

おさかな日和

— LODで北海道の魚を検索 —

公立はこだて未来大学 高度ICT演習 観光系プロジェクト

| | |
|------|----------------------------|
| M2 | ： 坂井麻里恵、高橋正輝、三笠弘貴 |
| B4 | ： 長田昌浩(リーダー)、佐藤正徳、山田亜美 |
| B3 | ： 工藤卓也、西本光司、兵藤允彦 |
| B2 | ： 長内一真、河辺雅史、木下祐之介、雲井尚人、張山陽 |
| B1 | ： 西尾洋輔、長谷川麻美 |
| 指導教員 | ： 奥野拓 |

アイデア

❑ 北海道の魚介類を**食べるきっかけ**を作るサービス

▶ 北海道の魚介類の魅力を引き出すための「**意外性**」を提供する

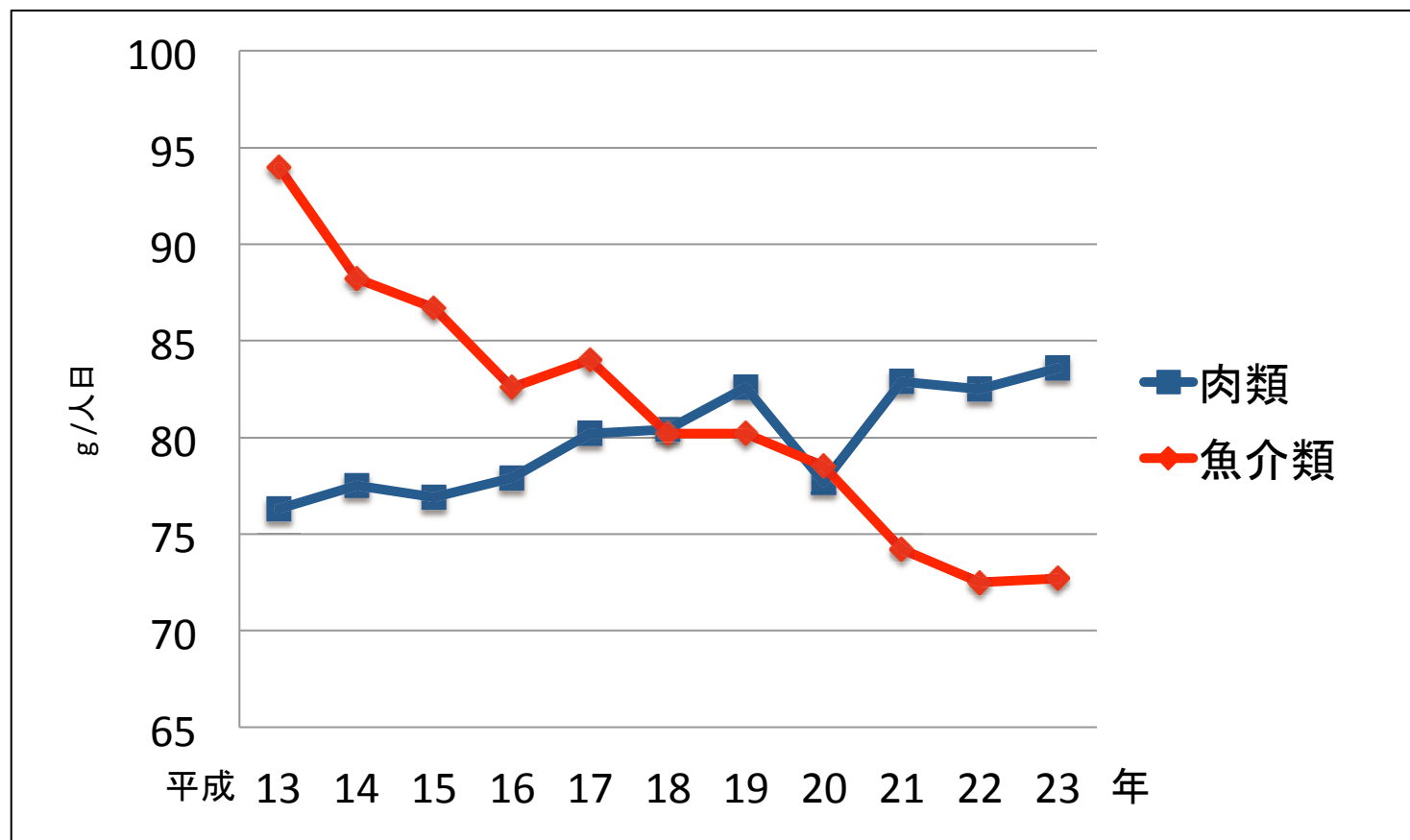
- 魚介類のキャッチコピーや豆知識、料理レシピなど

▶ 魚介類に関する様々な情報をLOD化し利用する



背景 | 魚介類の摂取量の減少

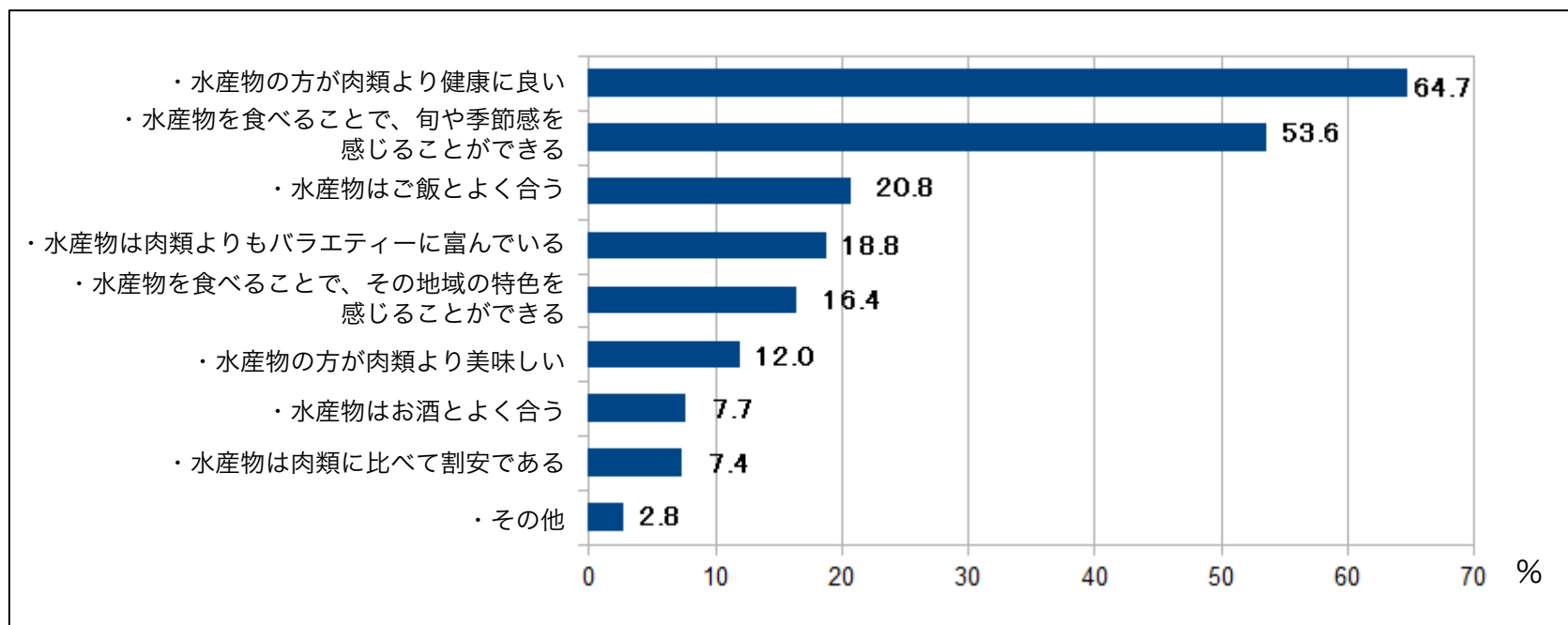
■ 魚介類の摂取量が年々減少している



国民1人1日当たり魚介類と肉類の摂取量の推移

背景 | 水産物の特徴

- 旬や季節感を感じることができる
- 地域の特徴を感じることができる



水産物と肉類を比べた場合に水産物が優れている点(3つまで回答)

