

サステナブルな海洋資源と食品ロス削減への取り組み “海の厄介者”ニザダイをキャベツで養殖、商品化へ 天然魚 魚育プロジェクト初の取り組み「魚育はまち」も販売

-11月6日(金)より、店舗・期間限定で販売-

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、駆除対象魚でもあるニザダイに廃棄予定のキャベツを与えた「【ベジタブルフィッシュ】ニザダイ」を、東京、大阪、埼玉の計10店舗にて、11月6日(金)から期間限定で販売します。また、「天然魚 魚育プロジェクト」初の取り組みとして約1年間育ててきた「魚育はまち」を、同店舗・同期間で販売します。



ニザダイは主に西日本でよく獲れる魚ですが、海藻を主食とすることから磯焼け(※)の原因とされ、駆除対象となるなど、“厄介者”扱いされています。身の部分に独特のにおいもあり、商品化にはハードルがありました。そこでくら寿司は神奈川県水産技術センターの「ウニのキャベツ養殖」をヒントに、紀州日高漁協(和歌山県御坊市)と協働で今年9月から養殖を開始。廃棄予定のキャベツを与えることでそのにおいが軽減され、本来ニザダイが持つ良質な脂のりや身質をおいしく味わえる商品になりました。

また「魚育はまち」は、昨年6月より開始した、定置網に入った未成魚を集めて畜養する取り組み「天然魚魚育(うおい)プロジェクト」の、初の取り組みの成果となる商品です。定置網にかかる、そのままでは商品化できない平均700gほどの小さなはまちを、約1年かけて養殖用の生けすで人工餌を与え、約2kgになるまで育てました。ほどよく脂が乗り、こりこりとした食感も楽しめるお寿司に仕上がりました。

当社は、海の貴重な資源を守り育て、無駄なく有効活用するとともに、漁業者様との共存共栄を目指し、子や孫の代まで日本の魚を食べられる未来を創造する「天然魚プロジェクト」に2010年から取り組んでいます。「ニザダイ」、「魚育はまち」もこの活動の一環となります。今回の商品化は、魚の付加価値向上による「漁業者様の収入の安定」、「海洋環境の保全」、お客様に向けた「おいしい商品のご提供」と、まさに“三方よし”の取り組みになります。

今後、「【ベジタブルフィッシュ】ニザダイ」、「魚育はまち」については、供給量の拡大や定期的な販売ができる体制づくりを目指しています。また、去年6月から取り組んでいるマダイの未成魚の畜養についても、来年中の商品化に向けて取り組みを進めています。これからもSDGsの達成につながる取り組みをさらに加速させ、持続可能な社会の実現に当社も貢献してまいります。

※水産物の産卵・育成に重要な役割を果たす、海藻が大規模に消失する現象。

《販売概要》

■販売期間

11月6日(金)～12日(木)

■販売店舗

浅草ROX店、池袋サンシャイン 60 通り店、池袋東口店、川越的場店、高島平店
新世界通天閣店、天六駅前店、なんば日本橋店、東貝塚店、松原店



【ベジタブルフィッシュ】ニザダイ 100 円(税込 110 円)



魚育はまち 100 円(税込 110 円)

《「天然魚 魚育プロジェクト」とは》

当社では、国産天然魚を有効に活用し、限りある海洋資源を守るとともに、漁業者様との共存共栄をめざす「天然魚プロジェクト」を 2010 年より開始。この取り組みの一環として、定置網で獲れた魚を年間契約ですべて買い取り、活用する「一船買い」を 2015 年より行っています。昨年スタートした「天然魚 魚育プロジェクト」は、定置網にかかってしまった未成魚を畜養することで、商品価値がより高い、寿司ネタ用の魚として出荷することを目的とした取り組みです。



通常、定置網での漁獲の際に成魚とともにかかってしまった未成魚は、無料同然の売値にしかありません。当社としても、すり身にしてねり天やコロケの材料にするなど、有効活用を進めていましたが、用途としては限られてしまう、という課題がありました。そこで去年 10 月より、ハマチの未成魚を養殖用の生けすで人工餌を与え、育てた結果、順調に成長を続け、今回が初めての商品化となります。

一方、ニザダイは、神奈川県水産技術センターがウニのキャベツ養殖に成功したことからヒントを得ました。ニザダイに約 1 週間から 10 日間、キャベツを餌として与えたところ、人によっては敬遠されてしまう特有のにおいが軽減することが分かりました。本来は脂のりも身質もよい魚ですが、主食とする海藻が体内で発酵することが独特のにおいの原因とされています。餌には廃棄されるキャベツの外葉を活用していることもあり、貴重な自然の恵みを有効活用した“三方よし”の商品です。

この天然魚魚育プロジェクトに、未成魚だけではなく、ニザダイのような低利用魚もその対象に加え、畜養によって付加価値を高めることで、お客様や水産関係者様とともに漁業創生の一助につながる取り組みを目指します。

《ニザダイのキャベツによる畜養》



ニザダイ



餌となるキャベツを生けすへ入れる



ニザダイを畜養する生けす



キャベツを食べるニザダイ

《ハマチの畜養》



ハマチの未成魚を畜養する生けすへ



人工餌



未成魚のハマチに人工餌を与える



未成魚(上)と畜養したハマチ(下)