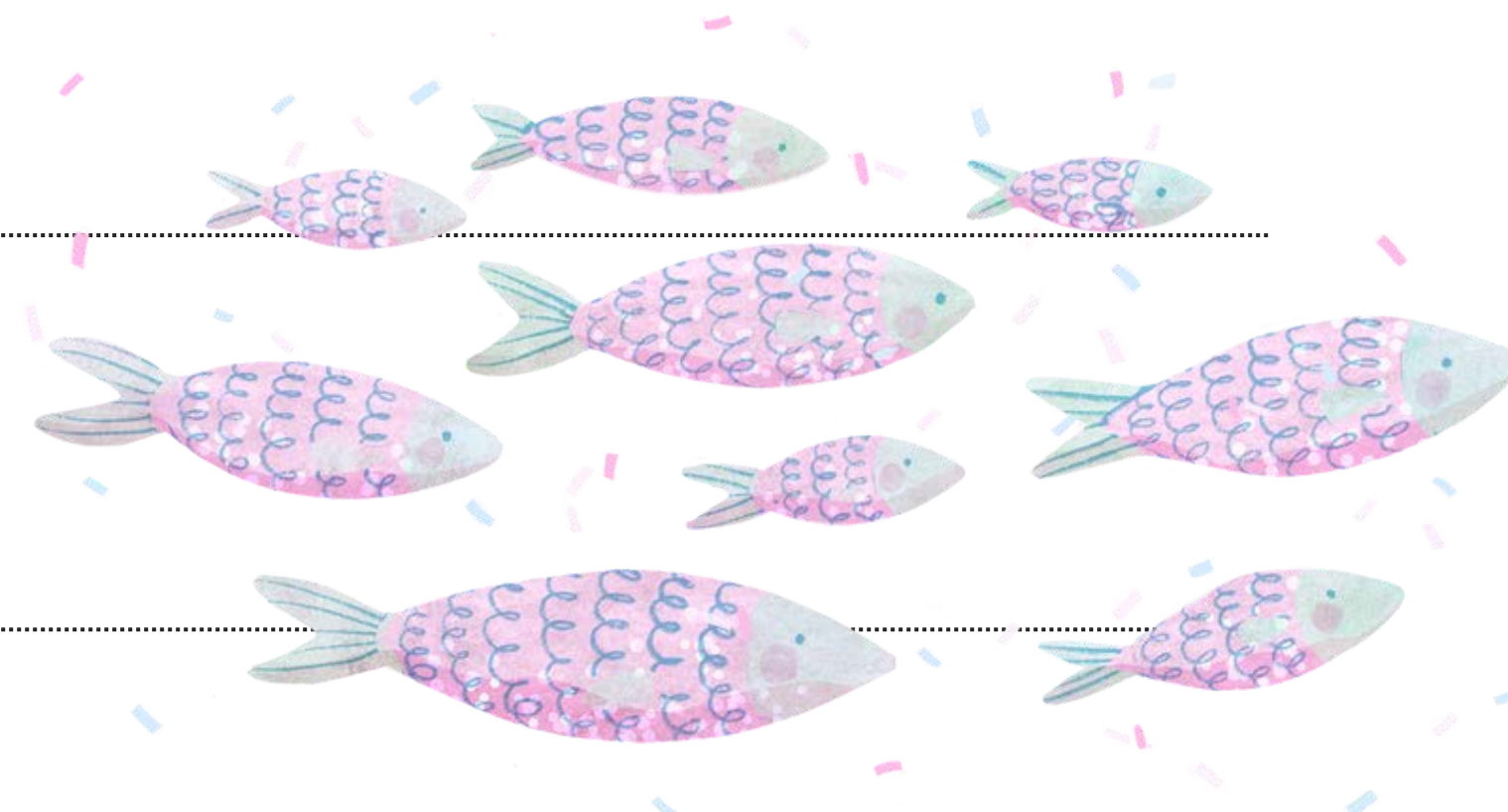


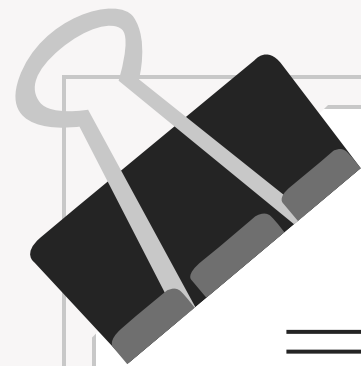
勝浦訪問から学んだこと

01 ルートの確保・安定した供給のための新たな技術が必要

02 価格以上の付加価値をつける方法

03 漁師さん・漁協との関係構築の重要性



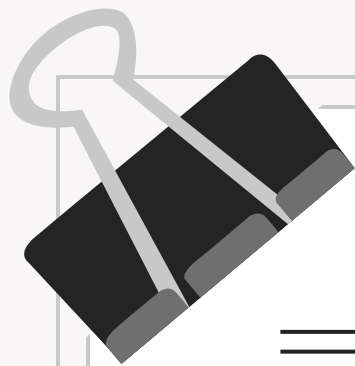


[レストランKIGI]



