



昆布の里・南かやべの「函館真昆布」を未来へ繋ぐプロジェクト

南かやべ漁業協同組合・函館市



プロジェクトの概要

- ・「**昆布の里**」と言われている**函館市・南茅部地区**は、高級品質の**函館真昆布**の名産地であり、函館のコンブ生産量の7割を占めている一大生産地。
- ・近年の海洋環境の急激な変化等により、**天然コンブ資源が大幅に減少**し、現在コンブ生産の中心となっている養殖コンブの種苗生産や生育にも影響が生じている。
- ・天然コンブの減少は、CO₂吸収源となる藻場の消失を引き起こし、さらに、コンブ漁業を衰退させる。これは、函館市の漁業にとって大きな問題であり、**ユネスコ無形文化遺産に登録されている「和食」を支える食材であるコンブの危機**である。



本プロジェクトでは、“養殖コンブ”の成長過程で生み出されるブルーカーボンのクレジット収益を活用し、函館市・南茅部地区の**安定的な養殖コンブの生産**や**天然藻場の再生**を目指すとともに**次代を担う子どもたちへ”コンブ”の大切さを伝えていく**

プロジェクトの特徴

- ・持続可能なコンブ漁を目指し、養殖コンブの生産の安定化や天然コンブ資源回復に取り組む本プロジェクトは、**函館・南茅部地区の真昆布を未来に繋ぐ**事業。
- ・南茅部地区の小学校において、漁協や学術研究機関などと連携し、**海洋STEAM教育**を実施。前浜学習や食育授業、コンブの生産・流通や海の多様性・海洋環境の変化などを学ぶ教科横断的な学習を実施し、**子どもたちがふるさとの海を知り”コンブ”を未来に繋ぐ心を育む**取り組みも進めていく。

函館真昆布と南茅部地区について

- ・南茅部沿岸で水揚げされるコンブは身が厚く、上品な味わいと澄んだだしが豊富に取れ、江戸期に朝廷や将軍家に献上していたことから**献上昆布**と呼ばれている
- ・南茅部地区では、昭和40年代に真昆布の養殖に取り組み、**全国で初めて1年もののコンブ養殖に成功**。現在、養殖コンブは南茅部地区のコンブ生産量の9割以上を占めている。

認証CO₂吸収量

R6年度分

409t※

※南茅部地域の養殖コンブの成長過程(R5.10月～R6.8月)で吸収されたCO₂量



↑ 漁協との連携による生産現場の見学・前浜学習 ↑



↑ 南茅部地域の養殖コンブ場 ↑



↑ 南茅部地区での養殖コンブ漁(水揚げ) ↑