

令和5年1月13日

協賛：美波町

## 徳島県美波町にて、消滅しつつある「海のゆりかご“藻場”」の再生に着手

-地元飲食店とともに、“磯焼け（藻場の消滅）”の原因である“アイゴ”を活用した地場製品の開発を実施-

三井共同建設コンサルタント株式会社（本社：東京都品川区 代表取締役社長：中野宇助）は、経営理念に「人、環境、より良い地球社会への貢献」を掲げ、気候変動の緩和や適応に向けた対策や資源問題等、地球規模で対処が必要な課題解決に向けて果敢に挑戦しています。

当社（MCC）は、藻場が消滅する“磯焼け”の原因の一つである、草食魚の“アイゴ”を活用した地場製品の開発を地元飲食店と取り組んでおり、今回美波町が運営するミナミリンラボにて試食会を実施します。

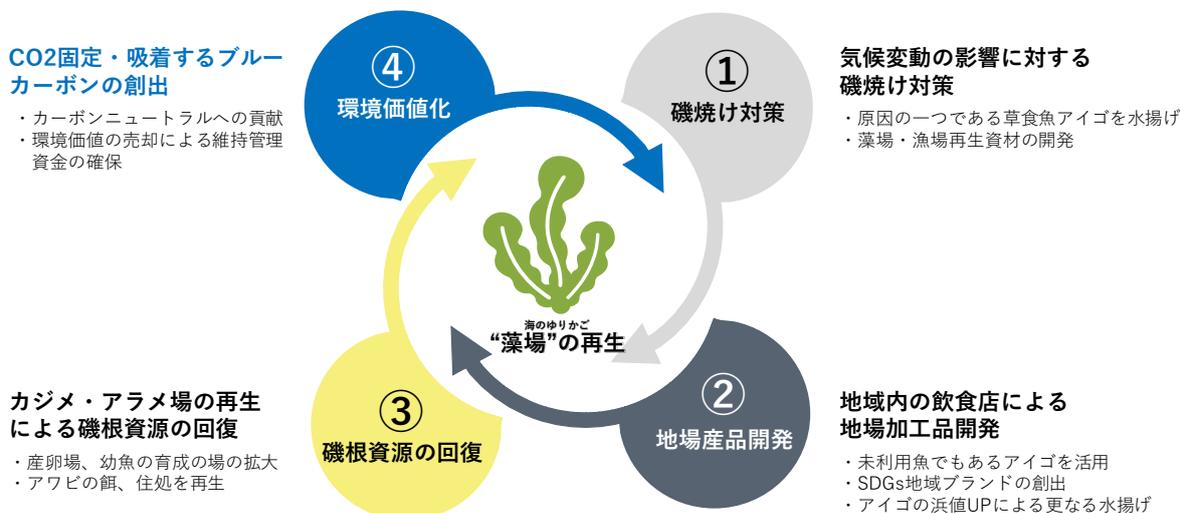
### 本リリースのポイント

- ①徳島県美波町を含め**全国で問題となっている“磯焼け問題”**に着目し、当社は**地元密着で課題を解決して、地域経済の活性化に繋げる事業モデルの構築**に取り組む。
- ②**美波町、地元飲食店**とともに**磯焼けの原因の一つである未利用魚の“アイゴ”を使った地場製品の開発**に取り組んでおり、1月16日に徳島県美波町のミナミリンラボにて**試食会を開催**。

### 1. 徳島県美波町をフィールドとした地域経済活性化プロジェクト

MCCは、持続可能な地域経済の活性化を目指し、“地元・世間（地球社会）・MCC”の“三方よし”の新規事業の開発に取り組んでいます。美波町を含め全国で問題となっている“磯焼け”に着目し、藻場再生を軸とした地元密着で課題を解決する事業を立ち上げ、地域経済の活性化に繋げる好循環のモデル構築に取り組んでまいります。

本取り組みは、美波町が策定した「美波町版SDGs 未来都市計画」<sup>※1</sup>や、海部郡広域水産委員会策定の「浜の活力再生広域プラン」<sup>※2</sup>に準じています。



美波町における藻場再生を軸とした好循環モデル

## 2. “アイゴ”を使った地場産品開発、試食会の実施

### ■背景

アイゴは徳島県の県南では、“バリ”や“アイ”と呼び、干物で食べる文化がありますが、背ビレ・腹ビレに毒の棘があって加工に手間がかかり、内蔵に独特の臭いがあるので、全国に視野を広げると未利用魚として扱われています。

しかし、船上から鮮度を保って水揚げし、素早く処理・加工すれば、鯛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。

MCCは、地域水産業・地域経済の活性化に向けて、美波町・地元飲食店とともにアイゴを活用した地場産品の開発に着手し、下記の日程で試食会を実施します。地元と一丸となった本プロジェクトをぜひとも取材していただき、ご支援願います。

### ■試食会概要

- ・地元飲食店によるアイゴを活用した地場産品の試食
- ・美波町内で水揚げされたアイゴの官能評価（刺身とフライを鯛と比較）
- ・パネル展示やムービーによる藻場再生を軸とした地域活性化プロジェクトの紹介

### ■日時/会場

日時：令和5年1月16日（月）14：00～16：00（開場13：30）

場所：ミナマリラボ 徳島県海部郡美波町日和佐浦1-3 徳島県水産研究課美波庁舎3階

### ■レシピ開発者/試作品



創作フレンチ料理  
ラトリエ・あべ  
-美波町山河内-



アイゴの燻製  
日和佐燻製工房  
-美波町奥河内-



サンドイッチ  
カフェ初花  
-美波町奥河内-



スパイスカレー  
いきよい  
-阿南市-



ブイヤベース風リゾット  
マイスター社  
-吉野川市-



刺身・フライ  
マルキョウ  
-高知県東洋町-

※試作段階のイメージ写真であり、食材の状況で当日までに変更の可能性があります。

本リリースのプロジェクトは、SDGs（持続可能な開発目標）における下記2つの目標に貢献しています。

目標 13 気候変動に具体的な取組みを  
目標 14 海の豊かさを守ろう



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

三井共同建設コンサルタント株式会社 MCC 研究所 新技術研究室 担当：永井 雅章(ながい まさき)  
TEL：050-5468-8830 E-MAIL：nagai-masaki@mccnet.co.jp