



SEA VEGETABLE COMPANY

海藻で人と地域をすこやかに

sea:
vege-

© 2024 SEA VEGETABLE COMPANY. All Rights Reserved.

シーベジタブル

海藻の種苗生産に関する研究、陸上&海面での生産、料理開発まで行う



研究

+



生産

+



料理開発

● 概要

設立：2016年4月

本社所在地：高知県安芸市穴内乙 688-9

● 経緯

2016年4月に地下海水を利用したアオノリの陸上養殖モデルを確立。
高知県室戸市にて生産開始。

● 代表プロフィール

蜂谷 潤 | Jun Hachiya (写真右 / 共同代表)

岡山出身。高知大学農学部栽培漁業学科在学中、ビジネスプランコンテスト全国大会において文部科学大臣賞・テクノロジー部門大賞を受賞。
現在は、海藻の培養に関する研究から、生産を主に担当する。

友廣 裕一 | Yuichi Tomohiro (写真左 / 共同代表)

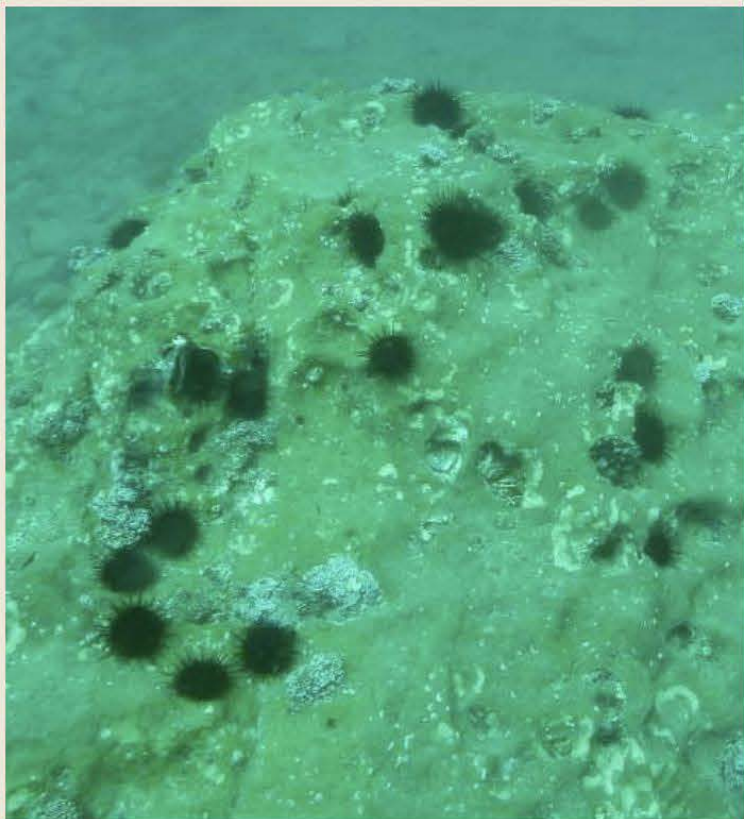
大阪出身。早稲田大学商学部卒業後、日本全国70以上の農山漁村を訪ねる旅へ。東日本大震災後は漁村の女性たちと仕事づくりを行ってきた。
現在は、会社経営における研究・生産以外を主に担当する。