北海道での取り組み

□ 北海道お魚図鑑

- ▶ 北海道庁水産林務部が提供しているWebサイト
- ▶ 北海道で漁獲される約90種類の魚介類の豊富な情報を紹介している

□ 掲載されている情報

- ▶ 特徴
- ▶ 分布図
- ▶ 漁獲時期
- ▶ 料理レシピのURL

■ホテイウオ[布袋魚]

地方名: ゴッコ ダンゴウオ科/全長約40cm

丸い頭とぶよぶよお腹の“布袋様”

体は長卵形でやわらかく、うろこや突起物もないため、体表はなめらかでぶよぶよしています。膨らんだお腹には吸盤状に変化した腹びれがあります。ホテイウオの和名は、体形が七福神の布袋様に似ていることからつけられましたが、北海道では「ゴッコ」と呼ぶのが一般的です。

北部北太平洋に広く分布し、成熟までの3年間は海底ではなく沖合いの表層から深度100mの中層を漂って生活し、産卵期になるとごく浅いところによってきます。産卵期は12～4月、産卵場所は小潮時に岩が露出するような浅い岩場で、産卵期の体色は鮮やかな青黒色なのに対し、雄はくすんだ茶色で、さらに胸びれや吸盤が大きくなり両側の歯が鋭くなるなどの二次性徴もみられます。

身は柔らかく、鍋料理（通称「ゴッコ汁」）の材料としてなじみがあります。



■分布図



産卵期: 12月～4月

■漁獲時期

| 冬 | 春 | 夏 | 秋 | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | | | | | | | | | | | |

漁獲時期 1月～4月: 鹿部～恵山沖

■漁法

▶ [ほていうお \(ゴッコ\) 刺し網漁業](#) [外部リンク]

日本海、道東

■料理レシピ

| | |
|--|----------|
| ▶ 「ゴッコ汁」のつくりかた [外部リンク] | 戸井漁業協同組合 |
| ▶ ゴッコの肝あえ [外部リンク] | 戸井漁業協同組合 |

■ホテイウオ取扱漁協

▶ [戸井漁業協同組合](#) [外部リンク]



ゴッコ (ほていうお) オス・メスセット
丸なぶつくりとしたふくよかな体形のゆえに布袋様に似ていることからホテイウオの名が付けられました。北海道では「ゴッコ」の愛称で呼ばれています。たんばく質やビタミンの他、DHAが多量に含まれており、コラーゲンも豊富なので汁ものや鍋ものにおすすめです。メスの体にはたっぷり卵が入っています。(漁期: 1月～3月)

お問合せ | 庁舎のご案内 | サイトの使い方 | リンクについて | 個人情報保護の取扱いについて | 著作権について

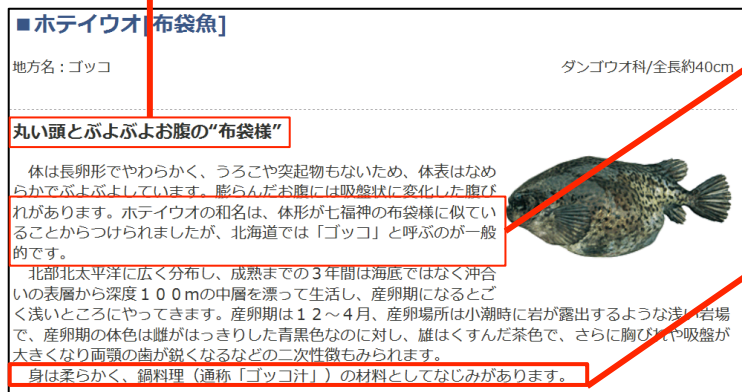
北海道庁 札幌市中央区北3条西6丁目 電話番号 011-231-4111 (大代表) [電話番号一覧]
(c)2013 HOKKAIDO GOVERNMENT ALL RIGHTS RESERVED.

