

2025年2月5日

株式会社志摩スペイン村

水と肥料を超節約！ テーマパークで環境にやさしい農法 「アクアポニックス」でシジミとトマトを栽培！

志摩スペイン村は、敷地内のピクニック広場の一角に、水産養殖と水耕栽培を組み合わせた循環型農法のシステムである「アクアポニックス」の実験ハウス（以下「本施設」という）を設置します。

弊社は、東北大学が“人と自然を育み持続可能な地域を作り未来につながる持続可能な暮らしの実現”を目指して研究する「美食地政学に基づくグリーンジョブマーケット醸成共創拠点」の参画機関の一員として同研究に積極的に協力しており、今般、研究の場として本施設を設置する運びとなりました。

完成後は、教育旅行の一環として志摩スペイン村に来園される学生が、本施設を見学した後、専属講師からアクアポニックスによる農法のしくみや意義についての説明を聴くことができるユニークな体験プログラムを今春から開始します。また、収穫された食材は将来的に、テーマパークの飲食施設でメニューの一部として提供する予定です。



2025年2月3日現在



完成イメージ

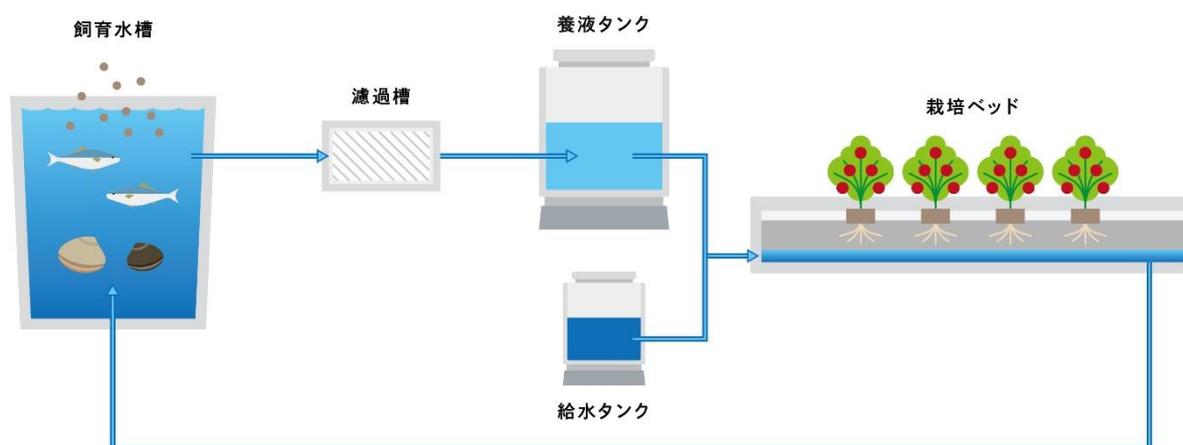
【本施設概要】

施設面積	80 m ²
構造	木造ビニールハウス ※全て三重県産木材（ヒノキ、スギ）による建築
栽培品種	水産養殖：シジミ、水耕栽培：トマト
完成予定	2025年3月頃
体験学習開始予定	2025年4月頃から

【参考】

○アクアポニックス (Aquaponics)

水産養殖の「Aquaculture (アクアカルチャー)」と、水耕栽培の「Hydroponics (ハイドロポニックス)」を掛け合わせた造語で、魚介と植物を栄養塩を介して育てる循環型農法のこと。養殖している魚介の排泄物を水中でバクテリアが栄養塩に分解し、それを肥料として植物を育てます。植物に栄養塩を吸収させて浄化された水は再び養殖側へ戻すことで、水を捨てず資源を循環させることができます。1970年代にドイツで初めてこの結合型アクアポニックスが設計・検証され、2000年代に入って北米、ヨーロッパで商業ベースで開発が進められ、日本でも近年、注目を集めています。



「アクアポニックス」の仕組み

○美食地政学

地域の政治の力、産業の力、教育の力など、食に関わる多様な知と力を集結し、持続可能な食と、それを支える経済・社会を実現するため、本プロジェクトで提唱した新しい概念です。食と文化の関係を考察する美食学（ガストロノミー）の概念をさらに発展させ、食の起点となる自然生態系の知識・理解を深め、生態系の管理・保全技術を構築し、食に係る産業サプライチェーンのグリーン化ならびに、環境に配慮した消費者活動を実現することを目指します。

○グリーンジョブマーケット

国際労働機関（ILO）が2007年に提唱した「環境に対する影響を持続可能な水準まで減じる経済的に存立可能な雇用」のことで、「気候変動、環境問題」と「開発、貧困削減、ディーセント・ワーク※」の二つの課題に同時に取り組んでいく構想です。農業、産業、サービス、行政など多様な分野における環境の保全・復元・改善に寄与するあらゆる仕事のことで、※やりがいのある人間らしい仕事

※名称や内容および実施時期は変更になる場合がございます。

※2025年5月20日に水産養殖する貝の品種を「(誤) アサリ」から「(正) シジミ」に訂正しました。