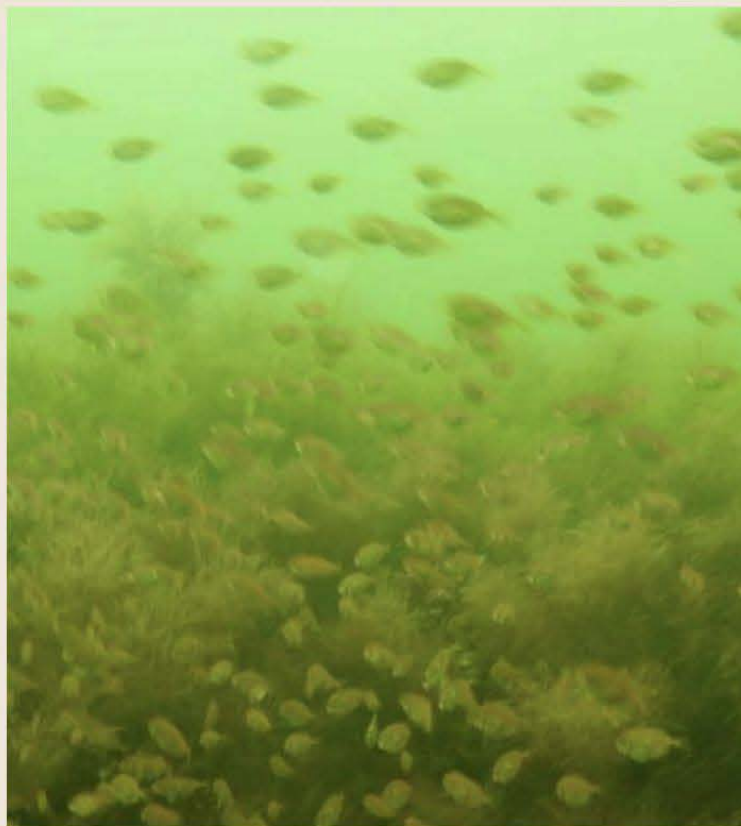


日本の海藻の現状

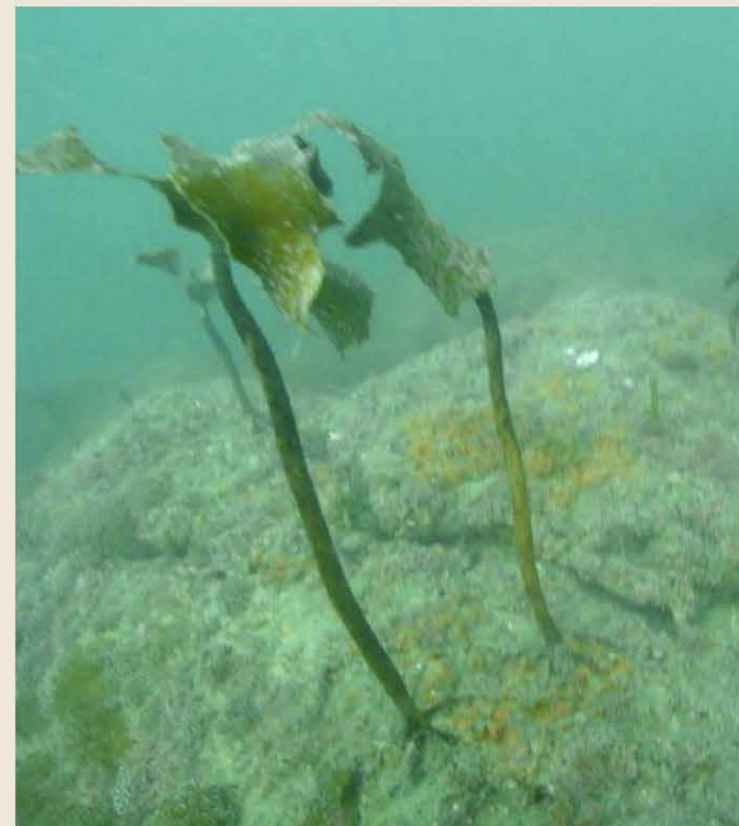
藻食魚(アイゴなど)やウニなどの食害によって海藻の資源量が激減



