

テーマ	外国の食文化を活用した淡水魚食振興	
連携企業	がんこフードサービス株式会社	
指導教員	阿良田麻里子	アラタ マリコ
	吉積巴貴	ヨシヅミ ミキ
	高田剛司	タカダ タケシ
メンバー	CHEN Chengbo	チン セイハク
	嶋田圭佑	シマダ ケイスケ
	LIU Ziji	リュウ ズケイ
	阿井孝太郎	アイ コウタロウ
	朝山真有	アサヤマ マユ
	一木彩乃	イチキ アヤノ
	神田清志郎	カンダ セイシロウ
	永田蒼	ナガタ アオイ
	森田彩夏	モリタ アヤカ
	Li Yuexin	リ エツキン
	坂東由紀乃	バンドウ ユキノ
	今井ましろ	イマイ マシロ
	河井沙樹	カワイ サキ
	小野薫子	オノ カオルコ
	西田真人	ニシダ マナト
	海野快斗	ウンノ カイト
	若森来実	ワカモリ クルミ
	中根結南	ナカネ ユイナ
	藤原夏希	フジワラ ナツキ
	遠藤 那夏	エンドウ ナナ
小林 佑羽	コバヤシ ユウ	
永富佑奈	ナガドミ ユウナ	
成瀬加奈子	ナルセ カナコ	

日本フードサービス協会研究助成 研究成果報告書

<h3>1. 研究の概要</h3> <p>琵琶湖産の魚（できれば低利用魚）を活用して、地産地消で関西圏で販売するのにふさわしい湖魚料理の商品を提案する。2022年度までの成果を踏まえ、がんこ寿司様とのコラボにより、2年越しのプロジェクトとして、バーチャル/ゴーストレストラン（既存店の設備を使いつつ、ブランドとしては別名義でUberEatsや出前館等の配達システムを使って営業する店。以下「GR」と表記）で実際に売れるようなものを目指す。がんこ寿司様を母体として現在開店準備中のカレーGR店の商品ラインアップのひとつとして、2023年度中にメニューを決め、2024年度の販売開始を目指す。</p> <p><u>2022年度までの湖魚食振興プロジェクトのおもな成果</u></p> <ul style="list-style-type: none">★湖魚食、湖魚をめぐるフードチェーンの調査<ul style="list-style-type: none">・一般的な加工食品（佃煮・旨煮・鮎鰯等）は若い世代にあまりなじみがない。・活魚/鮮魚としての湖魚の流通網は未発達で安定的な調達難しい。・低利用魚は小骨が多く、生産者/調理者にとって骨切処理等の負担が大きい。・冷凍魚を機械で処理する「冷凍落とし身」は、負担が少なく安定供給が可能。★中国・東南アジアそのほかの調理文化の知恵を踏まえての試作試食会<ul style="list-style-type: none">・落とし身を使ったものであれば、小骨の処理が不要で、若年層の嗜好に合わせやすい。・中間加工食品としてのフィッシュボールは用途が広く使いやすいので活用が広がる。・キーマカレー/グリーンカレー/タイ風さつま揚げなどが好評。商品化の有力候補。★参考リンク https://www.instagram.com/kogyotto_umai/ https://note.com/kogyotto_umai/、https://www.tiktok.com/@kogyotto.umai
<h3>2. 研究の目的</h3> <p>湖魚の新市場および販路を開拓するため、新しい湖魚料理を開発し、GRにおける商品化につなげる。2022年度までの成果を踏まえて、淡水魚食嗜好が強い海外の調理文化を参照しつつ、琵琶湖周辺の食産業関係者と協力して、若い世代の日本人や海外からのインバウンド観光客の嗜好にも合う料理を開発する。</p>
<h3>3. 研究の方法</h3> <p>試食会にて湖魚食試作品に対する評価と助言をがんこ様からいただきながら、学生側からは若者としての感覚をお伝えし、意見交換を行った。これによりレシピの改良・調整を重ねて、カレーGRのための新商品を提案した。活動日程の詳細を以下に述べる。</p> <p>9月27日にがんこ新大阪店を訪問。これまでの成果を共有し、これを踏まえて好評だった料理数種類のレシピと試食品を持参し、評価と助言をいただくとともに、がんこ様で開発中のカレーベースや、当方の試作品をその場でがんこ様スタッフがアレンジ調理してくださったものを試食させていただき、カレーベースのサンプルを持ち帰った。</p> <p>10月から11月にかけて、セントラルキッチン（以下CK）で調理し冷凍にしたものを個店の厨房で仕上げ配送するというGRのモデルを踏まえ、商品化に必要な諸要因を</p>

