

## ミツカン、北三陸ファクトリーと ウニの陸上養殖の実証実験を進展させる共同研究を開始 ～「海と人の健康と、すしの文化を未来へつないでいく」ことを目指して～



北三陸ファクトリー

株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:榎 亮次、以下:ミツカン)と、株式会社北三陸ファクトリー(本社:岩手県九戸郡洋野町、代表取締役:下苧坪 之典、以下:北三陸ファクトリー)は、2026年5月27日に、養殖ウニに最適化された飼料の開発を基軸とした共同研究を開始することに合意いたしました。両社は、互いの経営資源、技術、知見を融合し、共同研究を実行することでウニの陸上養殖の実証実験を進展させ、「海と人の健康と、すしの文化を未来へつないでいく」ことへの貢献を目指します。

### ■共同研究の背景

日本のすしの文化は、海の恵みと発酵の知恵が融合した世界に誇る食の叡智です。しかし、その基盤である海洋生態系は、気候変動や磯焼け(藻場の減少)、資源枯渇によって危機的状況にあります。また、現在グローバルにおけるすしの文化は目覚ましい発展を遂げている一方で、提供されるネタの主流はサーモンやマグロといった特定の魚種に偏っており、本来の多様な海の恵みを活かしてきていないという課題も浮き彫りになっています。

ウニは、すしにおいて常に人気上位のネタであり、近年では、グローバルに需要が増している高級食材です。一方でウニは、世界各地で磯焼けの直接的な原因となっており、多様な海産物の漁獲量低下につながると同時に、ウニ自体の品質も不安定な状況となっており、持続可能性が懸念される状況となっています。

北三陸ファクトリーは「北三陸から、世界の海を豊かにする」をミッションに掲げ、海洋生態系の鍵を握るウニの「再生養殖(Regenerative 養殖)」を通じた環境再生に挑戦してきました。ウニの陸上養殖は、磯焼けの原因となっている実の入らないウニを海から回収し、陸上で高品質に育てることで、ウニ自体の価値を上げながら藻場を再生し、海洋生態系の多様性回復を目指しています。

一方、ミツカンは「人と社会と地球の健康に貢献する会社になること」「新しいおいしさで社会を変えていく会社になること」をビジョンに掲げ、おいさと健康を限りなく一致させる食品の開発などを通じ、人々の健康と食文化を支えてきました。また、創業当時からすしとの関わりも強く、すしの文化というものに対して、ミツカンらしくどう貢献できるのかを模索し、活動を進めています。

このような中で、北三陸ファクトリーが推進するウニの陸上養殖の実証実験の機会に、ミツカンの強みである「美味しさ」作りのノウハウ、食品加工技術、マーケティング力などを活用することで、すしの重要なネタのひとつでもあるウニの陸上養殖事業の社会実装を推進し、ひいては「海と人の健康と、すしの文化を未来へつないでいくこと」にともにチャレンジしていけるのではないかと考え、共同研究に取り組むこととなりました。

### ■共同研究の主な内容

両社は以下の項目について、共同で研究・検討を行ってまいります。

- ・養殖ウニの美味しさの確立
- ・ウニ養殖における飼料の開発
- ・養殖ウニのブランディング

## ■北三陸ファクトリー代表取締役 下苧坪 之典(したうつぼ ゆきのり)のコメント

『世界の海を豊かにする』ことをミッションに掲げてきた私たちが、日本のすしの文化の象徴であるミツカン様と歩みを共にできることを大変心強く感じています。

今回の共同研究は、単なる技術提携に留まりません。私たちは『Regenerative Sushi』という新たな食のカテゴリーを確立することで、世界の食卓に『海を再生し、多様性を育む喜び』という新しい価値を提案します。ウニを起点としたこの挑戦が、特定のネタに依存しがちな現在のグローバル市場に変革をもたらすと確信しています。

ミツカン様が持つおいしさと健康への知恵と私たちの海洋再生技術を融合させ、日本から世界へ、そして未来へと続く、持続可能で豊かなすしの文化の真のグローバル・スタンダードを構築してまいります。

## ■株式会社 Mizkan 代表取締役社長兼 CEO 榎 亮次のコメント

ミツカンでは、「やがて、いのちが変わるもの。」をミッションに掲げ、自然に感謝し、正直で誠実に、食を提供することを大切にしています。その理念のもと、「すしの価値を未来へつなぎ、100年後も誰もが笑顔で『いただきます』と言えるすしの文化を育む」ことを目指し、2026年に「すしプロジェクト」を立ち上げました。

そんな当社が、このたび、北三陸ファクトリー様と共同研究を進められることを大変心強く感じております。北三陸ファクトリー様の、人々においしいウニを届けながら、海を豊かにし、次世代へつなげていくその姿勢に深く共感いたしました。こうした理念を共有できるパートナーシップが、すしの文化を未来へつなげていくうえで不可欠であると確信しております。

ウニやすしを起点に、地球環境、生産者、食べる人が一体となり、笑顔で「いただきます」と言える、持続可能な一次産業と食文化のモデルを、ともに実現してまいります。

## ■すしプロジェクトとは

ミツカンは、1804年に酒粕を原料としたお酢の製造から事業を開始し、江戸時代のすし店で当社のお酢が使用されていたことをきっかけに、それ以来、すしの文化に深く関わってまいりました。すしは自然の恵みに“ひと手間”を加えた、日本を代表する伝統的な料理です。素材の背景が、そのまま味や香り、見た目にも反映され、当社のミッションである「やがて、いのちが変わるもの。」を体現する料理でもあります。しかし近年、すしを取り巻く環境は大きく変化しています。世界的にすしの需要は増加している一方で、資源の制約や環境変化といった課題も大きく、すしの文化を未来へ継承することが難しくなる可能性があります。

そこでミツカンは、「すしの価値を未来へつなぎ、100年後も誰もが笑顔で『いただきます』と言えるすしの文化を育む」という目的のもと、「すしプロジェクト」を立ち上げました。220年以上にわたり、すしの文化・産業と向き合ってきた当社ならではの取り組みを推進してまいります。

## ■北三陸ファクトリーについて <https://kitasanrikufactory.co.jp/>

本州最大のウニの水揚げを誇り、持続的なウニ漁業が確立している岩手県洋野町で、高品質なウニのブランドを展開するサステナブル・シーフードのリーディングカンパニーです。「北三陸から、世界の海を豊かにする」をミッションに、高品質なウニを育てるノウハウを蓄積。新たな「ウニ再生養殖システム」の技術で世界と繋がり、持続可能な水産業の未来をつくるための取り組みを推進しています。2023年にはオーストラリア法人を設立し、国内外で事業を展開。2026年2月には洋野町に、ウニ再生養殖システムを搭載した大規模陸上養殖場を落成し、陸上養殖の実証実験と大規模生産化に取り組んでいます。

## ■ミツカングループについて <https://www.mizkanholdings.com/ja/>

ミツカングループは、愛知県半田市で1804年に創業し、2024年に220周年を迎えました。企業理念である2つの原点「買う身になって まごころこめて よい品を」「脚下照顧に基づく現状否認の実行」のもと、2024年度の中期経営計画から、ミッションに「やがて、いのちが変わるもの。」、ビジョンに「未来ビジョン宣言 2024」、バリューに「ともに」を掲げています。今後も、あらゆるステークホルダーの皆様とともに、100年先も「やがて、いのちが変わるもの。」を育む、変革と挑戦の企業であり続けることができる取り組みを推進してまいります。