ウニによって海藻がなくなった様子



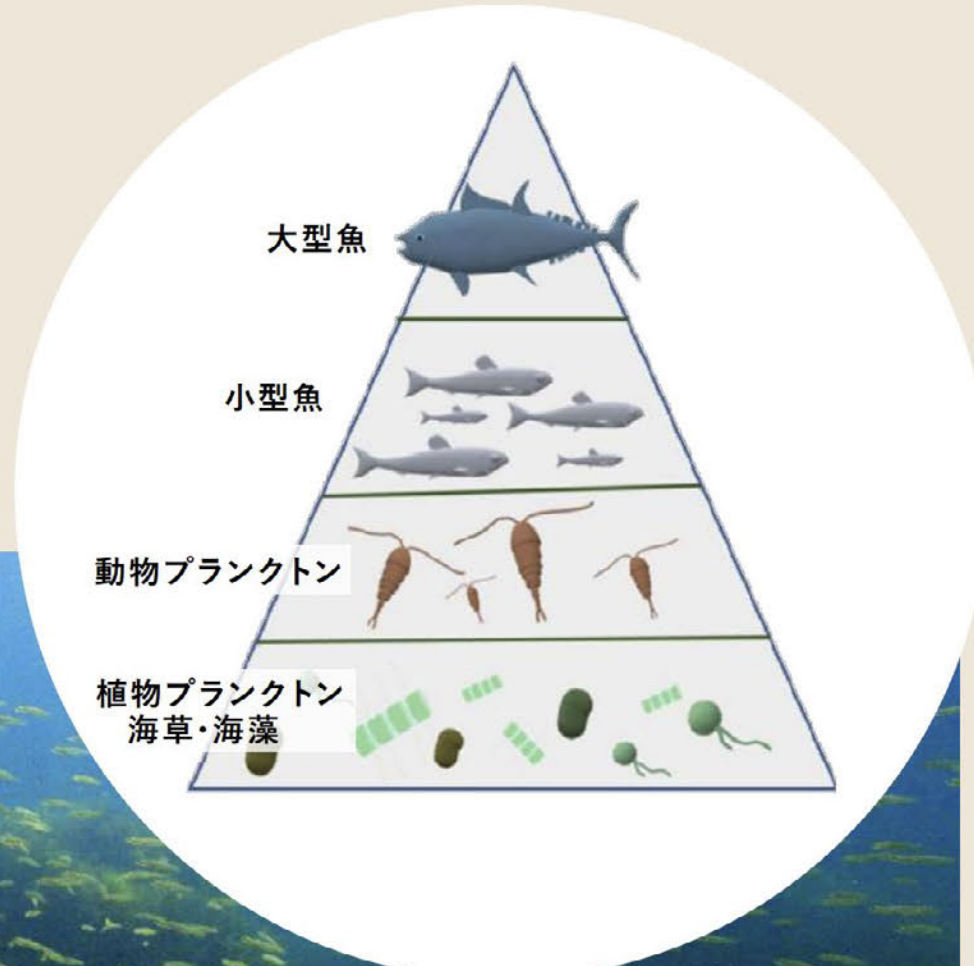
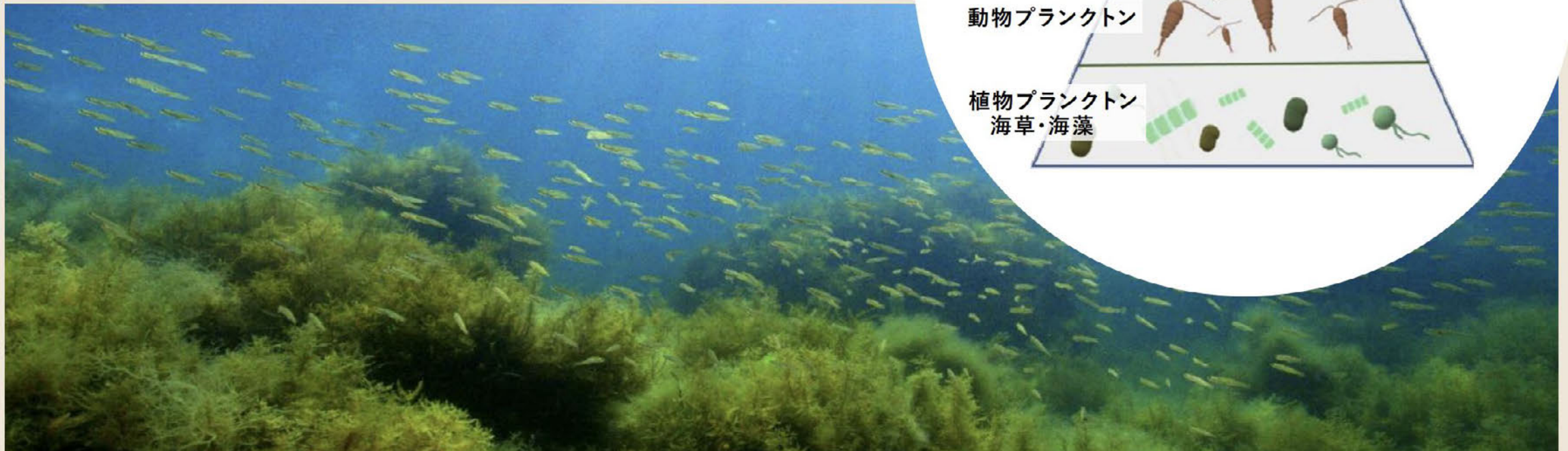
アイゴの幼魚の群れ



