

「サステナブルアイランド奥尻」アクション

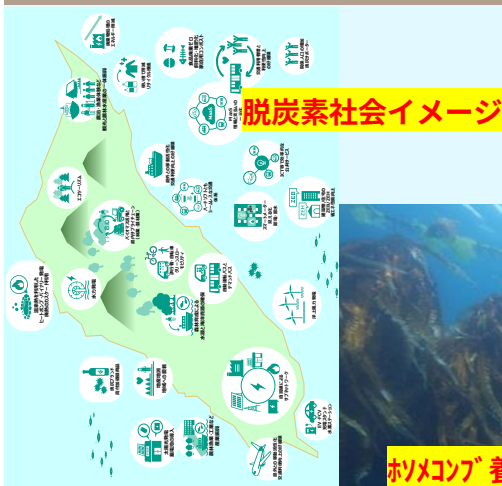
藻類によるブルーカーボンプロジェクト

北海道南西部の離島で豊かな森林由来の栄養分が海へ供給されており水産業が盛んだが、回遊魚の不漁により、現在は沿岸漁業やトラウトサーモン・藻類の養殖へと転換が進んでいる。地産の「奥尻ワイン」や年間約2万5千人が訪れる観光業にも力を入れている。

環境・生態系保全とグリーン社会の構築を目指して

再生可能エネルギーの活用

奥尻町再生エネルギー導入計画
地熱バイナリー発電の利用
(電力需要の約10%をカバー)



海藻養殖への取り組み

養殖したホソメコンブを海底に沈めることによるCO2吸収源創出に取り組んでおり、2025年1月に認証を受け、北海道エアシステムなどへクレジットを譲渡。
取り組みの中心的存在である若手漁師団体（ひやま漁協青年部奥尻支部）がブルーカーボンの取り組みを発表、第30回全国青年・女性漁業者交流大会で最高賞の農林水産大臣賞を受賞し高い評価を得た。本年度は規模を拡大しCO2吸収源をさらに増加



ホソメコンブ 養殖施設



測定作業



漁協青年部交流大会



小学生海藻学習



高校生発表会

教育と地域振興

小学生への海藻学習や高校生によるゼロカーボン学習会を通じて、地産地消や環境保全への意識醸成。
奥尻高校生が大阪・関西万博での海洋テック発表会にて海藻の商品開発やウニ殻の再利用による循環型解決策を提案「環境省」賞を受賞し地域を大いにPRした。

ブルーカーボンの取組みによる地元水産物のブランド化を図り、より持続可能な取り組みを目指す

奥尻地区海藻生産・活用調査検討協議会、株式会社渋谷潜水工業