

令和 8 年 8 月 3 日(月)
香川県立多度津高等学校
担当者 海洋生産科 大坂
代表 TEL 0877-33-2131

色落ち海苔問題×讃岐うどんウニ 多度津高校の新たな挑戦が始まります!!

香川特有の食品ロス問題に挑戦した多度津高校の「讃岐うどんウニ」。今回は、近年、温暖化や栄養塩不足で発生する「海苔の色落ち問題」の課題解決に向けて、「讃岐うどんウニ」を活用した新たな挑戦が始まります。

- 1 日 時 令和 8 年 8 月 18 日（火）13：30～14：30
- 2 会 場 香川県漁業協同組合連合会
高松市北浜町 8-25（漁連会館）
- 3 参 加 者 香川県漁業協同組合連合会 会長 嶋野 勝路（しまの かつじ）
香川県漁業協同組合連合会 常務 寒川 昌彦（さんがわ まさひこ）
香川県海苔生産者部会 代表 明石 博行（あかし ひろゆき）
有限会社栄和商事 代表取締役(元 JICA 専門家) 土居 和彦（どい かずひこ）
株式会社 遊食房屋 取締役営業本部長 細川 明宏（ほそかわ あきひろ）
多度津高校海洋生産科 学科主任 教諭 大坂 吉毅（おおさか よしき）
海洋生産科 栽培技術コース 3 年生 4 名
- 4 目 的 近年の海苔養殖の課題である色落ち海苔から高付加価値な成分を抽出し、
食品・飲料・化粧品原料として利用するとともに、抽出残渣は飼料・肥料
等に活用し、色落ち海苔の 100%資源化を目指します。
- 5 香川県漁連と高校生の話合いのテーマ
 - ・ 県内の海苔養殖における色落ち問題の現状について
 - ・ 色落ち海苔の有効活用について
 - ・ 高付加価値成分の抽出と抽出残渣の水産向け飼料（ウニ等）への活用方法について