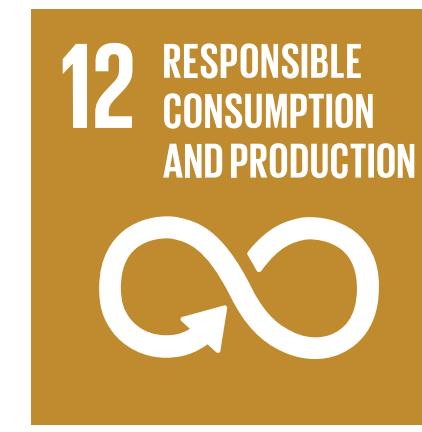


2023年始動

ぶんじカレー

～SDGsに貢献するカレー製作～

都立国分寺高校



発表の流れ

- 01 活動目的と活動の特徴
- 02 これまでに製作したカレーについて
- 03 2025年度の活動
- 04 新チャネルキャットフィッシュカレーについて
- 05 今後の展望

01

活動の目的と特徴

目的

環境問題をはじめとするSDGsの解決に貢献したい

特徴

01

有志団体

国分寺高校の生徒の中から有志を募り、結成したチーム。2023年から活動開始。生徒が主体となり企画や制作を行なっている。

02

企業との連携

食品ロスの解消に取り組んでいる、レトルトカレーの会社であるMOTTAINAIBATONと連携。

03

身近な問題に着目

- ・規格外トマトとたまねぎを使い、食品ロス削減に取り組んだカレー
- ・茨城県の霞ヶ浦でのチャネルキャットフィッシュの増殖問題に取り組んだカレー など

1. ぶんじカレー バーチキン味

- ・国分寺産の規格外トマトと玉ねぎを使用して地産地消と食品ロス削減に取り組んだカレー。
- ・地域での販売、文化祭での配布を行った。大会で賞を受賞した。



2023年「未来甲子園東京都大会」オリコ賞受賞

2. 栄養満点カレー

- ・栄養士の方と話し合いを重ねて「現代人に不足しがちな栄養素を補給できるカレー」をモットーに製作。
- ・国分寺産の里芋を利用して地産地消を目指した。



NEXT

3.チャネルキヤット フィッシュカレー

- 茨城県霞ヶ浦でのチャネルキヤットフィッシュの増殖問題に取り組んだカレー
- 製作にあたり、実際に霞ヶ浦での漁港見学を行った。
- パッケージも生徒たちで考案した。



4.チャネルキヤット フィッシュカレー

- 旧チャネルキヤットフィッシュカレーに改良を加えたカレー。
- 生徒が直々にスパイスから調合し、ココナッツミルクを新たに加え、風味がアジアンカレーになるように目指した。



03

2025年度の活動

01

霞ヶ浦での漁港観察、チャネルキヤットフィッシュの入手



02

新チャネルキヤットフィッシュカレーの試作品作成、試食会、改良、商品確定、パッケージデザイン



03

文化祭での展示発表、新チャネルキヤットフィッシュカレーの販売

04

新企画れんこんカレーの始動（れんこん農家のハスラボさんと）

05

「第4回 高校生 食のSDGs アクショングランプリ」へのエントリー

…霞ヶ浦でのチャネルキャットフィッシュの増殖問題に取り組んだカレー

「チャネルキャットフィッシュ」とは※

- ・特定外来種。アメリカナマズとも言われる。
- ・もともとはアメリカから食用として輸入され、茨城県霞ヶ浦で養殖が始まった。
- ・食用として利用されるのはごくわずかであり、過度の繁殖が問題になっている。
- ・在来種を食い尽くすため生態系の破壊が問題になっている。
- ・鰓や棘による漁業者の負傷、漁網や漁獲物の損傷も深刻な被害を産んでいる。



04

新チャネルキャットフィッシュカレーについて

…霞ヶ浦でのチャネルキャットフィッシュの増殖問題に取り組んだカレー



製作に至った経緯

- ・旧チャネルキャットフィッシュカレーの製作時に、生徒と工場との連絡の齟齬などにより通常のレトルトカレーの塩分量に比べて完成品の塩分量が非常に少なくなってしまい、購入した方からも塩分について指摘が出た。
- ・反省点を踏まえた今回の新チャネルキャットフィッシュカレーは、塩分の問題だけではなくより「食べやすいカレー」を目指して、生徒がレシピから考えて製作した。



04

新チャネルキャットフィッシュカレーについて

…霞ヶ浦でのチャネルキャットフィッシュの増殖問題に取り組んだカレー



製作過程での工夫

- ・前回の反省を踏まえ、塩分量を増やした。
- ・本格的なカレーを目指し、生徒がスパイスを選定し、グラム単位で調合した。
- ・前回のカレーと雰囲気をガラリと変え、ココナッツミルクたっぷりの、食べやすいアジアン風のカレーとした。
- ・パッケージデザインも旧カレーの寒色系から食欲が増す暖色系のものにリニューアルした。



