

国産の希少な魚を身近に スマート養殖で持続可能な漁業へ

大手回転寿司初！幻の高級魚「AIスマガツオ」

12月2日(金)から全国のくら寿司で限定販売

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)の子会社、KURA おさかなファーム株式会社(代表取締役社長:田中信、所在地:大阪府貝塚市)は、AIやIoT技術による「スマート養殖」を活用した『スマ』を「AIスマガツオ」として、全国のくら寿司で12月2日(金)から販売することとなりました。スマは全身トロとも言われる希少な高級魚として知られ、全国展開は大手回転寿司チェーンで初となります。



当社は、現在抱えている円安や、世界的な水産物の消費量増加に比例した価格上昇の問題など、仕入れに関する課題を踏まえて、10年以上前から天然、養殖に関わらず国産の新しい漁業に取り組んできました。

天然魚においては、獲れた魚を全て買い取る「一船買い」や、仕入れた魚を100%活用する「さかな100%プロジェクト」で流通・加工の改革を行い、シイラやボラ、昨今ではニザダイなど低利用魚の商品化も実現。養殖においては、エサ代をはじめとする生産コストや、毎日行う給餌の労働負担低減など、日本の漁業が抱える後継者問題の改善に繋がる「スマート養殖」として、生産者様と共にAIやIoTを活用した持続可能な新しい漁業にチャレンジしてきました。

今回は、そのスマート養殖の第3弾として、愛媛県が目指し、完全養殖とブランド化を進めている「スマ」の養殖に、愛媛県や愛媛大学南予水産研究センター、地元の生産者様との連携を経て、国内で初めてスマート養殖を活用した生産に取り組みました。長年、魚の仕入れや加工において取引のある株式会社宇和島プロジェクト様が持つ高い加工技術と鮮度管理に加え、複数回に分けて必要分を水揚げできるといった、養殖だからこそ可能な計画的生産によって鮮度が高い状態での流通を実現し、大手回転寿司チェーンで初めて養殖スマの全国販売に至りました。多くのお客様へのご提供を通じて、希少な魚である「スマ」の美味しさや価値を知っていただく機会になれば、と期待しております。

今回の取り組みを経て、これまでスマート養殖に成功したマダイやハマチと同様に、スマの養殖においても生産者様が生簀に行く頻度や給餌効率に一定の効果があることが分かりましたが、より安定した供給ができるよう更なる研究を進めてまいります。また、高水温期に育ち、ふ化してから半年で出荷サイズとなる成長効率が良い「スマ」の特性を活かして、6月から12月の高水温期にはスマを養殖し、12月から4月には低水温期に育つサーモンを養殖することで、1つの生け簀で年に2回の出荷が可能となる、「海の二毛作」ともいえるサイクル構築も目指してまいります。

こうした取り組みを通じ、燃料費の高騰や為替の影響を受けにくい安定的な仕入れとリーズナブルで高品質な商品提供に努めると共に、漁業者様との共栄共存と持続可能な水産業の発展に向けた活動を推進してまいります。

■スマについて

スマはインド洋や太平洋の熱帯・亜熱帯域に広く分布する南方系の魚類です。西日本ではヤイトやオボソ、スマガツオなどと呼ばれており、天然の水揚げ量は極めて少なく、大都市の市場にはほとんど出荷されないため、主に水揚げされた産地で消費される「幻の高級魚」と言われる希少な魚です。「カツオ」と「まぐろ」の中間のような味わいで、全身トロとも言われる身質は、きめ細やかな脂がのり、臭みがなくさっぱりとした滑らかな口当たりが特徴です。

■商品概要



商品名: AI スマガツオ(一貫)

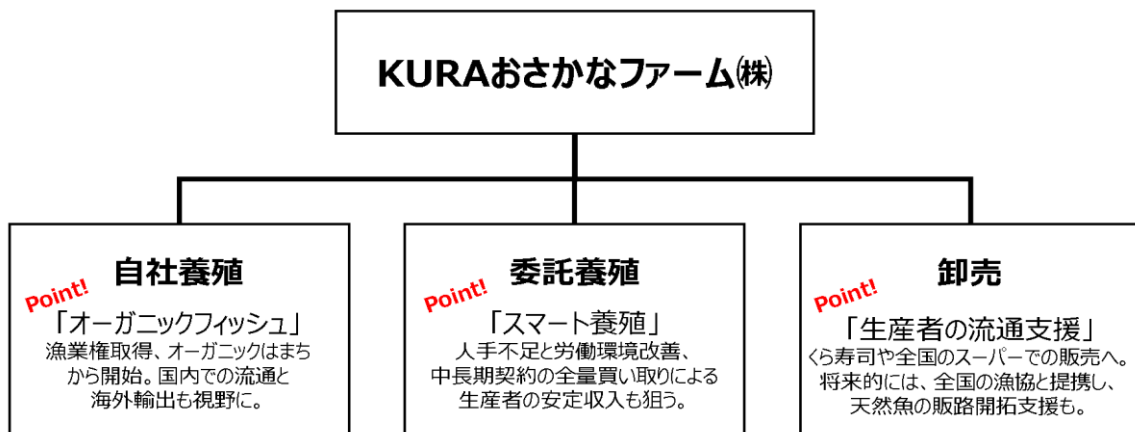
価格: 165 円

期間: 12月2日(金)~12月15日(木)

