

F&LC、ウニ畜養事業を展開するウチノミクスと資本業務提携

-磯焼けの海を守りながら、持続的なウニの調達基盤構築を目指す-

株式会社 FOOD & LIFE COMPANIES（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長 CEO：水留 浩一、以下 F&LC）と、ウニ畜養を行う事業会社を世界の各拠点で展開する Verdant Bloom Limited（本社：アイルランド・ダブリン市、CEO：Giles Cadman、以下 ウチノミクスグループ）は、2024年7月23日（火）に資本業務提携を締結したことをお知らせ致します。

国内においては、F&LC とウチノミクスグループの日本の拠点であるウチノミクス株式会社（本社：東京都江東区、CEO Perry Bevin）が協業し、F&LC の基準に合う良質な国産畜養ウニの開発並びに店舗販売に向けた体制を構築すると同時に、近年社会課題となっている国内天然ウニ漁獲量の減少や、増えすぎたウニにより藻場が荒らされる海の磯焼け※1 問題の解決に向けても取り組むことにより、ブルーカーボン生態系※2 の保全にも貢献していきます。

※1 ウニによる海の磯焼けとは

藻場といわれる海藻類が生息している場所を、増えすぎたウニにより食べつくされ、藻場がなくなる状態です。これにより魚の生息場所がなくなることはもちろん、海の中の CO2 を吸収する役割も失われるため、この生態系を守ることが大切となってきています。

※2 ブルーカーボン及びブルーカーボン生態系とは

岸・海洋生態系に取り込まれ、そのバイオマスやその下の土壌に蓄積される炭素のことを、ブルーカーボンと呼びます。2009年に公表された国連環境計画（UNEP）の報告書「Blue Carbon」において定義され、吸収源対策の新しい選択肢として世界的に注目が集まるようになりました。ブルーカーボンの主要な吸収源としては、藻場（海草・海藻）や干潟等の塩性湿地、マングローブ林があげられ、これらは「ブルーカーボン生態系」と呼ばれています。

出展：環境省 HP より <https://www.env.go.jp/earth/ondanka/blue-carbon-jp.html>

各社 代表コメント

Verdant Bloom Limited CEO Giles Cadman

「FOOD & LIFE COMPANIES とのパートナーシップは、ウチノミクスの未来にとって重要な一歩となります。共に海洋生態系を修復し、高品質なウニの安定供給体制を構築していきます。今回のパートナーシップは磯焼け対策と持続可能な水産物生産といった両者共通の目標を具現化するものです。F&LC と目標を共有し、ビジョン実現に協働できることを光栄に思います。」

ウチノミクス社 CEO Perry Bevin

「我々は、水産物生産におけるサステナビリティとイノベーションを追及される F&LC との協業につき大変喜ばしく思っています。この協業により、生産量を拡大しより多くの消費者へ高品質なウニをお届けすることが可能になります。自然に基づく解決策（Nature Based Solutions）のビジョンを共有するパートナーとの協業こそが、成功へのカギであると信じています。」

F&LC 代表取締役社長 CEO 水留 浩一

「ウニノミクスグループとの協業により、従来は天然漁獲に依存していたウニに対して、養殖（畜養）を通して調達基盤を構築し、計画的な生産が可能となることを期待します。また、通常の食材使用が難しい磯焼けウニを原料とすることで、資源有効活用や海藻回復への好影響も期待します。結果的に日本・世界の将来における水産資源の安定的な確保という重要なテーマにチャレンジできればと思っています。」

