

一番、身近にあったもの。
それが答えて、未来だった。

手付かずの自然。海と山の幸。ニシン漁時代から築かれた歴史的遺産と文化。
新鮮で素朴な食、田舎暮らしの温かさと癒し。子どもの生きる力を育む土壌。
日本海に突き出た積丹半島の最先端にある小さな漁村ですが、
まだまだたくさんの資源と魅力が眠っています。

そして、今。
私たちは地域に息づく宝の原石を掘り起こし、
未来につながるプロジェクトを生み出すため、動き出しました。
町には企業や大学、研究組織、NPO、財団、地域おこし協力隊など
北海道内外から多彩なバックグラウンドを持つ人々が集まり、賑やかになりつつあります。

ヒト。モノ。コト。チエ。
ユニークな資源を掛け合わせることで、この町はもっと豊かになる。
皆さんと歩き出す未来に、ワクワクする何かが待っている。

UNI to UMI。
ウニから海へと広がる私たちの挑戦は、まだ始まったばかり。

ここ積丹で、私たちと一緒に、新たな技術やビジネス、文化、価値を創造してみませんか？
先駆的な知恵と熱意にあふれる皆さんとの出会いを、心待ちにしています。

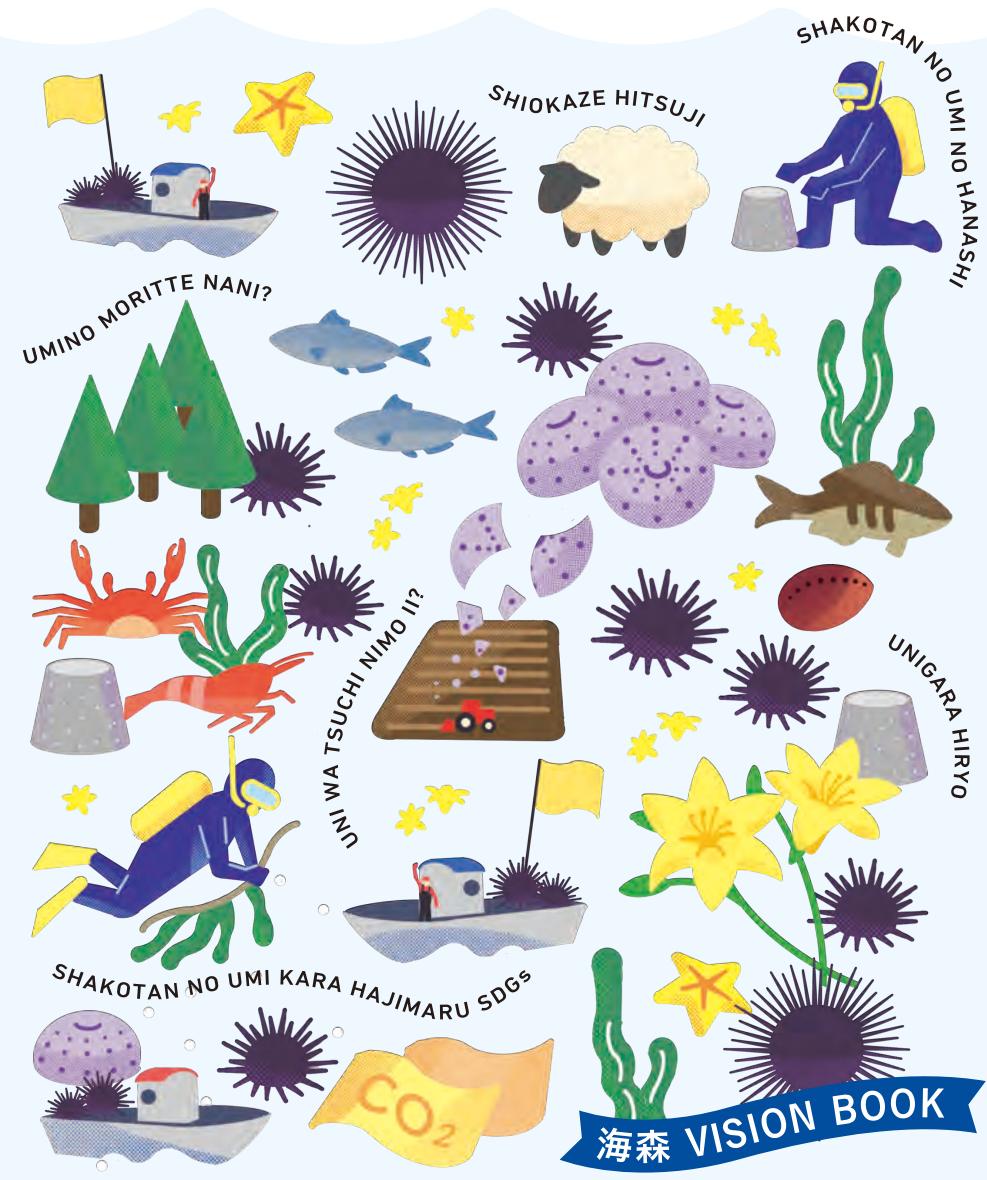
WAKARANAI! / KININARI!

