

宮崎県立宮崎海洋高等学校

(宮崎県宮崎市日ノ出町)

活動の概要

- 地元で鮮度の落ちが早く、流通に乗せることが困難であったシラヤ、地元特産品である切干大根などを活用して、「宮崎マヒマヒフレーク」や「宮崎海洋切干ぶり大根」の缶詰を開発した。
- 生産・加工体制が安定している一般企業と共同開発し、シーフードショーなどの展示商談会に参加し、販路拡大に取り組み、デパートや都市圏でもPR販売会を行っている。
- デパートなどでのPR販売会では、非常食を常備するように案内するチラシなどを配布している。
- 地元企業に開発した非常用缶詰商品を「自助」として蓄えてもらい、県外などで大きな災害が起きた際には、災害救援物資として「共助・公助」へと発展させ、被災地に届ける「備蓄缶プロジェクト宮崎」の取組について、地元企業に説明し、備蓄と消費拡大につながるよう取り組んでいる。

背景・経緯

- 缶詰加工品の新商品開発について、(一社)みやPEC推進機構から提案があり、本校と水産加工品に特化した地元企業である(株)器が連携して取組を開始。
- 平成28年度：「宮崎マヒマヒフレーク」を共同開発。地元企業に開発した缶詰商品を「自助」として蓄えてもらい、県外などで災害発生時に、災害救援物資として被災地に届ける「備蓄缶プロジェクト宮崎」を開始。
- 平成29年度：「宮崎海洋 切干ぶり大根」の缶詰を開発。
- 平成30年7月：西日本豪雨災害発生。「備蓄缶プロジェクト宮崎」を発動、企業約130社から約2,500個の缶詰を回収。愛媛県立宇和島水産高等学校に協力依頼し、実習船「えひめ丸」で、被災地の愛媛県宇和島市へ備蓄缶を海上輸送。



企画会議の様子



高校生のデパートでのPR販売



備蓄缶プロジェクトのスキーム