

① 2024年度事業の実施内容



② 3年間を通じての達成事項と苦労したポイント

鳥取ブルーカーボン プロジェクト

Tottori Blue Carbon Project

③ 2025年度以降の取組方向について

④ まとめ-全体を通じた振り返り-



鳥取ブルーカーボン プロジェクト

Tottori Blue Carbon Project

① 2024年度事業の実施内容

2024年度事業の実施内容

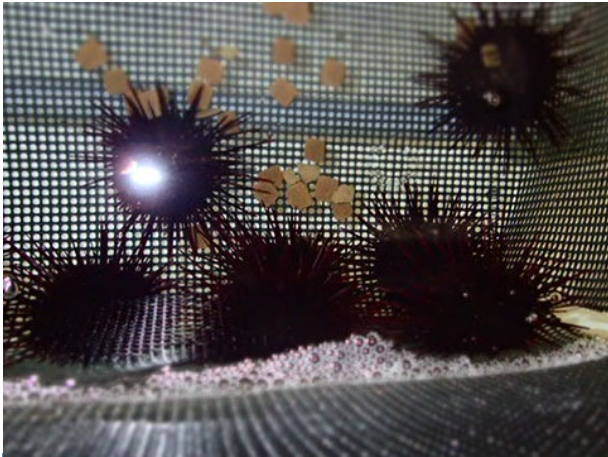
申請事業名

海のごちそう地域モデルin鳥取

目的

鳥取県栽培漁業協会、鳥取県漁協、鳥取県、農林中央金庫等が、官民一体となって藻場消失防止に向けたムラサキウニ駆除から、蓄養、加工、地域での消費、海の問題の普及啓発を一貫して実施する。

2024年度実施振り返り



ウニ蓄養試験【4月～】
試験により身入り率などの向上を目指した



商品開発【5月～】
海の課題を伝え美味しく食べられる商品を3月販売開始



海の日イベント【7月15日】
来場者参加型のイベントで家族連れ中心に約500名参加



東京イベント【11月9,10日】
鳥取の地元料理人とともにウニポータージュで出店し完売



高校生向けイベント【4月～】
フィールドワークを中心に実証試験による学びの提供を行った



小学生向けイベント・給食連携【5月～】
鳥取の海の課題についての学び・給食の提供を行った



海の課題に関する動画資料【10月～】
小学生向けに海の課題に関する動画制作を行った



飲食店連携【2月18日～25日】
ウニムスを飲食店16先と連携し展開

- 前年度同様に加工用ウニの原材料となる漁港でのウニ蓄養（春と秋にそれぞれ蓄養）は県の委託事業にて実施する一方、当プロジェクトではウニ蓄養に必要なノウハウ向上に向けた栽培試験に取り組んできました。
- 試験結果を取りまとめており、ウニ蓄養を希望する漁業者への配布が可能な資料を作成。鳥取県下の漁協や栽培協会等へ提供しました。

■ムラサキウニ採取時期と給餌開始の違いによる生殖腺（実入り）の変化

1. 試験目的と概要

- ・ 秋蓄養では生殖腺状況の個体差が大きく、産卵期の個体の割合も高いため、魚類で用いられる無給餌による生殖腺退行をムラサキウニにも適用できないか確認するもの。
- ・ 8/20,9/20に採取したムラサキウニに異なる期間無給餌にしたうえで、生殖腺（実入り）の変化を確認した。

2. 結果

- ・ 8/20採取分は①40日無給餌の生殖腺指数（GSI）が②30日無給餌より高く、双方とも良好なGSIの上昇となった。
- ・ 9/20採取分は8/20採取分よりGSIは低くなったものの、③10日無給餌が④無給餌無より高く、③は順調にGSIが上昇も、④は緩やかな上昇となった。