お問い合わせ 積丹町地域活性化協議会

046-0201 北海道積丹郡積丹町大字美国町字船潤48番地5 | 0135-44-2111

UNI to UMI

積丹町・ウニからはじまるSDGs



ウニとともに、 生きてきました。

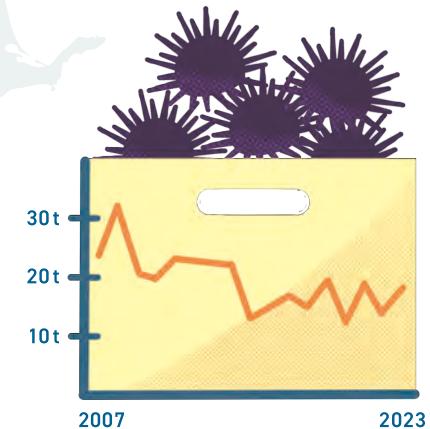
かつてアイヌの人々が「夏の集落」と表した私たちの町は、漁業や農業を中心に、ニシン漁時代の建造物、道内唯一の海域公園、豊富な魚介類などを資源とした観光業を主軸に歴史を紡いてきました。数ある資源の中でも、夏に漁獲されるウニは積丹町を代表する特産品。ウニを求めて訪れる観光客は6~8月の3カ月で77万人にも及びます。



SHAKOTAN ●
● SAPPORO

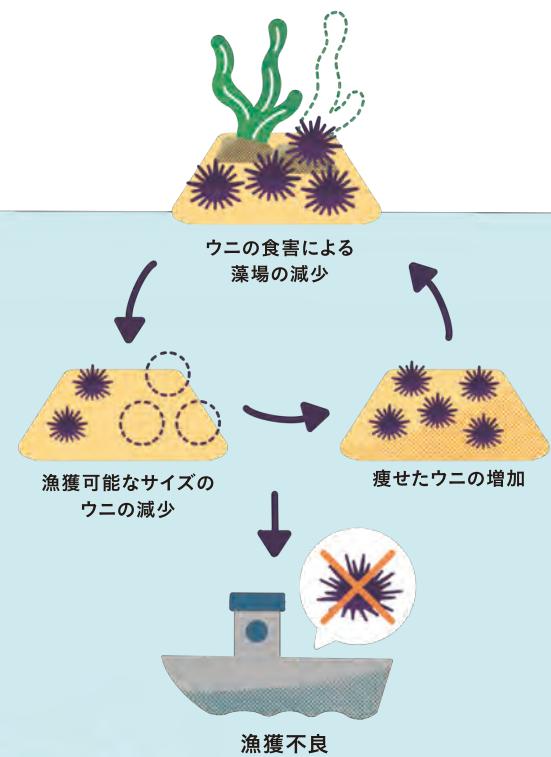
“海の砂漠化”で ウニが減少

一方でウニの身入りが減り、生産量は減少。ピークで約32トンあった生産量が、令和2年には12トンまで減少します。その原因は、ウニの餌となるコンブをはじめとした海藻群落（藻場）が減少する“磯焼け”です。



