

海洋高校×株式会社カスミ【いばらきの地魚プロジェクト】

本校生徒が共同開発した「茨城県産マサバの燻製エゴマ油漬け」を
フードスクエア水戸赤塚店にて販売します！

本校では、今年度で4年目の取組となる「若者が食べたい魚料理」をテーマに「いばらきの地魚取扱店認証委員会」と連携し、「いばらきの地魚プロジェクト」に取り組んでいます。海洋食品科の3年生が「株式会社カスミ」、「茨城水産株式会社」の協力のもと、共同開発した商品「茨城県産マサバの燻製エゴマ油漬け」をフードスクエア水戸赤塚店にて販売します。

本校生徒が、実際にお客様の声に耳を傾け、さらなる開発に向け意欲的に取り組む姿を、ぜひ取材にお越しくください。

●「茨城県産マサバの燻製エゴマ油漬け」販売イベント概要

- 1 日 時 令和8年1月23日（金）10:00～15:00
- 2 場 所 フードスクエア水戸赤塚店（水戸市河和田1丁目1番）
- 3 参加予定 生徒（海洋食品科3年生4名）、本校教職員、
（株）カスミ、茨城水産（株）、県漁政課等

★13:30から写真撮影や生徒・関係者への取材の時間を設けますので、少し前（13:20頃）に鮮魚売場へいらしてください！

●開発商品「茨城県産マサバの燻製エゴマ油漬け」概要

- ・県産マサバを使用した「サバの燻製」。
- ・パッケージデザインについても、生徒が考案予定。
- ・数学科と連携した官能評価シートを使用し、データを活用した商品開発。



▲ 官能評価の様子



▲ 開発した商品

【本資料についてのお問い合わせ先】

茨城県立海洋高等学校（教頭 工藤 直美）

担当：教諭 江幡 友子 電話：029-262-2525