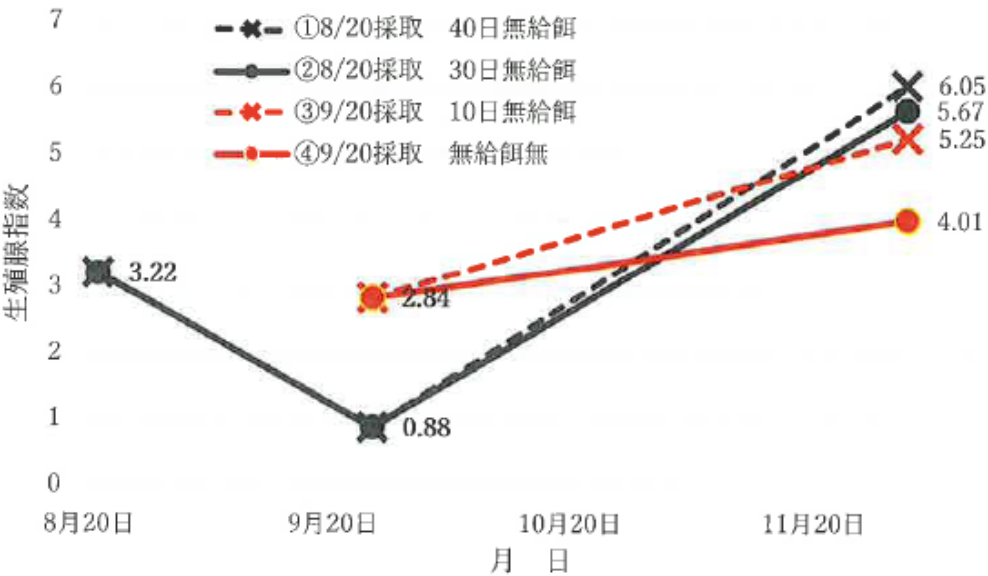
3. 考察

- ・ 魚類で用いられる産卵期の給餌制限によって生殖腺の退行を誘導する手法はムラサキウニでも有効であることが確認できた。
- ・ 9/20採取分のうち③10日無給餌は④無給餌無のGSIを大きく上回っていることから、採取時期（成熟度）と有効な無給餌期間を明らかにすることで、秋蓄養の更なる効率化が期待できる。

表1 ムラサキウニ採取時期と無給餌期間

試験区	採取時期	無給餌期間
①	8月20日	40日間
②	8月20日	30日間
③	9月20日	10日間
④	9月20日	無

図1 ムラサキウニ採取時期と給餌開始の違いによる生殖腺の変化



■ ウニを食べて海を守る取組みをさらに広げるため、2023年度から商品開発を開始。味・商品名・パッケージが確定し、2025年3月に販売開始しました。

鳥取うにソース	
販売先	➤ 2店舗で2025年3月販売開始（各10本程度） ①JFからいち店、②海陽亭店舗・道の駅
容量・パッケージ	➤ 容量は120ml・製造は月20本程度 ➤ 商品名は“鳥取うにソース”、販売価格は2,000円（税別）
取組経過	➤ 2023年度 山崎醸造本舗へムラサキウニを使用した醤油ベースの調味料の開発を依頼 ➤ 4～6月 海陽亭に味の監修を受け、味が確定 ➤ 7～11月 海陽亭協力のもとレシピ開発のうえ、海の日イベントでの試食、東京イベントでの販売を実施 ➤ 12月～1月 商品名・パッケージデザイン開発 ➤ 2月 とっとりウニムースフェアで一部飲食店でウニメニューとして使用



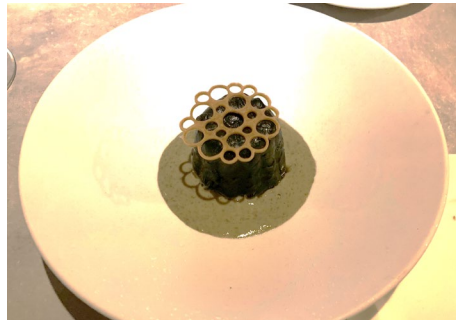
2024年度事業の実施内容-飲食店フェア-

- 一般消費者へのムラサキウニメニューの紹介と食文化の提案、また海とウニの問題を知ってもらう契機とするため飲食店と連携した「とっとりウニムースフェア2025」を開催しました。

とっとりウニムースフェア2025	
目的	① ムラサキウニメニュー開発・普及による食文化定着を目指す ② ムラサキウニ・藻場の魚介類を食べることを通じて、海（藻場）の問題を自分ごとにしてもらう
期間	➤ 2025年2月18日（火）～24日（月・祝）
提供品	➤ 「鳥取ムラサキウニムース」メニューの5か条に則ったウニを用いたムースの利用を基本（ウニソースも一部店舗で使用） ➤ 5か条「ウニムース×鳥取の豊かな海のめぐみ」のとおり、鳥取の魚介類を漁協から提供する
連携店舗	➤ 鳥取市内を中心に和・洋ジャンル問わず16店舗
制作物	➤ 店舗配布資材：リーフレット、ミニのぼり、ウニマスコット、スクラッチシート ➤ キャンペーン資材：トートバック、マグカップ
キャンペーン概要	➤ スクラッチチャレンジ：キャンペーン実施店舗の回遊を目指しクーポン券を配布 ➤ プレゼント応募：アンケート回収を目指し実施
広報	➤ 新聞・TVでの発信：プレスリリースを発出し、NHKにて開催PRを実施 ➤ リーフレットの関係者配布（連携飲食店、県庁、漁協、鳥取企業ほか） ➤ WEB/SNS：公式HP・SNSでの積極発信のほか、鳥取の情報拡散Instagramの”とっとりずむ”、”トリー”での発信

