

「水産ブルーエコノミー振興」
勉強会

プレゼンテーション

2024年12月24日

マリノフォーラム21会議室

OAFIC（株）佐藤正志

案件紹介

案件名：モロッコ国ブルーグロース型養殖開発プロジェクト

ブルーエコノミーの理念に則った養殖開発

実施期間：3年間

対象エリア：地中海側全域
大西洋側

実施機関：

- ・水産局 (DPM)
- ・水産研究所 (INRH)
- ・水産学校 (ITPM)
- ・養殖開発庁 (ANDA)

環境に優しい
貝類&海藻類
小規模養殖

モロッコは年140万トンの漁業大国
本格的な養殖振興はここ10年ほど
2020年までに養殖20万トン目標
とりわけ貝類と海藻類に注力（後述）

二枚貝は海水濾過による浄化機能
海藻類はCO2吸収

ブルーグロース型
養殖開発

雇用や生計向上
を通じた地元経済
への貢献

持続的な養殖開発
に向けた人材育成
& 研究開発

養殖教育は黎明期

JICA水産協力
資産を有効活用

若手や女性の
雇用創出が
社会的な課題

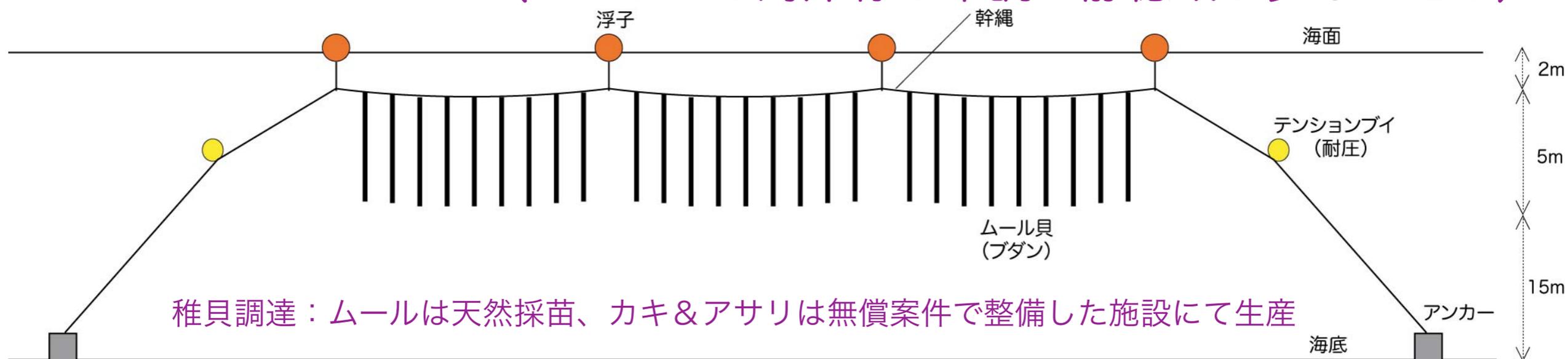
観光セクター
との連携

貝類&海藻類の小規模養殖

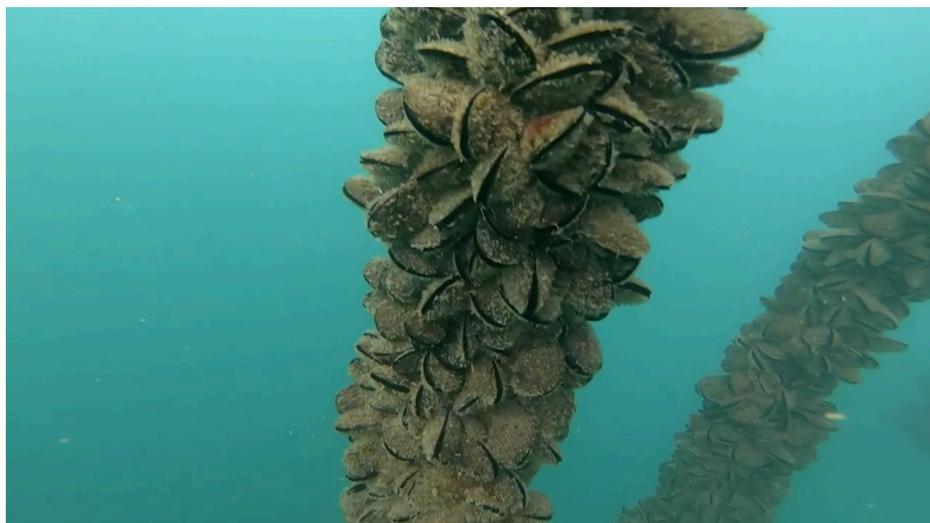
養殖対象種：ムール、カキ、アサリ&オゴノリ、アオサ

養殖形態：基本的に沖合養殖（アオサは陸上タンク養殖を検討）

（モロッコは海岸線が単調で静穏域が少ないため）



実施中の中層はえ縄式貝類養殖施設の基本構造



生育中のムール貝



シングルシード用オーストラリア式かご



ランタンネット

養殖生産物を使った経済活動

理想的には日本の六次産業化をイメージ

生産者組織（組合）が生産・加工・販売まで手掛ける（まだこれから）



村の加工女性にむき身の技術指導
（カライリス）



輸入むき身の代替
（カサブランカ）



牡蠣バー屋台（ワリディア）
その場で食べさせてくれる



海藻類について、寒天原藻以外の販路は未知数
モロッコ人に海藻を食べる習慣はない



乾燥オゴノリ



国内の
加工輸出会社



輸出



寒天抽出、フルーツゼリー

活動の持続性を担保する人材育成と研究開発

人材育成

水産学校 (ITPM/CQPM) 計6校
養殖分野の教員&普及員、計19名
養殖教育プログラム
<Ouvrier Aquacole>の教材作成
現場実習



シラバス



座学



ロープワーク実習

研究開発



オゴノリ葉状体の選別



オゴノリ胞子の遠心分離

ブルーベルト・イニシアティブ

| | |
|--------|---|
| 目標 | 健全な科学と情報に裏打ちされた海洋の回復力、漁業の持続可能性、生態系の健全性を確保するために、海洋利用者をプロセスの中心に据えて共に行動できるような協力的なプラットフォームを提供 |
| 戦略目標 1 | 質の高い長期的な沿岸・海洋観測を維持する |
| 戦略目標 2 | 気候変動と経済の回復力を達成するために、漁業の持続可能性において産業を強化する。 |
| 2.1 | 少なく賢く漁獲する |
| 2.2 | 少ない魚でより多く生産し利益を上げる |
| 2.3 | 気候科学と生態系に基づくアプローチを推進する |
| 2.4 | 海を守り回復する |
| 2.5 | 将来の漁業者を育成する |
| 戦略目標 3 | 持続可能な水産養殖を促進・支援し、気候変動の緩和に貢献する。 |
| 3.1 | 大規模海藻養殖を振興する |
| 3.2 | 貝類養殖を振興・拡大する |
| 3.3 | 沖合multi-trophic養殖を振興する |

ご清聴ありがとうございました