サステナブルレストラン格付
「FOOD MADE GOOD」において
三つ星の評価を受けている
美味しい料理を提供するだけのレストランで
はなく、地域・環境・社会に向き合い、食を
起点に課題解決を実装する場である。



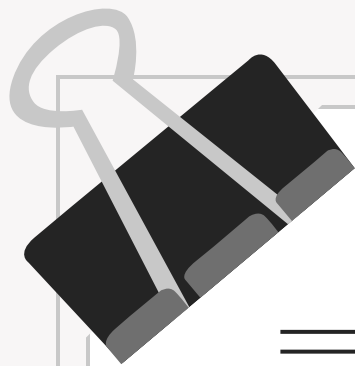


[レストランKIGI]



セミナーに参加していたサステナブルに興味がある方々の前で、未利用魚についてのプレゼンをさせていただき、アンケートも実施しました！





[レストランKIGI]

MENU



アジのたたき
なめろう風

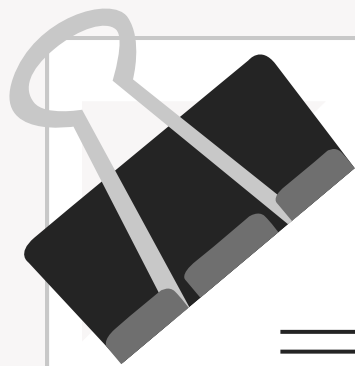


イサキの藻塩焼き
叩きオクラかけ



イサキ・アジの出汁茶漬け





[レストランKIGI]

中神料理長との対話



Q.どこのお魚を使用しているのですか？

A.三重県熊野市二木島が主で、他に熊本県からも頂いている。

Q.どうしてサステナブルに注目しようと思ったのですか？

A.昔は発泡スチロールの箱で、「1箱何円」で売られていて、その中にいわゆる

「雑魚」と呼ばれるものも混ざっていた。それで料理を練習していた。

しかし今は、それがなくて規格外のものは、予め弾かれて売られている。

実際、船の上でそのような魚を捨ててしまっている現状も見たことがある。

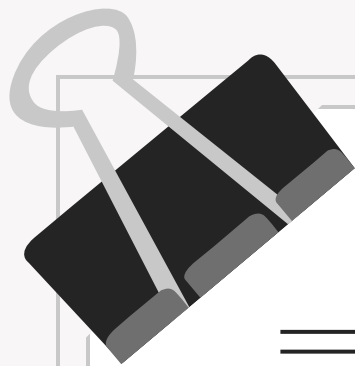
そこで、それを引き取ることに決めた。未利用魚にしてしまったのは人間

なのだから利用する責任がある！！

Q.どのような魚が入っているのですか？

A.基本はランダムで、アイゴなどの内蔵処理は大変なものは

向こうで処理してもらっている。

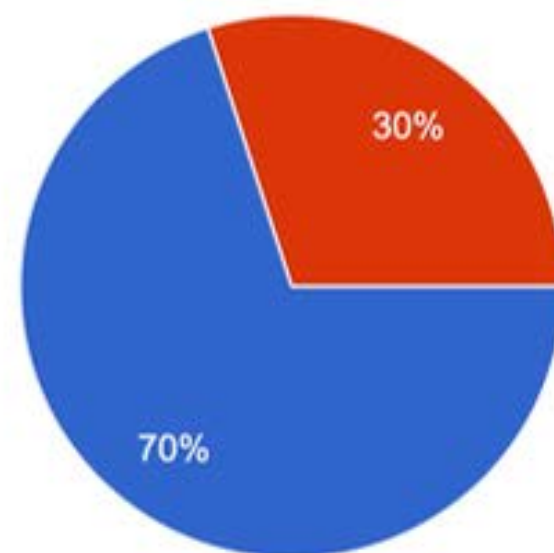


[レストランKIGI]

