



藻場をおこす、未来をつくる

藻 藍 部

MOAIBU

An aerial photograph of a coastal town. A large, dark green forested hill is on the left, with a small white building on its peak. A blue harbor or river flows through the town, which is densely packed with white buildings. In the foreground, there is a large, flat, light-colored area, possibly a dry dock or a large field, with a few white buildings and a road. The ocean is visible at the bottom of the frame.

藻場をおこす
未来をつくる



徳島県美波町

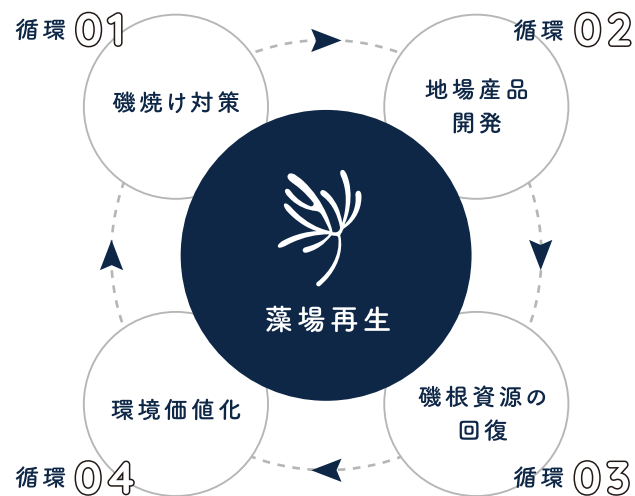
VISION



BUSINESS OVERVIEW

藻場をおこす、未来をつくる

全国的に問題視されている「磯焼け(藻場の喪失)」。
この問題は徳島県美波町でも例外ではありません。
私たちはこの問題解決に向け、地元関係者で一般社団法人藻藍部
を立ち上げて、藻場再生を軸としたアクションを行っています。
「アイゴをつかった地場産品の開発」や「藻場・漁場再生資材の開
発」を通して、地域の発展・地球の未来のための好循環モデルの
構築を目指しています。



5つのアクション

藻藍部プロジェクト

美波町にある既存の
リレーションで実現

社団法人を立上げて
新たに担う体制を構築

01 漁獲する

漁業従事者

02 加工する

水産加工業者
飲食店

03 販売する

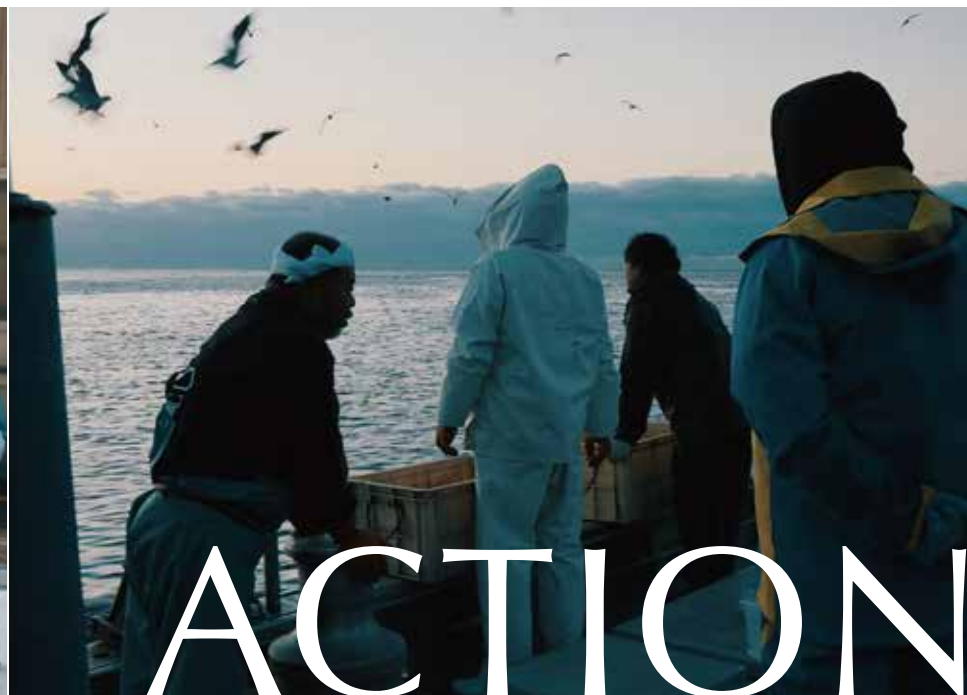
美波町
サテライトオフィス企業

05 育てる

文化 / 人材 / 環境価値

04 再利用する

磯根資源 / 水産物の残渣 / 廃棄物





アイゴをつかった地場産品の開発

海藻を食べる草食魚ゆえ、藻場減少の原因の一つとされている「アイゴ」。内臓に独特の臭みがあり、全国的には未利用魚として扱われています。しかし、鮮度を保って水揚げし、素早く処理・加工すれば、**タイに引けを取らない味わいのある白身魚**であると言われています。食害をもたらすアイゴを美波町の地場産品にすると共に、美波町の藻場の再生にも貢献していきます。