【参加店舗一覧 16店舗】

	店舗名	ジャンル		店舗名	ジャンル
1	うなぎ・郷恩料理 梅乃井	和食	9	日本料理ジャパニーズ	和食
2	鮎小雅	和食	10	日本料理淳	和食
3	天然海水いけす 海陽亭	和食	11	La koroku	バー
4	海陽亭きなんせ岩美店	和食	12	郷土料理花のれん	和食
5	海鮮問屋 村上水産 鮮魚部	和食	13	炭火料理と町の食堂 酒場 ヤマネコ	イタリアン
6	二代目 村上水産 鮮魚部	和食	14	ピーニャビッコラ	イタリアン
7	旬海料理 ぎんりん	和食	15	麵鮮醤油房 周月	ラーメン
8	ピッツェリア レオーネ (Pizzeria Leone)	イタリアン	16	Dining Bar Connect	バー



2024年度事業の実施内容-高校生向けイベント-

- 地域を学ぶ青谷高校の総合学習「青谷学」における水産関係のプログラムは、2022年度から引き続き本PJにて連携を実施中。
- 2024年度は高校3年生6名が天然ムラサキウニの採取場所と採取時期による実入りの違いにかかる実証実験に取り組み、また漁業者や栽培漁業センター研究員との意見交換を行いながら、年間を通じて磯焼け問題を学んでいます。2024年12月には実証実験の結果を第10回全国ユース環境活動発表大会の中国大会にて発表を行い、審査員特別賞を受賞しました。また高校2年生12名についてもムラサキウニを通じた海の課題を学ぶため「青谷学Ⅰ」にて授業・駆除体験・調理実習を行いました。

青谷学Ⅱ		青谷学Ⅰ	
対象	➤ 3年生（6人）	➤ 2年生（12人）	
テーマ	➤ 厄介者からお宝を探そう！ ・天然ムラサキウニのうち商品価値の高い「時期」「場所」を見出す ・漁業者等に向けた「提言」により、天然ムラサキウニの採捕(駆除)を促すことで、藻場回復への貢献を目指す	➤ 青谷町の漁業の現状と課題 ・次年度の青谷学Ⅱでの着眼点を探る	
実施経過	① 先輩たちの成果の振り返り ② 現地視察 ③ 漁師さんとの意見交換・事前調査 ④ 現地調査（計6回） ⑤ 全国ユース環境活動発表大会中国大会 ⇒「審査員特別賞」受賞 ⑥ 校内発表会 ⑦ 鳥取水産実践活動報告 ⑧ 漁業者への成果報告	① 現地学習 ② 調理実習 ③ 現地活動体験	



2024年度事業の実施内容-小学生向けイベント-

- 地域の小学生にも磯焼け問題等に関して関心を持ってもらうため、2022年度より授業・給食連携に取り組んでいます。
- 2024年度は湯梨浜町立泊小学校3年生、鳥取市立青谷小学校5年生を対象にムラサキウニや磯焼けに関する授業、ウニ蓄養を行う現場や栽培漁業センターの見学を実施しました。また、泊小学校、青谷小学校、青谷中学校の全校生徒を対象にムラサキウニと藻場のめぐみをつかった給食を提供し、給食中に磯焼け問題に関する説明や動画放映、児童による発表等を行うことで課題啓発の取組みを拡げました。

泊小【授業＋給食】		泊小【給食】	青谷小【授業＋給食】		青谷小【給食】	青谷中【給食】
対象	➤ 3年生（27人）	➤ 全校生徒（123人）	➤ 5年生（27人）	➤ 全校生徒（169人）	➤ 全校生徒（75人）	
テーマ /メニュー	➤ 地元泊の海的环境に触れ 合おう	➤ ウニのグラタン ➤ アカモクスープ	➤ 青谷の海の今を学ぼう	➤ 藻場の恵みご飯（ウニ・サザエの炊き込み） ➤ 「アカモク汁（味噌汁）」		
実施 内容	① 生きたムラサキウニとのふれ あい@泊小学校 ② 泊の海の生き物とのふれあ いⅠ @栽培漁業センター ③ 泊の海の生き物とのふれあ いⅡ @泊の海岸 ④ 学校給食での発表 @泊小学校	3年生が学習した内容を発表 し、全校児童に地元の海の状 況や海の大切さについて、理解 を深めてもらった	① 生きたムラサキウニとのふれ あい@青谷小学校 ② ウニ蓄養の現地視察と漁 業者との交流 @夏泊支所	地元の海の問題などをまとめた 動画を各教室で放映し、授業 で取り組んだ5年生以外にも理 解を深めてもらった	全校生徒に対し給食メニューの 背景にある海の課題や藻場と の関わりについて説明し、ウニと 海の問題について理解を深め てもらった	