アンケート結果

「未利用魚」という単語を知っていましたか？

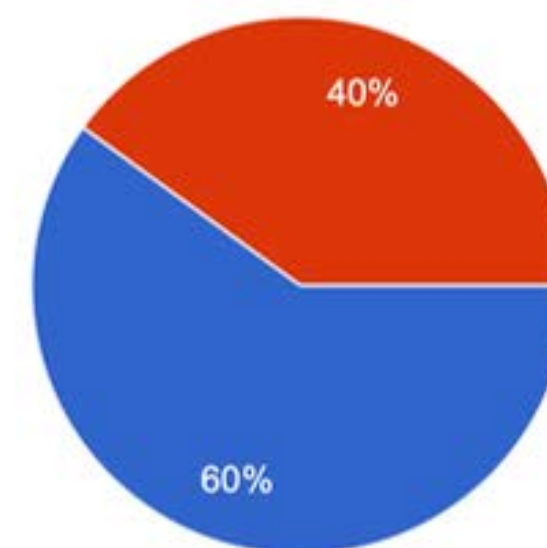
10 件の回答



● はい
● いいえ

未利用魚の定義（なぜ未利用魚になってしまうかなど）を知っていましたか？

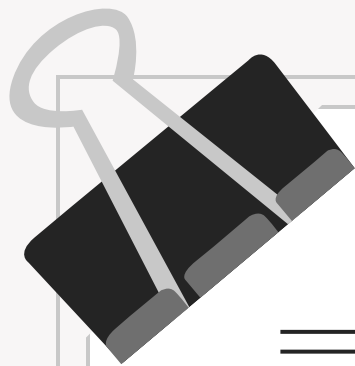
10 件の回答



● はい
● いいえ

言葉を知っていても定義を知らない人がある



