

高校生ビジネスプラン・グランプリ

男鹿海洋高生2人が企画 「未利用魚」を缶詰に

日本政策金融公庫主催の「第9回高校生ビジネスプラン・グランプリ」で、男鹿海洋高校（男鹿市）3年の八端秋音さんと伊藤結菜さんが企画した事業が、全国の上位100件に選ばれた。市場に流通しない小型の魚を缶詰に加工し、炊き込みご飯やまぜご飯のもととなる商品として販売する事業を提案した。全国353校から3087件の応募があり、2人は「全国から集まったたくさんの方の中で自分たちが選ばれてびっくり」と喜んでいる。

八端さんと伊藤さんは、男鹿市で水揚げされたものの、サイズが小さく市場に出荷できない「未利用魚」に着目。食用として価値の低い魚を買い取って加工し、観光客向けに販売することで、漁師の収入増や資源の有効利用、地域経済の活性化につなげようと考えた。

開発した商品は2種類。小型のレンコタイ、昆布、塩など原材料を全て男鹿産にこだわった「鯛飯の素」は、幅広い世代に素材の味を楽しんでもらおうとシンプルな味付けにした。小型のサバを使った「さほめしの素」は、諸井醸造（男鹿市）の焼き肉のたれとニンニクを加え濃いめの味にし、若者をターゲットにした。どちらもシーズンを問わず扱えるよう缶詰に加工し、ラベルも手掛け

道の駅での販売想定/全国ベスト100に選出

プランでは事業の収支計画も作成。地元「オガレ」など県内33カ所の道の駅で1個500円で販売し、年間1万8千個を売り上げることで、経費を差し引いても黒字になると提案した。

20日に同校で表彰式が行われ、日本公庫秋田支店の北村浩



自分たちで考案した缶詰を手にする八端さん（左）と伊藤さん

二支店長から表彰状が2人に手渡された。八端さんは「いろいろな人の協力とアドバイスがあったおかげ。頑張った良かった」、伊藤さんは「価値の低い魚でも、工夫次第で地元の人役に立てるプランになったとそれぞれ笑顔を見せた。」

（藤原剣）