生態系を揺るがす 負のループ

海の砂漠化とも言われる磯焼けの原因は、海水温の上昇、栄養不足、昆布の胞子不足などとされています。さらにウニが増えすぎることでコンブが食べつくされ、藻場が消失する悪循環に。美味しいウニが獲れなければ、観光需要に応えることもできません。町の産業へのダメージは甚大。さらには、海中の食物連鎖が崩れ、生態系にも大きな影響を及ぼす恐れもありました。



積丹町らしく、 「海の森」をつくろう。

UMINO MORI TTE NANI?

負の循環を断ち切るために始まったのが、海の森づくり。

町や漁業者などがタッグを組み、藻場の造成活動にチャレンジします。

ウニの海中飼育・陸上蓄養、コンブ養殖などの実証実験を重ねる中、

海の森づくりを大きく前進させたのはなんとウニ自身でした。

海藻の畑づくり

海藻を食べつくすウニを一度別の場所へ移してウニの密度を減らし、コンブを育てる畑を準備。

コンブの種まき

コンブは胞子を出して子孫を残し、成長。この胞子を出すステージのコンブを海中に移植。



栄養補給

コンブの成長を促す窒素・リン・ウニ殻を混ぜた栄養塩(肥料)を海の中に投入。



栄養豊富な 海の森へ

コンブが大きく成長し、量も増加。魚介類の生息場所である海の森(藻場)が形成される。

ここがオリジナル!

積丹町だから できたこと。

SHAKOTAN NARADEWA

コンブを大きく成長させるためには、栄養源が必要です。この栄養源となるのが、ウニの殻に含まれる窒素やリンの成分。町内で年間約100トン廃棄されていたウニ殻を再利用し、環境への負荷がなく、漁業者自身が製造できる簡易かつ安価な肥料作りの方法を考案しました。

農林水産大臣賞受賞

循環型再生産システムと一連の活動が評価され、数々の賞を受賞！



豊かな海へ、 ここがスタートライン。

漁業者にとってなくてはならない漁場を、どんな方法で再生させるか。

確実に海藻を増やし、藻場の保全を持続するには…。

磯焼けとの戦いが始まってから半世紀。尽きない課題に対する答えを

漁業者自身が地道な努力で導き出し、日本初のコンブ増産技術「積丹方式」を確立。

ウニと藻場の循環型再生産がスタートしました。

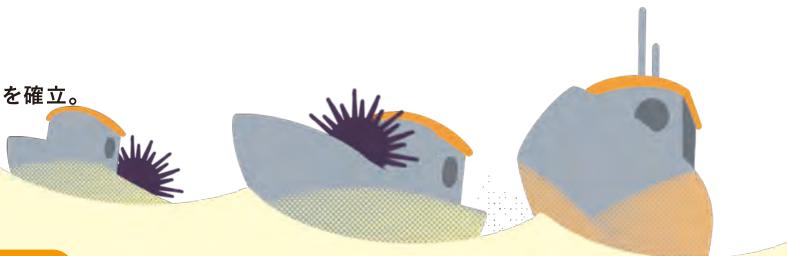
地場産業の活性化

ウニの品質向上と生産量がアップして漁業者の手取りが増えるだけでなく、ウニを提供する飲食などのサービス業も再び活気づき始めています。



ウニの品質向上

積丹方式を実践した場所と、していない場所を比較すると生産量は約1.5倍に。身入りと品質がともに向上し、販売金額は約2.5倍もアップ! 市場では極上品として取り扱われています。