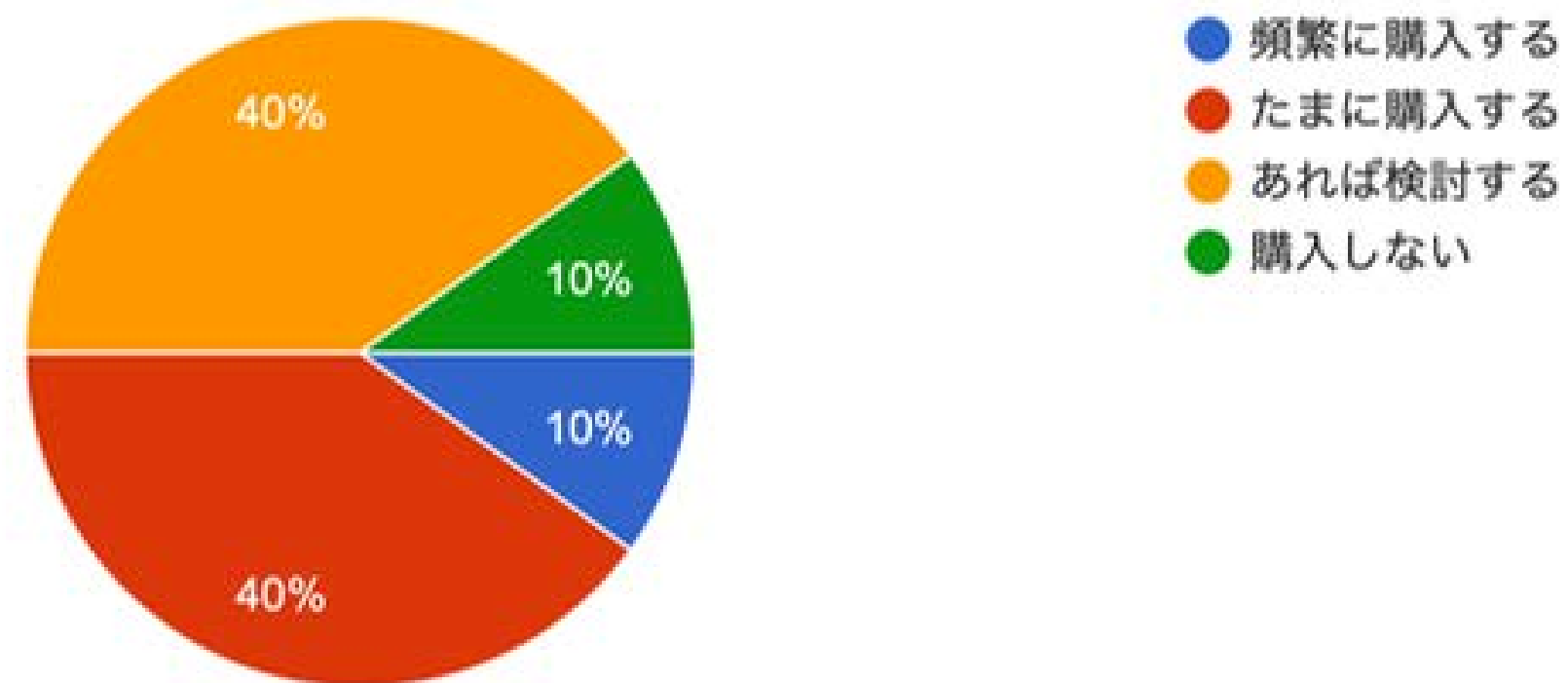


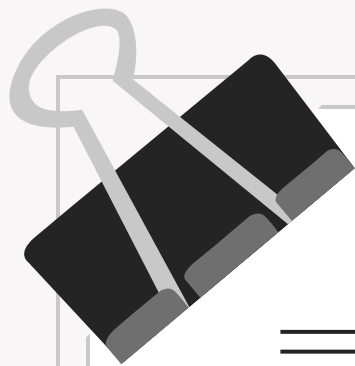
[レストランKIGI]

アンケート結果

未利用魚をスーパーや飲食店で見かけた場合、どのくらいの頻度で購入したいと思いますか？

10 件の回答



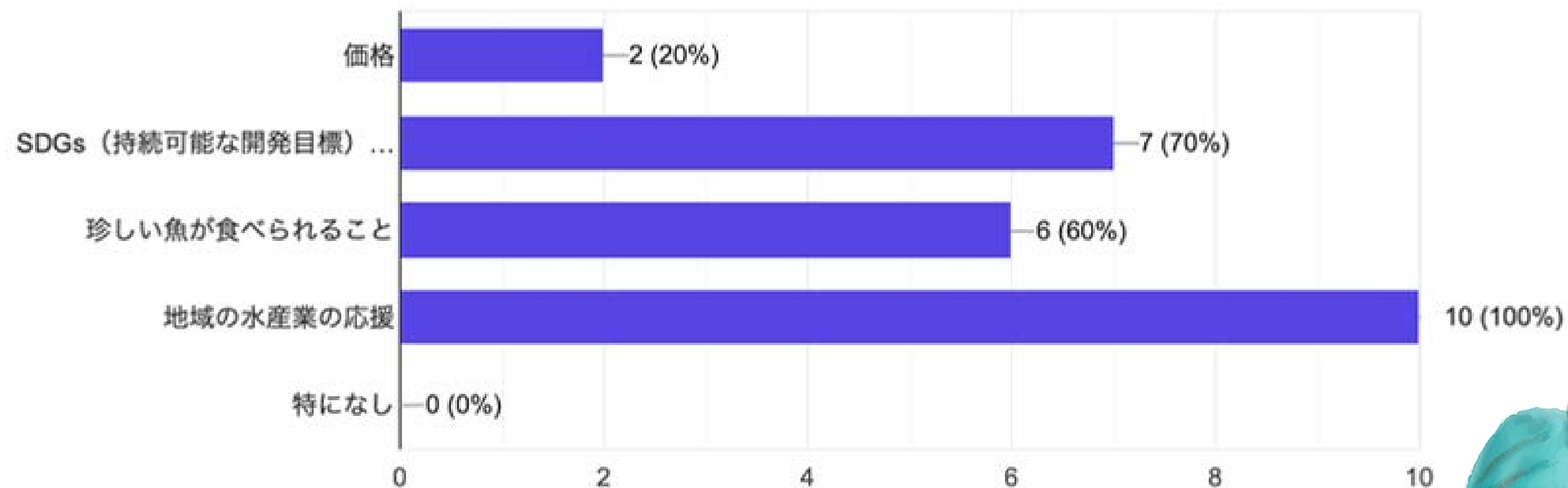


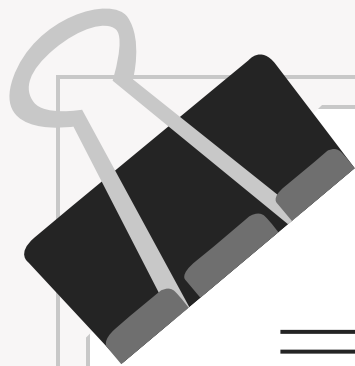
[レストランKIGI]