- 2025年度以降の自走化を見据えて、磯焼け問題について小学生が気軽に学べる2024年度中の完成・配布する計画で動画・補助教材を制作しました。鳥取市内や市外の本PJに関係する小学校に配布するとともに、栽培漁業センターやかっこ館等に提供し、授業や社会見学受入時等にご活用いただく予定です。

藻場ってなに??	
目的	➢ 小学校の生徒に鳥取の海（藻場）のこと、ウニのことを伝えて考えるきっかけを与え、豊かな海のめぐみを将来に引き継ぐ
対象	➢ 小学校高学年 （小学校高学年年から環境学習や地域学習を開始するため）
制作物	➢ 動画（イラスト・アニメーションを中心とした15分程度の動画） ➢ 資材（①教員等が詳細を確認できる補助教材、②児童が学んだことを書く「まなぶ」シート）
使用イメージ	➢ 小学校での授業プログラムを教員が主体となって実施する際に提供 ➢ 栽培漁業センターでの社会見学受入時に提供
展開方法	➢ 市内小学校＋関係小学校へ周知（配布） ➢ 栽培漁業センターやかっこ館への提供
広報	➢ プレスリリース、SNS等での発信



年 組 番 名前 _____

問1. 藻場の役割を学んだことを図案に描いてください。

問2. 藻場の役割を学んだことを、言葉で説明してください。



2024年度事業の実施内容-海の日イベント-

- 海の日イベントは2024/7/15（月・祝）に開催しました。前年度の振り返りを踏まえてイベント開始時間の調整等を行い来場者の滞在時間が長くなり終盤まで盛況のうちに終えることができました。またステージの簡素化等によりレンタル費用が減少したことで、費用の圧縮も進めました。

海の日イベントの開催結果について	
開催概要	7月15日（祝・月） 10:00~13:00 @鳥取賀露港 天気：曇り
来場者数	来場者数：500名（目標対比+100人 前年対比±0人）
総括	<ul style="list-style-type: none">・ イベント後半に来場者が減少していた前年度の課題に対し、①イベント開始・終了時間を30分早める、②各イベントの実施時間をずらし、ステージイベントや魚掴み取り等を後半に実施したこと等により滞在期間を長くすることができた・ 前年度のアンケートにより学校向けチラシをきっかけとした来場が多いことが判明したため、地元小学校へのチラシ・ポスター配布を積極的に実施し効率的に集客することができた
課題	<ul style="list-style-type: none">・ 夏枯れにより景品の魚等の手配が難しく、また気温が高い時期でもあり熱中症等のリスクも高い真夏に開催することを踏まえ、実施時期の検討が必要。
広報	<ul style="list-style-type: none">・ WEB/SNS：公式HP・twitter・Instagram・Facebook等での積極発信・ テレビ/新聞：テレビ局 3局による取材・放送あり。またNHKに出演しPR。





鳥取ブルーカーボン プロジェクト

Tottori Blue Carbon Project

② 3年間を通じての達成事項と苦労したポイント

栽培協会でのウニ蓄養試験の概要



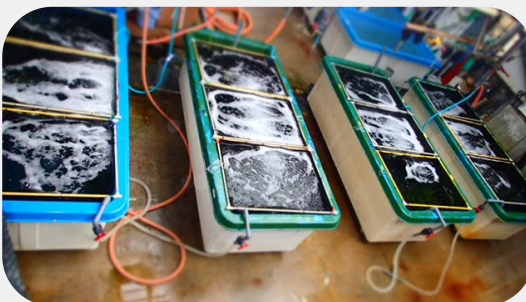
ウニに適したエサを調査



- ・前期・後期でエサの種類を変えつつ、身入りと味を比較したもの。身入りは配合飼料が最もよいが魚粉を含むため味に魚由来の風味が残る。また前期・後期で異なるエサを与えると一時的に身入りが停滞するも、味の変化あり
- ⇒後期に旨味の強いコンブ等への切り替えが有用である可能性が高い。



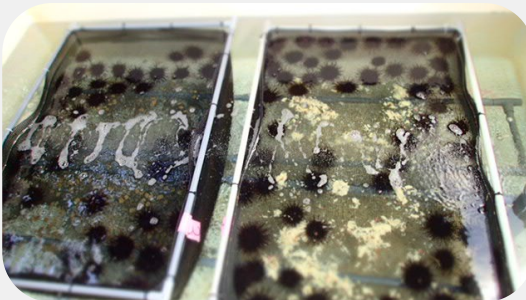
ウニに適した蓄養方法とエサの食味改善を調査



- ・蓄養の飼育密度を比較した結果130個体～260個体/m²が適正範囲。
- ・キャベツ給餌は細かい方が身入りが良く、いかに早く沈んでウニに到達できるかが重要と判明。
- ・前年度に引き続き前期を配合飼料、後期をコンブ等に切り替えることでの身入りと味の変化を比較し、左記の仮説を指示する結果となった。



