

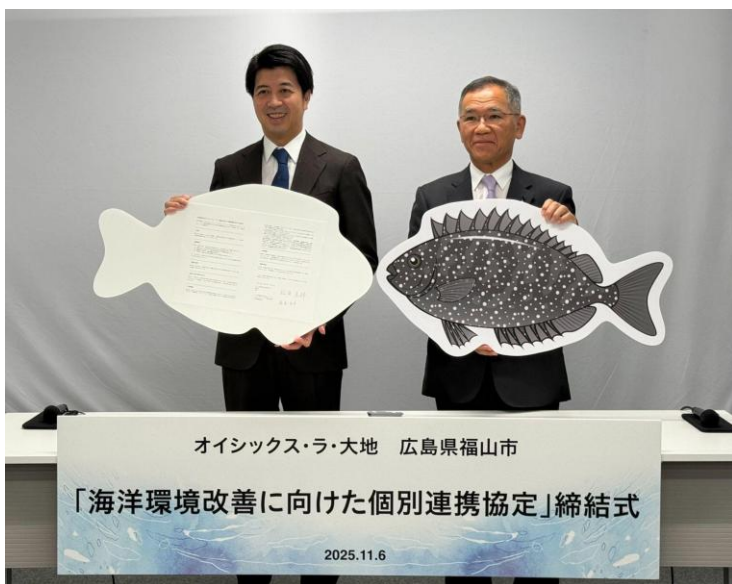
【報道関係者各位】

2025年11月6日

オイシックス・ラ・大地と広島県福山市 “厄介者”アイゴの活用で藻場再生を目指す「個別連携協定」締結 ～海洋環境改善に特化した協定を福山市が企業と初締結～

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平、以下：当社）は、2025年11月6日（木）、広島県福山市と「海洋環境改善に向けた個別連携協定」を締結しました。

近年、福山市では地球温暖化による海水温上昇でアイゴが異常に増え、磯焼けを引き起こすなど、海洋環境と地域漁業に深刻な影響をもたらしています。本協定では、漁獲したアイゴを商品化し有効活用するほか、磯焼けの改善による漁業者の収入安定化などに連携して取り組んでまいります。また、新たな藻場再生につながる継続的な議論を行い、持続可能な漁業モデルの構築を目指してまいります。福山市が海洋環境改善に特化した協定を企業と締結するのは初めてです。



▲アイゴの形をした協定書を持つ
(左から) 当社代表 高島、枝広福山市長

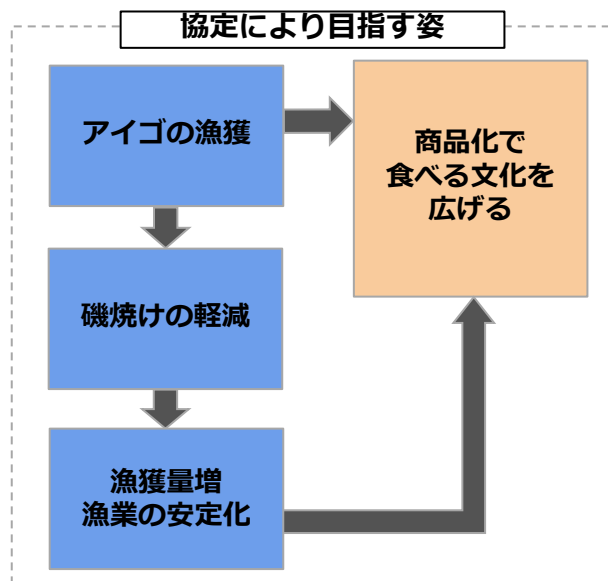


▲新商品「香草オイルで熟成させたアイゴのコンフィ」を使ったメニュー

■ 個別連携協定締結の背景と目的

瀬戸内海に面する広島県福山市は、県内有数の養殖海苔の産地として知られています。しかし、近年は地球温暖化による海水温上昇で、今までそれほど多くなかったアイゴが異常に増えています。アイゴは海藻を主食とするため、藻場を食い尽くす「磯焼け」を引き起こすだけでなく、海洋環境と地域漁業に深刻な影響をもたらしています。

