



令和8年 4月 9日
愛媛大学
こもねっと

食品ロスゼロを目指す、漁村発プロジェクト — 愛媛大学×こもねっと 共同開発商品お披露目会 — を開催

愛媛大学教育学部では、企業組合「こもねっと」と共同開発したまるっと海ごはんシリーズ（真鯛のあら炊き・鯛めしの素・鯛めしのたれ・真鯛の万能たれ）のお披露目会を下記のとおり開催します。このイベントは、新商品のお披露目・試食会を目的に実施するものです。

つきましては、ぜひ、取材くださいますようお願いいたします。

記

日 時：令和8年4月21日（火） 17時00分～19時00分
場 所：愛媛大学 教育学部 1号館2階 会議室（松山市文京町3番）
駐車場：有（取材でお越しの際は事前に下記連絡先までご連絡ください）

本件に関するお問い合わせ先
愛媛大学教育学部
教授 岡本 威明
Tel：089-927-9498
Mail：okamoto.takeaki.my@ehime-u.ac.jp

※送付資料3枚（本紙含む）

【食品ロスゼロを目指す、漁村発プロジェクト】

— 愛媛大学との共同研究で商品が完成 —
未利用魚資源から新たな食文化へ

愛媛県宇和島市・人口 200 人の漁村「蔦淵（こもぶち）」を拠点に、食品ロスの削減と地域資源の活用を目的とした商品開発プロジェクト「ワルキューレプロジェクト～第 2 章～」の新品 4 種が完成しました！

本プロジェクトでは、真鯛のあら（中骨・頭部など未利用部位）を活用し、「まるごと食べる」をコンセプトにした商品です。愛媛大学教育学部岡本威明教授指導の下、同教育学部 4 年生「寺山優珠」さんと愛媛在住の現役高校生 TikToker「華風（かおん）」さん（@jk_muglog08※再生回数 270 万回を記録した動画を持つ実力派 TikToker）と共に商品開発に取り組みました。

生産現場視察・体験、小売店舗・対面販売を通してのモニタリングなども行い、骨ごと食べる真鯛のあら炊き、真鯛の中骨ペースト・出汁を活用した新商品を開発、愛媛大学との共同研究のもと、栄養成分の分析と科学的エビデンス構築も行いました。

すべて真鯛の未利用部位を使用し、「地域資源を捨てずに使い切る」ことを目的とした持続可能な商品設計です。

企業組合「こもねっと」が立ち上げた地域発の取り組みで、地元の漁業者・加工所・大学・若者など多世代・多主体による「共創」が特徴です。コンセプトは「明日照らす AXIA（＝価値）」 “食品ロス削減”と“地域再生”の両立を目指し、愛媛から全国・海外へと発信できる商品・文化づくりを目指した事業、ぜひご注目いただき、取材いただきたくお願い申し上げます。

【モニタリング試食風景】



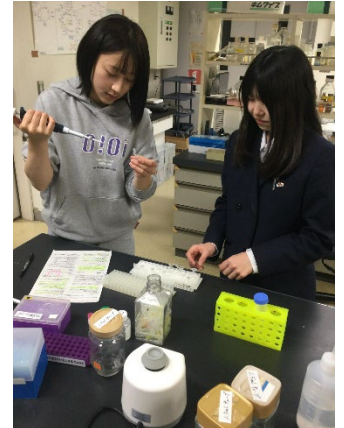
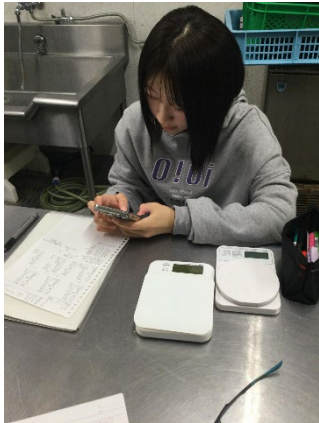
【モニタリング販売風景】



【小売店ヒアリング風景】



【生産現場視察・商品試作風景】



【グルタミン酸測定風景】

● 商品ラインナップ

☆真鯛のあら炊き



☆鯛めしの素



☆鯛めしのたれ



☆万能ごまたれ



【プロジェクトに関するお問い合わせ】

・企業組合 こもねっと

〒798-0211 愛媛県宇和島市蔭淵 1068

TEL : 090-8285-2861

Mail : komonetto-takagi@md.pikara.ne.jp

担当 : 高木 元

・愛媛大学 教育学部 家政教育講座 食品栄養学研究室

〒790-8577 愛媛県松山市文京町 3 番

TEL : 089-927-9498 (研究室), 090-6633-6757 (携帯)

Mail : okamoto.takeaki.my@ehime-u.ac.jp

担当 : 岡本 威明