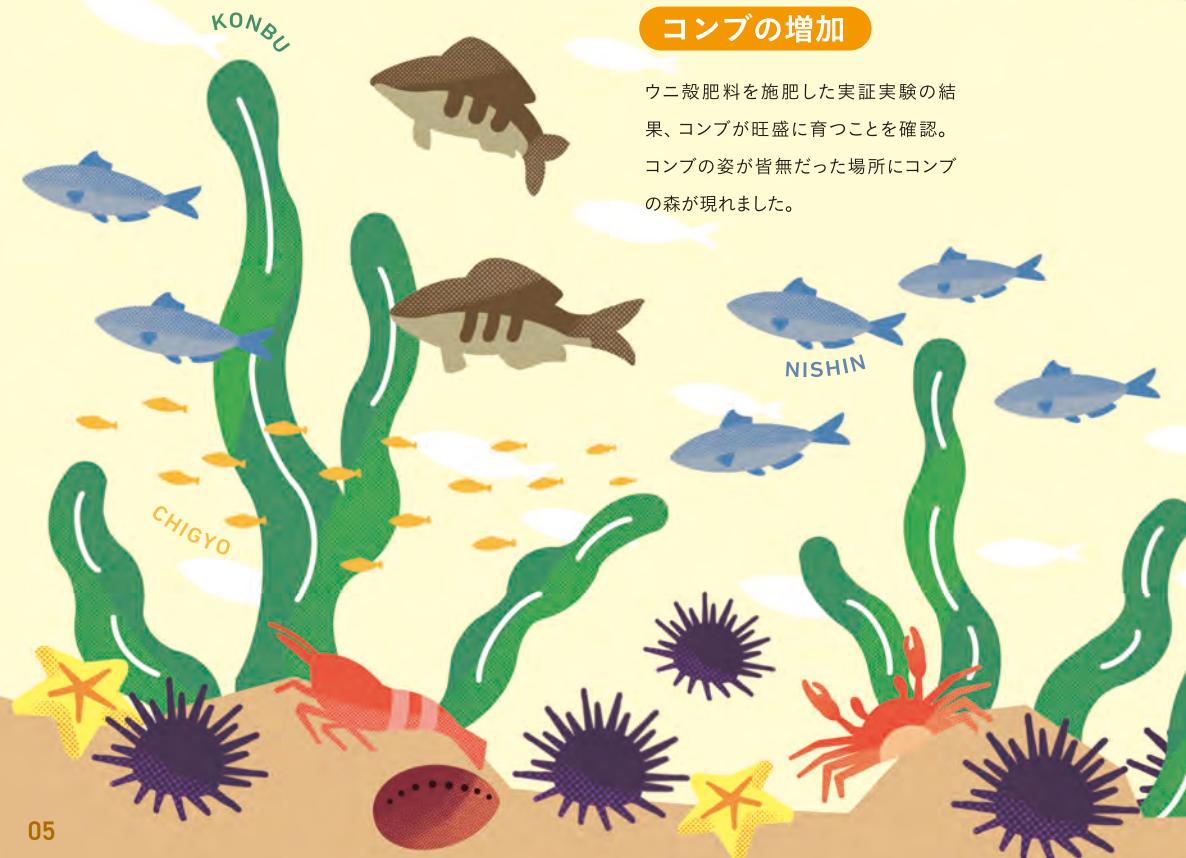


コンブの増加

ウニ殻肥料を施肥した実証実験の結果、コンブが旺盛に育つことを確認。コンブの姿が皆無だった場所にコンブの森が現れました。

環境を守りながら、 産業も大きく。

積丹町ではこの取り組みを一つの契機に、官民が連携して漁村地域の活性化を目指す「新たな海業の振興」へと動き出しています。さらに、地球規模の課題である「温暖化抑制」にも向き合い、環境と産業の両立を目指したプロジェクトを展開しています。



できることいろいろ。未来もいろいろ。

ウニを起点に始まった取り組みに様々なキーワードと掛け合わせることで、積丹町ではさらなるイノベーションが起こっています。ヒト・モノ・コト・チエが集まり、広がっていく。その一部をご紹介します。