当社は「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、これまでも未利用魚を商品化するなど、サプライチェーン全体で環境への取り組みを強化してきました。川上の課題解決に積極的に取り組んできたノウハウと商品開発力を活かし、福山市の漁業環境改善に貢献できればと考え、個別連携協定の締結に至りました。



本リリースに関するお問い合わせ
オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：松田

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

■「海洋環境改善に向けた個別連携協定」による取り組み

1. 漁獲したアイゴを有効活用する商品化と情報の発信

アイゴは一部の地域では高級食材とされながらも、海藻を食べるため内臓に臭みがあり、丁寧な下処理が必要なことから、市場にあまり流通していませんでした。本協定では、地元の田島漁協に内臓の処理といった一次加工を担っていただいた上で、当社がそのアイゴを買い取り、開発力を活かして商品化につなげてまいります。お客さまの食卓により手軽に取り入れていただくために、今後は、食材とレシピをセットにしてお届けするミールキット「Kit Oisix」でのメニュー化も予定しています。また、SNSなども活用し、取り組みの背景もお客さまにお伝えすることで、アイゴが食卓に並ぶ“新しい食習慣”もご提案してまいります。

2. 漁業者の収入安定化と、持続可能な漁業モデルの構築

アイゴの漁獲によって藻場等の食害が減ることにより、藻場の再生を目指します。これにより、磯焼けが軽減されることで、安定的な漁業活動が可能になり、結果的に、他の魚種の漁獲量向上につながるなど、漁業者の収入安定化に寄与することを目指してまいります。

3. 藻場再生に関わる、継続的議論

アイゴの漁獲による藻場再生と共に、新たな藻場再生につながる継続的な議論を進めてまいります。

■約半年かけ開発した加工品を「Oisix」で販売開始

本協定における取り組みの一環として、当社が展開する食品宅配サービス「Oisix」で、駆除したアイゴを活用した新商品「香草オイルで熟成させたアイゴのコンフィ」を2025年11月6日（木）から販売開始いたします。地元の漁協が鮮度の良い状態で内臓を取り除き、身に臭みが残らないよう一次加工を実施。その上で、臭いの残りやすい皮や骨を丁寧に取り除き、身を塩でめ、香草オイルでじっくり熟成し柔らかく仕上げました。解凍してそのままでももちろん、湯煎で温めたり、お好みの野菜を加えてアクアパッツアやパスタに和えたりしても美味しくお召し上がりいただけます。

<商品概要>

商品名：香草オイルで熟成させたアイゴのコンフィ

販売価格：646円（税込）

販売開始：2025年11月6日（木）10:00～

URL：www.oisix.com/sc/osakanatokushuu



広島県福山市について

福山市は、瀬戸内海沿岸のほぼ中央、広島県の東南部に位置する、人口約45万人の拠点都市です。

100万本のばらが咲き誇る「ばらのまち」としても知られ、今年、世界バラ会議福山大会が開催されました。また、潮待ちの港として栄え日本遺産に認定された景勝地「鞆の浦」や、2022年に築城400年を迎えた「福山城」、2つの国宝をもつ寺院「明王院」などの名所があります。

多様な製造業が集積し、ものづくりのまちとして発展してきました。デニム生地は、世界のハイブランドにも活用されるなど高い品質が評価されています。



福山市

Fukuyama City

食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜など、できる限り添加物を使用せずにつくった加工食品などの食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は352,056人（2025年6月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。2013年7月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになった、調理時間が10分から作れるミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が2億食（2024年8月時点）を突破しています。



本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：松田

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社に、事業所、学校などで給食事業を展開する「シダックスコントラクトフードサービス」、病院、高齢者施設、保育園、幼稚園などで給食事業を展開する「シダックスフードサービス」、買い物困難者向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

<https://www.oisixradaichi.co.jp/>

——— 本リリースに関するお問い合わせ ———

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：松田

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）