

JTB 高松支店

**「クセモノは地域のタカラモノ」
SICSサステナブルラウンジ**

株式会社JTB高松支店
観光開発プロデューサー 山田裕木

交流創造事業



感動のそばに、いつも。

デジタル基盤の上に人の力を活かし、
地域や組織の価値を共創し、人流や情報流、物流を生み出すことで、
人と人、人と地域、人と組織の出会いと共感をサステナブルにつくり続けること。



JTBグループの交流創造の源泉は、
つなぐ・つくる・つなげる

ステークホルダーを**つなぐ**、地域や組織の価値を共に**つくる**
人流や情報流、物流を生み出して、人と人、人と地域、人と組織を**つなげる**ことで価値を届ける
出会いと共感をサステナブルにつくり続けることで未来に**つなげる**

製品・サービスの概要／開発に至った背景

観光交流拠点として大規模な再開発を控える市場における
賑わい創出を目的に高松市と包括連携協定を締結



うみまち商店街も
シャッターのお店が多い

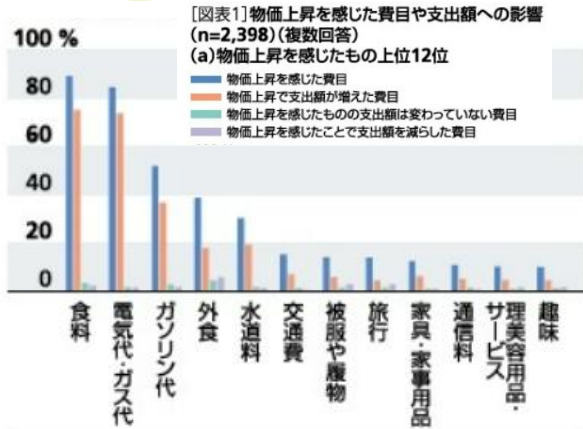
観光客が
来ていない

テナント誘致に
興味のある企業が少ない

今までの高松市中央卸売市場
「近寄りづらい」「古い」などの意見もあり観光の目的地にはなっていない

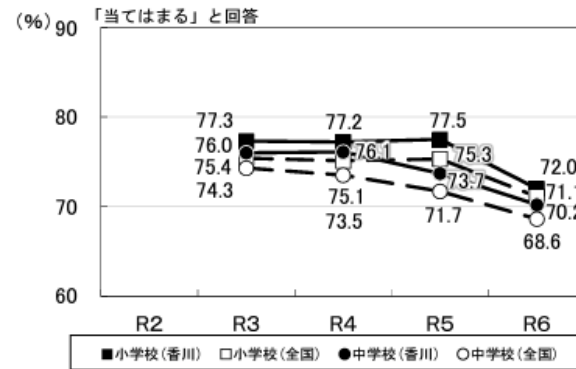
製品・サービスの概要／開発に至った背景

物価高による 個人消費抑制

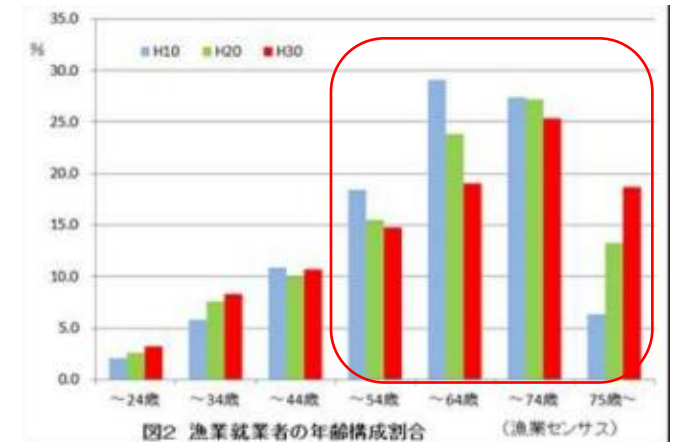


「第12回新型コロナによる暮らしの変化に関する調査」、調査時期は2023年3月29日～3月31日、調査対象は20～74歳、インターネット調査、株式会社マクロミルのモニターを利用、有効回答2,558。

