

(資料 2)

SEA VEGETABLE COMPANY

海藻で人と地域をすこやかに

sea:
vege-

海藻の食文化

||

日本が世界の最先端

日本が世界最先端の食文化

日本国内で約100種類の海藻が食されてきたと言われている
これは世界でダントツトップ
世界中が日本から学びたいと思っている数少ない領域！



スペイン・バスク地方からAzurmendi***はじめ
5人のスターシェフたちが海藻のリサーチトリップ
で弊社テストキッチンを訪問

世界一のレストランnomaが2023年京都でのポップ
アップで、弊社の海藻による「海藻しゃぶしゃぶ」
を提供して世界中の食通の間で話題に・・・！

栄養成分が特徴的な海藻も多い

海面栽培の場合、
太陽の光と海の栄養だけで育つ

化石燃料
農薬・科学肥料
不要

*たんぱく質含有量

海苔 : 40%

青のり : 30%

>
=

大豆 : 34%

世界人口が増加する中で、人類が向き合うべき
最もサステナブルな食材では・・・！？



日本の海藻の現状

藻食魚（アイゴなど）やウニなどの食害によって海藻の資源量が激減
海藻がまったく消滅してしまった海域もある



ウニによって海藻がなくなった様子



アイゴの幼魚の群れ



アイゴの食べあと

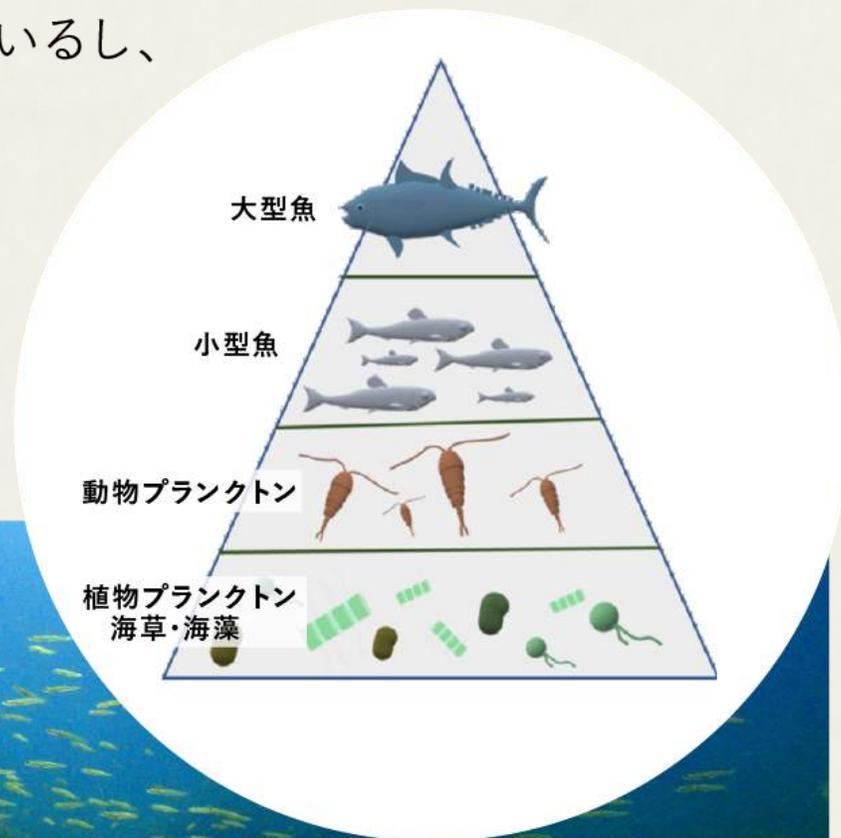


海藻藻場の役割

海藻の表面には幼稚魚の餌となる小型生物が豊富に生息藻食魚もいるし、
アイナメやイカなど藻場を産卵場所とする生物もいる

海のゆりかごがなくなることで、
水産資源全体に悪影響を与えているはず…

海底に海藻を生やすことは難しい
季節的に海面に藻場をつくるしかない！





海藻は栽培技術が確立していない

種苗生産から栽培まで行われている海藻は

ワカメ、コンブ、海苔、もずくのみ



あらゆる種苗の安定生産を実現

社内ラボ一覧

高知

- ・高知市（センターラボ：基礎研究／水質分析・菌検査）
- ・安芸市（青のり種苗生産）
- ・室戸市（種苗生産）

東京

- ・東京 第1ラボ（青のり種苗生産）
- ・東京 第2ラボ（新規種苗生産）

熊本

- ・鬼池（青のり種苗生産）
- ・天草 第1ラボ（室内培養）
- ・天草 第2ラボ（室内培養）
- ・天草 第3ラボ（室内培養）
- ・天草 屋外ラボ（屋外培養）

