

AICHI-MARU GOHAN

# 愛知丸ごはん

愛知県蒲郡市にある三谷水産高校には、

実習船「愛知丸」があって、実習でカツオ

(青背カツオ！)と呼んでいます(笑)を釣ってきます。


このカツオを使って生まれたのが「愛知丸ごはん」。

船の上でも手軽に「ごはん」が食べられるようにと考案・ジュレにして、

その他に地元になんだ素材も使ってシリーズにしました。

温かごはんにのせていろいろ楽しんでください！



 愛知県立三谷水産高等学校製造部監修

！ごはんのお供に！！



蒲郡から全国へ！



株式会社 平松食品  
HIRAMATSU SEAFOODS COMPANY

本社  
〒441-0155 愛知県豊橋市梅原町字折地2番地の1  
TEL 0532-31-0301(代) FAX 0532-31-4625

御津工場  
〒441-0304 愛知県豊川市御津町佐脇浜3号地1-27  
TEL 0533-77-2468 FAX 0533-76-2170

[www.bisyoku.com](http://www.bisyoku.com)

# 愛知丸ごはん出港!

## 蒲郡から大海原へ



に流通させたい。どうしても、水揚げされているカツオの姿を、生徒たちに見せたいんです」という、校長先生の熱い想いがつとときました。平松食品としても、地産地消に取り組んでいきましたので、地元企業としてこのカツオの商品化に力を貸したいと思いました。

**部員** カツオの一本釣り実習は、海洋科学科海洋漁業コースの子たちが行なっている。三谷水産では、実習で釣ったカツオを「青春カツオ」と呼んでPRしているんですね。製造部もこれまで、「青春カツオ」を使ったレシピを作ってきましたが、商品開発は初めてでした。

**平松** 我々も、高校生との商品開発は初めての経験でした。今回は、地元で「青春カツオ」を水揚げ、流通させるためにも、売れる商品を作らなければいけない。そこで彼らに「パワ」を借りて、今までは違う何か新たなつくいだ煮が作れないかと考えました。

**部員** 僕たちにとってはつくいだ煮IIごはん。だから、ごはんにかけるつくいだ煮ってどうだろうって。それから、「愛知丸」の中でも食べられるものがいいって言いました。海の上での食事って大変。揺れてなかなか落ち着いて食べられないんですよ。

**平松** そのアイデアが、ごはんにかけて食べるジュレタイプの新しいつくいだ煮へとつながりました。つくいだ煮をジュレにしてしまえば、揺れる船の上でも素早く食べられるかなって。

**部員** 船の上だけじゃなく、朝時間のない時に、ごはんにとさつとつけて食べられるところがいいなって思いました。ただ、味を決めるのはなかなか大変でした。最初に社長さんに試作してもらったのは、しょう

が味がきつ過ぎて、それから明太子の味付けも辛かった。

**平松** うーん、我々にはちょうどいいなっていう味付けだったんですがね(笑)。彼らには濃すぎたようで。そこで、味を丸くするために、つけかけを入れるなど、彼ら好みの味付けになるように工夫をしました。

**部員** それから、カツオ以外にも地元でちなんだ素材を使ってシリーズ化しようって。愛知県篠島名産のしらす、そして三河の特産品であるあさりも加えて、かつおしょうが、かつお明太子、あさりしょうが、しらす明太子と、4種類の味が出来上がりました。

**平松** 商品名は三谷水産を象徴する実習船「愛知丸」そしてごはんにかけるつくいだ煮ということから、「愛知丸ごはん」に決まりました。商品は、愛知丸のイラストや三谷水産の校章も入り、とって



# AICHI-MARU GOHAN 愛知丸ごはん

愛知県唯一の水産高校と地元の伝統食品・三河つくだ煮が地産地消コラボ



### 愛知県蒲郡市

温暖な気候の海辺の街で、沿岸一帯が三河湾国定公園に指定されている。市内には4つの温泉郷があるほか、マリノレジャーやテーマパークもあり、県内屈指の観光地である。

### 愛知県立三谷水産高等学校

創立以上の70年の歴史ある高校で、愛知県唯一の水産高校。水産に関する専門教科の学習が半分を占め、各種の資格を取得することができる。



### 愛知丸

全長46.35m、総トン数299t、定員50名。漁業後継者や海洋関連技術者を育成することを目的とした三谷水産高校の実習船。



### 三谷水産高等学校製造部

水産食品科で学ぶ生徒たちにより結成。授業では、水産加工食品に限らず、パン作りやスイーツ作りなど様々な実習を行っており、食品の専門技術者を目指し勉強している。



### 株式会社平松食品

大正11年創業。伝統的なつくだ煮作りの技術を継承しつつ、時代のニーズに合わせた味付けをし、日本の伝統食品を世界に通用する食文化の発信へと繋がる様に「世界共通のおいしさ」を創造している。



愛知丸ごはん  
ラインナップ



あさりつくだ煮としょうがのごはんじゅれ | 愛知丸が釣ったかつおと明太子のごはんじゅれ | 愛知丸が釣ったかつおとしょうがのごはんじゅれ | 鰯島しらすつくだ煮と明太子のごはんじゅれ

かつて三河湾はアサリの宝庫でした。漁場で育まれたあさりつくだ煮に、特製のしょうがつくだ煮を加え、つくだ煮のたれをアレンジしたジュレ仕立てのソースでからめました。

愛知丸が釣ったカツオをあさりしたつくだ煮に仕上げ、明太子とつくだ煮のたれをアレンジしたジュレ仕立てのソースでからめました。

愛知丸が釣ったカツオをあさりしたつくだ煮に仕上げ、特製のしょうがつくだ煮、つくだ煮のたれをアレンジしたジュレ仕立てのソースでからめました。

三河湾に浮かぶ鰯島はしらすちりめんの名だたる漁場です。風味豊かな鰯島ちりめんを丹念につくだ煮に炊き上げ、明太子とつくだ煮のたれをアレンジしたジュレ仕立てのソースでからめました。