□15 人の役に立つ人間になりたいと思いますか



海の温暖化等による 漁獲量の急減



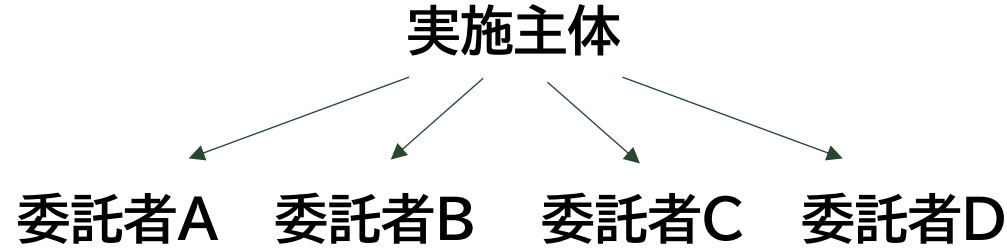
子どもたちの地域への興味・関心、 他者や社会への貢献意識の減少

企業・地域における 労働力不足と高齢化

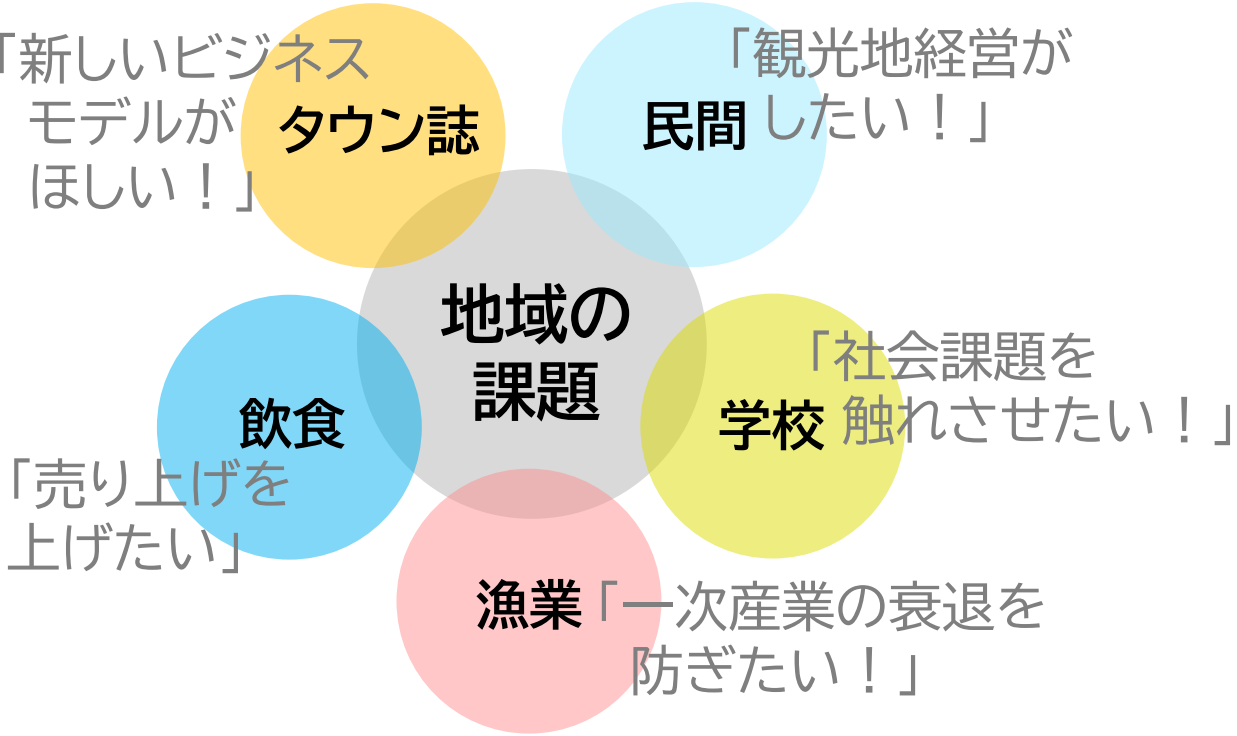
気候変動による漁獲量の減少や魚種の変化により、
獲りたい魚が獲れず、獲りたくない魚が獲れる結果、
瀬戸内でもフードロスや漁業関係者の所得の減少が発生しており、
今後全国的に待ち受ける地域課題としても危惧されている。

