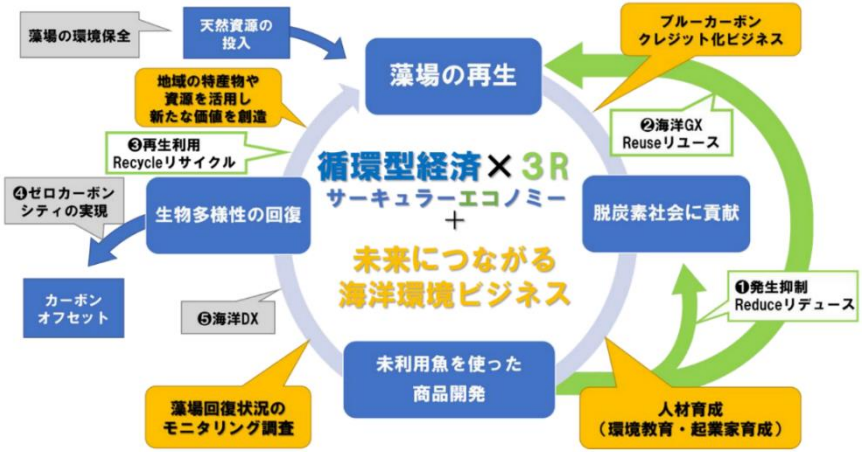
徳島県立小松島西高等学校　＜TOKUSHIMA雪花菜（オカラ）工房×藻藍部＞

食害魚の活用と藻場の養殖とブルーカーボンDE ニッコリリレー

概要	ウミガメなどの餌場となる藻場の喪失「磯焼け」を防ぐため、 海藻を食べる食害魚を活用した商品を開発し、販売するプラン。
商品・サービス	・利用価値の低い食害魚を活用したフィッシュカツなどの商品販売。 ・藻場再生とブルーカーボンクレジット化で、企業からの藻場への投資を促す商品とコンテンツ制作。
ポイント	・環境保全を図りつつ、未利用資源の活用に取り組むビジネスプラン。 ・利用価値の低い食害魚を活用した商品開発（例：アイゴのフィッシュカツなど）を行い、食害魚の個体数を減らし、藻場の再生につなげる。



＜循環型ビジネスモデル図＞

＜食害魚を使った商品開発（例）＞