

2019年6月18日  
くら寿司株式会社

業界初!!

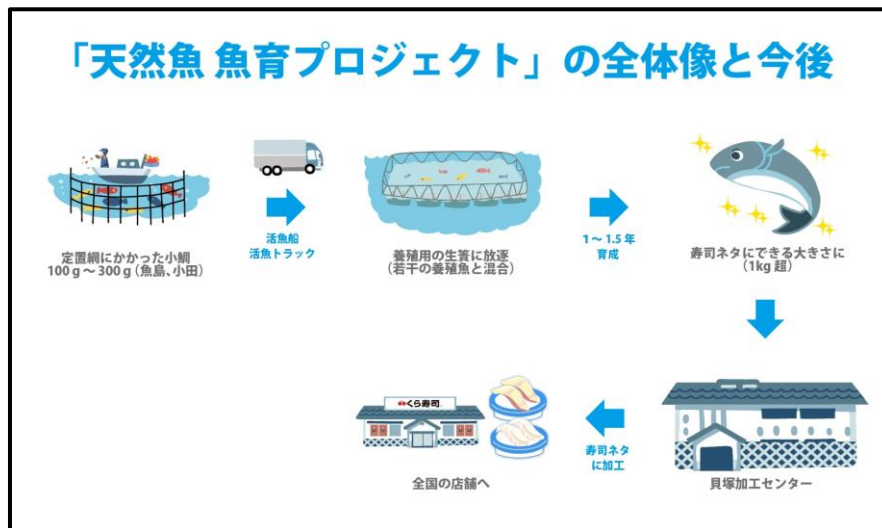
＜大手回転寿司チェーン初＞

「天然魚プロジェクト」第3弾

『天然魚 <sup>うおい</sup>く魚育プロジェクト』開始  
定置網に入った未成魚を集めて畜養する取り組み

回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営する、くら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦 所在地:大阪府堺市)は、大手回転寿司チェーンでは初の取り組みとなる「畜養事業」を開始します。

※「畜養」とは、天然の海で捕らえられた未成魚を人工の生け簀の中で成魚まで育てる養殖方法です。



当社は日本国内の天然魚を有効に活用し、限りある海洋資源を守るとともに、国内の漁業者との共存共栄をめざす「天然魚プロジェクト」を2010年より開始。2015年に福井県鷹巣漁港と、獲れた魚をすべて買い取り活用する「一船買い」契約を締結。その後2017年には愛媛県の魚島、今年6月には香川県小田漁港の漁業者へと「一船買い」を拡大してきました。

今回の「畜養事業」は、そうした「一船買い」の漁業者から買い取った未成魚を、寿司ネタにできるサイズまで育て、最終的には商品価値の高い成魚として出荷することを目的とした取り組みです。香川県さぬき市小田漁港と愛媛県越智郡上島町魚島で水揚げされた未成魚を、徳島県阿南市の椿泊港の生簀まで移動させ今年の6月から畜養を開始しています。

「一船買い」を推進するにあたり、「未成魚」の有効活用が課題としてありました。通常、定置網での漁獲の際に成魚とともにかかってしまった「未成魚」は、ただ同然で市場で売買されるか、海に戻しても多くが他の魚や鳥に食べられてしまいます。当社としても、すり身にしてねり天やコロケ、ハンバーガーの材料にするなど有効活用を進めて参りましたが、用途としては限られています。

今後、これまでフルーティーフィッシュなど(みかんぶり・みかんサーモンなど)、様々なくら寿司独自の「ブランド養殖魚」を商品化してきた実績とノウハウを活かし、真鯛やハマチなどの未成魚を1年から1年半ほどかけ、成魚に成長させ、寿司ネタとしての活用を目指します。

今後2021年内に、真鯛とハマチを合わせて2トン程度出荷することを目指して参ります。

## 《天然魚プロジェクトとは》

当社は 2010 年より、産地直送の新鮮な魚を寿司ネタにする、天然魚プロジェクトを始動。

「日本の漁業を守る。変える。そして日本の天然魚をもっと手軽に、美味しく楽しんでいただきたい」という思いからスタートしました。漁港で獲れる魚を直接買い付け、即時に輸送することで、品質が高く美味しいにも関わらず、物流など様々な問題で市場に出荷されない天然魚を、より安く、より美味しい寿司ネタとして、提供するプロジェクトです。

## 《天然魚プロジェクト 第1弾:「一船買い」とは》

2015 年 4 月より、福井県鷹巣漁港の定置網漁船との年間契約、いわゆる「一船買い」を開始いたしました。その漁船で獲れた魚は全てくら寿司が一定の基準で買い取るという、回転寿司チェーン店としては画期的な取り組みであるとともに、漁業者さんや漁師さんと「共存共栄」を図る取り組みとして注目を集めています。

## 《天然魚プロジェクト 第2弾:「さかな100%プロジェクトとは》

昨年5月より開始した「さかな 100%プロジェクト」とは、仕入れた

国産天然魚を余すことなく 100%活用するくら寿司独自の取り組みです。近年、養殖魚の餌の高騰による魚価の変動、餌の原材料となる水産資源の維持や海洋環境の保護が注目されています。そのような中で当社が国産天然魚を提供する際に自社加工センターから出る、年間約 600トンの骨やアラなどの部位の活用が課題としてありました。これらの骨やアラを魚粉として生成し、この魚粉を養殖魚用飼料の一部として形成。この飼料で育てられた高付加価値な魚であり、環境にも優しい取り組みにより生まれたものが循環フィッシュです。



## ■くら寿司における今までの「国産天然魚」に関する取り組み

- 2010 年 「天然魚プロジェクト」始動  
→バイヤーが直接漁協へ出向いて目利き、仕入れ
- 2014 年 9 月 産地直送メニューの開発、一部店舗にて販売開始
- 2015 年 4 月 「一船買い」(年間契約)を開始  
→産地直送の新鮮なネタや珍しい魚の提供が可能に
- 2016 年 10 月 「貝塚センター」、「天然魚市場」完成  
→原魚を捌く加工センターとして国産天然魚を安定的に、新鮮でおいしく提供することが可能に
- 2018 年 5 月 「さかな 100%プロジェクト」開始  
→魚の食べられない部位を養殖魚用飼料に活用、それで育てた「循環フィッシュ」を販売
- 2019 年 3 月 「KURA BURGER フィッシュ」販売開始  
→切り身を整える上で余った部分や骨の周りの身の部分の有効活用したパテを使用したバーガー

・2019年6月 畜養事業、「天然魚 魚育プロジェクト」開始  
→2021年度の出荷に向けて新事業としてスタート

【写真一覧】



香川県さぬき市小田漁港での定置網漁



定置網にかかった未成魚の真鯛



養殖用の人工餌



養殖生簀の水中の様子  
(徳島県阿南市の椿泊港)



真鯛の成魚



貝塚センターでの加工の様子

【画像・映像素材のダウンロードは下記 URL からお願いいたします】

<https://www.dropbox.com/sh/oh07zun5k7ndn6r/AACTGZZaiUuND5nybTrUMap2a?dl=0>