ウニに適した配合飼料と無給餌蓄養の方法を調査



- ・コスト削減に向けて配合飼料の成分による見入りの違いを比較。魚粉なし紅藻いり・魚粉入りが身入り・コスパともに良好。
- ・無給餌による実入りの変化を比較し、産卵期の給餌制限により身入りを一時的に対抗する手法は魚類だけでなくウニにも有効であることが判明。



活動成果①

鳥取県のウニ蓄養の成績改善に貢献

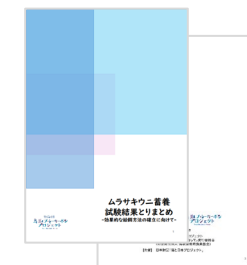
ウニ蓄養に関するノウハウとさらなる改善に向けた仮説を蓄積し、鳥取県におけるウニ蓄養の成績改善に向けた検討・対応に貢献



活動成果②

漁業者に調査結果を還元する体制を整備

試験結果を取りまとめ展開可能な状況としたうえで、県下漁協および栽培協会に配備し、ウニ蓄養を希望する漁業者へ提供・サポートする体制を整備





ウニを食べて海を守ろう！

ムラサキウニを広く地域の皆様に楽しんでいただくことで、海の課題を知り、関心を持ってもらうことを目的にメニュー開発検討会、飲食店フェア、商品開発に取り組み



活動成果①

飲食店等と連携することで効果的にウニをPR

鳥取の人気飲食店とコラボしてムラサキウニを効果的にPRすることに成功



活動成果②

飲食店との繋がり強化

プロジェクト期間中はウニやうにソースを料理のプロの目から意見を貰うことができ、終了後も鳥取のウニを使用したいとの声あり



苦労したポイント

ウニの量が限られる中でのメニュー決定の難しさ

ウニの量に制限がある中でストーリー性を持たせたメニュー開発に難航
⇒プロの飲食店から様々なウニ料理を提案いただき、“とっとりうの花ウニ”や“とっとりウニムース”等を採用。さらに協力店に工夫の余地のあるメニューの5か条を設定することで統一感を持ったフェア展開を実現

メニュー開発検討会

2022年度



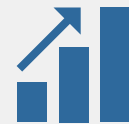
鳥取県内の飲食店7店の協力のもと、メニューを開発
“とっとりうの花ウニ”

飲食店フェア

2022年度：とっとりうの花ウニまつり
2023/2024年度：とっとりウニムースフェア

ご協力飲食店

開発メニュー数



延べ52店舗



43種類

2023/24年度

商品開発



鳥取県内の老舗醤油醸造所“山崎醸造本舗”と協同で開発でし、海陽亭が味を監修した醤油ベースのウニソースを開発
“鳥取うにソース”

👍 磯焼けのことは知らなかったが、原因のムラサキウニを食材として提供し、藻場を守っていきこうというプロジェクトはSDGsの観点からも素晴らしいと思う。

👍 前回のイベントでも食べさせていただいた。見た目もおしゃれな料理でうにニソース、カニ、とうふちくわの相性が良く、とても美味しかったです。

大量発生するウニから大切な藻場を守るために…



漁業者の疑問

①養殖による利用

ウニは野菜を食べるとおいしいの？

②効果的なウニ駆除

ウニの集中駆除って効果があるの？

③資源としてのウニ活用

厄介者のウニは本当に商品価値はないの？



ウニに触れ、ウニを学び、
海について考える

青谷高校の総合学習として
地域の課題となっている
ウニに関する授業プログラムを始動

青谷学Ⅱ（高校3年生対象） での応用プログラム



①2022年度

“養殖に適したウニの好物を探そう！”



②2023年度

“漁業者も疑うウニ集中駆除を検証！”



③2024年度

“もともとウニは高級品
厄介者からお宝を探そう！”

青谷学Ⅰ（高校2年生対象） での基礎プログラム



“藻場とウニを知ろう！”



活動成果①

高等教育現場での
授業プログラム導入



青谷高校の総合学習「青谷学」にて高校2・3年生を対象にウニ授業プログラムを継続
⇒2024.12に「ユース活動大会審査員特別賞」を受賞



活動成果②

漁業者・漁業関係者
に調査の成果を還元



地元の漁業者への還元、また水産研究発表会にて水産関係者等へ報告
⇒漁業者による藻場の回復（養殖・駆除・漁獲利用）に向けた好条件を次々と提案



漁業者の反応

漁師としても把握していない領域であり、成果の内容もごもっとも。
ウニは身が詰まっていない印象のため誰も漁獲してなかったが、今後は資源としてみていきたい。

青谷学Ⅱ(高校3年生対象)での応用プログラム（詳細）



①2022年度
“養殖に適したウニの好物を探そう！”