製品・サービスの概要／開発に至った背景

通常の受発注の流れ



理想の組織体系



地域課題の解決は地域に住む全ての人たちがステークホルダー
課題解決を通じてプレイヤーが実現したいことも
同時に叶えることが出来れば、組織として成立する



地域の課題を地域の価値に変換する

課題を地域の主役へ クセモノは地域のタカラモノ

市場らしく、
フードロス等の問題に焦点をあてた場所
NEO TAKOBALL STANDクセモノズ

市場で発生する未利用魚や
規格外の野菜・果物



たこ焼きやカレーなど地元の方・観光客など
誰もが楽しめるメニューへ



瀬戸内らしく、
様々な課題を乗り越えていける場所
SICSサステナブルラウンジ

- ・瀬戸内の現状や課題の理解度を高める
- ・地域、旅行者、企業がつながる



「地域と旅行者」「地域と企業」を結ぶ場
環境保全への「学び」×サステナブルな「食」

製品・サービスの概要／開発に至った背景



2024年5月
開設時の様子



サステナブルな食
材を使ったメニュー



人気メニューの
クセモノカレー



地元の農家との
コラボ商品の販売



地元の飲食店との
コラボイベント開催



市場の廃材を
使った内装



ワークショップの
開催



環境問題講義や
里海サロン



海の
清掃活動



アート展示・
体験イベントの開催

イベント:年間67回開催・出店

製品・サービスの概要／取り組みについて



瀬戸内はいろんな種類
の魚がとれるんだね！



もったいない魚をつかった
タコボール！美味しいね！



うみまち商店街に立地する「クセモノズ」は
廃棄される農作物や市場に出回らない雑
魚を食材として利用しているサステナブル
なレストランです。

香川大学教育学部附属高松小学校の5年緑組が
水産業の社会科見学で「クセモノズ」を訪問

製品・サービスの概要／取り組みについて



水産業を考える附属高松小学校5年緑組の教室

学校の現状は…

教員の多忙化

地域とのつながりの
希薄化

教育活動の
マンネリ化



「地域課題」の解決



大人だけの課題ではない

子どもたちにとっても
解決すべき課題

将来地域を支える地元の子どもたちと共に
地域課題に向き合う必要性

製品・サービスの概要／取り組みについて



産官学が共同開発したレトルトカレープロジェクト

高松市・JTB・香川大学教育学部附属高松小学校を中心に、
海に関わる問題やフードロス等の社会課題解決についての議論を約半年に渡って繰り返し、
流通されづらい野菜や魚など地域のもったいない食材を活用したレトルトカレーの共同開発を行う。

製品・サービスの概要／取り組みについて



定量 Quantitative

クセモノズでの県産食材利用量年間
670kgの活用 (未利用魚・規格外の野菜等)

レトルトカレーでの県産食材利用量
356kgの活用 (未利用魚・規格外の野菜含む)

観光PD連絡会にて、共同開発カレーのPR・試食会を開催。県内12か所で販売開始し、
1か月で3,000食以上売り上げ、
SDGsへの貢献と地域の新たな魅力づくりに寄与している。