北海道お魚図鑑の特徴

- 北海道で漁獲される魚介類の特徴や豆知識、おすすめの調理法などが網羅されている

キャッチコピー

丸い頭とぶよぶよお腹の“布袋様”



豆知識

和名は、体形が七福神の布袋様に似ていることからつけられましたが、北海道では「ゴッコ」と呼ぶのが一般的です。

調理法

身は柔らかく、鍋料理（通称「ゴッコ汁」）の材料としてなじみがあります。

魚介類への興味が深まるため
これらの情報を多くの人に知ってほしい

北海道お魚図鑑のLOD化によるメリット

北海道お魚図鑑をLOD化する



他のLODと繋げることで活用の幅が広がる



その情報を利用したサービスが増える



北海道の魚介類の魅力を伝えることができる



北海道の魚介類への興味が深まる

おさかな日和

- ❑ 料理などの情報から魚介類を食べるきっかけを作るスマートフォンアプリケーション
 - ▶ 北海道の魚介類を「旬」や「レア度*1」などの項目で検索できる
- ❑ 北海道お魚図鑑の魚介類とそれらを使った料理を様々な方法で探すことができる
 - ▶ 魚介類検索(魚名、旬、レア度、分類)
 - ▶ 料理検索(魚名、難易度、料理分類*2)

*1 珍しさを表す尺度 (漁獲地域や漁獲時期で定める)

*2 「焼く」や「煮る」などの分類



TOP画面

連係させるLOD

❑ 北海道の魚介類を使った料理レシピ

▶ 北海道の各地方の振興局が運営しているWebサイトに掲載されている料理レシピをLOD化する

- ・ 後志総合振興局、胆振総合振興局、日高振興局、留萌振興局、十勝総合振興局



トウベツカジカのザンギ
<http://www.hidaka.pref.hokkaido.lg.jp/ss/sis/gyosei/umoretashokuzai/resipisyu.pdf>



そうはちの汁
<http://www.shiribeshi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/sis/souhatiryouri.htm>




簡単ヒラメのカルパッチョ
<http://www.yoichigyokyo.com/recipe.php?recipeID=6>

振興局で紹介している料理レシピ

- ❑ 漁師飯などの珍しい料理レシピが掲載されている
- ❑ 北海道お魚図鑑からリンクされている
- ❑ 材料で使われている魚名と北海道お魚図鑑の魚名を繋げることで魚介類から料理レシピが検索できる

トウベツカジカのヌタ



見た目は刺々しく美味しそうには見えませんが、白身で淡泊な味は色々な料理で利用できます。
カジカは「鍋壊し」と呼ばれるほど、美味しい魚でもあります。種類によっては雑魚として利用されないものもあります。

<材料> (4人前)
トウベツカジカ 2尾
長ネギ(みじん切り) 20g
洋からし 大さじ1
酢 適量
味噌 大さじ4
砂糖 大さじ4

<作り方>
①トウベツカジカの皮を剥き、身は三枚におろし、小口切りにして小骨をとる。
②適量の酢に①を2～3時間漬けて置く。
③みじん切りにしたネギと味噌、砂糖、洋からしに、酢をきっちり絞った②を加えて、混ぜ合わせる。

材料

<材料> (4人前)