考慮してレシピを改良しつつ、5回の試作と試食を重ねた。9月のプロジェクト開始時には、がんこ様が開発中のカレーベースに合うトッピング具材・副食物をご提案するか、上記カレーベースとは異なる新しいカレー商品のご提案をするかという選択肢があったが、後者に方向性を定めて、商品案を練った。10月には開発途中の試作品をお送りし、Zoomにて意見交換を行うとともに、がんこ様から評価と助言をいただいた。また11月22日には、弁天町のCKを訪問し施設見学を行い、CKご担当者さまご考案の湖魚料理試作品と当方から持参した試作品を関係者全員で試食して、評価と意見交換を行った。

12月には提案メニューをフィッシュボールとふなずしを使ったグリーンカレー/湖魚とナッツのそばろ/湖魚のフライに絞り、包材に盛り付けて商品写真を撮影した。

12月～1月にかけては、提案メニューに関して量目表を作成し、原価計算を行うとともに、商品名のアイデアを考えた。

4. 研究成果

★新商品の開発と提案

・湖魚を使った料理レシピを改良し、商品化が可能な湖魚食を選定し、これを組み合わせた新商品をごんこ様に提案することができた。

★学生が学んだこと

・レシピ開発の大変さを学んだ。東南アジア風の味付けをベースにしたうえで日本人の嗜好に合わせつつ、魚を活かした味に調整することや、具材のバランスを整えるのに苦労した。

・調理手順や調味料の量を第三者にも分かるように確実に伝えることの大切さを学んだ。
・泥臭いなどというイメージや骨が多いことから敬遠されがちな湖魚であるが、調理次第で美味しく食べられることを学び、湖魚は広く普及できるという可能性を感じた。



◎今後の展望

今回のプロジェクトでは、若い世代をターゲットに「ちょっとした贅沢」をテーマに商品開発を行なった。今後は商品名、情報開示の方法、宣伝戦略等も含めて考え、実際の商品化と販売を目指す。本商品の販売を通じて、人々に湖魚の美味しさを知っていただくことが目標である。また、湖魚に対して「価値が高く、高価でもわざわざ食べに行く価値のあるもの」という認識を若い世代にも広く普及させることで、滋賀県や関西を訪れた際の特別食として湖魚が選択肢に挙がるようにし、湖魚の地位上昇につなげたい。

5. 資金使途

◆試作調理・食材費：64,694円（9月×1回、10月×3回、11月×2回、12月×1回）

◆交通費：①9/27 がんこ新大阪店訪問、学生4名+教員1名 12,200円、②11/22 セントラルキッチン訪問、学生3名+教員1名 11,200円。

◆運送費：3,590円（宅配便で落とし身サンプルと試食品を送付。10/13と10/23）

目的

- 増加する中食需要にマッチする湖魚料理の提案
- 「冷凍落とし身」の活用法を提案

研究内容

- 湖魚を利用したカレー、付け合わせレシピを開発
- がんこ様の助言と評価を踏まえて改良を重ねた

成果

- 湖魚を用いたカレープレートを開発
- GRの商品開発の実際を体験から学んだ



立命館大学食マネジメント学部×がんこフードサービス株式会社

湖魚料理の開発プロジェクト

主要参加学生：陳成博（M1）、
朝山真有（3回生、発表者）、
遠藤那夏（2回生）、小林佑羽（2回生）
内田力仁（2回生）、茂呂多優（2回生）
教員：吉積巴貴、高田剛司、阿良田麻里子（研究代表者）



