

報道関係者各位

令和6年9月9日

～舞鶴市・高浜町連携レシピ開発事業～

高校生が地元食材を使ってレシピ開発！

舞鶴市・高浜町では、青葉山を中心とした新たな交流拠点を形成し、交流人口の拡大を図る連携事業に令和5年から取り組んでおり、これまでの観光・交通部門に加え、新たに農・水産部門事業として、取り組みを進めています。

この度、規格外品や端材を活用した「(仮称)魚ミンチサンド」レシピ開発事業において、株式会社農業法人ふるる監修のもと、東舞鶴高校の探求学習の一環として、同高生徒がレシピ開発に取り組ましますので、お知らせいたします。

1. 日時 令和6年9月12日(木) 14:25～16:15
(14:15に東舞鶴高校 事務室前にお越しください)
2. 実施内容 (株)農業法人ふるる料理長監修のもと、グループに分かれレシピを開発。
用意された食材・調味料を使い実際に調理をしながら「(仮称)魚ミンチサンド」のレシピ作りを行います。
3. 場所 京都府立東舞鶴高等学校 調理室 (所在地：京都府舞鶴市字泉源寺 766)
4. 参加者 ①東舞鶴高等学校2年生 26人
②株式会社農業法人ふるる (農村レストランふるる 料理長)
5. 取材申込 取材を希望される場合は、9月11日(水)17時までに、別紙申込書に必要事項を記入のうえ、舞鶴市観光振興課まで提出ください。
6. 取材時の注意事項 授業の一環での取り組みとなりますので、当日の取材について、担当者からご案内させていただく場合があります。ご了承ください。

(次ページあり)



SDGs 未来都市

舞鶴市 観光振興課 (担当：竹原、松岡)
〒625-8555 舞鶴市字北吸 1044
[TEL:0773-66-1024](tel:0773-66-1024)、[FAX:0773-62-9891](tel:0773-62-9891)
E-mail:kankou@city.maizuru.lg.jp

7. その他

【舞鶴市・高浜町連携レシピ開発事業について】

①目的 規格外食材等を活用したグルメ商品開発に取り組むことで、舞鶴市・高浜町の魅力を発信するとともに、東舞鶴高校との連携により、次世代を担う学生の両地域への関心を高め、ふるさとへの愛着醸成を目指すもの。

②事業内容 舞鶴市（舞鶴ふるるファーム）で扱う規格外農産物や、高浜町（シーフードマーケット UMIKARA）で出た魚の端材などを活用し、下記商品のレシピを開発。なお、商品コンセプトやレシピ開発は、株式会社農業法人ふるる監修のもと東舞鶴高校の学生が探求学習の一環として取り組み、最終的にはレシピを公開し、両市町各店舗での提供店を広げていくことを目標としています。

③商品内容 規格外農産物や魚の端材をミンチ状にしたものなどをパンに挟んだ商品
※魚ミンチについて
高浜町地域商社(株)まちからが製造している「ととミンチ」
低未利用魚とされているエソ・しいら・サゴシにゲソを加えている商品

④事業スケジュール

8月30日（金）	東舞鶴高校授業1回目実施（概要説明・魚ミンチの試食）
★9月12日（木）	東舞鶴高校授業2回目（商品レシピ等検討）
9月下旬	東舞鶴高校授業3回目実施予定（商品レシピ等検討）
10月	両市町内でのイベント出店による試作品プレ販売を実施予定
10月中旬以降	東舞鶴高校授業数回実施予定（商品レシピ等検討）
12月頃	完成した商品のレシピ公開予定