生徒が自ら情報収集を行った4種類の餌を与え70日間の蓄養を実施。
身入りは平均2%で目標の10%に及ばずも、味も踏まえブロッコリーが推奨されることを発見。

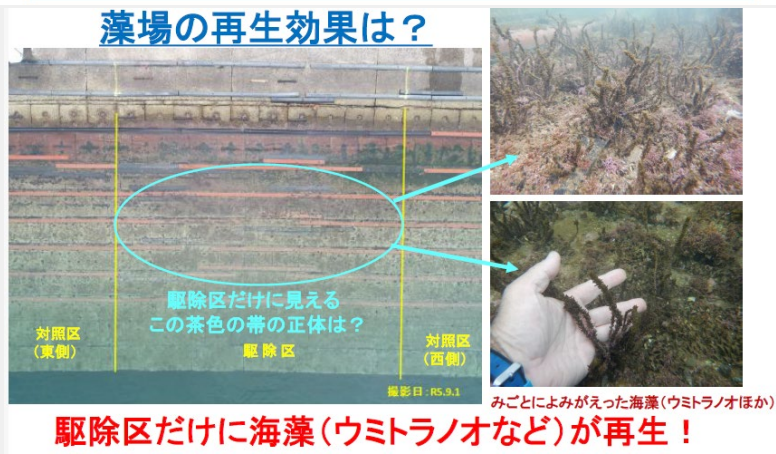
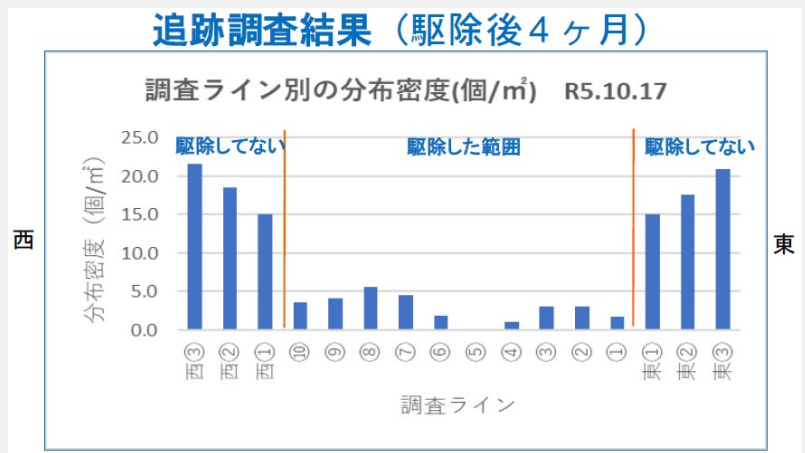


餌の種類	生殖腺重量の評価	味の評価	順位	餌としての評価
キャベツ	2番 2.0±1.3	めっちゃ海。まずい。 水っぽい。	4	身入りはいい
ブロッコリー	1番 2.2±1.2	甘くて美味しい。 海って感じ。	1	美味しくて身入り よく、一番お奨め
ミカン皮	3番 1.8±1.4	ミカンの味がする。 苦い。酸っぱい。	3	味の特徴が活かせる
レモン皮	3番 1.8±1.2	サーモンみたい。薄 い。美味しくない。	2	味の特徴が活かせる



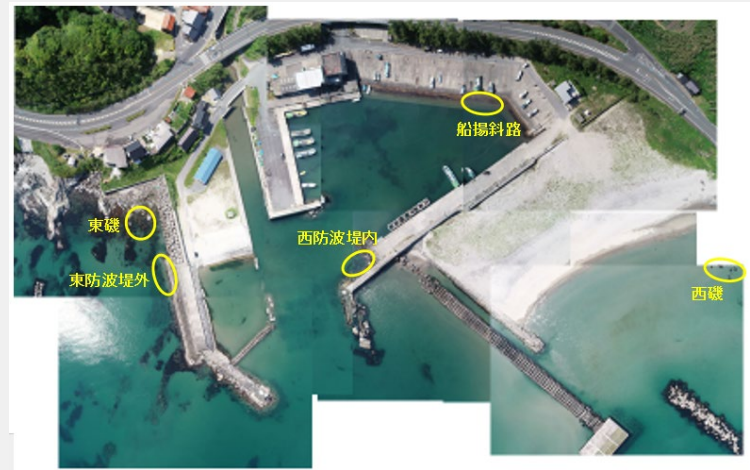
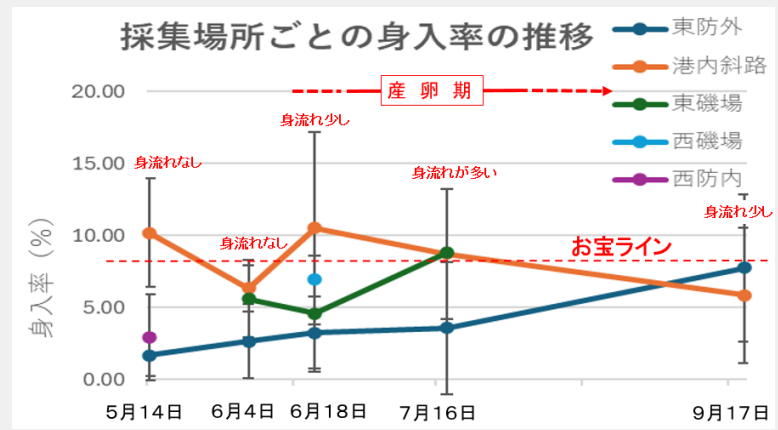
②2023年度
“漁業者も疑うウニ集中駆除を検証！”