提携企業様
AFFILIATIONS



ラトリエ あべ



にいや
蒲鉾店
NIIYA KAMABATO



CHITTY'S CAFE
いぎい



日和佐燻製工房
HIWASA SMOKE FACTORY



共一網打尽
DAIICHI KYOUDOMARU



cafe 初花



マイスター社



藻場をおこす、未来をつくる

藻 藍 部

MOAIBU

BRAND CONCEPT

地元一丸で藻場をおこし、
よりよい未来をつくる

「藻藍部」の屋号の意味には、アイゴが漢字で「藍子」と書かれることから、徳島の「藍」の字を取り、藻場再生に向けた強い意志が込められています。

また、部活動のように町や民間企業、そして町民を巻き込んで、共同で取り組むチームとしての意味も含んでいます。

～ロゴに込めた思い～



藻場の「も」



アイゴの「あ」



循環と成長

～屋号に込めた思い～

藻
場

藍
子
(アイゴ)

部
活

美波町における藻場の現状

高度経済成長期の開発や、地球温暖化などを背景として、アイゴ等の**植食性動物の過剰な食害（食圧）**により、全国の藻場は過去に比べて大きく減少しています。

美波町日和佐町漁協の海域においてもこの20~30年で藻場が急速に衰退し、その主要因はアイゴやブダイ等の草食魚による食圧によるものと調査により解明しました。



アイゴにより採食された美波町の藻場

藻場増殖資材の開発

徳島県内で発生する廃棄物（しいたけ廃菌床、ウニ殻、酒粕）を用いて、窒素・りん・鉄等の海藻の生育に必要な栄養塩供給を行う予定です。

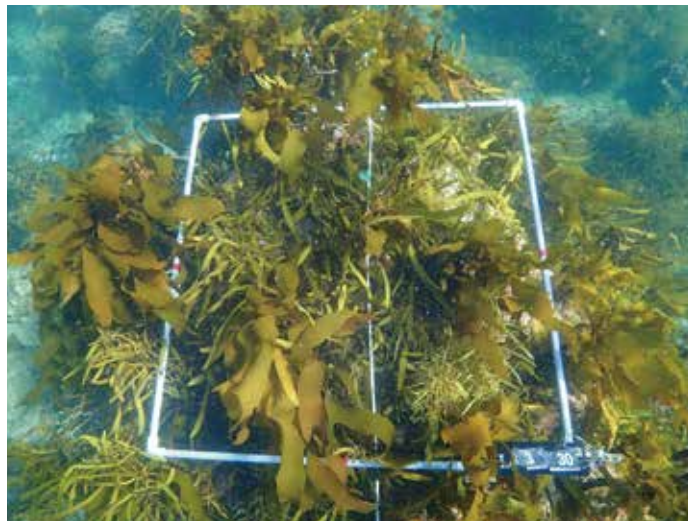
廃棄物を資源循環させて、「有価物」として再生し、藻場の増殖を目指します。





ブルーカーボンの創出

藻場などの海洋生態系に取り込まれた炭素「ブルーカーボン」。二酸化炭素を吸収・固定することで、地球温暖化対策に有効とされています。この減りゆく藻場を再生することにより、温室効果ガスの吸収源を増やし、地球環境全体に影響をもたらすことも大きな狙いです。



SDGsに貢献する飲食店への導入

大阪府の門真市駅の京阪電鉄高架下に位置するSDGsに貢献するコンセプトの飲食店「THREE WAVE(スリーウェーブ)」では、“山のジビエ”の猪鹿肉の他、“海のジビエ”として、我々が漁獲・加工したアイゴを取り扱ったスープカレーとハンバーガーをご提供頂いております。



山のジビエと海のジビエ



藻 藍 部
MOAIBU



由岐漁業協同組合 木岐漁業協同組合 阿部漁業協同組合



H P



紹介動画