トウベツカジカ 2尾 長ネギ(みじん切り) 20g
洋からし 大さじ1 酢 適量
味噌 大さじ4 砂糖 大さじ4

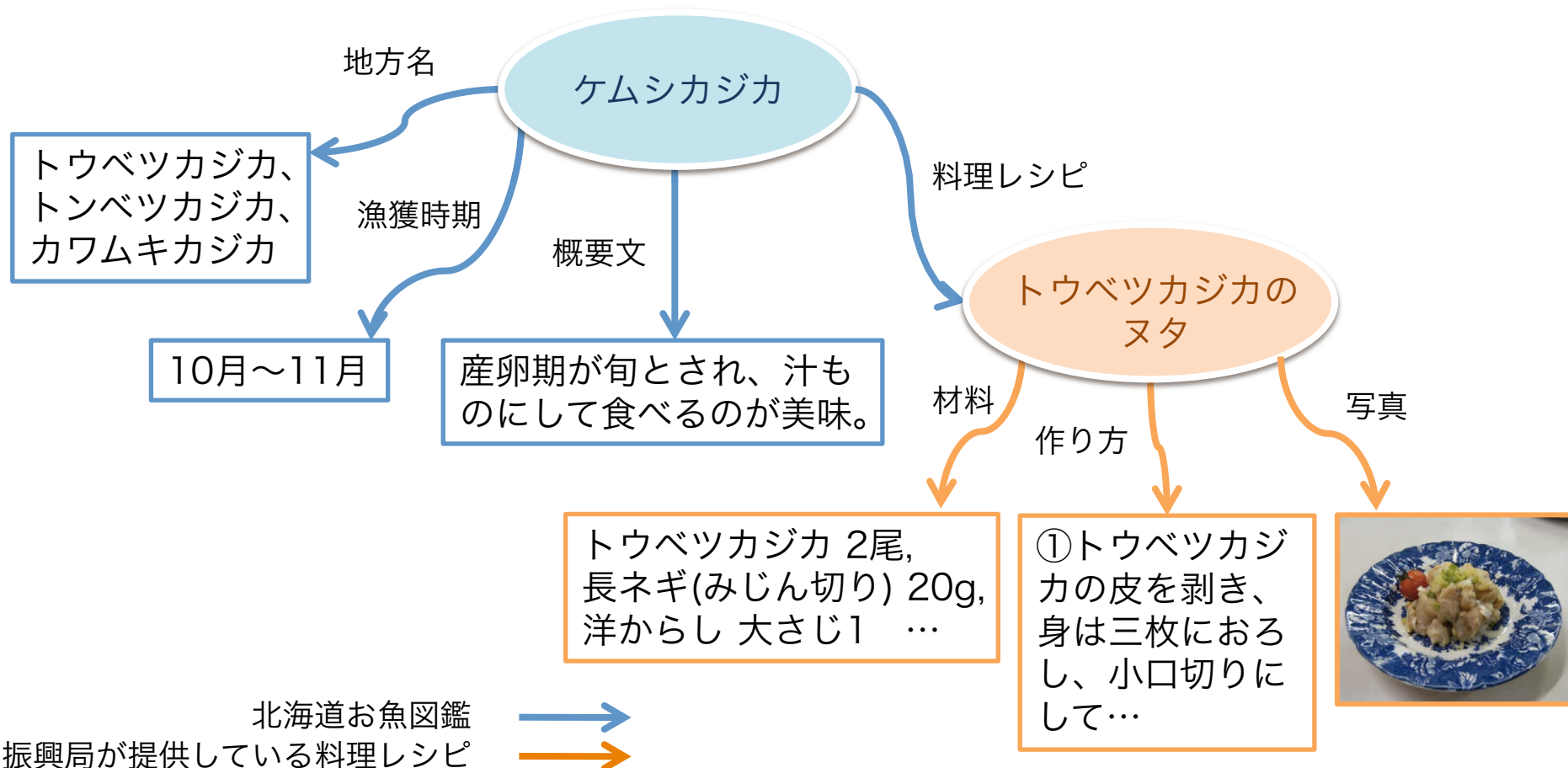
作り方

<作り方>

①トウベツカジカの皮を剥き、身は三枚におろし、小口切りにして小骨をとる。
②適量の酢に①を2～3時間漬けて置く。
③みじん切りにしたネギと味噌、砂糖、洋からしに、酢をきっちり絞った②を加えて、混ぜ合わせる。

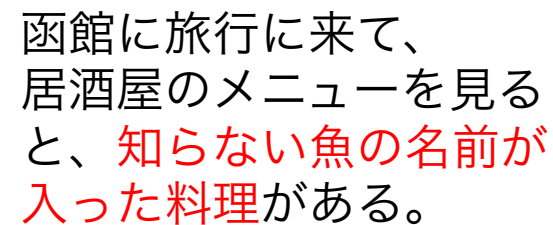
お魚図鑑LODと料理レシピLODのデータモデル

- お魚図鑑LODと料理レシピLODを繋げて
魚介類に関連する情報を取得する

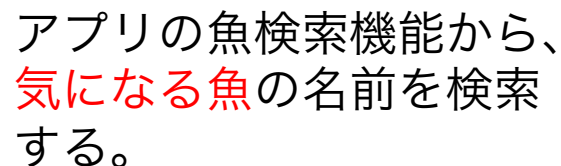


シナリオ | 1. 知らない魚介類を検索

メニューに
カスベの煮付け
ってあるけど、
「カスベ」って
何だろう？



カスベはエイ
なのかな？
もっと詳しく
見てみよう！



シナリオ | 1. 知らない魚介類を検索

③



短い吻(ふん: 目より前方の鼻先までの部分)は…(中略)…こりこりとした食感を楽しめます。

こりこりした食感なのか! せっかくだから食べてみよう!