製品・サービス／取り組みについて



第6回かがわフードロス大賞
たるる賞(優秀賞)・
協力店特別賞(特別賞)ダブル受賞



「サステナブル★セレクション
2025三つ星」に選定
製品・サービスが、持続可能な
社会づくりに貢献しているこ
とに加え、取り扱う企業・組織
がサステナブル経営に取り組
んでいることを表します。



第3回「JATA SDGs アワード」
経営部門『優秀賞』受賞
「クセモノを地域のタカラモノに瀬
戸内の新たな観光交流拠点の開業
と、気候変動により 生まれた社会
課題を地域の宝に変えた地域を繋
ぐストーリー」

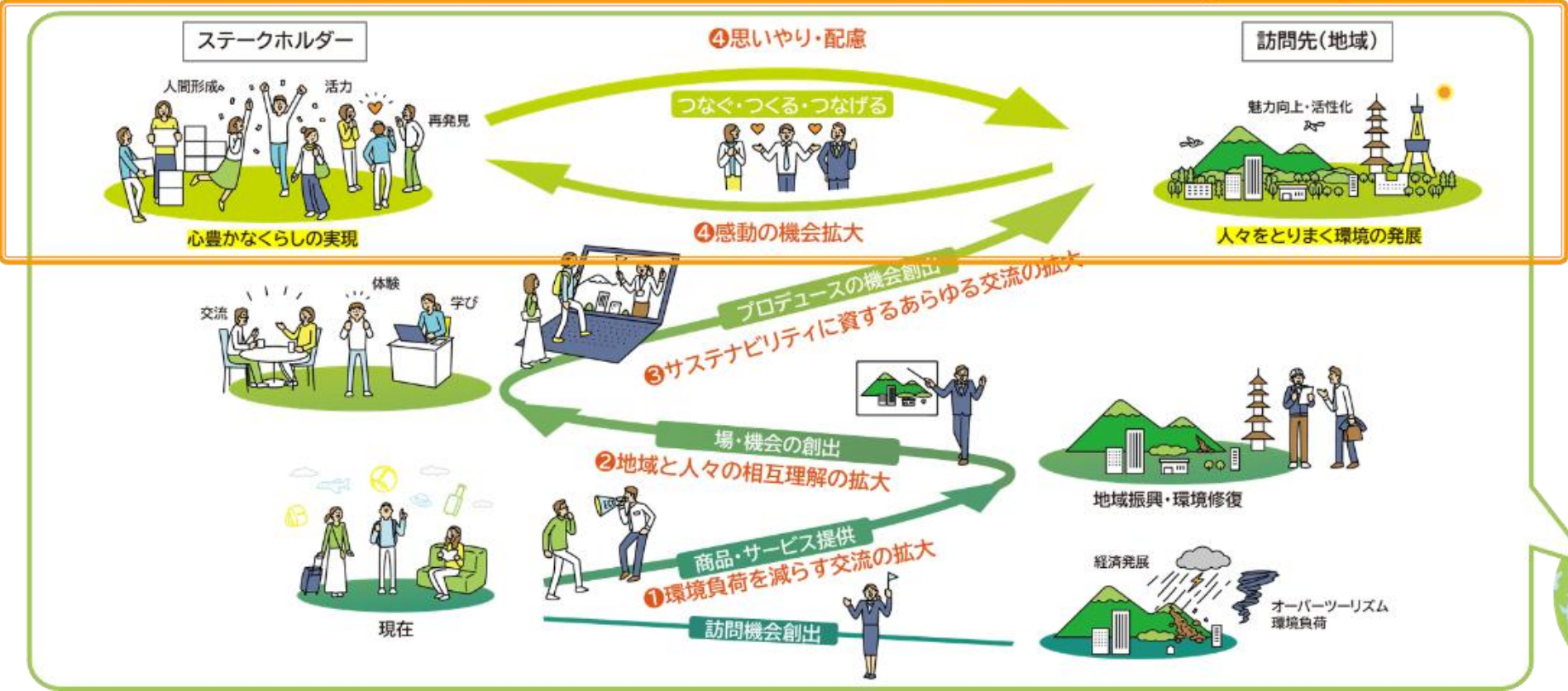
■SDGs関連番組や地域メディア等、取り上げ年間:49件

存在意義(パーパス)／今後の目標

JTBのありたい姿

JTBの交流が増加するほど、地域、人権、環境の課題が解決し、むしろ発展を促すようなツーリズムの在り方への変革をリードする

パートナーシップで
実現



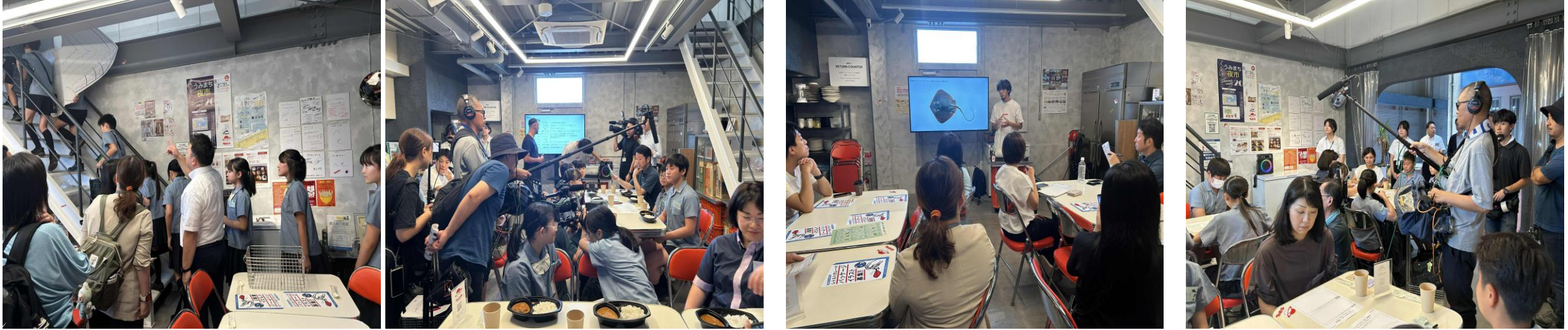
心豊かなくらしの実現と、人々をとりまく環境の発展の感動と思いやりのサイクルを構築



『もったいない』を地域の笑顔に
そして サステナブルな未来につなげていく

存在意義(パーパス)／今後の目標