漁港斜路の一定範囲のウニを集中駆除を行い、駆除後の斜路の状況を経過観察した結果、ウニ発生が抑制され、海藻の再生を確認。



③2024年度
“もともとウニは高級品
厄介者からお宝を探そう！”

地元漁港の4ポイントで継続的にウニを採取・測定した結果、日当たりの良い南向き斜面で身入りの良いウニが漁獲できることを発見。



小学校での1年間のウニ授業プログラム

現地見学



栽培漁業センター・
漁協支所等との連携

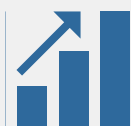
給食(試食)提供



延べ5校実施
※中学校を含めると6校

605人へ提供

藻場・ウニ授業



延べ5校実施



教育動画・資材の作成

学習発表



全校生徒へ発表



活動成果

初等教育現場での 授業・給食プログラム導入

小学校は海の課題を学べる授業を受け入れる体制があり、来年度以降も実施を希望する先もでてきている

⇒自走化に向けて授業の知見を盛り込んだ教育動画・資材の配布、また栽培漁業センターとの連携体制を整備



苦労したポイント

ウニの量が限られる中での給 食を一括提供する難しさ

鳥取市の学校は自校給食を実施しておらず、また大規模な給食センターに供給できるウニがないため、給食提供に難航

⇒授業の一環としての試食提供や小エリア所管の給食センターがある小中学校、鳥取市外の小学校と連携することで解決



海のごちそう祭

見て！触って！食べて！知って！
とつりのウニのこと、海のこと

キックオフイベントは親子やファミリーが鳥取の海の問題やプロジェクトの取り組みを知ってもらい、五感で体験することで海のことについて考えるきっかけとなるようイベントを設計



