



株式会社 IKlpuro
株式会社ジパングフードリレーションズ
大阪府立農芸高等学校

地方創生×産学連携＝農芸鴨白湯出汁カレー 高校生が育てた“命”で、大阪の食文化の復活へ

7月24日「夏の大阪・鴨すき焼きの日」販売開始



鴨の刷り込みを行う高校生



田んぼへ鴨の放田する地域の方々

株式会社IKlpuro（大阪府堺市、代表取締役：松本純也）は、大阪府立農芸高等学校の協力のもと、株式会社ジパングフードリレーションズ（大阪市北区、代表取締役：安藤育敏）の商品プロデュースにより、生徒たちが育てた「※農芸鴨（ノウゲイガモ）」を活用した「農芸鴨白湯出汁カレー（ノウゲイ カモパイタンダシカレー）」を開発しました。2026年7月24日「夏の大阪・鴨すき焼きの日」に販売開始いたします。

また、2026年7月22日に、大阪市北区ジパングカレーカフェ」の店内にてプレス試食会を行います。そして、7月25日には、農芸高校アグリフェスin美原文化会館にて生徒達が集まり、実際にレトルトカレーを販売いたします。※「農芸鴨（大阪もん認定）」とは、大阪府立農芸高等学校の生徒たちが、ヒナから鴨を育て、水田での放飼、肥育、解体、調理、販売までを一貫して経験します。最後には、自分たちが育てた鴨の命をいただくところまで向き合うことで、「食べる」という行為の背景にある命の尊さを実践的に学んでいます。

●産学連携「農芸鴨白湯出汁カレープロジェクト」誕生の経緯

本商品は、生徒たちが合鴨農法を通して日々の鴨の飼育を学ぶ中で育まれた、「命をいただくこと」「命を無駄にしないこと」という想いを、一皿のカレーとして社会へ届けることを目的に誕生しました。鴨肉だけでなく、これまで有効活用に課題があった鴨ガラを余すことなく使用し、濃厚な鴨白湯・大阪の和風出汁（昆布と鰹節）を掛け合わせ、地域の食文化へつなぐ、生徒たちの学びを表現した一皿に仕上げました。

商品開発の出発点は、「かわいいから育てる」のでも、「商品にするためだけに育てる」のでもありません。命を預かり、その命を最後まで無駄にしないために育てる。その責任と学びを背負った鴨だからこそ、捨てる部位はありません。食肉として活用された後も、鴨ガラには多くの旨味が残されています。その価値を最大限に引き出すため、鴨ガラから白湯スープを炊き出し、大阪の和風出汁（昆布と鰹節）と融合させることで、新しい一皿が完成しました。本プロジェクトの目的は、カレーを販売することだけではありません。高校生たちが育てた命を地域の人々が味わい、その背景にある学びや挑戦を知ること、「食えること」の価値を改めて考えるきっかけを生み出したいと考えています。生徒たちの学びを学校の中だけで終わらせず、一つの商品として社会へ届け、地域の食文化へつなげていくこと。それが本プロジェクトの大きな目的です。

●商品概要 “農芸鴨白湯出汁カレー”



鴨白湯出汁カレー 大阪産
IKIpuroと農芸高校の共創から生まれた、命をつなぐ出汁カレー。

大阪府立農芸高等学校がブランド化した
最高級品質の「農芸鴨」の
鴨ガラが「鴨白湯」を誕生させた。



大阪・難波周辺で江戸時代から
栽培されていたなにわ伝統野菜「難波葱」と、
昆布と鰹節の「大阪和風出汁」との融合。



●生徒が合鴨農法で育てた社会貢献する「農芸鴨」 ●なにわ伝統野菜「難波葱」 ●「大阪和風出汁」



『農芸鴨白湯出汁カレー』のパッケージ (左/表面・中央/裏面・右/大阪もんロゴ)

発売日	2026年7月24日(金)
主な特徴	農芸鴨白湯／大阪和風出汁／難波葱
企画・推進	株式会社IKIpuro
共同・商品開発	株式会社ジバングフードリレーションズ
連携	大阪府立農芸高等学校
販売場所	ジバングカーリーカフェ店舗、EC、イベント、 学校関連販売、農産物加工協会 ほか
価格	800円(税込)
内容量	180g
賞味期限	常温保存・製造日より2年

2026年7月22日(水) 16:00から

大阪市北区中崎町の「ジバングカーリーカフェ」の店内にて
農芸鴨白湯出汁カレーのプレス試食会を行います。

2026年7月24日(金) 7:45から

「農芸鴨白湯出汁カレー」をIKIpuroの通販サイトにて販売開始。



農芸高校との教育・農業・まちづくりに関する
共創プロジェクトの詳細もご紹介しています。

2026年7月25日(土) 11:00から

大阪府立農芸高校のフェス「アグリフェス」にて
高校生の生徒達が集まり、農芸鴨白湯出汁カレーの
発表を行い、販売をいたします。



●高校生が育てた命から、大阪の新しい鴨文化を創る

大阪は鴨の食文化発祥の地で、肉食が解禁された明治時代には、「ひる*を食べなきゃ夏こせねえ」と言われ、天神祭の時期に夏のスタミナ料理として「鴨のすき焼き」を食べる風習が庶民へ広がった。その伝統を、高校生たちの学びから生まれた『農芸鴨白湯出汁カレー』という新しい形で未来へ受け継ぎ、大阪の新たな鴨文化の創出をめざします。本プロジェクトは、生徒たちの学びを中心に、学校・地域・企業が連携して実現しました。命を無駄にしない商品開発や循環型農業、産学連携を通じて、高校生の学びを社会へつなぎ、大阪の夏の鴨文化を次世代へ受け継ぐ挑戦を続けていきます。*当時の鴨肉の呼び名



【代表・松本純也コメント】

大阪府立農芸高等学校の生徒さんたちが向き合ってきた農芸鴨の価値を、教育の現場だけで終わらせず、地域や社会へ広げていきたい。その思いから、今回の「農芸鴨白湯出汁カレー」プロジェクトを進めてきました。高校生が育てた命を、多くの方に知っていただくこと。そして、大阪にかつてあった鴨の食文化を、今の時代に合う形で未来へつなげる。この商品は、その両方を実現するための挑戦です。

【会社概要】

子どもたちが“いきる”未来のために。～持続可能な地域社会を“次世代につなぐ”～

教育・農業・地域をつなぎ、「共育・共創・共存」をテーマに、子どもたちが未来を“最幸”にいきる力を育む事業を展開しています。

会社名：株式会社IKIpuro

所在地：大阪府堺市美原区大饗 53-1

代表者：松本純也 資本金：200万円 創業：2024年3月15日

WEBサイト：<https://www.ikipuro.jp/>

【本リリースに関する報道・お客様からの問い合わせ先】

株式会社IKIpuro

電話：080-5336-4066 (担当：松本)

メール：matsumoto@ikipuro.jp



お問い合わせ
フォーム



公式HP



ECサイト