

担当者	鳥取県立境港総合技術高等学校
	食品・ビジネス科 教諭 田嶋 雄一
電話	0859-45-0411

鳥取県立境港総合技術高等学校
道場六三郎氏監修 鯖味噌煮缶詰 境港市長表敬訪問について

令和8年4月15日

このことについて、下記のとおり実施しますのでお知らせします。

1. 日 時 令和8年4月24日（金）午後4時から同30分まで
2. 場 所 境港市役所
3. 参加者 食品・ビジネス科主任、主幹教諭、生徒2名
4. 販売開始日 令和8年5月9日（土） 中野港漁村市にて（販売数量限定）
5. 経 緯
 - ①「メルカリ Shops」での販売をきっかけに、羽田空港での販売と道場六三郎氏とのコラボが決定。道場氏より、既存品の塩分や風味に関する具体的な改善指針をいただき、「鯖の味噌煮缶詰」のブラッシュアップがスタートしました。
 - ②味噌の選定や配合の見直しを徹底。生徒が試作を重ねた結果、道場氏より「中味噌」を使用した試作サンプルが最高の評価を得ました。あわせて、ラベルへの「書」の使用も快諾いただきました。
 - ③協力会社の状況の変化で、プロジェクト自体が取り止めになる困難にも直面しましたが、本校の取組に強く共感を持たれた道場氏および「ろくさん亭」の協力もあり、プロジェクトは継続。道場氏の「書」を活かし、生徒がデザインした「お品書き」風のパッケージが完成しました。
6. その他
 - ①道場六三郎氏と高等学校とのコラボレーションは日本で初めて。
 - ②その他、詳細は別紙資料を御参照ください。
 - ③取材希望される場合は、担当者のメールアドレスに、4月23日午後5時までに、ご連絡ください。tajima_yi@g.torikyo.ed.jp



鯖味噌煮
道場六三郎

「道場六三郎氏監修 鯖味噌煮缶詰」開発プロジェクトの経緯について

本プロジェクトは、本校の実習製品の品質が認められたことをきっかけに始動し、数々の困難を乗り越え、日本料理の大家である道場六三郎氏とのコラボレーションに至ったものです。

1. プロジェクトの発端（令和5年12月～令和6年1月）

令和5年12月、株式会社6Bの社員が本校の「メルカリ Shops」で実習製品を購入。その品質を高く評価され、「羽田空港のアンテナショップ『和藏場』での販売」及び「付加価値向上のための道場六三郎氏とのコラボレーション」を提案。

2. 製品選定と道場氏からの助言（令和6年2月）

令和6年2月、新田校長と食品・ビジネス科の田嶋主任が銀座「ろくさん亭」を訪問。道場氏より、既存の赤貝缶詰の完成度を認められつつも、さらなる挑戦として2番人気の「鯖の味噌煮缶詰」を監修対象に決定しました。その際、道場氏より「既製品は塩分が高く、鯖と味噌の風味が弱い」という貴重な改善指針をいただきました。

3. 試作と改良のプロセス（令和6年4月～）

道場氏の指摘を受け、令和6年4月より生徒たちが中心となり、味噌の選定（赤・白・合わせ・中味噌）と調味料の配合見直しを実施しました。10月11日、試作サンプルを携え、道場六三郎事務所を訪問。試食の結果、「中味噌」を使用した鯖味噌煮缶詰が最も高い評価を得ました。また、同日、道場氏より缶詰ラベルへの「書」の使用について快諾をいただきました。

4. 予期せぬ困難とプロジェクトの継続（令和7年7月）

協力会社の状況の変化で、プロジェクト自体が取り止めになる困難にも直面しましたが、本校の取組に強く共感を持たれた道場氏および「ろくさん亭」の協力もあり、プロジェクトは継続。道場氏の「書」を活かし、生徒がデザインした「お品書き」風のパッケージが完成しました。

5. パッケージデザインの完成と最終承認（令和7年9月～11月）

令和7年9月、道場氏の「書」を活かしたラベル原案を生徒が作成。道場氏の代名詞とも言える「お品書き」をイメージした、白地の無地箱という洗練されたパッケージ案がまとまりました。

令和7年11月21日、道場六三郎事務所での商品企画化検討会議にて、道場氏本人よりパッケージ案の最終承認をいただき、商品化への体制が整いました。