

## 第25回 産学連携によるオフセット商品開発

中部経済産業局では、次代を担う若者の意識啓発や新たな需要の創出を目的に、産学連携によるオフセット商品の開発に取り組んでいます。今般、地元企業と専門学校との連携により、オイルサーディンのオフセット商品が誕生しましたので、ご紹介します。

- ・ 国際調理師専門学校名駅校（1年生）× 丸千水産株式会社  
『愛知県産真いわしを使ったオイルサーディン』

今回、丸千水産株式会社が製造・販売するイワシのオイルサーディンについて、国際調理師専門学校名駅校と協力して商品開発、レシピ開発を実施しました。商品は、愛知県産のイワシを原料として使い、東海3県の小売り事業者と協力して販売する地産地消の商品です。

愛知県はイワシの漁獲量が全国第4位（平成28年）に入るイワシの産地です。また栄養価が高く美味しいと評判です。今回は地元である愛知県産のイワシを使い、県内で加工・販売することで環境に配慮した商品の開発を目指しました。

製造は、蒲郡市を拠点に水産加工を行う丸千水産株式会社で行います。同社では、新たにレトルト殺菌装置を導入したことで加工品の調理時間の大幅短縮が可能となりました。その結果、商品の製造にかかるCO<sub>2</sub>排出量を削減。また地産地消により輸送にかかるCO<sub>2</sub>排出量も削減しています。

商品開発にあたり、学生には、まず地球温暖化の現状、温暖化対策の手段の一つであるカーボン・オフセットについて学習していただきました。また、CO<sub>2</sub>排出量の計算にも挑戦。オイルサーディンの原材料であるイワシの調達・加工製造・廃棄・流通にかかるCO<sub>2</sub>排出量を計算することで地産地消の商品の意義を理解してもらいました。

その後、丸千水産株式会社が提案するゴマ油・菜種油・オリーブオイルを使用した3種類の試食品を試食、評価し、最も評価の高かった菜種油を使用したオイルサーディンを使って、各グループに分かれて環境に配慮したレシピ開発に取り組んでいただきました。

開発したレシピは学生により実際に調理をし、審査員にて評価をする発表会を開催しました。発表会当日、学生は一時間程で調理を終え、レシピと作品を発表。ガスバーナーを使用して調理時間を短縮しCO<sub>2</sub>

を削減した等、温暖化対策のアイデアが織り込まれたレシピがあり、審査員を困らせる程、どれも手の込んだ素晴らしい作品でした。

下記 URL より授業の様子がご覧いただけます。

<https://wastebox.net/news/other/p1757/>

今後、このオイルサーディンは生活協同組合コープあいち等の宅配で販売を予定しています！どうぞ発売までお楽しみにお待ちください。

(ソフト支援事業実施機関)

株式会社ウェイトボックス

担当：鈴木、小川、山本、山森

〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄 3-18-1

ナディアパークデザインセンタービル 7階

Tel : 052-265-5902 Fax:052-265-5903

E-mail: [info@wastebox.net](mailto:info@wastebox.net)

\*\*\*\*\*

中部Jクレ コラム バックナンバー

<http://www.chubu.meti.go.jp/d34j-credit/platform/column/column.html>