

クロダイのおいしさ認知向上プロジェクト



おいしいよ



賛同メンバーの取組紹介



賛同メンバー：兵庫県、愛知県、大阪府、岡山県、愛媛県、広島県、香川県、千葉県、福岡県、大分県、熊本県、長崎県、
大阪府岸和田市、広島大学、熊本大学、国立研究開発法人 水産研究・教育機構、（公財）水産物安定供給推進機構、
（公社）日本水産資源保護協会

海苔の食害について楽しく発信 @さかな文化祭あかし（2024年11月4日）

チヌ（クロダイ）が養殖海苔を食べてしまう問題から、海苔餡を中身に入れたチヌを模した黒たい焼きを普及啓発のため「はら黒チヌたい焼き」と名付けて販売。
大盛況で用意していた200個が完売しました！



養殖ノリがクロダイに食べられて 漁師さんが困っています

兵庫県産の美味しいノリの供給量が減少してしまいます



水中カメラで捉えた!! 養殖ノリを食べるクロダイ(チヌ)
兵庫県水産技術センター撮影

近年、クロダイの数が増えていることや、クロダイのエサが減っていること等が、原因として考えられています。

海藻を増やす取り組みをしつつ...
クロダイを美味しく食べてノリを守ろう!!

秋～冬は、**実は**、
美味しい魚です

DHAやEPAが摂れて
健康に役立ちます

和洋中いろんな
料理に合います

お手頃価格です!!

鮮魚店やスーパーで
「地物」が手に入ります

兵庫県立農林水産技術総合センター水産技術センター

- 本年6月30日より、岡山県産クロダイを使った商品が、オイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都）が展開する食品宅配サービス「らでいっしゅぼーや」から発売開始。
- 同日から7月4日まで、県庁の食堂「おかやま晴れの国食堂」において、当該商品を使用した「岡山県産クロダイのアクアパッツァセット」を販売。

【「らでいっしゅぼーや」から発売される商品】

- (1) うまみ濃厚！やわらか仕立て 岡山県産活締めクロダイ（切身・加熱済）



【おかやま晴れの国食堂で提供するメニュー】

- 「岡山県産クロダイのアクアパッツァと自家製フォカッチャ（オニオンスープとミニサラダ付）」



- (2) 岡山県産クロダイ入り「おやさい献立おためしセット」
岡山県産クロダイと野菜等の詰め合わせボックス（アクアパッツァ用）

香川県 におけるクロダイを使用した取組をご紹介します

【問い合わせ先】香川県農政水産部水産課
担当：吉田、赤井、龍満、林
直通：087-832-3471

チヌ団子給食提供（香川県・香川県漁業協同組合連合会ほか） イベント・活動



イベントで試食提供

子供達にクロダイについて知ってもらうために、令和5年度から、県産のクロダイをチヌ団子に加工し、給食に提供しています。（令和6年度：15万4千食）

商品開発



株式会社キョーワ

『おいしく食べて海を守る』
“困ったちゃん”な黒鯛の皮を丁寧に
除いてフライにしました。
子供も食べやすく給食にもオススメ
・黒鯛フライ国産小麦衣
・黒鯛フライ国産小麦衣（しそ入）

香川県立多度津高等学校

海洋生産科・食品科学コースが
美味しく常温長期保存できる
製品を開発中です。
「瀬戸の黒代官」と命名。



他にも・・・こんな取り組みがあります。

- ・池田漁業協同組合：キッチンカーでクロダイの竜田揚げを販売
- ・株式会社おがた食研：黒鯛を使用した加工商品を開発
- ・株式会社安岐水産：惣菜向け商品を開発
- ・株式会社仁加屋：クロダイを原料とした練り製品の開発 など



豊島ギャングプロジェクト

- ・プロジェクト立ち上げ（令和6年度）
- ・関係者：伊加水産有限会社・島内飲食店
土庄中央漁業協同組合
土庄町地域おこし協力隊ほか
- ・瀬戸内に浮かぶアートの島、豊島にて第1回豊島ギャングフェスを開催。開催期間中、飲食店で、チヌ飯などクロダイのメニューを提供しました。
- ・アミューズのカフェレストラン「Teshima Factory」では、島の豊かな食材が主役のアラカルトメニュー（15時～）に、地魚のクロダイも使用されています。



香川短期大学食物栄養学科

- ・学生がレシピ集を作成。試食会を開催し、レシピを選抜。
- ・優勝作品のチヌコロッケを学生食堂で提供しました。



ようけ たんまいよ♪
(たくさん 食べてね)



- 県庁生協の食堂で実施したフェアで、東京湾のクロダイを利用したメニューを提供しました。
- 県でクロダイのムニエルやアクアパツァ等のレシピを作成し配布しました。
- 大学生協でのクロダイメニュー提供に向けて、東京海洋大学生協にて試食会、意見交換会を実施しました。

県庁食堂でのクロダイ使用メニューの提供

令和3年度から、クロダイの香草焼きやソテーを不定期開催のフェアにて提供しています。



食育フェア



【販売場所】本庁舎20階 レストラン黎明

定食編

6月22日(水)