2023年度活動概要

琵琶湖産の魚を使用した湖魚料理の開発

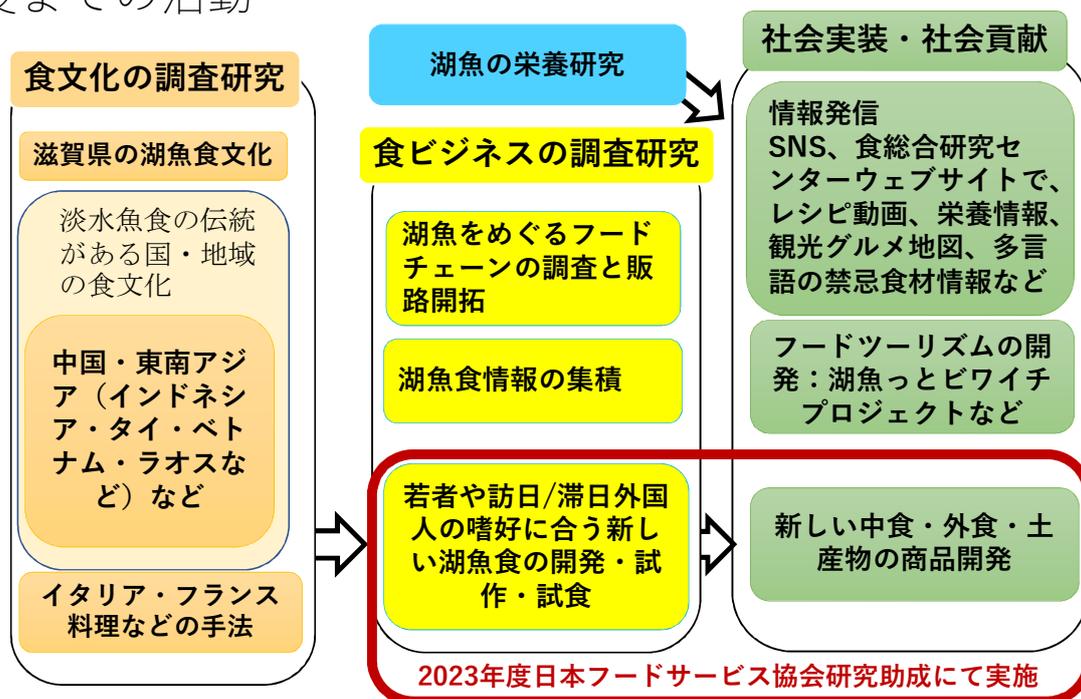
琵琶湖産の魚（できれば低利用魚）を活用して、地産地消で関西圏で販売するのにふさわしい湖魚料理商品を提案。

がんこ寿司様とのコラボにより、バーチャルレストラン/
ゴーストレストランで実際に売れるようなものを目指す

目的

琵琶湖産の湖魚の新市場および販路を開拓するため、地産地消で関西圏で販売するのにふさわしい湖魚料理の商品を提案する。

昨年度までの活動



2023年度活動スケジュール

9月23日	大学での試作会
9月27日	がんこ寿司新大阪店訪問
10月8日	大学での試作会
10月21日	大学での試作会
10月25日	がんこ寿司様とオンラインでのミーティング
10月29日	大学での試作会
11月5日	大学での試作会
11月18日	大学での試作会
11月22日	大阪弁天町のがんこ寿司セントラルキッチン見学
12月4日	学生のみオンラインミーティング
12月13日	大学での試作会

ご提案する商品①：琵琶湖の恵みカレーセット



ネーミングは現在検討中

琵琶ギョのごろごろ
グリーンカレー

ざくざくナッツと
琵琶ギョの肉そぼろ



こだわりポイント

グリーンカレー

- ・ココナッツミルクで非日常的な味わい
- ・食べ応え抜群のフィッシュボール
- ・4種類のキノコをふんだんに使用

肉そぼろ

- ・砕いた飴掛けナッツがアクセント
- ・隠し味の韓国産粉唐辛子

ご提案する商品②：琵琶ギョのふわふわフライ



こだわりポイント

- ・生地にはパン粉と牛乳
→ふわふわ感が持続
- ・レンコンが食感のアクセント

調理を通して学んだこと

- ①機械で処理された冷凍落とし身は汎用性がある（そばろ、肉団子等）
→冷凍の魚を捌きフードプロセッサーでミンチを作る方法も試したがどうしても小骨が残ってしまう。
- ②淡水魚特有の臭みは、生姜とネギによって消すことができる
- ③馴染み深い味or馴染みのない味のどちらに寄せるか
→今回はUberEatsでの販売を想定したので、
自炊では味わえない味を追求し「ちょっとした贅沢」需要を狙った

がんこ様から頂いたご意見

辛くて日本人の嗜好に合わないのでは？

- グリーンカレーペーストを減らし辛みを抑える

旨味が少ない

- きのこの種類と量を増やし旨味を引き出す

がんこ様から頂いたご意見

フィッシュボールがパサパサしている

- 生地パン粉と牛乳を配合し保水力を高める

食感のアクセントが無い

- 生地にごぼう、インゲン、山クラゲなどを混ぜて試作。最終的にれんこんに決定した。

研究成果



湖魚を用いたカレープレートを開発した



低利用魚を使った冷凍落とし身は汎用性が高く、十分に普及の余地があると分かった



GRの商品開発の実際を体験から学んだ



ご清聴ありがとうございました