



2025 年 11 月 20 日

市川港の課題魚を活用した 「いちかわのいちくわ」を本校生徒が開発 LOCAL FISH CANグランプリ2025 決勝大会出場商品

千葉商科大学附属高等学校(所在地:市川市中国分 校長:高井宏章) 商業科ビジネスコースの価値創造プロジェクト(※1)チームが市川港の課題魚を活用した、ちくわ「いちかわのいちくわ」を開発しました。

本商品は、市川漁港で水揚げされる「サルボウガイ」「クロダイ」「キビレ」の3種を活用して開発。これらの魚は、認知度の低さから水揚げされても市場に出回りにくく廃棄されるケースがあるほか、個体数の増加によって海の生態系に影響を及ぼすなど、さまざまな課題(※2)を抱えています。生徒たちは、商品開発を通してこうした魚の存在や背景を知ってもらうことで、海の環境問題への理解と関心を高めるきっかけを提供したいと考えています。今後、道の駅いちかわでのイベント出店および冷凍品コーナーで販売を予定しています。

また、11月16日(日)に「LOCAL FISH CAN グランプリ 2025」決勝大会に出場し、全国61チームの中から一次・二次審査を通過した9チームの1つとして本商品の試食販売とプレゼンテーションを行いました。



◆「いちかわのいちくわ」概要

名称	いちかわのいちくわ		
価格	498円(税込)	内容量	約195g(約65g×3本)
原材料	魚肉(国内製造)、卵、でん粉、卵白、酒、味醂、醤油、砂糖(一部に小麦、大豆、卵、山芋、乳成分、さばを含む)、サルボウ貝(赤貝)、生姜、昆布エキス、カツオ節エキス、真昆布、根昆布、ガゴメ昆布、ダルス、あかもく/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類(一部に大豆を含む)		
特長	市川漁港の魚介を使った、ぷりぷり食感のちくわ。そのままでも煮物やおでんでも美味しく、魚介の旨みと出汁がじんわり広がります。		



※1「価値創造プロジェクト」

本校商業科ビジネスコースの授業の一環として、「地元企業とともに新たな価値を創造する」をコンセプトのもと、社会課題を解決し地域を代表する特産品を作ること为目标に活動。2017年度よりスタートした本プロジェクトは、これまで地元企業30社以上とコラボレーションしている。

※2 東京湾の魚介が抱える課題

サルボウガイ…食用としての認知度が低い。

クロダイ…近年個体数が急増し、アサリ・海苔などへの食害が報告されている。調理の手間から市場価値が低い。

キビレ…西日本中心の魚だったが、近年水温上昇などにより増加。東日本での認知度が低いいため活用が進んでいない。

◇「LOCAL FISH CAN グランプリ 2025」

高校生が、LOCAL FISH(地域の課題魚)を利用したオリジナル缶詰やレトルト商品を開発し、競い合う全国大会。海の課題や未来について学び、地域と連携しながら、実践的な商品開発に挑戦する教育プロジェクト。

※詳細については、公式 Web サイトをご確認ください。 <https://localfishcan.com/>

生徒が「いちかわのいちくわ」を使用したおでんを販売します！

場所:道の駅いちかわ 日時:11月22日(土)、2026年1月24日(土)、2月7日(土) 9時~15時

【本件に関するお問い合わせ先】 千葉商科大学 経営企画室広報グループ
TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp