

新潟県内の小学校と無印良品の連携による開発商品 「直江津小学校の児童が考えたシャークカレー」誕生

良品計画としては県内初。新潟県と良品計画との官民連携の成果
2月中旬県内限定先行販売、2月20日県外発売日に THE NIIGATA でもお披露目

新潟県は、株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長 清水 智）と協定を結び県内資源を活用した地域課題の解決や地域経済の活性化の取り組みをおこなっています。この度その一環で誕生した、県内小学校の児童が商品開発に携わり、地域の食文化を反映したレトルトカレーが、2025年2月18日に新潟県内限定で、20日に県内外の無印良品11店舗にて発売されます。なお20日には銀座・新潟情報館 THE NIIGATA にてお披露目の催しをおこなう予定です。



■人口減少時代、官民連携による地域経済の活性化は喫緊の課題

地方自治体にとって人口減少対策は喫緊の課題ですが、その解決には自治体単体の力だけでなく、民間企業との連携が必要です。こうした中で新潟県は、令和2年に「無印良品直江津」が県内に新店を出たことを契機として良品計画と県内産業の振興や地域経済活性化の取組を開始し、県が進める防災産業のクラスター形成の一環として地域防災イベント「いつものもしも CARAVAN」^{*1}や、県内産品を扱う「つながる市」^{*2}などの事業に取り組んできました。令和5年に「産業振興」「医療福祉」「防災減災」を柱とした、都道府県単位では良品計画として初めての連携協定を締結した後は、取り組みをさらに強化しています。

■県内小学生が商品開発、上越・直江津のサメ食文化を取り入れた「シャークカレー」が誕生

この一環で、2023年以降続いてきた無印良品による直江津小学校でのプログラムによる連携に基づき、児童がレトルトカレーの商品開発に携わる企画が実現。そしてこのたび、児童のアイデアから、サメの身を使用し、直江津を象徴する青色のパッケージの「シャークカレー」が誕生しました。

無印良品のレトルトカレーは、本場タイやインドなど現地から学び実現する美味しさとラインナップで人気です。今回は無印良品のカレーを多く手掛ける株式会社にしき食品の協力のもと、カレー消費量全国トップクラスの新潟県がサポートし、サメ食文化が残る上越・直江津を舞台に、児童発案のカレーが完成しました。

この取り組みは、児童たちに商品企画から製造までの流れを授業で体験してもらうことを通じて、かつて「商いの町」として栄えた直江津地域のサメ食文化の、ビジネスとしての継承を考える機会を提供しています。また、上越の発酵文化の代表例である地域製造の味噌を使用しており、地域産業の振興にも寄与しています。

この「シャークカレー」は2025年2月20日から新潟県、東京都を含む県内外販売の予定です。

新潟県は地域産業を活性化の新たなモデルづくりとして、この商品に関する商談会やマッチング機会の創出を通じた県内展開、情報発信拠点 THE NIIGATA を活用した首都圏での販売促進を支援しています。

今後も新潟県は良品計画との協働をさらに深めるとともに、他の民間企業との連携を推進し、新たな事業や活動に取り組みやすい環境をつくることで、県内産業の振興と経済活性化に一層取り組む方針です。

※1 良品計画が実施する、「地域とつながる・楽しく学べる」をコンセプトに子供から大人まで楽しく防災を学ぶことができるイベント。2020年に新潟県上越市でスタートし、その後各務原、神戸など14か所（1都1府7県）で全24回開催してきました。地域の人も、企業も、行政も、垣根なくつながることで地域全体の防災力が向上することを目指し、地域一体型のイベントが各地域で実施されています。

※2 良品計画が実施する、「つながる市」は、「ヒトとつながる、マチをつなげる」をコンセプトに、地域の方々と一緒につくり、運営している期間限定のマーケット。2017年10月、無印良品 有楽町（2018年12月閉店）から始まり、現在では全国各地の無印良品の店舗で不定期に開催されています。

■商品詳細

「直小×NISHIKIYA KITCHEN 直江津小学校の児童が考えたシャークカレー」



【商品特徴】

サメに合うよう和だしが使用された和風味のカレーです。隠し味として使用された上越市内で作られた米みそ^{※3}がカレーソースにコクを付けています。ヨシキリザメ、じゃがいも、たまねぎが入った、具たくさんで食べ応えのあるカレーに仕上げられています。

