

山口県漁協吉佐統括支店

○現在実施している又は今後実施予定の取組

漁業生産にとってなくてはならない藻場の保全・拡大を進めるため、令和5年に「海のまちづくり(株)【高松市】」、「(一社)鑄田籠工法協会【防府市】」と「ほうふ里海づくり協議会」を設立、海藻(草)の食害魚であるアイゴを美味しく食べて里海を守る「防府アイゴプロジェクト」を展開

1 Science

魚群探知機を使用した藻場の広域モニタリングや環境DNAを活用したアイゴの生態解明等を実施

2 Economy

- ・ これまで市場流通がほとんどなかったアイゴを吉佐統括支店が市場にて全量(活魚、鮮魚)を買い取り。

ア アイゴは死後時間の経過とともに臭みが出るため、市場内加工場で活魚を活きた状態で一次処理(フィレー)し、真空パックの上で凍結して販売

イ 鮮魚は餌料、肥料用としてミール会社へ無償譲渡

- ・ 地元企業や国内の賛同企業の社員食堂、市内食堂等に販売。併せて、アイゴ消費を通じて藻場の重要性の理解を促進
- ・ 今後は試作中の「干物」の商品化を進めるとともにアイゴの販路を拡大



3 Education

- ・ アイゴ消費の意義や藻場の重要性に対する市民の意識向上を目指して各者イベントを開催

ア 講演会「ブルーカーボンによる漁村振興について」、「山口水循環再生シンポジウム」

イ 「防府さかな祭り」等におけるアイゴPR

ウ ワークショップ「親子 de 里海ワークショップ」「アイゴタコスをつくろう」等