結市産

せんば牛生肉 焼肉定食

6月22日(水)

永光洋行 富津地区

クロダイ香茅焼き定食

おどろのツメマツタケも一緒にご飯・小鉢付き



6月24日(金)

結市産

せんば牛生肉 ハンバーグ定食

6月24日(金)

永光洋行 富津地区

ハンバーグ定食

おどろのツメマツタケも一緒にご飯・小鉢付き



※写真はいメージ写真です。

★ 健康雑誌卸価格より170%増しさまにアツキでしたいた。
 数量もたっぷり10個/席した1ペシフルメニュー。
 ※食材の仕入状況により、メニューが変更となる場合があります。

千葉県民互助会利用券を1食につき1,000円までご利用いただけます。
 (上記互助会利用券を使用する場合は、おひとり1席につき1食にさせていただきます。)

レストラン黎明店内でのご提供となります。

販売時間

12:00～

各日40食限定

価格 1食 1,000円(税込)

千葉県生活協同組合

黒アヒージョフェア

10月1日は「醤油の日」。黒井生座では、**黒アヒージョソース**と**県産食材**を使用した特別メニューをご提供します。ぜひ、ご賞味ください。

(本庁舎20階 レストラン黎明)

10月1日 (火)

全品ご注文はパン・クラムチャウダー付き

県産黒鯛ソテープレート

10月2日 (水)

県産豚ボークソテープレート

10月1・2日は、展示販売コーナーで「黒アヒージョの素」の販売も行いますのでご利用ください。

(中庁舎地下1階 中チ力食堂)

10月3日 (木)

全品ご飯・小鉢・味噌汁付き

船橋産コノシロ使用 コノシロ&サマーಂಗリル

黒アヒージョとは醤油の一種で、専売特許に使用される「コナダ」が元祖の伝統の産物です。

10月4日 (金)

房総ハーフ鶏チキングリル

千葉県職員互助会利用券を**1食につき1,000円**までご利用いただけます。
(上記互助会利用券を使用する場合は、おひとり様1日につき1食とさせていただきます。)

各日70食限定 いずれも店内でのご提供となります。

価格 1食 1,000円 (税込)

千葉県庁生活協同組合

クロダイのレシピ配布

[illegible][illegible]

東京海洋大学生協試食会・意見交換会

令和7年5月26日に開催された東京海洋大学生協総代会終了後、集まった大学生及び職員にクロダイのフライ・さんが焼を提供し、試食会を行いました。

試食後は、味や量の評価、クロダイに対する印象等をアンケートにより聞き取りました。

また、レシピやクロダイに関する資料を配布し、意見交換を行いました。

今後、大学生協への提供に向けて調整を行っていきます。



試食会のメニュー（フライ・さんが焼）



試食会の様子

大阪府岸和田市の取組

【問い合わせ先】岸和田市 環境農林水産部 農林水産課

担当：田中、岸村

直通：072-423-9489

大阪湾は「茅渚（チヌ）の海」と呼ばれるほど、黒鯛が多く獲れます。また、市内の多くの小・中学校、高校の校歌に「茅渚」という言葉が使われており、市民にとって身近な魚ですが、食材としての需要が少なく単価も低迷しているため、廃棄されてしまうこともあります。

そのため、黒鯛を地域が誇る魚へと変貌させたいという思いから、地域の総力を結集して、知名度向上に挑んでいます。漁師をはじめとした市内水産業者が適切に品質管理した新鮮で脂の乗った岸和田黒鯛は、白身でほどよい歯ごたえが魅力で、どんな料理にもぴったりの食材です。市内の飲食店が趣向を凝らした岸和田黒鯛の創作料理を考案し、既成概念を覆す多種多様な黒鯛料理を提供する「岸和田黒鯛フェア」を令和5年度から展開しています。

岸和田市 食の磨き上げ



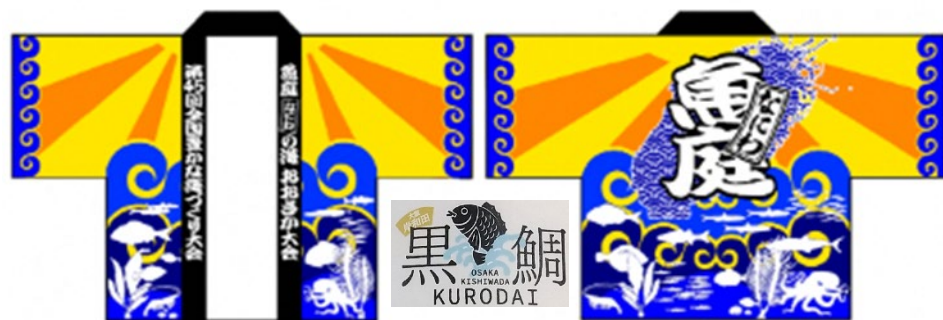
R4 レシピ開発



R5 第一弾・黒鯛フェア



R6 第二弾・黒鯛フェア



「響かせよう 豊かな海のハーモニー」

