



2022年7月26日
ソルト・コンソーシアム株式会社
学校法人村川学園
兵庫県立香住高等学校
株式会社三菱総合研究所
兵庫県香美町
但馬漁業協同組合
農林中央金庫

【CUIMOTTE×村川学園×香住高校×香美町×但馬漁協】 地域活性化にかかる「包括連携協定」の取組みの一環として 「レシピ開発コンテスト」および「兵庫県香美町フェア」を開催 ～未利用魚を有効活用したサステナブルな水産資源の利用～

ソルト・コンソーシアム株式会社（代表取締役社長：井上 盛夫、以下「ソルト(株)」）、学校法人村川学園（理事長：村川 秀夫、以下「村川学園」）、兵庫県立香住高等学校（校長：田中 一範、以下「香住高校」）、株式会社三菱総合研究所（代表取締役社長：藪田 健二、以下「(株)三菱総研」）、香美町（町長：浜上 勇人）、但馬漁業協同組合（代表理事組合長：村瀬 晴好、以下「但馬漁協」）、農林中央金庫（代表理事理事長：奥 和登、以下「農林中金」）は、兵庫県香美町の地域活性化にかかる「包括連携協定」の取組みの一環として、香美町で獲れた未利用魚（※1）（低利用魚を含む、以下同様）を活用したレシピ開発コンテストを開催します。また、三井不動産株式会社（以下「三井不動産(株)」）協力のもと、中之島三井ビルディング4階ダイニング「CUIMOTTE（クイモtte）」にて入居テナントのワーカーを対象とした香美町フェア（上記レシピを使用したランチメニューの提供やマルシェの開催等）を実施いたします。

本取組みを通じて、香美町の観光・水産資源の認知拡大はもちろんのこと、未利用魚の新たな活用方法を示すことで漁業者所得の向上や限りある漁獲資源の有効活用を推進します。特に2025年大阪・関西万博では「サステナブルな自然・海洋・食でのち輝く未来社会を共創する」ことがひとつのテーマとなっています。開幕1000日前（※2）というこの時期に香美町と大阪を結び、村川学園や香住高校との産官学連携で開発した未利用魚活用メニューをもって、大阪・関西万博に向けた「共創チャレンジ」として持続的な水産資源利用の認知を広めて参ります。

（※1）水産物の流通過程において、サイズの不揃いや漁獲量の少なさなどの理由で、値が付かないために市場に出回らず、場合によっては食用以外の利用用途で消費される魚。未利用魚の活用については、資源を有効活用しつつ、漁業者の生産性向上を実現し、サステナブルな漁業を目指す動きの中で、近年、注目を集めています。

（※2）大阪・関西万博開催1000日前（2022年7月18日）前後の期間として、7月1日～8月31日にさまざまなイベントや活動が企画されています。

1. 開催概要

(1) レシピ開発コンテスト

テーマ：香美町で水揚げされる未利用魚を活用した社食メニューの企画

実施体制：村川学園 8 班と香住高校 2 班がレシピを発表。三井不動産(株)、ソルト(株)、(株)三菱総研、香美町、但馬漁協、農林中金の代表者が審査を行います。

使用食材：ノドグロ（アカムツ）、アカエビ（甘えび）、ドギ（ノロゲンゲ）、ハタハタ、ニギス、魚醤

開催日時：2022 年 7 月 26 日（火）13：00～

開催場所：大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA

〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地 1-1-4

H P : <https://www.daicho.ac.jp/umeda/school/access/>

(2) 香美町フェア

概要：三井不動産(株)協力のもと、中之島三井ビルディング「CUIMOTTE」にて、上記レシピ開発コンテストで優秀な成績をおさめたレシピを中心に、香美町で獲れた未利用魚を使ったランチメニューを提供（フェアメニューは食数限定となっております）。香美町の魅力を伝えるコンテンツの開発とテナンターカーの反響評価も予定しています。

開催期間：2022 年 10 月の平日 5 日間 ※31 日は除く

11:30～15:00（9 月中旬に 1 日、プレテストを実施予定）

開催場所：大阪府大阪市北区中之島 3-3-3 中之島三井ビルディング 4F

H P : <https://www.cuimotte.com/about/>

2. 連携組織の概要

(1) 「CUIMOTTE」

中之島三井ビルディング 4 階の入居テナント向けダイニング。ランチ、ディナーを中心とした飲食シーンだけでなく、コミュニティスペースやコワーキングスペース、ライブラリー、会議室を配備しています。



(2) 「学校法人村川学園」

村川学園は、東京・大阪に4つの調理製菓専門学校、1つの保育専門学校、そして1つの認定こども園を運営する学校法人です。開校当時から40年、常に世界に通用する人材を育成すべく「実学重視」の教育を実施しており、日本の大都市 東京・大阪、さらに海外の協力企業を交えた学びまでグローバルに展開しています。

HP : <https://murakawa-gakuen.com/>



(3) 「兵庫県立香住高等学校」

兵庫県唯一の水産高校である香住高校海洋科学科は船舶の運航、漁法について学習するオーシャンコース、水生生物の飼育、海洋環境を学ぶアクアコース、食品の加工、調理を学ぶシーフードコースの3コースで構成されています。今回レシピコンテストに参加するシーフードコースでは缶詰等の実習製品の製造や地元の低利用食材の利用に取り組んでおり、今回はその一環でドギ（ノロゲンゲ）を用いたレシピを作成します。

HP : <https://www.hyogo-c.ed.jp/~kasumi-hs/>



(4) 「兵庫県香美町」

香美町は、兵庫県における日本海側随一の「水産のまち」であり、香住・柴山の両漁港にて冬の味覚の王者「松葉ガニ」「香住ガニ（ベニズワイガニ）」を中心にホタルイカ、ハタハタ、カレイ類、エビ類など豊富な魚介類が水揚げされ、全国で初めて魚食普及に関する条例を制定する等、水産業が基幹産業の町となっています。

HP : <https://www.town.mikata-kami.lg.jp/www/index.html>



(5)「但馬漁業協同組合」

但馬漁協は兵庫県の日本海側に位置する香美町と豊岡市を管内とする組合で、2016年から未利用資源（低利用）を活用した商品開発による漁業者支援（漁業継続のため）の取組みを実施しております。無添加であることや地元農産物を優先的に使用するなど、こだわりのある商品開発を行っており、漁業のみならず地域の産業振興にも寄与しております。なお、今回のレシピコンテストおよびフェアにおいては但馬漁協が未利用魚・低利用魚を供給いたします。

HP : <https://www.jftajima.com/>



3. 香美町の地域活性化にかかる「包括連携協定」の概要および今までの取組み

2020年度に、コロナ禍による観光需要減少等に伴う香美町の漁業者および水産加工業者からの協力要請を受け、香美町と漁業関連団体および農林中金は、ECサイト上での漁業応援企画を実施いたしました。本取組みを契機に、2021年10月に、香美町の更なる地域活性化に向けて香美町と漁業関連団体および農林中金が一致団結し取り組むことを内外に宣言することを目的として、「包括連携協定（※3）」を締結いたしました。

「包括連携協定」締結後、既に以下3つの取組みを実施してきており、今般の連携が第4弾目の取組みとなっております。

(※3) https://www.nochubank.or.jp/news/branch_news_release/2021/5-1.html 参照

<上記「包括連携協定」に基づく今までの主な取組み>

- ・香美町の水産物のPRを目的とした三井アウトレットパーク・マリニピア神戸における「兵庫海マルシェ」の開催
- ・「御堂筋天国マルシェ」における香美町の水産物の販売・観光PRの実施
- ・株式会社魚力の店舗にて香美町の認知度向上などを目的とした「兵庫県香美町フェア」の実施

<SDGsへの貢献について>

2015年の国連サミットで採択された2030年に向けての国際目標「SDGs：持続可能な開発目標」。17の目標と169のターゲットが定められており、様々な主体が連携した取組みが求められています。本取組みでは、特に以下の3つの目標への貢献を意識して実施します。

- ・目標11 住み続けられるまちづくりを
- ・目標14 海の豊かさを守ろう
- ・目標17 パートナリーシップで目標を達成しよう

本件に関するお問い合わせ先

【香美町 神戸営業所】天良

TEL:078-599-5179 / 090-3271-1191

【農林中央金庫 大阪支店】高柴、小林、木村

TEL : 06-6205-2040

以上