NEWS RELEASE

立命館大学

2024. 3. 1

報道関係者　各位

＜配信枚数3枚＞

～地域資源を活用した日本の海洋環境、磯焼け問題を解決するプロジェクト～
イスズミやアイゴなど低利用魚を活用したドッグフード商品化に向け
2024 年 3 月 1 日（金）からクラウドファンディング開始

立命館グローバル・イノベーション研究機構の光斎翔貴（こうさい・しょうき）准教授は、日本の海洋環境を破壊する「磯焼け」の原因の一つである低利用魚を有効活用した高栄養価ドッグフードの開発・商品化を進め、環境問題解決と地域の新たなビジネス創出に取り組んでいます。この度、低利用魚ドックフード「Ocean harvest(オーシャンハーベスト)」の商品化・事業化に向け、2024 年 3 月 1 日よりクラウドファンディングを開始します。

長崎県五島市周辺の海域では、「イスズミ・アイゴ」等の低利用魚が海藻類を食い漁り、重要な生態系を構成する藻場が減少する「磯焼け」が進行しています。この「磯焼け」問題に対処するため、水産庁は「藻場・干潟ビジョン」を策定し対策を進めています。

立命館の光斎は、この問題に着目し、低利用魚イスズミ等を人間ではなく、ペット用に加工することで、マネタイズを図る取り組みを行っています。「Ocean harvest(オーシャンハーベスト)」として発売される製品は、イスズミやアイゴの白身を使用したノンオイルコーティング、小麦グルテンフリーの総合栄養食で、栄養バランスに優れた健康食品として提供されます。

【クラウドファンディングについて】 ※詳細は下記 URL をご覧ください。
期間：2024 年 3 月 1 日（金）～2024 年 5 月 19 日（日）
目標額：150 万円
リターン（一部）：

- ●3000 円　御礼メール
- ●5000 円　オリジナル手ぬぐい
- ●8000 円　ドッグフード 2 袋（500g×2）+定期購入優先申込権
- ●20,000 円　オンライン講義
- ●30,000 円　金沢鮮魚厳選　五島の鮮魚セット

クラウドファンディングサイト↓↓
https://camp-fire.jp/projects/view/727992?utm_campaign=cp_po_share_c_msg_mypage_projects_show

【低利用魚から高栄養価のドッグフード「Ocean harvest」】

本リリースの配布先：　京都大学記者クラブ、草津市政記者クラブ、大阪科学・大学記者クラブ　文部科学記者会

●取材・内容についてのお問い合わせ先
立命館大学広報課　担当：名和
TEL.075-813-8300　Email. r-koho@st.ritsumei.ac.jp

別紙

【背景】

二酸化炭素を吸収するブルーカーボンの重要性が増す中、長崎県五島市を囲む海では人が食べない低利用魚「イスズミ・アイゴ」等が海藻類を食い漁り、藻場が減少する「磯焼け」が広がっています。磯焼けは、さまざまな魚や貝類の産卵・育成や CO2 吸収のために欠かせない藻場を減らす原因の一つです。

藻場を減少させるイスズミ等は、一部の地域でのみ食されていますが、ほとんどは低利用魚として扱われています。一方、イスズミ等の身は栄養価が高く、過去、幾度も食用化に向けた試みが行われてきましたが、下処理が難しく一般には定着していない状況です。

【プロジェクト概要】

光斎は、藻類を食す低利用魚イスズミ等を人間ではなく、ペット用に加工することでマネタイズすることを検討。人間・ペット・海洋環境に好循環を生むことを目指しました。

本事業は、長崎県五島市、長崎県五島市の魚卸業者である「金沢鮮魚」との連携で 2022 年にスタート。試作品の改良やさまざまな漁業関係者へのヒアリングを重ね、約 2 年の歳月を経て、ノンオイルコーティング、小麦グルテンフリーの総合栄養食「Ocean Harvest(オーシャンハーベスト)」を開発し、発売に向けた目途が立ちました。

【今後について】

一般向けの販売は、2024 年 9 月頃を目指しています。また、低利用魚を消費することによる藻場の回復過程を、ライフサイクル思考(※)を用いて研究し、海藻類を食い漁る魚をどれだけ減らせば、磯焼け対策に効果があるのかを検証し、全国に展開できるモデル形成を目指してまいります。社会実装と基礎研究を融合させ、藻場の回復を通した日本の海洋環境、低利用資源の有効活用、漁業への貢献にも寄与していきたいと考えています。

(※)製品が作られる過程から終わりを迎えるまで、ライフサイクル全体を通して環境負荷を評価する方法

【商品について(予定)】

商 品 名 :「Ocean harvest(オーシャンハーベスト)」
価　格 :定価 3,500 円(税込)/500 グラム
発 売 日 :2024 年 9 月 1 日
M A I L :info@oceanrepair.co.jp
T E L :092-688-1784

【光斎翔貴准教授のコメント】

磯焼けは我々の食卓にも影響を与えうる問題であり、もはや他人事ではありません。磯焼けの解決を目指したこれまでの植食性食害魚対策は、限られた地域に限定されており、また長年地元の漁師ら有志による熱意とボランティア精神に依存してきました。この実情を受け、植食性食害魚対策をなんとか経済的に持続可能な形にしたいというモチベーションから本プロジェクトが始まりました。一方で、学術面においては、海水温や栄養塩などの環境動態を踏まえた上で、植食性魚類がどの程度磯焼けに影響しており、その漁獲がどの程度天然藻場回復に貢献するかは定量的に検証されておりません。研究から始まる大学発スタートアップの従来の流れとは異なり、まず課題解決方法としての仮説から社会実装を行い、それによってどの程度社会・環境に貢献するか分析するという実証研究のスタイルを持つこともこの研究の独自な点です。皆様のご支援が直接海の環境を守ります。どうぞよろしくお願いします。

【プロジェクトをまとめた動画を公開中】
地域資源を活用した日本の海洋環境、磯焼け問題を解決するために立ち上げた本プロジェクトはさまざまな関係者とのつながりにより広がりを見せています。関係者へのインタビューをまとめた動画をYouTubeで公開しています。
https://www.youtube.com/watch?v=NDwt7lEkCw4