検索結果から魚の詳しい情報を知り、興味を持つきっかけとなる。

シナリオ | 2. 魚介類を使った料理の検索

①

今日は旬の魚を
食べよう！



旬の魚介類を食べたいと
思い、アプリを利用する。

②

今の旬はヒラメなのね。
ヒラメを使った料理は
何かしら？



アプリの検索機能で旬の
魚介類を調べる。



シナリオ | 2. 魚介類を使った料理の検索

③

これなら私にも
作れそう！
今晚はこの料理
にしよう！



魚介類の詳細画面から
旬の魚介類を使った
料理レシピが分かり、
魚介類を食べてもらう
きっかけになる。



他にも飲食店や釣りと繋がったら……

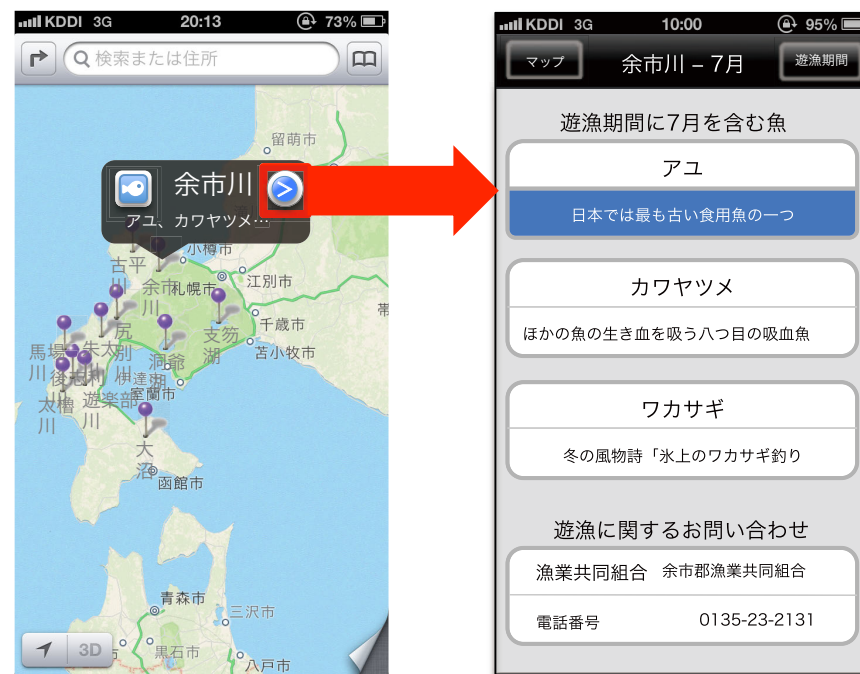
□ 北海道お魚図鑑＋飲食店

- ▶ 旬の魚を推薦し、好きな魚を選ぶとその魚を扱う店が分かるアプリ



□ 北海道お魚図鑑＋釣り

- ▶ 釣りに行く月と川を選択すると釣れる魚が分かるアプリ



北海道お魚図鑑のデータ化とアプリ開発

- ❑ 北海道庁水産林務部に北海道お魚図鑑と料理レシピのLOD化を提案した
 - 1. 「おさかな日和」の原案を提案しLOD化のメリットを伝え北海道お魚図鑑のアプリ化に賛同して頂いた
 - 2. 北海道お魚図鑑と各振興局が掲載している料理レシピのデータを開発するアプリで使用する許可を頂いた
- ❑ スマートフォンアプリケーション「おさかな日和」の開発
 - ▶ 北海道お魚図鑑のデータをスクレイピングしてRDFデータに変換した
 - ▶ 一般公開に向けて開発を行っている
- ❑ 今後、北海道お魚図鑑と各振興局が掲載している料理レシピのLOD化の許可を北海道庁から頂く