アンケート結果

未利用魚のどのような点に関心がありますか？（複数回答可）

10件の回答



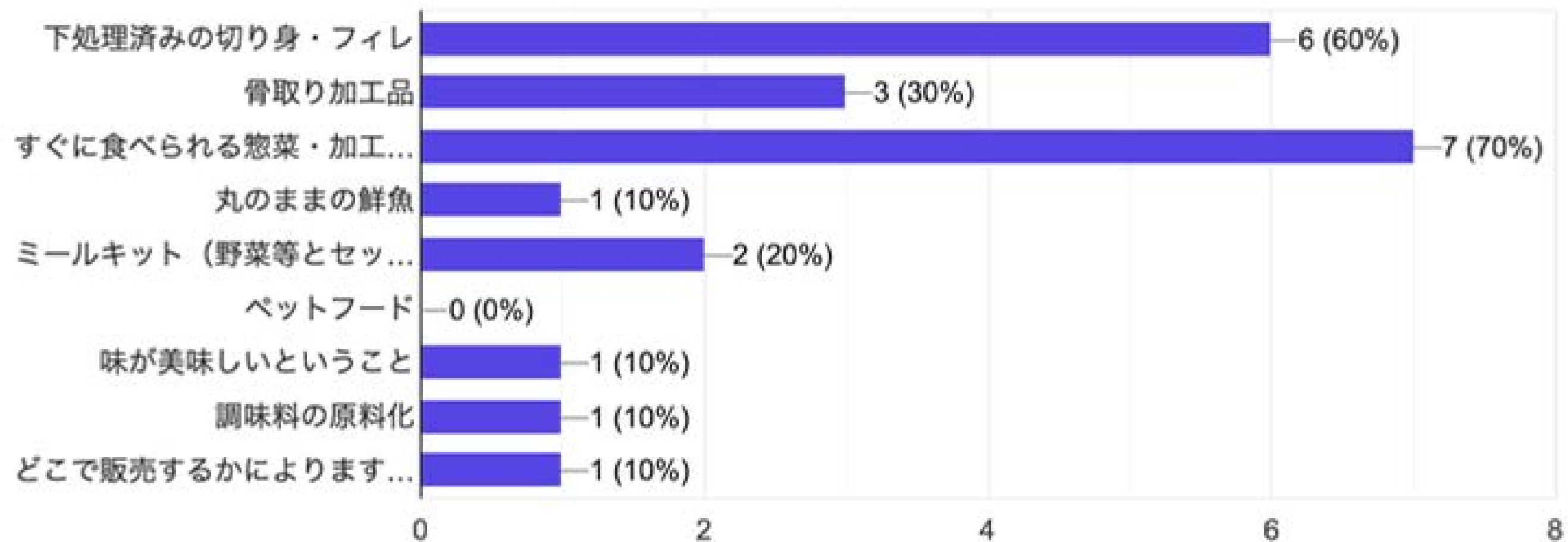


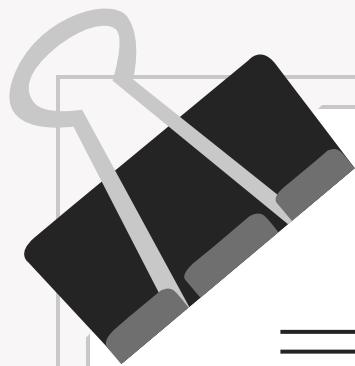
[レストランKIGI]

アンケート結果

未利用魚の商品化について、どのような形態が理想的だと感じますか？

10件の回答



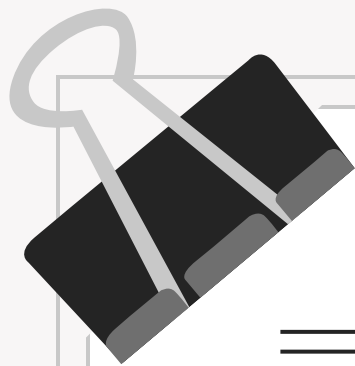


【 レストランKIGI 】

アンケート結果

未利用魚を広めるためのアイデアとして、どのような取り組みがあれば良いと思いますか？（自由記述）

- みんなで楽しめるイベント。カードゲーム。
- 料理教室希望です！
- KIGI さんの様に、当たり前に取り組んでることが実は珍しく、そして美味しく食べられることを食べた人が簡単に発信出来る方法/プラットフォーム。それでそこに食べにいく人が増えれば、ビジネスモデルに安心して、参加するレストランや漁師が増えてくると思うので。
- 素晴らしい着目点と思います。藻場再生やブルーカーボンクレジットなど取り組みを組み合わせることで広がっていくこともあるかと思います。
- 食べる機会、給食
- ハードルを下げるために、食べ方の案内や、キットで提供されるなら購入したいです
- 希少魚、美味しいプレミアムフィッシュとしての確立。高単価でのサプライチェーンの確立すると持続性がある。意識のあるシェフや企業とのコラボ。弱点を逆手に取る方法。
- 未利用魚ではない別の名前を考えるのはGOOD IDEAですね。それこそ公募してみてもいいかなと思いますか？