※3 新潟県上越市内で作られた「雪ん子みそ」を使用

上越市は、古くから、日本酒、ワインなどのお酒、みそ、醤油などの発酵食品の製造が盛んで、夏は高温多湿、冬も雪により低温多湿という「発酵」に適した気候風土の中にあるまちです。今回のテーマ「直江津らしさ」に基づいて、カレーのコク付けには、上越市内にある株式会社山本味噌醸造場で作られた「雪ん子みそ（こし）業務用」が使用されました。

【開発経緯】

今回のカレーのテーマは、「直江津らしさ」です。

上越市立直江津小学校の、児童が描いたカレーの企画案の中から、2品に厳選されました。

1つ目は、シーフードカレーです。直江津小学校がある上越市直江津地区は、古くから海に開かれたまちとして発展しました。児童たちも直江津＝海＝シーフードを連想しており、多くの児童からシーフードカレーの企画があがりました。

2つ目は、シャーク（サメ）カレーです。上越地域には古くからサメを食べる食文化があり、サメを食べる習慣が根付いています。そんな直江津の食文化を伝えたいという想いで、こちらも多く児童からシャークカレーの企画があがりました。

上記2案から児童たちが投票を行い、商品化するカレーは「シャークカレー」に決まりました。

その後、3回の味決め授業を通し、改良が重ねられました。

児童たちがこだわったのは、具材の種類と香辛料のバランスです。

また具材はサメ以外に「こどもが好きなじゃがいもを入れたい」、味わいについては「カレー風味を強くしたいのでスパイスを増やしたい」など、児童たちの多くの意見が取り入れられながら、納得のいく味わいに仕上げられました。

パッケージデザインも児童と一緒に作成し、児童の考える直江津の色「青」を大胆に使用し、サメのイラスト、商品名の文字などは児童が実際に描いたものです。

■新潟県の立場

「シャークカレー」事業までの取り組み

令和2年に当時世界最大規模の無印良品直江津店が上越市内に出店したことを契機として、地域への土着化を掲げる良品計画と県内産業の振興や地域経済活性化を目的に連携取り組みを開始。県防災クラスター事業の一環として防災の啓発とつながりを創出する地域防災イベント「いつものもしも CARAVAN」の協働企画・運営や、無印良品の「Local MUJI」としての取り扱いに向けた県内企業の商談会設定、新潟県内外で県産品を扱うイベント「つながる市」の協働開催、本州と佐渡を結ぶ小木直江津港路就航に合わせた移動販売バスによる出張販売の支援などに取り組んできました。

これらの取り組みを踏まえ、更なる連携や取り組み強化を図るため、令和5年に「産業振興」「医療福祉」「防災減災」を柱とした、都道府県単位では良品計画として初めての連携協定を締結し、現在まで連携した取り組みを行っています。

「シャークカレー事業」での取り組み

これまでの「諸国良品」（良品計画が、ネットストア及び無印良品店舗にて販売する、日本各地の地域産品である食品や日用品）に向けた市町村との商談会やマッチング機会の提供、商品発掘などを踏まえ、令和6年8月には銀座・新潟情報館 THE NIIGATA オープン記念イベントとして、良品計画と協働による「NIIGATA to GO」を開催しました。

このイベントを踏まえ、今回の「シャークカレー事業」や子供達の取組や地域文化を広く発信する検討を進め、郵便局を通じた県内市町村や他地域への展開の他、情報発信拠点である銀座・新潟情報館 THE NIIGATA の活用を含めた情報発信やプロモーション機会を創出しています。

■県内先行販売の詳細

- ・2025年2月18日
- ・三八朝市会場にて
住所：新潟県上越市中央2丁目及び3丁目
時間：9:30 から 10:00 まで

■販売の予定

- ・2025年2月20日

【販売店舗】

- <新潟県> 無印良品 直江津、無印良品 新潟河渡新町、無印良品 燕、無印良品 新潟白根
上越エリア郵便局（長野県諏訪郵便局含む）94局
- <長野県> 無印良品 青木島ショッピングパーク、無印良品 上田、無印良品 ツルヤ塩尻、
無印良品 ツルヤ安曇野穂高、無印良品 茅野
- <東京都> 無印良品 銀座、無印良品 池袋西武、サンシャインシティアルパ、
銀座・新潟情報館 THE NIIGATA、NISHIKIYA KITCHEN 自由が丘店
- <宮城県> NISHIKIYA KITCHEN 仙台パルコ店、NISHIKIYA KITCHEN 岩沼店、
NISHIKIYA KITCHEN ララガーデン長町店、NISHIKIYA KITCHEN 仙台国際空港店、
NISHIKIYA KITCHEN 公式オンラインショップ

