

「サクッとちょいダシ鯛めし」

愛媛県立八幡浜高等学校 中井綾 林美里



- ・1つ 250円
- ・ダシの味がきいた鯛の缶詰に醤油の小袋をつけたセット
- ・非常食として食べていただくことを考えている
- ・5個1セットの1000円でお得に買えることも計画中

[鯛めしとは]

愛媛県の鯛めしは大きく分けて「松山鯛めし（炊き込み）」と「宇和島鯛めし（刺身をタレと卵で食べる）」の二種類があります。松山鯛めしは鯛を丸ごと米と一緒に炊き込み、出汁と鯛の旨味がご飯に染み込む豪快な料理です。一方、宇和島鯛めしは新鮮な鯛の刺身を醤油やみりん、卵黄などの特製タレに漬け込み、ご飯の上に乗せて食べる漁師料理として発展しました。

[愛媛県の現状]

私たちが住む愛媛県八幡浜市は南海トラフ地震の確率パーセントが増加しています。2025年の9月に政府の地震調査委員会が発生率を従来の80パーセント程度から60パーセント～90パーセント程度に変更しました。そしてこの南海トラフ地震の震度は震度6弱から震度7となる可能性があり広い地域で被害が出ると予想されています。このような大きな地震が起こるとすぐに避難しなければいけなくなり、そして避難所での非常食はとても重要な存在になると考えました。

そして避難所には調理することが困難になり、ガス・水・電気が十分に使えなくなる可能性が想定されます。こういったことから簡単なものしか作れず、非常食の味が薄く食べにくいというのが正直な感想です。実際、私たちが中学の頃アルファ米が給食で出てきましたが美味しいとは思えず残してしまったことがあります。

参考文献【[南海トラフ巨大地震、二つの発生確率を併記「いつ起きてもおかしくない」と地震調査委 | Science Portal - 科学技術の最新情報サイト「サイエンスポータル」](#)】

[発案したきっかけ]

高校で防災について探究活動していました。もし、地震や津波が起こり避難しなければいけなくなったとき、自由な生活が制限されてしまうと思います。ご飯は少しでもおいしいものを食べたくはなりません。そこで私たちはアルファ米をおいしくアレンジできるセットを発案しました。

[SDGs の観点]



一つ目は12の「つくる責任つかう責任」です。地震がよく起こっている日本では非常食、特にアルファ米を常備している家がたくさんあると思います。そのアルファ米の賞味期限が切れそうになったとき、避難に関係なくおいしく食べられるといったメリットがあります。

二つ目は14の「海の豊かさを守ろう」です。鯛を使うことで地産地消ができると考えました。今後、別の魚を活かした商品展開ができれば旬の魚を使うことができると考えています。

[商品の特徴]

鯛の大きな具が真ん中にあり、見た目に特化しています。人参やたけのこなどの野菜が入っており、栄養がたくさん摂取することができます。また、セットで販売するので味に飽きずにアレンジしながら食事を楽しめます。

対象顧客は年齢や性別関係なく幅広い世代を狙いとしています。

顧客ニーズは少し食べにくいアルファ米を美味しく食べることと、避難生活によりできることが少なくてもご飯は美味しく食べられる喜びが期待されます。

提供能力は鯛の缶詰に醤油の小袋やだしパックをつけて味付けセットにして売ることとスーパーなどの非常食コーナーに置いていただくことで皆さんの手に取ってもらいやすくなると思いました。

私たちが中学生のときにアルファ米が配られるような場合も考えて学校ではなるべく多い数を常備していきたいです。生徒や先生方が食事に対して貧しい想いを減らせるようにしていきたいです。