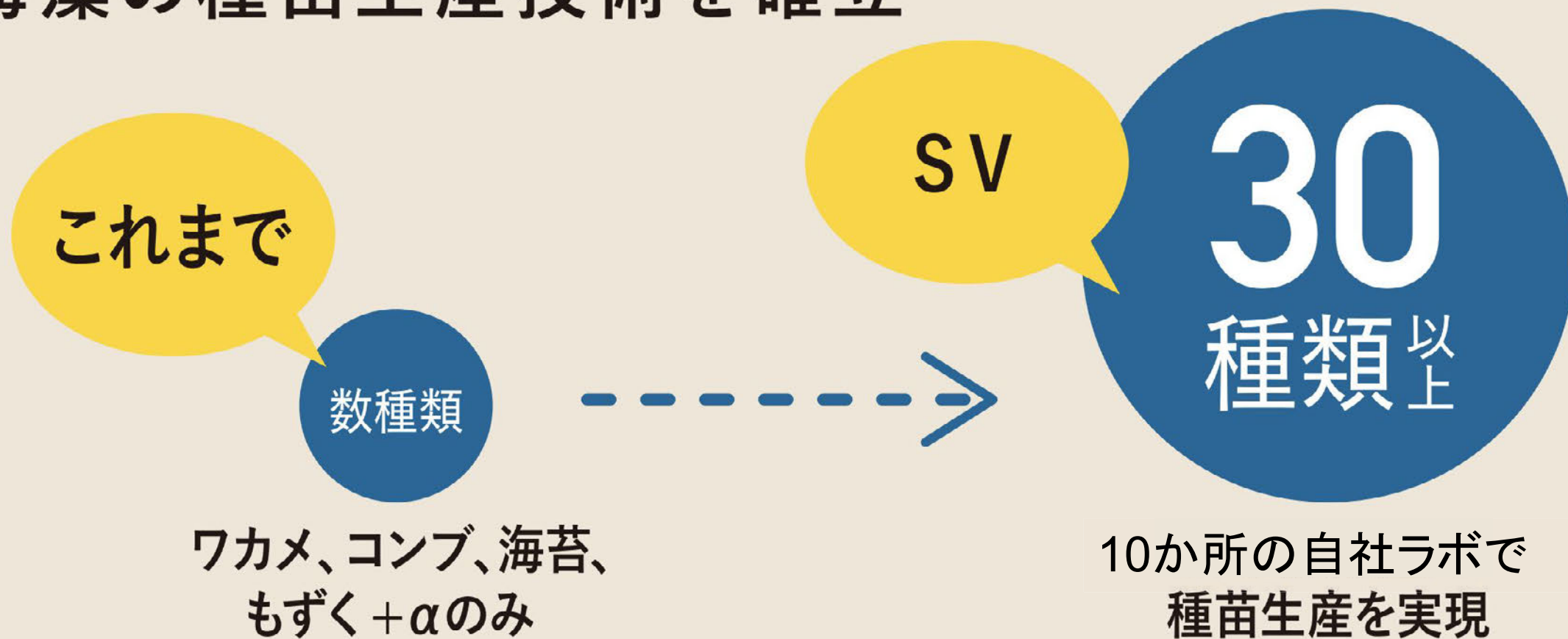
アイゴの食べあと

海藻藻場の役割

海藻の表面には餌となる小型生物が豊富に生息
魚やイカなど藻場を産卵場所とする生物もいる
藻場がなくなること、水産資源が減少



海藻の種苗生産技術を確立



日本中の海を、海藻で埋め尽くせるようになった

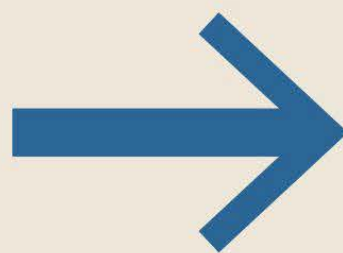
海藻の消費量の減少

海藻は生産量が減少しているだけでなく、消費量も激減している。

1人あたりの1日の海藻消費量

22年間で
40%減

平成6年
4.2g



平成28年
2.5g

SEA VEGETABLE Test Kitchenについて



リーダーの石坂秀威はnoma
の姉妹店にあたる「INUA」
スーシェフとして活躍

去年はnoma Kyotoにも参画
(シーベジタブルから出向)

現在は3名の料理人で、日々
海藻の料理開発に取り組ん
でいる