■関係者コメント

株式会社 良品計画 ソーシャルグッド事業部 美濃口公尋

2020年7月に無印良品 直江津が開店し、地域の方々と様々な交流を重ねてきました。

児童たちからの素朴な質問「どうしたら自分たちも地域を盛り上げられるか？」がきっかけでスタートした本プロジェクトは、想像から現実に近づくにつれ自分たちの住むまちの未来に興味を持ち始めた児童の想いを実現するべく活動しています。「直江津にも直江津らしいカレーがあったらいいな。自分たちにも作れるのか？」という意思が高まり、開発回数が増すにつれ、よりシビアな選択と向き合っていく児童たちの挑戦する姿が印象的で、この機会は私にとっても学びの多い日々となっている実感があります。

また、子ども達にとっては全力で向き合う大人がいる直江津という地域が「まちごと」のひとつとなり、地域活性化に寄与することに繋がりました。地域づくりには新しいコミュニティのあり方や関わり方を見つめ直す機会を感じてきました。

「つくる、売る」視点で地域性のある共感事業が産出できるとしても、企画・開発、発表・販売までのプロセスには課題も多く議論をしてきました。大きな目的としての地域活性化や産業振興をする上で、新潟県との柔軟な関係性が支えとなっていることに嬉しく思います。

新潟県 産業労働部 産業政策課 高本清彦

良品計画は、これまでに上越市、十日町市、津南町とも協定を締結し、県内各地の地域振興や活性化などに取り組んでおり、県では2020年7月に無印良品 直江津店が開店して以降、直江津店のメンバーと一緒にあって、地域活性化や産業振興、健康医療福祉、防災・減災など、様々な取組を進めてきました。

その取り組みは県内にとどまらず、首都圏や大阪、広島にも展開し、活動を広げる中で、「無印良品と地域で一つの商品」をつくる取組をしたいという話が持ち上がり、無印良品直江津で今回のプロジェクトをスタートしました。

この取組は、県と連携協定を締結する民間企業と地域の未来を担う子供たちが、自分達の暮らす地域の歴史や文化を学び、興味関心を持ち、行動することで、「新しいモノ・コト」（商品・価値や考え、想い）を生み出すことができる取組であり、新潟の地域や人財づくりの後押しになることを期待しています。

■良品計画とは

株式会社良品計画は、「無印良品」の企画、商品開発、流通・販売までを行う製造小売企業です。

「無印良品」は1980年のスタート時から、「素材の選択」「工程の点検」「包装の簡略化」の3つの視点をもとに、十分な品質と低価格の双方を実現する簡素で気持ちいい商品を生み出してきました。

良品計画は、日常生活に不可欠な商品・サービスを一層充実させることで、企業理念である「感じ良い暮らしと社会」の実現を目指しています。

URL：<https://www.ryohin-keikaku.jp/>

■NISHIKIYA KITCHEN とは

株式会社にしき食品が展開する NISHIKIYA KITCHEN は、「世界の料理を『カンタン』に。」をコンセプトに、カレーやスープ、パスタソースなど、約120種類のレトルト食品を取り揃えた専門ブランドです。水や塩など、素材にこだわり、その料理に合った原材料を厳選し、素材の持ち味をいかした味づくりをしています。皆さんに代わり手間ひまかけた料理をレトルトパックという小さな鍋に詰めてお届けしています。料理をつくる負担がもっと軽くなり、大切な時間が少しでも増えることを願っています。<https://nishikiya-shop.com/>

■新潟県の官民連携推進について

本県では「選ばれる新潟」をキーワードに、新潟が多くの方から選んでいただける地域となるため、これまでも増してさまざまな関係者が連携して、新潟の企業や地域の魅力を向上させ、それを効果的に発信することが大変重要と考えております。

良品計画は、「地域との土着化」をビジョンに掲げ、地域課題の解決や町づくりに取り組んでおり、連携協定を締結し、地域課題や価値観を共有することで、県内の産業振興や地域活性化などに取り組んでいます。

これまで、本県が全国ナンバー1を目指す防災産業のクラスター形成に向けて「いつものもしも CARAVAN（キャラバン）」の協働開催、無印良品店舗における県産品の販売や魅力発信などの取組を進めてきたところであり、引き続き、民間企業と協業し、お互いの強みを生かすことにより、さらに強固な関係を築きながら、新たな取組に挑戦することと、「選ばれる新潟」を実現したいと考えております。

※本件に関して、直江津小学校への直接の問い合わせは、学期中のためお控えください。

本件に関するお問い合わせ先

新潟県 PR 事務局（株式会社プラップジャパン内） 加納・内藤

E-mail：niigata-pr@prap.co.jp TEL：070-2161-7051（加納）／070-2161-7027（内藤）