藻場 × 脱炭素

世界が注目する 脱炭素の新しいアプローチ

2020年10月、日本政府は2050年までに「カーボンニュートラル」を目指すことを宣言しました。世界が注目する地球規模の問題に、積丹町も向き合っています。例えばその一つが、ブルーカーボン。海の森づくりで造成された藻場がCO₂を海中に貯留し、年間約6tのブルーカーボンを創出することができました。これは杉の木が1年に吸収するCO₂に換算すると、年間約500本分に相当します。積丹町のブルーカーボンはクレジットとして認証され、皆さんのが購入することもできます。



脱炭素KEYWORDS

カーボンニュートラル

生活や社会活動などでどうしても排出される温室効果ガスを、排出量の削減と吸収量で差し引きゼロにする考え方や取り組みのこと。



カーボンオフセット

温室効果ガス排出を削減する努力をしながら、それでも削減できない量を、森林や藻場の吸収量で補うこと。



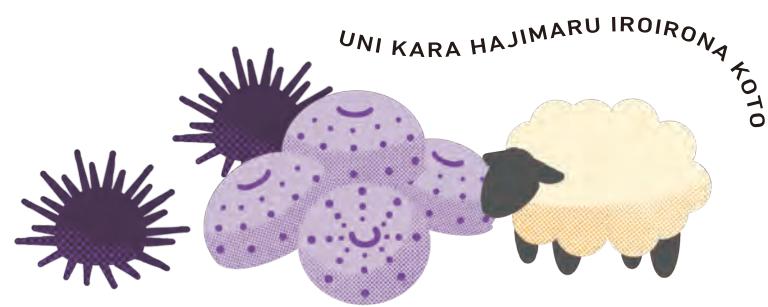
ブルーカーボン

海草（アマモなど）や海藻（コンブなど）、植物プランクトンといった海の生物の作用で海中に取り込まれる炭素のこと。



ブルーカーボンクレジット

藻場の保全活動等の実施者により創出されたCO₂吸収量をクレジットとして認証し、CO₂削減を図る企業・団体等とクレジット取引を行う制度。



水産業 × 森林 × 文化 × 歴史

楽しみながら町の価値に出合う、SHAKOTAN 海森学校

町の自然、ニシン漁で栄えた時代の歴史建造物、無形文化財などを活用した、積丹町の環境・産業の取り組みを町内外に広げるエコツーリズム事業。水産・森林・歴史・文化のカテゴリーで、楽しみながら町のストーリーに価値を見つけるプログラムが特徴です。



藻場 × 脱炭素 × 畜産

環境配慮と特産品づくりの二刀流、しおかぜ羊

民間企業と連携し、農畜産物の新たな特産品づくりを開拓。世界的に沿岸で育つ羊肉の美味しさに着目し、計画的な生産が可能になったミネラル豊富なコンブを餌に活用。羊肉特有の匂いの低減や旨みの向上につながるほか、温室効果ガスの一つであるメタンガス（げっぷ）の削減にも効果を発揮しています。



