

Umi のアトリエ

○現在実施している又は今後実施予定の取組

Umi のアトリエは、「魚を選ぶことが、海の未来を守ることにつながる」という考えのもと、瀬戸内海を中心とした水産物の新たな価値づくりに取り組んでいます。



私たちはこれまで **18 年間にわたり、未利用魚の価値化に取り組んできました**。その経験を通じて、未利用魚と呼ばれている魚の中にも、優れた味わいや旬、個性を持つ魚が数多く存在することを実感しています。一方で、サイズや知名度、流通上の理由などから十分な価値を付けられず、市場で活用されにくい魚も少なくありません。

そこで Umi のアトリエでは、**「未利用魚＝サステナブルフィッシュ」**という新しい考え方を提案しています。未利用魚を単に安価な魚として扱うのではなく、魚種ごとの味わい、旬、漁獲状況、サイズ、漁法などを見極め、その魚が持つ本来の価値を再発見し、「選んで食べることに意味のある魚」として消費者へ届けることを目指しています。



現在は、未利用魚を中心とした**冷凍刺身パック**と**お魚お料理キット**を主要商品として開発・販売しています。冷凍技術を活用することで、魚のおいしさを保ちながら、家庭で簡単・手軽に魚を食べられる商品を提案し、魚食機会の拡大を目指しています。特に、子育て世代、健康を意識する方、高齢者など、幅広い世代に「もっと魚を食べたい」と思っただけの商品づくりを進めています。

また、魚の価値や背景を消費者に分かりやすく伝えるため、独自の**「Umi Fish Score」**を活用し、「味わい・食味」「希少性」「サステナブル度」などの視点から魚を評価し、見える化する取り組みも進めています。商品を販売するだけでなく、「なぜこの魚を選ぶのか」「この魚を食べることが海の未来とどうつながるのか」を伝えることで、消費者自身が持続可能な水産物を選択できる環境をつくっていきます。

今後は、自社ホームページ、SNS、EC サイトなどを活用し、**「今月のサステナブルフィッシュ」**などの情報発信を継続的にを行います。また、漁業者、魚屋、料理人、流通事業者などとの連携を広げ、地域の魚の価値を再発見し、消費者へ届ける仕組みを構築していきます。

18 年間培ってきた未利用魚の知識と経験を生かし、**「未利用魚をサステナブルフィッシュへ」**という新しい魚食の価値を広げることで、魚を食べることと海の未来をつなげていきたいと考えています。