※一部店舗では価格が異なります

※在庫状況により品切れの場合もあります

■KURA おさかなファーム株式会社



漁業の持続可能な発展と魚の安定供給を図るため、2021年11月にくら寿司の子会社として設立。主な事業内容は、国際的基準を満たしたオーガニック水産物として日本で初めて認証取得した「オーガニックはまち」の生産と卸売。そして、人手不足と労働環境改善を目指した、AIやIoTを活用した委託養殖です。これらを通じ、グループ内で生産から販売まで一貫通貫の体制を構築し、安定した供給量確保とコスト管理を実現することで、お客様によりリーズナブルで高品質なお寿司の提供を目指します。また、生産者の方々や漁協とも連携し、収益機会の提供と労働効率の改善を通じて、「若者の漁業就業」や「地方創生」への貢献にも取り組みます。

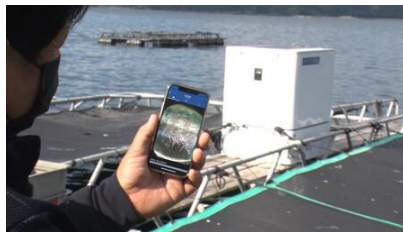
《最新の ICT や AI 技術を活用した「スマート養殖」》

最新の ICT や AI 技術を活用することで、養殖業における労働環境の厳しさを軽減、改善できると期待されているのが「スマート養殖」です。ウミロン株式会社が開発したスマート給餌機「UMITRON CELL」を使用することで、養殖において最も手間がかかるエサやりを自動化。さらに、AI が必要なエサを的確なタイミングで与えることで、成育スピードを早め、餌のロスを減らすことにも貢献します。洋上に向かわずともスマートフォンなどで、リアルタイムに生簀の状態を確認、また遠隔で餌を与えることも可能です。

これまで 2022 年 3 月に、スマート養殖で生産したマダイを初めて全国販売。また、2022 年 6 月にはハマチのスマート養殖に日本で初めて成功しました。給餌効率が最適化されたことにより、社会情勢の影響で価格高騰が続くエサ代や漁船の燃料費の削減、環境負荷の低減に寄与しています。

《「委託養殖」により商品の安定供給と生産者様のリスク低減》

KURA おさかなファームが養殖用の稚魚や餌を生産者様に提供の上、養殖を委託。作業効率が高いスマート給餌機を使って養殖をして頂きます。寿司ネタにできる大きさまで育てて頂いた魚は全量買い取るので、「クオリティの高い商品の安定供給」と「生産者の方々のリスク低減と収入の安定化」の両立にもつなげます。



■天然魚プロジェクト(2010年～)と一船買い(2015年～)



子や孫の代まで、日本の魚が食べられる未来のために、漁業者様との共栄共存を目指す当プロジェクトでは、全国 115 か所の漁港・漁協様と直接取引し、新鮮な魚を仕入れています。2015 年には定置網にかかった魚を丸ごと買い取る「一船買い」を開始。定置網で獲れた魚を重量に応じて、1年を通じ、決めた価格で買い取るため、市場価格に左右されず、漁師さんの安定した収入につながります。一方、当社にとっても豊富な魚種を安定して仕入れることができます。また、美味しいにも関わらず、あまり市場に出回っていない低利用魚の活用も進めてまいります。例えば、ハワイでは「マヒマヒ」と呼ばれる「シイラ」や

昔は高級魚として扱われていたといわれる「ボラ」などです。当社の充実した加工体制や商品開発のノウハウを生かし、商品化できたことで、それまであまり値が付かなかった魚の価値が高まり、漁師さんに還元することができています。

■さかな100%プロジェクト(2018年～)

国産天然魚のどうしても商品化できない部位を魚粉にし、養殖魚のエサの一部に活用。このエサに柑橘類のオイルや皮などを混ぜて養殖し、「みかんぶり」や「みかんサーモン」などの「フルーティーフィッシュ」として販売しています。価格高騰が続く、生産者の方々の負担にもなっている養殖用エサのコストダウンにも成功。また、仕入れた魚をすべて丸ごと使い切ることで、貴重な海洋資源の保全、SDGsの達成にもつながります。