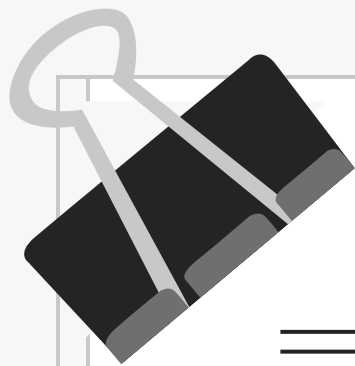


【社会に与える効果】

①約9割（90%）の潜在的購買層の取り込み

未利用魚に対して「条件が合えば検討する（50%）」「たまに購入（30%）」「積極的に購入（10%）」というデータが示す通り、調理法や価格・加工状態を整えることで廃棄対象だった魚の90%を消費に転換できる市場効果を生み出す。



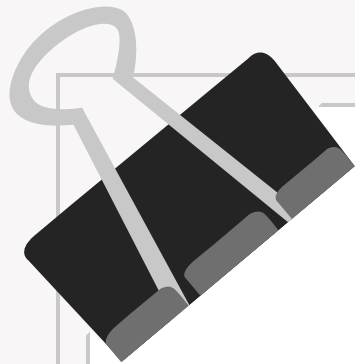


【社会に与える効果】

②未利用理由の克服と商品価値化:

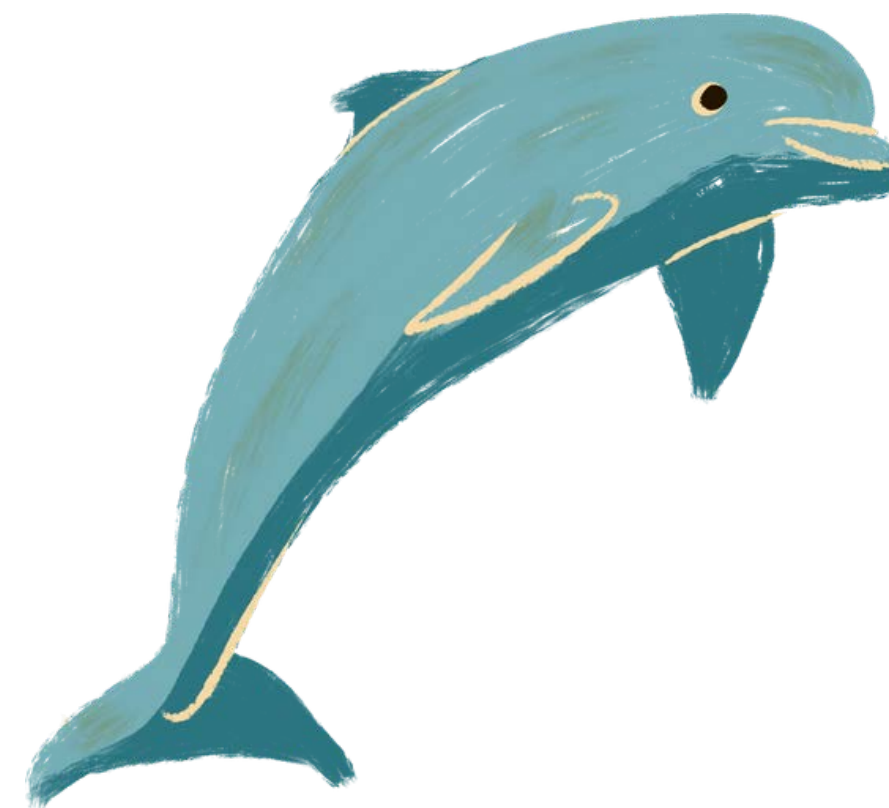
「処理が大変」「食べ方がわからない」といったハードルを解消することで、価値のつかなかった魚を地域の特産品（高単価品）へと転換し、水産業の収益向上に寄与する。