積丹町のいまとこれから。 ウニ殻による循環型再生産。

SHAKOTAN NO
IMA TO MIRAI

ウニを起点にした「循環型再生産システム」。今、まさにその一部が動き出しています。

積丹の海と共に生きる未来は、きっともっと豊かになる。その仕組みづくりが進行中です。

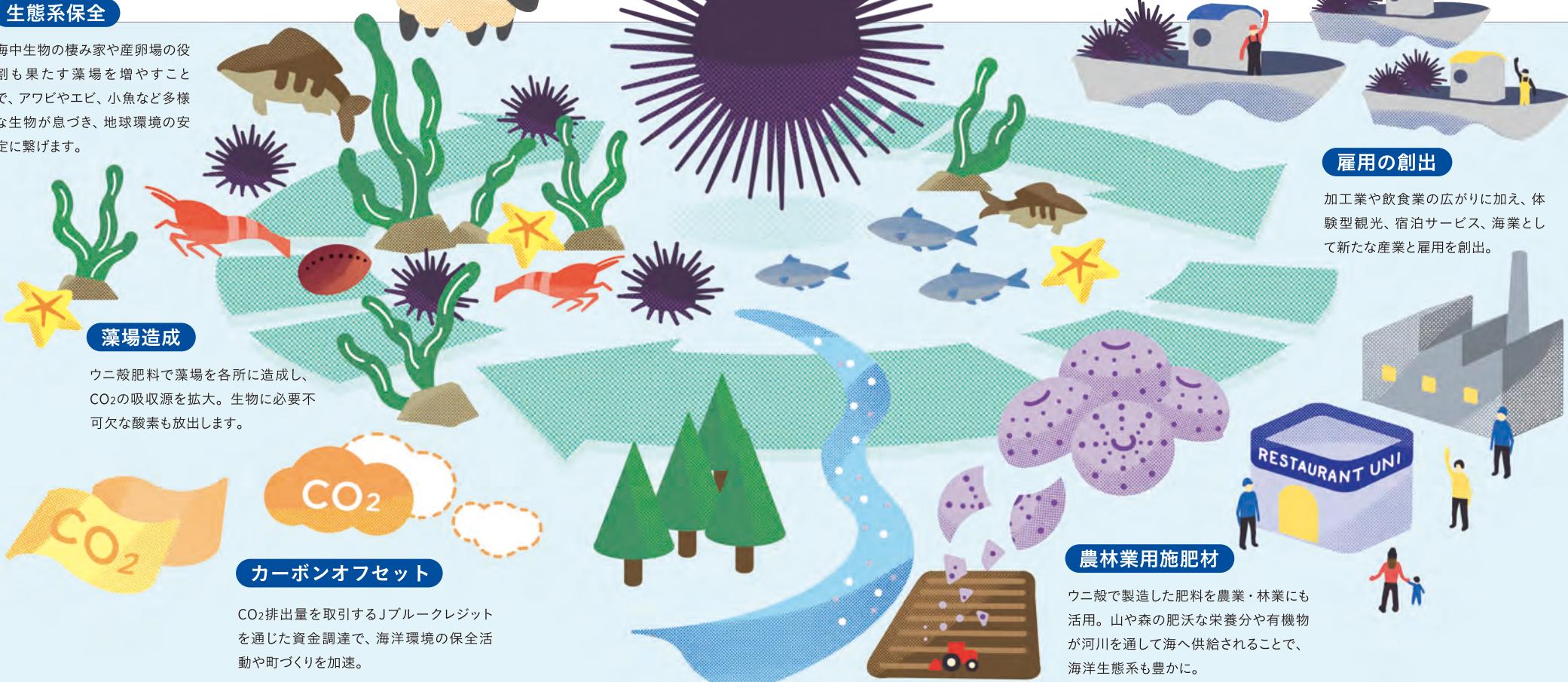
水産と畜産の連携事業

羊の餌として養殖コンブを給与し、メタンガス(ゲップ)の抑制と肉質の向上を両立。魚介類以外の新しい特産品作りを促進。



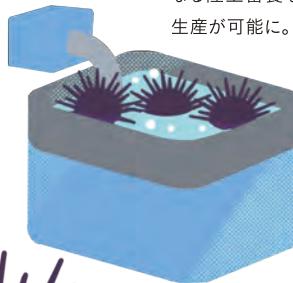
生態系保全

海中生物の棲み家や産卵場の役割も果たす藻場を増やすことで、アワビやエビ、小魚など多様な生物が息づき、地球環境の安定に繋げます。



新たな生産手段

瘦せウニを活用した海中籠肥育、端境期にも出荷が可能となる陸上蓄養などにより安定生産が可能に。



12 つくる責任 つかう責任



13 気候変動に 具体的な対策を



14 海の豊かさを 守ろう



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

持続可能な漁業

ウニの安定的な生産と適正量の漁獲を両立させ、たくさん獲ってたくさん稼ぐ漁業から、守り育てる持続可能な漁業へ。



雇用の創出

加工業や飲食業の広がりに加え、体験型観光、宿泊サービス、海業として新たな産業と雇用を創出。



農林業用施肥材

ウニ殻で製造した肥料を農業・林業にも活用。山や森の肥沃な栄養分や有機物が河川を通して海へ供給されることで、海洋生態系も豊かに。