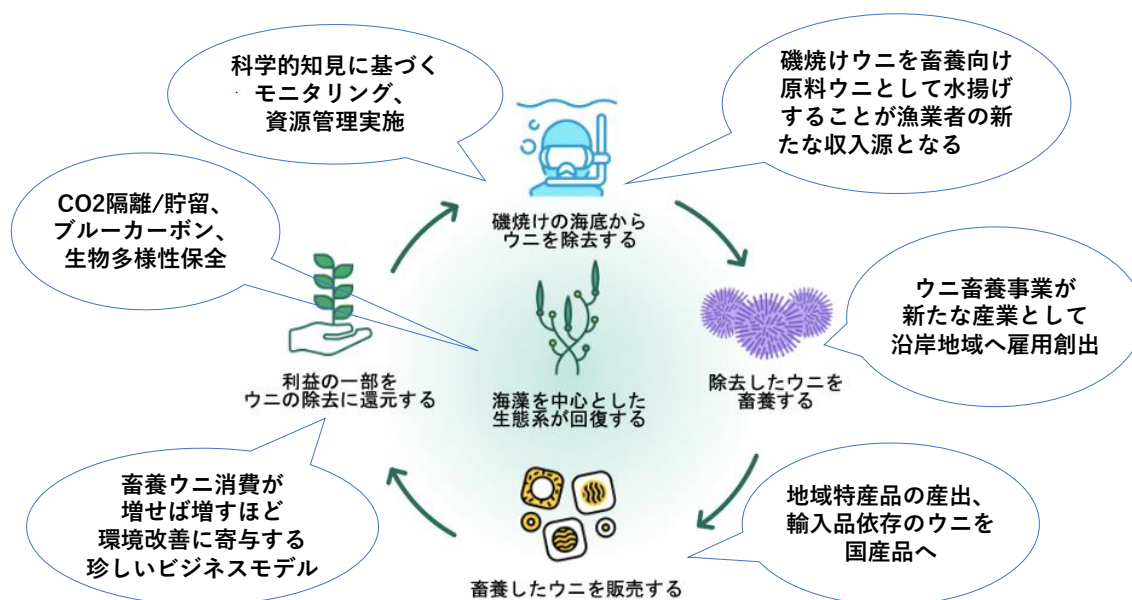
ウニノミクスグループについて

ウニノミクスグループは、世界の各拠点で磯焼け地域に生息する痩せて身入りの少ないウニを買い取り、独自のウニ陸上畜養技術と専用飼料で畜養し2か月ほどで商品として出荷することを可能としています。磯焼けの海で採取したウニを地域会社とともに畜養して販売することにより、藻場の回復による海洋生態系の回復、CO₂吸収量増加による温暖化対策、地域経済の活性化、ウニの国内自給率の向上など多方面での社会貢献を目指しています。国内においては、大分県国東市と山口県長門市にてこの商業生産を行っており今後他所での展開予定があり、またカナダ、アメリカ、オセアニア、ノルウェーにおいても小規模試験を終え順次商業規模化を予定しています。

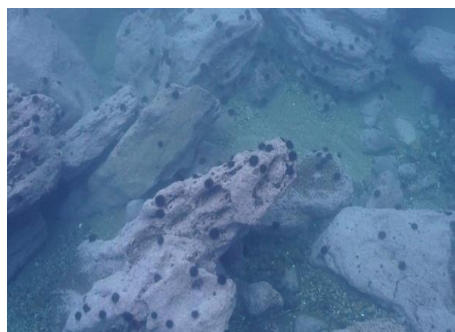
ウニノミクスグループのこの循環型ビジネスモデルは、ユネスコの「持続可能な開発のための国連海洋科学の10年」から公式推薦を授与されるなど、世界的に注目を受けています。

URL: <https://www.uninomix.co.jp/>

【ウニ畜養事業の循環型ビジネスモデル】 ※ウニノミクスグループ提供資料より



ウニノミクスのウニ畜養工場
(山口県長門市の例)



磯焼けにより海藻が消失した
沿岸部の海底



畜養したウニ

FOOD & LIFE COMPANIES について

私たち COMPANIES は、1984 年に大阪で創業した回転すし「スシロー」事業を中心に成長してきました。現在では、「変えよう、毎日の美味しさを。広めよう、世界に喜びを。」を企業理念の VISION に据え、日本を含む 9 カ国・地域で 1,100 を超える店舗を「スシロー」、そして「京樽」「回転寿司みさき」「杉玉」などのブランドで展開しています。F&LC はサステナビリティ経営を推進する中で「水産物の持続可能な調達」を実現していくため、適正な天然魚の利用と同時に、計画的な調達が可能となる養殖事業への取り組みを強化し、従来の仕入関係を超えた養殖事業者さまやお取引先さまと共創することにより「獲る時代から、創る時代へ」シフトすることが重要だと捉えています。

私たちは美味しい『食 (FOOD) 』を、お取引先さまや従業員、地域の方々などの『人たち (COMPANIES) 』と一緒に提供し、お客さまの生活や人生を豊かにしたい、という思いをもち、そのために社会課題を解決しながら、企業の成長も実現して参ります。

URL: <https://www.food-and-life.co.jp/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 FOOD & LIFE COMPANIES 広報部 広報課

電話 : 06-6368-1063 (土日祝除く平日)

メール : press@food-and-life.co.jp

ウニノミクス株式会社 及び Verdant Bloom Limited (ウニノミクスグループ)

メール : info-japan@urchinomics.com