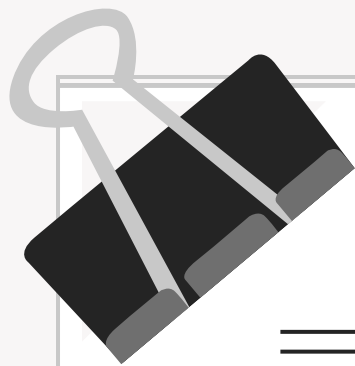




03

今後の予定と展望



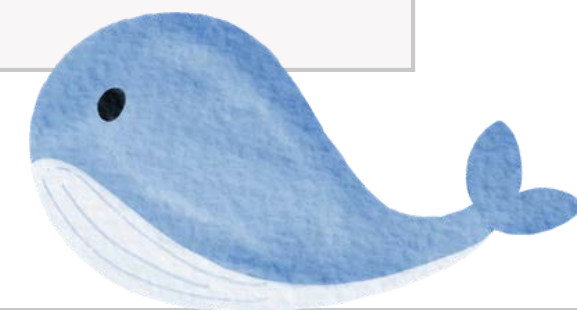


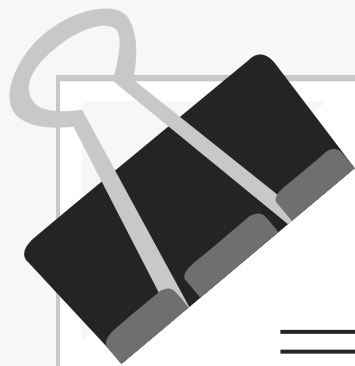
【 理想の社会像 】

展望

- ✓ 未利用魚のブランド化、希少価値が高くなる
- ✓ 磯焼けなどの環境系イベントが増える
- ✓ 「未利用魚＝使えない魚」という価値観が変わる
- ✓ 未利用魚を扱うお店が増える

身近な食卓で当たり前
食べられる魚になる！





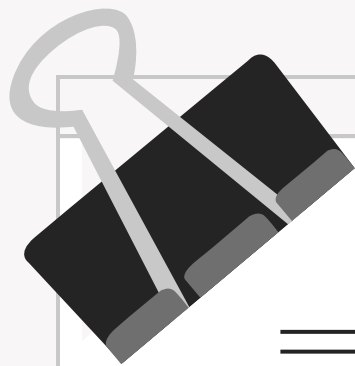
【 現在の課題 】

課題

- ✓ 認知度を上げる機会が実際に少ない
- ✓ 加工・調理が困難
- ✓ 価格以上の価値の付け方が困難
- ✓ 簡単に入手できない

知っている魚と並べた時に
選ばれない、、





【 私たちにできること 】

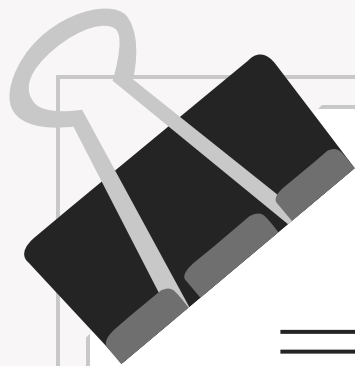
案

- ✓ 「未利用魚」ではない名前を広める
- ✓ 自らイベントなどに参加する
- ✓ 身近な所からでも、SNSなどで発信する
- ✓ 実際に未利用魚を扱っているお店に行く



