

横浜中央卸売市場と良品計画が小学生のアイデアを商品に 未利用魚を活用したレトルトカレーを発売



～小学生の自由な発想で「もったいないを美味しいに」～



横浜中央卸売市場魚食普及推進協議会（以下「協議会」）は、横浜市と包括連携協定を締結している（株）良品計画の横浜事業部と連携し、協議会の提供する未利用魚のサバを使ったレトルトカレーを、同社で地域限定販売します。

このカレーは、協議会の出前授業で未利用魚について学んだ横浜市立桜岡小学校の児童のアイデアを、同校卒業生がオーナーのレストラン「スパイシーモンキーズ」がレシピ開発したものであり、SDGsに取り組む多くの人の思いが形になりました。

販売の概要

- 1 販売開始日
令和5年3月20日（月）
- 2 商品名
和風鯖カレー（未利用魚のサバを活用）
- 3 価格
650円
- 4 販売店舗
 - ・無印良品 港南台バース
 - ・無印良品 上大岡京急
 - ・スパイシーモンキーズ



【協議会での未利用魚の取組】

水産物の流過程において、魚体のサイズや漁獲量の関係で、非食用に回されたり、低い価格でしか評価されない「未利用魚」が発生します。協議会では市内の小学校と連携して、給食に未利用魚を活用するとともに、出前授業の実施や未利用魚の動画の配付などを通して、児童が漁業を学ぶ機会の提供と魚食普及の推進に取り組んでいます。

■ 未利用魚に係る写真



漁港での仕分け作業



市場関係者による未利用魚の出前授業
 （桜岡小学校（港南区））

裏面あり

【桜岡小学校の児童のアイデア】

桜岡小学校では、以前にスパイシーモンキーズと連携して「笑顔満開！さくらおカレー」を製作した経験がありました。この度、出前授業において漁業で未利用魚が発生することを学び、未利用魚の課題解決を議論する中で、未利用魚をカレーに活用するアイデアが生まれました。

このアイデアは、スパイシーモンキーズでレシピ化され、横浜市場と良品計画の横浜事業部が企画など協力し、レトルトカレーとして商品化され実現することとなりました。

■ (株)良品計画の取組



無印良品を展開する株式会社良品計画は、店舗が地域の課題解決やまちづくりに貢献する「コミュニティーセンター」として、地域の住民の方々や自治体と連携し、地産地消の推進や雇用創出など地域活性化に寄与することを目指した活動をしています。

※令和3年5月横浜市と包括連携協定締結

■ スパイシーモンキーズ



桜岡小学校の卒業生でもあるオーナーが、2019年5月横浜市港南区大久保にオープンした、スープカレー・スパイスカレーを提供するレストランバーです。

【Instagram URL】

https://www.instagram.com/spicymonkeys_kamioooka/



【二次元コード】

【参考】

1 未利用魚の給食への活用について

(1) 独自献立（学校単独で実施する給食）

- ・延べ81校で52,732食（平成30年度から令和4年度までの累計）
- ・未利用魚の出前授業15校（平成30年度から令和4年度までの累計）

(2) 基準献立（市内全市立小学校等で実施する給食）

- ・340校約20万食（令和3年度）
- ・339校約20万食（令和4年度）
- ・未利用魚の出前授業2校（令和4年度実施）

2 未利用魚説明動画の配付について

(1) 配付校

市内全市立小学校 340校（令和3年度配付）

(2) 内容

○タイトル：「おしえて未利用魚 ～もったいないを考えよう～」

○現在動画掲載先：横浜魚市場卸協同組合 HP 内

(<https://www.hamaoroshi.or.jp/miriyougyo>)



【二次元コード】

3 横浜中央卸売市場魚食普及推進協議会（会長：小島雅裕氏（横浜丸魚（株）代表取締役社長））

市場内の卸売業者2社（横浜魚類（株）・横浜丸魚（株））、横浜魚市場卸協同組合、横浜市中央卸売市場関連事業者協同組合、横浜市で構成しており、魚食の普及・拡大及び消費促進を目的として活動している団体です。

※本件は、経済記者クラブへも同時発表しております。

お問合せ先

【未利用魚について】経済局中央卸売市場本場経営支援課長 山田 卓 Tel 045-459-3331

【商品について】株式会社良品計画 広報・ESG推進部 Email: rk-pr@muji.co.jp