活動成果

夏の鳥取の海のイベントとして
県民や地域住民の間で定着

鳥取県知事の登壇や鳥取環境大学の協力等、県内の水産関係者で“手作り感”のあるイベントを作り、県民や地域住民の間で一定の認知を獲得



苦労したポイント

開始初年度の準備期間の短さ

開始初年度の夏の日にキックオフイベントを実施することから、ノウハウない中での具体化に難航

⇒過去からの構成団体の関係性やイベント会社への外部委託等により無事開催。また2年目以降は初年度の経験を活かし費用圧縮にも取り組み

2022年度

日時：9/10（土）10:00-15:00
参加者：約600名
鳥取賀露港エリアで小学生、ファミリー層を中心に参加。県知事もステージ登壇。

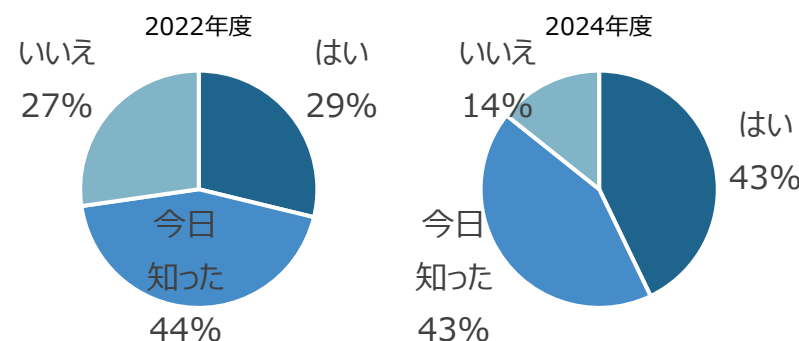
2023年度

日時：7/18（月・祝）10:30-13:30
参加者：約400名
前年度を踏襲しつつイベント企画を内製化し費用削減を企図。来場者参加型イベントを増やした。

2024年度

日時：7/15（月・祝）10:00-13:00
参加者：約500名
前年度の反省を踏まえ開始時間の変更、イベント時間の見直し等行い来場者の滞在時間の延長を実現。

Q. 藻場の重要性を知っていますか？



⇒プロジェクト開始3年を経過し、“藻場の重要性”を認知する参加者の割合が増加！



小さい子どもがたくさん来ていて、教育面で非常に良いイベントだと感じました。



魚やウニに触れるコーナーは子供が喜んでいたので、また実施してほしい。



昨年に比べて規模が少し小さいように感じました。

テレビ



45 媒体



新聞



20 媒体



ウェブ・SNS



607 媒体



全国各地でウニの食害による藻場の減少が問題になっている中、鳥取県 湯梨浜町 立泊小学校と鳥取県立青谷高校（鳥取市）の児童と生徒が、ウニをテーマにした学習や課題解決に向けた実証実験に取り組んでいる。日本財団「海と日本プロジェクト」の環境 学習プログラム の一環で、昨年度から始めた。



海と日本
PROJECT

鳥取ブルーカーボン プロジェクト

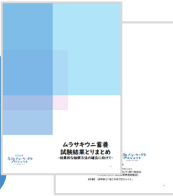
Tottori Blue Carbon Project

③ 2025年度以降の取組方向について

2025年度以降の取組方向について

- 鳥取の豊かな海をとり戻すための取組みは今後も継続する必要があることから、ウニを含めた”鳥取の豊かな海を取り戻す”ための活動について、持続可能な形で内容を見直しのうえ引き続き官民一体で進めていくこととする。具体的には蓄養（試験）、ウニの地域展開、教育、海の日イベントについて以下のとおり取り組んでいく。
- 実行委員会の構成団体については、委員会解散後も引き続き個別取組みの実施あるいは支援・協力を行うこととする。

取組内容	自走イメージ	2025年度以降の取組事項
蓄養（試験）	<ul style="list-style-type: none">■ 漁業者等、駆除ウニの蓄養を希望する者が駆除ウニの蓄養方法を相談出来る体制が整っている	<ul style="list-style-type: none">■ 2024年度に作成予定の試験結果マニュアルを鳥取県下漁協・栽培協会に配置・展開することで、蓄養を希望する漁業者に提供できる体制を作る
ウニの地域展開	<ul style="list-style-type: none">■ 県内飲食店によるフェアが実施されている■ 駆除ウニ等を使った商品が販売されている	<ul style="list-style-type: none">■ 鳥取県漁協が栽培協会と連携してムラサキウニを供給する体制を整える■ 「鳥取うにソース」を山崎醸造本舗が製造、ぎんりんグループ等が販売するand■ ムラサキウニを希望する飲食店へ出荷する
教育	<ul style="list-style-type: none">■ 社会見学・学習プログラム等で磯焼けの課題啓発に関する内容が組み込まれている	<ul style="list-style-type: none">■ 既存連携校は漁協支所・栽培協会・栽培漁業センターにて継続対応する■ 2024年度に作成予定の教育動画/資材を鳥取の小学校や栽培漁業センター・かにっこ館等に提供し、授業・社会見学受入時に活用してもらう
海の日イベント	<ul style="list-style-type: none">■ 磯焼けの課題啓発等を行うイベントが実施できている	<ul style="list-style-type: none">■ 鳥取県産魚のPRを担う鳥取県産魚PR推進協議会と連携し、沿岸漁業のPRとともに海の課題を発信するイベントを継続する



⇒上記の個別取組みについて、鳥取県漁協が主体となる場面が多くなるものの引き続き官民一体となったアクションを展開していくこととする。

④ まとめ-全体を通じた振り返り-



鳥取ブルーカーボン プロジェクト

Tottori Blue Carbon Project

まとめ-全体を通じた振り返り-

- 海の環境問題等には様々な切り口と解決策が存在する。官民が一体となった本プロジェクトは「ムラサキウニの発生と藻場の消失」という課題に対し、鳥取県が漁業者および漁協と連携しながらウニの駆除・蓄養方法の実証を実施し、鳥取ブルーカーボンプロジェクト実行委員会が日本財団の助成に基づきウニの地域展開や課題啓発、ウニ蓄養のノウハウ向上に向けた試験等を実施することで、相互に役割を発揮し実効性を高めることで、課題解決に向けた持続的なアクションの萌芽を産みだすことができたと評価。
- 一方で海の環境問題を真に持続可能な取組みにする（≒ヒト・モノ・カネが持続的に回る）には、継続して多種多様なアプローチが必要であることも認識。本プロジェクトで強化された繋がりを活かしながら、引き続き官民一体となった海の課題解決を鳥取県全体で進めていきたい。

