

2022年9月20日

## 環境問題に取り組む高校生が青春を捧げた 「ウツボバーガー」をかもめテラス鳥羽で販売！

近鉄リテーリングでは、三重県立宇治山田商業高校の生徒が考案した「ウツボバーガー」を、近鉄鳥羽駅構内「かもめテラス鳥羽」において、9月22日（木）から期間限定で発売します。

宇治山田商業高校では、東北大学が進めている「国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）共創の場形成支援プログラム（COI-NEXT）地域共創分野・育成型の『美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点』」に参画し、地元事業者と協力しながら環境問題に取り組んでいます。今回、伊勢志摩の海域で増加傾向にある低利用魚の「ウツボ」を使った料理を考案し、近鉄リテーリングが商品化を進め、このたびウツボバーガー（商品名：TSGバーガー）として発売します。

かもめテラス鳥羽は、地元三重の魅力がたっぷり詰まった商品提供と「脱」プラスチックに取り組む環境に配慮したカフェスタンドとして2021年7月にオープン。今回、同じく環境問題に取り組む宇治山田商業高校および東北大学、地元事業者の主旨に共感・賛同しメニューの商品化に至りました。

TSGバーガーはT（TOBA【鳥羽】）、S（SHIMA【志摩】）、G（GANG【ギャング】）の頭文字を取った名称で、鳥羽・志摩で水揚げされた海のギャングと呼ばれるウツボをパテに、三重ブランド認定品「伊勢たくあん」をタルタルソースに混ぜ、隠し味に伊勢うどんのタレを加えたオリジナルソースで仕上げました。身はしっかりして味はあっさり、そして伊勢たくあんの食感がアクセントとなった地元密着ハンバーガーをぜひご賞味ください。

また、9月22日（木）13時から宇治山田商業高校の生徒が、かもめテラス鳥羽の店頭に立って商品PRを行います。ぜひご来店いただき、生徒の想いをお聞きください。

商品詳細については別紙のとおりです。



〈ウツボバーガー（TSGバーガー）〉



〈水揚げされたウツボ〉

## 別紙

### 1. 商品について

- (1) 商品名 : TSG (鳥羽志摩ギャング) バーガー
- (2) キャッチコピー : 高校生が青春を捧げたウツポバーガー
- (3) 価格 : 750円(税込)
- (4) ロゴマーク : エコアーティストである「綾海」氏が高校生の想いをイラスト化



〈商品ロゴマーク〉

### 2. 販売店舗について

- (1) 店舗名 : かもめテラス鳥羽
- (2) 住所 : 〒517-0011 三重県鳥羽市鳥羽1丁目8-13 近鉄鳥羽駅改札外2階
- (3) 営業時間 : 10時~17時
- (4) 店舗面積 : 16.06㎡
- (5) 店舗概要 : 地産地消と「脱」プラスチックを目標に取り組む環境に配慮したカフェスタンド
- (6) Instagram : [https://www.instagram.com/comeonmet\\_terrace/?h1=ja](https://www.instagram.com/comeonmet_terrace/?h1=ja)



〈店舗外観〉

(以上)

## ご参考

### 1. 「国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）共創の場形成支援プログラム（COI-NEXT）地域共創分野・育成型の『美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点』」について

2021年11月からスタートした、国立研究開発法人科学技術振興機構（JST）「共創の場形成支援プログラム」（COI-NEXT）の令和3年度採択プロジェクト。本プロジェクトで提唱した「美食地政学」という新たな概念に基づき、地域資源の適切な管理と利用技術を確立することにより、人々のライフスタイルが温暖化による気候変動や、黒潮蛇行などによる海洋環境変化に適応し、食品ロスや産地廃棄が最小化される社会を構築。また生産地のみならず、都市部の消費者にもこの概念を伝えることで、消費者の価値観の転換を促し、食にまつわる持続可能な新たな社会の構築を目指す。

さらに、地域の若い世代にとって魅力のある地域グリーンジョブマーケットが醸成された持続可能な社会を目指す。

参考URL <http://gastro-geopoli.com/gastro/>

科学技術振興機構 共創の場形成支援プログラム(COI-NEXT)【地域共創分野】  
**美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点**




**代表機関** 東北大学 **参画大学** 東京大学・東京都市大学

**参画機関** 三重県志摩市、宮城県東松島市、リファインホールディングス株式会社、株式会社オレンジページ、株式会社日本旅行辻調理師専門学校・辻製菓専門学校、有限会社伊勢志摩冷凍、よこやま株式会社、アイザワ水産、株式会社大友水産、宇治山田商業高等学校、水産高等学校、石巻西高等学校、一般財団法人リモート・センシング技術センター、三重県水産研究所

**美食地政学に基づく地域発生未利用資源の利活用技術の実装とグリーンジョブマーケット醸成**

 地域発生未利用農林水産資源の適正管理と環境保全

 環境に配慮した消費者・生産者の行動変容

 グリーンジョブの担い手となる高度専門人材育成・ジョブマーケットの醸成

**A** 美食地政学の観点から見た望ましい水産資源管理

**B** 美食地政学の観点から見た望ましい農林資源管理

**C** 栄養塩類/サプライチェーンを通じた環境影響評価

**D** 消費者-生産者双方向連動システムの提案・実装

**E** グリーンジョブマーケットの醸成に向けた教育パッケージの提案・共創プラットフォームの構築

**温暖化による里山海の生態系変化への適応**    **環境保全と循環 資源の利活用と最適化**

気候変動や黒潮蛇行等による急激な海洋生態系の変化。市場に出回りにくい未利用魚や野菜の利用・加工の技術向上と、消費の場の醸成。海洋生態系保全活動を駆除される海産物も。

**消費者・生産者の行動変容**    **知の共有**

消費者向け情報提供。未利用資源活用食のイベント実施。消費者と生産者を双方向につなぐ。環境保全型食の需要喚起と供給マーケットの醸成。

**キャリアアンカーとしてのグリーンジョブマーケット醸成**

高校生・大学生にとっての仕事・地域を支える場

**貧栄養化**

**魚種交代**

**磯焼け**

**食品ロス・産地廃棄の削減**

一定の供給が見込みにくい農林水産物は加工・保存技術により活用の場を拡大。



This work was supported by JST Grant Number JPMJPF2110.

### 2. 宇治山田商業高校について

- (1) 場所 : 三重県伊勢市黒瀬町1193  
 (2) 電話番号 : 0596-22-1101  
 (3) 校長 : 江崎 徹  
 (4) 特色ある取り組み: 「課題研究」の授業で地域と連携し、実践的な活動をとおして持続可能な未来を創造できるグローバルな視点を持った地域社会のリーダー育成に取り組んでいる。

### 3. エコアーティスト「綾海」氏について

キャンピングカーで旅をする画家。

訪れた先で、地方で抱える課題や生産者の想いに向き合い「観る人に未来を考えてもらう作品」を

その土地で取れる廃材を使って制作している。アートを通したメッセージャーとして活動。  
今回、同取り組みに共感・賛同しロゴマーク制作を担当。  
アーティストサイト <https://atelier-ayami.com>

(以 上)