ウニノミクス株式会社 ご紹介

1. 会社概要

(1) 社名: ウニノミクス株式会社

(2) 設立: 2017年1月24日

(3) 本社: 東京都江東区木場二丁目 13 番 5 号

オフィス: 東京都千代田区大手町二丁目2番1号 新大手町ビル

(4) 役員: 代表取締役 石田 晋太郎

代表取締役 Giles Cadman (ジャイルス・カドマン)

取締役 遠藤 喜太郎

取締役 John Percival (ジョン・パーシヴァル)

監査役 Perry Bevin (ペリー・ベヴィン)

(5) 株主: 100%親会社アイルランド Verdant Bloom 社に対して FOOD & LIFE COMPANIES、

日本郵船、ENEOS 他海外投資家が出資

(6) 事業所: ① 大分県 株式会社大分うにファーム

② 山口県 株式会社 KAYOI UNI BASE

③ 富山県 株式会社富山うにファーム

2. 取り組んでいる社会課題

環境変動によりウニが増殖し海藻を食い荒らし、海の砂漠化である磯焼けが広がっている。

磯焼けの原因となっているウニは、餌の不足から身が入らず、利用価値がない。

結果、人間からも捕食類からも放置され、結果増殖したウニが放置され、磯焼けが固定化している。

日本においては水産庁の「多面的事業」にてウニの駆除が行われているが、一部漁協で限られた期間の活動のみでは対策として追い付いていないのが現状。

3. 当社の提供する解決策

磯焼けの原因となっているウニを漁業者より買い上げ、専用陸上閉鎖循環システムにて畜養し、商品として販売する事業を展開している。1990年台より開発されてきた独自のウニ畜養技術を有する。

大分においては「豊後の磯守」、山口においては「長州の磯守」とのブランドを付して販売。

福岡の高級寿司店、大分・山口の旅館、広島、大阪などに年中卸している。

伊勢丹、ヒルトン東京、コンラッド、ミシュラン星付きイタリアン等においても販売実績あり。

ウニを間引くことのみで海藻を復活させ、」ブルークレジットの認証も受けている。

4. 略歴

2014年3月 ノルウェー食品・漁業・水産養殖研究所(Nofima)よりウニ飼料技術使用の権利を取得。

2014年9月 宮城県でキタムラサキウニでの給餌試験成功

2016年6月 日本農産工業株式会社との委託生産契約締結。

2017年2月 カナダ水産庁との畜養試験。バフンウニでの有効性確認。

2017年3月 第22回全国青年・女性漁業者交流大会にて水産庁長官賞受賞。

2018年8月 広島大学とムラサキウニでの有効性確認。

2021年4月 大分での商業生産開始。

2021年1月 農林水産省 INACOME ビジネスコンテスト 特別賞受賞。

2021年10月 「国連海洋科学の10年」公式推薦授与。

2022年11月 山口県での商業生産開始。

2023年2月 全漁連 漁業·異業種連携促進事業 車座座談会 視察受入。

2023年2月 大分県・山口県での活動にて「ブルークレジット認証取得。

2023年2月 令和4年度磯焼け対策全国協議会 登壇。

2025年10月 カナダでの商業生産開始予定。

2025 年中 富山県、大分県、米国、ニュージーランドでの商業拠点建設開始予定。