クセモノズの今後



全国で選抜！サステナビリティ研修にて レトルトカレーPJT第2弾始動

社会課題を主役に、将来の子どもたちにバトンを
繋ぎながら行う、地域循環型の地域づくりのスタイル

大切なことは「共に子どもたちを育てる」こと。
子どもたちは「未来の社会を創る」

存在意義(パーパス)／今後の目標



第一弾でカレーづくりを経験!!限定4,000食を売り上げた凄腕開発者の小学生が開発を担当!!

「もったいない」地域の食材が、レトルトカレーに大変身!!

高松市のサステナブルなたこ焼きとカレーのお店「クセモノズ」と、高松市の小中学生が協力し、持続可能な社会の大切さを伝えるレトルトカレーづくりに取り組みました。

第一弾に続き、香川大学教育学部附属小学校6年緑組の子どもたちと試食会を行い、意見を出し合いながら味の方向性とネーミングを決定。また、パッケージのイラストは市内の小中学生から公募し、193点の応募が集まりました。審査の結果、森谷 蒼さんの作品がグランプリに選ばれ、デザインに採用しています。

子どもたちのアイデアが詰まったレトルトカレーを、ぜひお楽しみください。



香川本鷹と和三盆由来の
甘みがクセになるアカエイカレー
アカエイが
カレーにダイブした日

972円(税込)





クセモノを地域のタカラモノにする活動は
これからも続いていきます。

