



2016.4.19
株式会社鯖や
株式会社フーディソン

**「鯖や」「フーディソン」が業務提携
クラウドファンディングを活用した新たな「クラウド漁業」を構築
サバの漁船ターゲットに漁獲した稚魚を養殖に変換、付加価値の創出をめざす
～ 協業する地方自治体の募集をスタート！～**

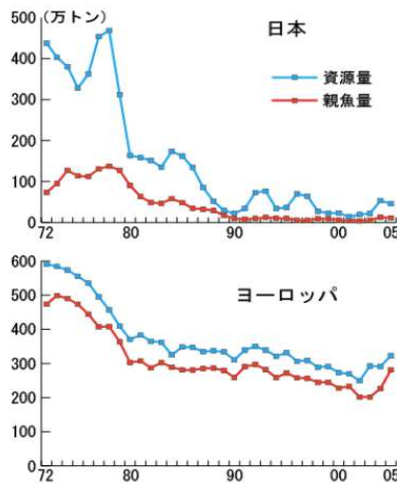
ところさば料理専門店「SABAR」を運営する株式会社鯖や(大阪府豊中市/代表: 右田考宣、以下鯖や)と水産物の卸・小売を手がけるベンチャー企業の株式会社フーディソン(東京都中央区/代表: 山本徹、以下フーディソン)は、日本の水産業の課題解決と漁業文化の保護をめざして業務提携をおこない、新たな漁業モデル「クラウド漁業」を構築いたします。

日本のサバ漁の現状

現在、サバ類の水揚げは、2013年より毎年20万トンずつ増えていますが、「ミール」という小さなサイズが大半を占めているのが現状です。食用でない未成魚のサバは安価で取引されることから、大量に漁獲され、エサとしても使用されています。

卵を産める2歳以上のサバ(親魚量)は年々減少傾向にあり、これが日本の鯖資源の枯渇に直結し、550g以上の鯖は例年極端に少なくなっており、小売店や飲食店は原料価格の高騰に直面しています。

一方で、ノルウェーでは30cm以下のサバを食用以外で漁獲することが出来ず、漁業者も個別割当制度の為、小さなサイズを獲って貴重な漁獲枠を使用することがないというのが大きな違いとなっています。

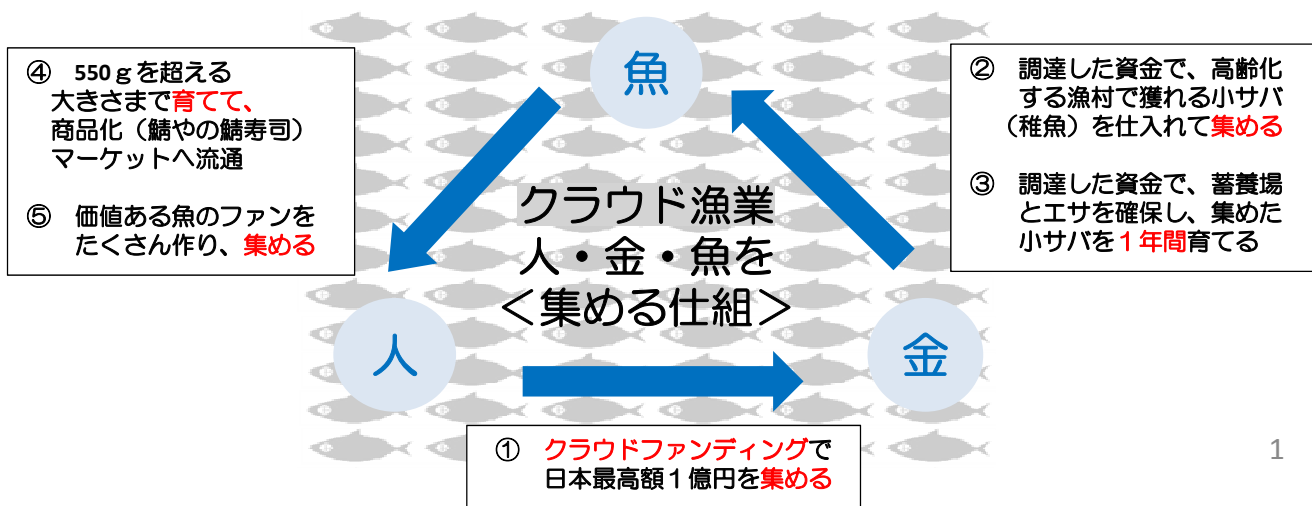


日本と欧州のサバの資源量と親魚量

鯖や × フーディソン「クラウド漁業」とは

この度の鯖やとフーディソンの提携の目的は、サバ漁の現状に対し打開策となる新たな漁業モデル「クラウド漁業」を構築することです。

クラウドファンディングを利用し、調達した資金によるサバ漁の漁船確保、獲れた小さなサバ(稚魚)を集め・最適な環境で養殖し、550g以上の食用サバとして、鯖やが運営する「SABAR」並びにフーディソンが運営する「sakana bakka」「魚ポチ」にて独占販売いたします。





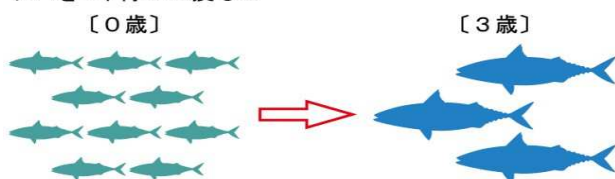
2016.4.15
株式会社鯖や
株式会社フーディソン

新しい試み「みんなで価値ある魚を創る」

「獲り→育て→買い→食べる」

この“魚を獲る”過程からクラウドファンディングを通して参加を呼び掛けることで、「漁村」と「マーケット」の温度差を減らし、ブランド化や量産以外の形で魚そのものに価格という本来の価値を創造する漁業となります。

サバを3年待って獲ると……



体重	100g	500g
漁獲尾数	10尾	3尾
漁獲重量	1.0kg	1.5kg
生産金額	60円	240円

3年待つだけで、漁獲量は1.5倍、
水揚げ金額は4倍に増える

「クラウド漁業」は、フーディソンの関わっている高齢化する漁村から稚魚を適正価格で仕入れることを前提とすること、蓄養場の需要を増やすことで、過疎化する漁村に雇用機会を増やし、活性化させ、継承者不足や規模の縮小を抑制することにも貢献すると考えます。

これを新たな漁業のビジネスモデルとして、デリケートだと言われるサバで成功させ、その後フーディソン独自の水産プラットフォームを活用することで、サバ以外にも資源減少傾向にある魚類にも転用できると考えています。「クラウド漁業」は将来的に、漁業文化を守り、フーディソンが提唱する「水産業界の活性化」にも繋がると考えています。

協業自治体の募集

今回、この「クラウド漁業」の協業自治体を広く募集いたします。
お問い合わせは、下記まで宜しくお願いいたします。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ】

株式会社鯖や

<http://www.torosaba.com>

〒561-0834 大阪府豊中市庄内栄町4-21-40

問合せ先: 右田孝宣 / tel:06-6335-2204

株式会社フーディソン

<http://foodison.jp>

〒104-0045 東京都中央区勝どき3-3-7ケンメディアビル5階

広報担当: 井関紀子 / tel:03-6221-7641 pr@foodison.jp