

愛媛県立宇和島水産高等学校



- 1 ハワイの「ドン・キホーテ」と「マルカイホールセールマート」にて生徒たち自ら「ぶりだいこん缶詰」を販売。あっという間に売り切れるほど大好評
- 2 ハワイでの販売会の様子。生徒たちの自信にもつなげる貴重な体験
- 3 「鯛めしの素缶詰」や「宇和島サーモン中骨缶詰」を今後販売するための「ドン・キホーテ」との商談

文科省「2018年度スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール」に指定され水産缶詰輸出を目指す。2018年ハワイの「ドン・キホーテ」と日系スーパーマーケット「マルカイホールセールマート」で「ぶりだいこん缶詰」を販売。日本の高等学校初の米国への缶詰輸出を果たす

展開国・地域 2018年 米国

企業情報 所在地: 愛媛県宇和島市 創立: 1945年4月
URL: <https://new-uwajimasuisan-h.esnet.ed.jp/>

事業内容 缶詰びん詰レトルト食品製造



ジェットロの企業向けセミナーで輸出の必要性を実感

本校は2018年度に文部科学省「スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール」に指定されました。その研究構想の中に地域水産資源を活用した6次産業化商品を海外市場へ出すというテーマがあります。十数年前に開発した「ぶりだいこん缶詰」をハワイで販売することを目標と設定しましたが、輸出に関する知識は全くありませんでした。本校が海外に目を向けるようになったきっかけは私が参加したジェットロのセミナーです。「日本では人口減少や高齢化により、食品の需要が下がる見込みだが、海外では人口が増加し食品の需要が高まることが予測される。食品業界で生き残るためには輸出を視野に入れる必要がある」という内容でした。本校の卒業生は食品関係企業への就職が多いので、そういう視野の広さを持った生徒を育てたいという思いから、宇和島で開かれたセミナーに参加しましたが、教師が企業向けセミナーに参加するのは非常に珍しいことだと言われました。

米国輸出に伴う法規制を学んだことは生徒のプラスに

ジェットロ愛媛の所長に「新輸出大国コンソーシアム」の支援を紹介してもらい学校として採択されました。派遣された専門家の方は食品全般の専門家、八戸から何度も宇和島に来てもらい、助言を受けるうちに徐々に知識と自信を深めていきました。米国への水産加工物輸出にはいくつかのハードルがあります。まずお話を伺ったのは大日本水産会と日本缶詰びん詰レトルト食品協会です。輸出に不可欠な21CFR Part 123(水産食品HACCP規則)については大日本水産会のHACCP取得でクリアしました。また21CFR Part 113(低酸性の缶詰の規則)などについては日本缶詰びん詰レトルト食品協会の協力を得ました。缶詰が適切に加熱殺菌されたか確認する方法などは日本とは異なり、最初は大変だなと思いましたが、実際に進めてみると米国の規則は理にかなっていることが判ってきました。将来食品管理に従事する可能性のある生徒たちにとって、対米輸出の規則を知ることは複数の食品事故防止手段の知識を得たことになり、実り多い研究となりました。

生徒が感じた「もったいない」から生まれた商品を海外へ

2018年11月、ハワイの「ドン・キホーテ」と日系スーパーマーケット「マルカイホールセールマート」で「ぶりだいこん缶詰」が販売されました。現地の方の評判は大変良くて1日であっという間に売り切れてしまいました。「ドン・キホーテ」の方から常に置かせてくれと言われております。しかし生産量には限りがありますので、本校の缶詰を楽しみにして下さっている当地の方に売る分がなくなってしまいます。2019年11月の「愛媛フェア in ハワイ」で生徒が直接販売をする際にはまとまった量を出したいと思い頑張っって生産中です。2019年2月に次に売る予定の「鯛めしの素缶詰」の商談のため現地に行きました。当地には宇和島サーモンというみかんを餌に混ぜた鮭があるのですが、加工をする際に中骨に実が多く残ります。その様子を見てもったいないと感じた生徒が開発した「宇和島サーモン中骨缶詰」も現地の「ドン・キホーテ」の方に試食していただいたところ大変好評でしたので、こちらも販売の準備を進めているところです。



水産食品科教諭
田中 雄大 氏

生徒が開発した缶詰が
ハワイのスーパーで完売！
歩みは始まったばかりです



専門家からのポイント

宇和島水産高校は米国向け輸出として「ぶりだいこん缶詰」を製造しスポット輸出しています。公立高校のため一般の株式会社としての位置付けとは違いますが、生徒にHACCPについての教育訓練を行い、実際に米国(ハワイ)に販売しに行くという活動をしております。米国に水産加工品を輸出するにはFDA水産HACCP規則に準じて製造したものを輸出しなければなりません。同校にはFDA規則をベースとした水産HACCPの導入と一般衛生管理の現場改善の助言を行い、現在は米国規則に則り製造を行い、毎年ハワイのイベントに向けてスポットでの輸出販売を行っています。