小さなことからでも
始めることが大切！！





【 私たちにできること 】

案

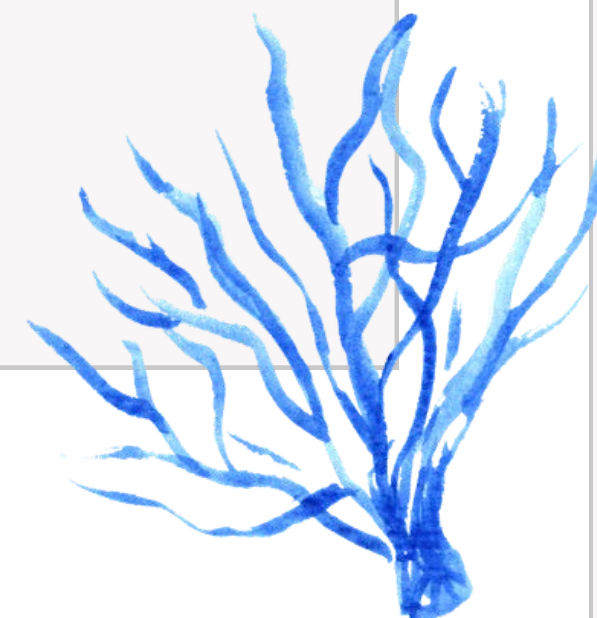


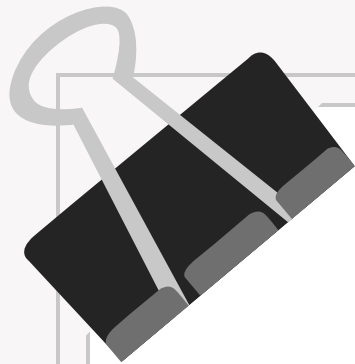
「未利用魚」ではない名前を広める

マイナスイメージから
プラスイメージへ！

【私たちが考えた名前の案】

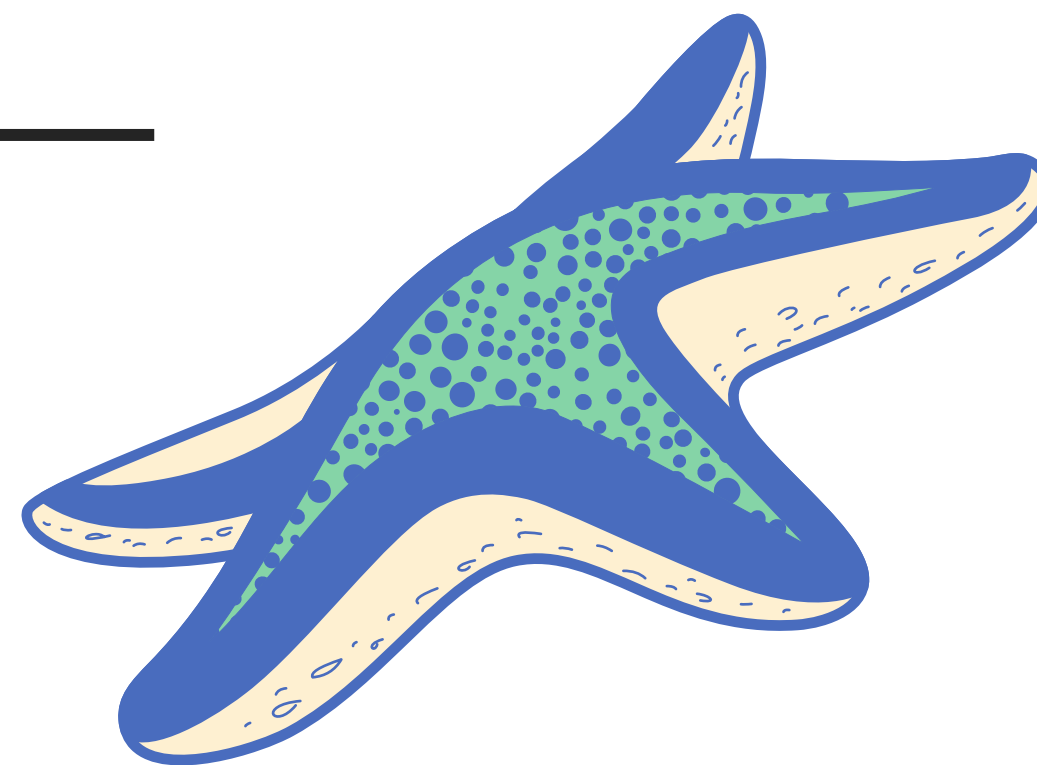
- ・ ちい魚
- ・ RE : FISH
- ・ Fish up!
- ・ NEXT FISH

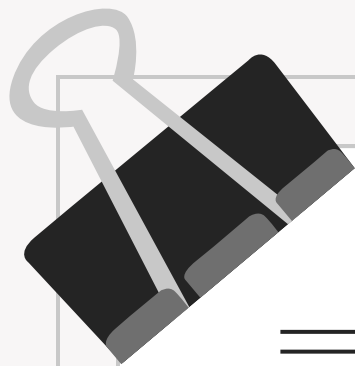




04

まとめ



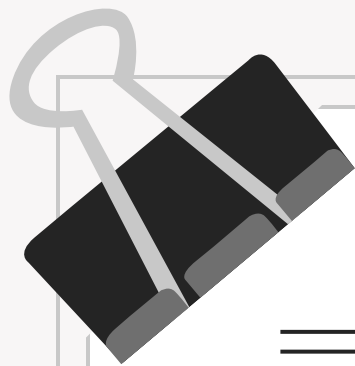


ご協力ありがとうございました！！

これまでのプロジェクト進行における皆様の貢献とご尽力に感謝します。共に取り組むことで得られた成果は大きく、試行錯誤の結果、さまざまなことを学ぶことができ、実りある活動となりました。

これからの活動にもご支援のほどよろしくお願いいたします！

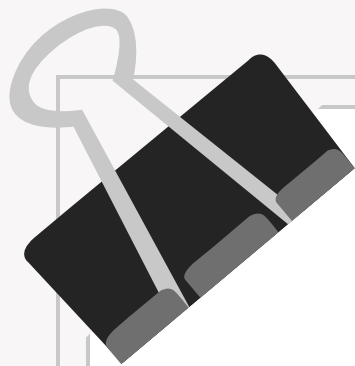




＝ [関係者の方々へ] ＝

課題にも挙げたように、実際に認知度を
上げる活動が少ないからこそ、積極的に参加していきたいと考えております。
少しでも興味を持っていただけたら、
お誘いいただけると大変光栄です。





[THANK YOU!]

**5ヶ月間、ありがとうございました！
今後もしよろしく願いいたします！**