

宗像ウニプロジェクト 活動報告

現在、当社がSDGs活動の一環として取り組んでいる「宗像ウニプロジェクト」のこれまでの活動についてご報告いたします。

■宗像ウニプロジェクトについて

前号（Vol.33）「共同研究紹介」でご紹介しました、九州大学との共同研究「駆除されたムラサキウニの陸上水槽蓄養技術開発とウニ駆除における藻場回復効果の検証」を基に、当社は2022年5月に「磯焼け海域における駆除ウニの陸上養殖」の事業化検討をスタートいたしました。更にこれに併せて、福岡県宗像市の豊かな海づくりに貢献するため「宗像市SDGs 豊かな海づくりに関する連携協定」を締結しました。当連携協定については、下記のとおりです。

宗像市SDGs 豊かな海づくりに関する連携協定

1. 協定締結日…2022年5月27日
2. 協定締結者…国立大学法人九州大学大学院農学研究院，宗像市，宗像漁業協同組合，当社
3. 協定の目的…4者が相互に連携し，それぞれの資源を有効に活用した協働による取り組みを推進することにより，SDGsが定める目標の達成に不可欠である「経済成長・社会的包摂・環境保護」の三側面の地域課題解決を図り，持続的に豊かな海を守ることを目的とする
4. 連携事項
 - (1) 磯焼け問題の改善による藻場回復に資する事項
 - (2) 持続可能な漁業に資する事項
 - (3) ブルーカーボンへの貢献に資する事項
 - (4) 海の魅力向上と地域社会への貢献に資する事項
 - (5) その他，SDGsおよび水産業のDXへの寄与に資する事項
5. 宗像ウニプロジェクトの事業プロセス

**漁師の持続可能な活動を
目指します**



■蓄養ウニの生育状況について



海中に餌がないため、
身の付きが悪いウニ



昆布やたけのこ
などを餌に蓄養中のウニ



4カ月間蓄養し、
身が付いたウニ

■蓄養実証設備について

当プロジェクトがスタートした当初は、九州大学大学院水産実験所の施設をお借りし、かけ流し水槽を使った蓄養実証実験を行っていましたが、2023年1月には鐘崎漁港（宗像市）に自社の閉鎖循環蓄養設備を設置し、新しい環境下での蓄養実証実験を開始しました。当設備は、陸上の閉鎖空間で海水を循環させてウニを蓄養し、蓄養で汚染した海水は海に排水せず、ろ過設備できれいな海水に戻し再利用する、環境に優しい設備です。



当社のウニ蓄養実証設備

■社外へのPR活動

・2023年6月 マスコミ向け試食会の実施

「宗像ウニプロジェクト」のスタートから1年が経過した2023年6月、その成果を広く発信するため、マスコミ向けに「蓄養ウニ」を使ったフランス料理の試食会を行いました。当日は、7社に取材していただき、テレビや新聞などで大きく紹介されました。

当社が蓄養した宗像ウニは「フランス料理レストランFRANCEYA」（宗像市）の舩越シェフにご協力をいただき、「宗像産ウニとグリーンピースのムース コンソメジュレ添え」として、記者の皆さんに振る舞われ「すごくおいしい!!」と大好評でした。



試食会を兼ねた活動報告会の様子



提供されたウニ料理



連携協定締結4者の関係者
(写真左から2番目 当社 長谷川専務)



ウニ料理を調理してくださった船越シェフ

- ・2022年10月、2023年6月 宗像市内小学校で「海の環境学習」を実施

近年、小学校等の授業でもSDGsについて学習する中、「宗像ウニプロジェクト」が宗像市の2つの小学校で授業の教材として取り上げられ、当社社員およびプロジェクト関係者がゲストティーチャーとして招かれ、授業に参加しました。

両校共に小学5年生の教材として取り上げられ、宗像市立河東小学校では「これからの食料生産」をテーマに国内の食料生産を支える仕組みを学びながら、宗像ウニプロジェクトについても学習しました。また宗像市立玄海東小学校では、実際に子供たちがウニの殻を割り、身を取り出す作業を行い、蓄養前後のウニを比較することで活動の成果も理解してもらいました。

当社のゲストティーチャーたちは、両校において「なぜ、高田工業所がこのプロジェクトに参加しているのか」を熱い想いを込めて、しっかりと子供たちに伝えました。授業後には、「これからは海を守っていく活動に協力したい」と言った嬉しい感想も聞かれ、プロジェクトメンバー全員が、当活動の意義を改めて認識しました。



実際にウニを見て喜ぶ子供たち



プロジェクトに対する思いを子供たちへ

・2023年10月 SDGsイベントへの出展

宗像市に隣接する福津市のショッピングモールで開催された宗像市と福津市の共同イベント「サステナフェス2023」に出展し、蓄養ウニとのふれあいエサやり体験を行い、当社の「宗像ウニプロジェクト」への取組みを紹介しました。

会場では、ウニを初めて見る子供たちや実際に触ったことのない方々が興味津々に集まり、当社の担当者がウニの生態やエサの食べ方について説明しました。

更に、パネルを使って身近な宗像の海でも藻場の消失が進行している状況を説明し、宗像ウニプロジェクトの取組みの必要性についても理解を図り、多くの方々に持続可能な社会に向けて考えるきっかけにさせていただきました。



展示会場で興味深く宗像ウニと触れ合う市民のみなさん

■料理店での味評価

宗像ウニプロジェクトの最終目標は、蓄養ウニを市場でブランドウニとして販売し、その収益から駆除ウニの捕獲費用を捻出し、再び漁師の方々に活動していただく循環サイクルを構築することです。そのためには、美味しい宗像ウニに蓄養しなければなりません。当社は、ウニ専門店や日本料理店などにご協力をいただき、定期的に蓄養した宗像ウニをご試食していただき味の評価を受けております。

どの店舗でも味の評価は非常に高く、今すぐにもでもお店でお客様にご提供できる味だとお墨付きをいただきました。一方で、身の形や色については、もう少し改良が必要な状況ですが、当プロジェクトへの注目度は高く、これからの蓄養技術への向上に各方面から期待が寄せられています。



日本料理TOBIUME（北九州市八幡西区）の
田代シェフ（写真右）



「雲丹と海老 魚魚魚」(福岡市中央区)の
山下代表

今後も宗像ウニプロジェクトを通じて地域と連携するとともに、持続可能な社会の実現に貢献できるよう推進してまいります。