徳島

- ・徳島ラボ（新規種苗生産）

三重

- ・尾鷲海洋深層水ラボ 尾鷲（新規種苗量産）

長野

- ・長野ラボ（新規種苗量産）

沖縄

- ・沖縄ラボ 沖縄市（青のり種苗生産）

石坂 秀威 (いしがか しゅうい)

シドニー出身。数々の有名料理店で料理人としての経験を積み、世界各国から集結した仲間と共にレストラン「INUA」の立ち上げのために来日。

リサーチトリップを頻繁に行い、出会った食材を使用して醤油などの発酵調味料も自ら作るなど、スーシェフとして料理開発を担当した。INUA時代から多くの海藻を使用し、新しい切り口の料理を数多く手掛けた。

現在は、海藻の研究から生産まで行うシーベジタブルの料理開発担当として、中目黒のテストキッチンで海藻の可能性を探求している。



SEA VEGETABLE Test Kitchen について

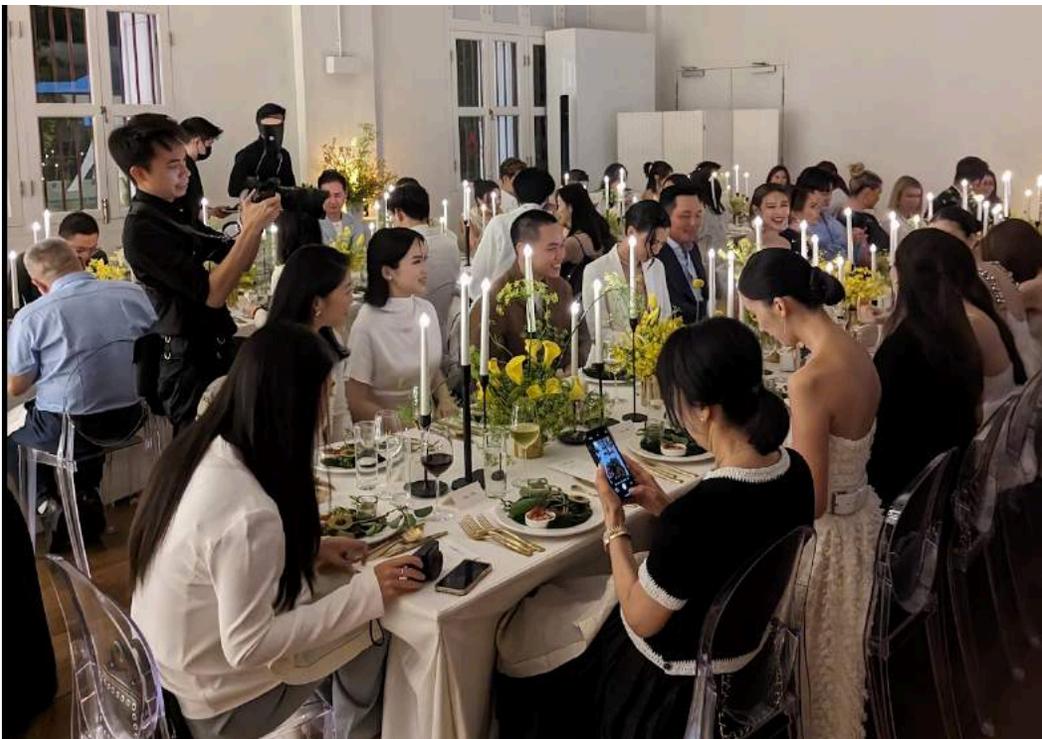


2021年11月に中目黒に開設、
現在は石坂をはじめ3名の料理
人が在籍。

全国各地から送られてくる海藻
の活用方法を、社内の海藻発酵
研究者らと日々開発している。

これまでに扱ってきた海藻は
100種類を超える。





- ・EUは海藻を重点産業に位置づけて、産業育成に本気で動いている

- ・フランス、スペイン、デンマーク、ノルウェー、イタリアで海藻に関わる事業者は、ほぼ全員が日本から学びたい／日本に行きたいと言っていた

- ・海外では海藻に関心は高いが、美味しい海藻商品が現地にはほぼ存在しないため、試食でみんな「美味しい！」と驚く

- ・FUTURE 4 FOODでは代替肉系のプロダクトの原料としての需要が多かったのが特徴。食文化がない地域では、海藻そのものではなく加工原料の需要。最近ではバイオプラの原料利用でも注目されている

- ・食文化が存在するブルターニュのレストランでは、食材としてすぐにでも扱いたいという声が多かった

- ・まだ件数は少ないが、オンラインストアに世界中から注文が入るようになってきた。中東からの問い合わせも増えてきた