

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	0 8 5 9 - 4 5 - 0 4 1 1

鳥取県立境港総合技術高等学校
道場六三郎氏監修 鯖味噌煮缶詰完成について

令和8年3月6日

このことについて、下記のとおり新製品が完成しましたのでお知らせします。

- 品 名 道場六三郎氏監修 鯖味噌煮缶詰
- 販売場所 ①本校主催の実習製品販売会（中野港漁村市、総合技術フェア等）
②銀座ろくさん亭（東京都中央区銀座6-9-9）
③ビーウイング（米子空港内）
- 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）
- 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、令和7年11月、正式に商品化が承認されました。
- 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初です。
②その他、詳細は別紙資料を御参照ください。



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）

商品化契約に向けた協議を開始した矢先、協力者であった株式会社6Bの田代社長が体調を崩され、令和7年8月、逝去されました。プロジェクトの中断も懸念されましたが、道場六三郎氏と銀座ろくさん亭女将・道場照子氏の御理解と御意向により、引き続き商品化への協力を引き継いでいただけることとなりました。

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。