使用したスパイス：クミンシード、コリアンダー、パプリカ、ターメリック、一味唐辛子
オールスパイス、ブラックペッパー、カルダモン

04

新チャネルキャットフィッシュカレーについて

…霞ヶ浦でのチャネルキャットフィッシュの増殖問題に取り組んだカレー

苦労した点

- ・試作段階でおいしくできても、工場からの試作品では、スパイスが弱い、水分量が多い、固形物が少なく食感が弱いなどの問題点があった。
- ・改善のため、スパイス量の調節、使用するトマト缶の変更、玉ねぎの切り方の工夫などを行った。
- ・自分たちの理想のカレーと一致するまで、顧問の先生や、連携先であるMOTTAINAIBATONの方と話し合い、改良を重ねた。



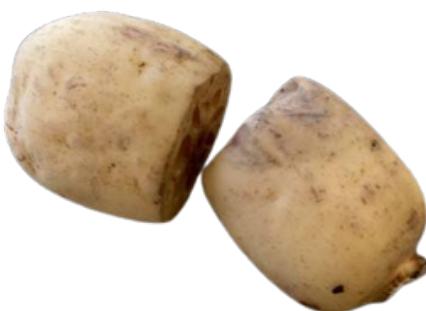
05

新企画のれんこんカレー

…規格外れんこんの廃棄問題に取り組んだカレー

制作に至った経緯

- ・学校のHPで活動を知ってくださったハスラボさんから声をかけていただいた。
- ・ハスラボの方から廃棄れんこんの現状を聞いた
→自分たちのコンセプトと合致していると感じ、れんこんを主役としたカレー作りを決めた。



試作の際はハスラボの方から頂いた
れんこんを使いました。

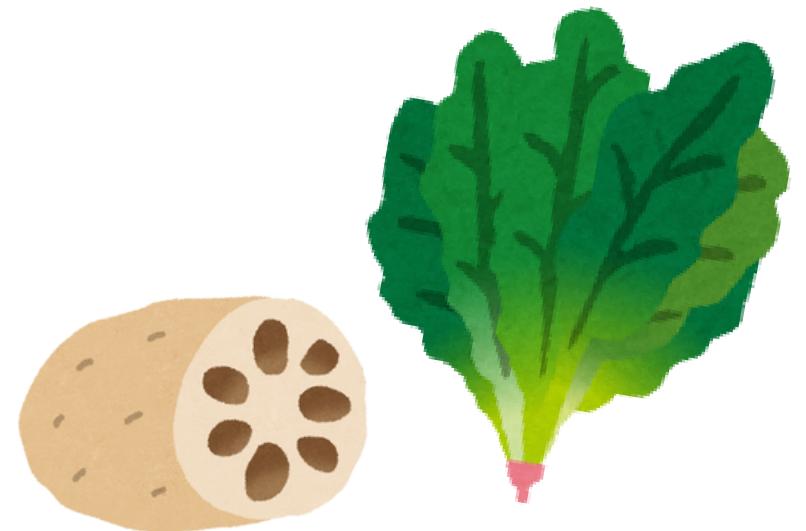
05

新企画のれんこんカレー

コンセプト①：健康を意識したカレー

鶏胸肉と野菜を中心

- タンパク質として、鶏ムネのミンチを用いる
- ほうれん草を入れたグリーンカレーにする



コンセプト②：フードロス問題に貢献するカレー

廃棄れんこんを使用する

- れんこんは、野菜の中でも廃棄率が高い野菜
- 「ハスラボ」の廃棄れんこんを用いてれんこん主役のカレーにする

05

新企画のれんこんカレー

れんこんカレー試作会について

内容

- ・れんこんを使い、2種類のカレーを試作
- ・2種類を比較し、味や食感、見た目などを評価する

場所：国分寺高校調理室

日時：12月23日

試作の際のレンコンも
「ハスラボ」に提供してい
ただきました！



試作した2種類

01れんこんキーマカレー



02れんこんキーマカレー +ほうれん草



試作した感想

- ・2種類を比較して、ほうれん草に癖がなかった。
→ほうれん草を入れる方針で考える。
- ・れんこんが大きく、咀嚼が大変。
→商品にする際は、一口大の乱切りで入れる。

活動を通しての目標

今後も、地産地消を意識しつつ、環境問題、食の廃棄問題など、社会における諸問題の解決に貢献できるような商品を提案していきたい。

新チャネルキャットフィッシュカレーについて

新カレーは、チャネルキャットフィッシュ供給元の山野水産の方を通して学校以外でも広く販売できるよう調整中である。



新たなプロジェクト

● 今回の試作

方向性の決定：健康面に配慮した商品

使用する食材の大まかな決定

を行うことができた。



新たなカレーとして、ハスラボの廃棄レンコンをメインにしたカレーの製作・完成を目指す。試作を通して決定した方向性をもとに、発見した課題点・改善点を修正しどのようなカレーにしていくか、スパイスの調整等を行い、計画を進めていく。