



潜水器材が並ぶガレージをダイバーの方々に案内していただきました。潜水中にトドに出会ったこともあるそうです



「海は生物の面白い生態が見られます。社員は皆、私の知らないところで面白い経験をしていると思いますよ」と語る角田社長



海の豊かな資源を未来につなぐ

株式会社 海洋探查



起業のきっかけとなったアンカー(特許取得)改良とブラッシュアップを続けています



削岩機(ルートハンマー) 海底工事に必須です。海水で錆びやすくメンテナンスが欠かせません



自社開発した海底撮影用装置 防水ケースに収めたスチールカメラがセットされており、接地すると自動で撮影を開始します

株式会社海洋探查は、海生生物や環境の調査研究、浅海養殖場の設計、施工管理、養殖や潜水器材を製造販売しています。

主な業務は、オホーツク海でのホタテなどの放流に係る調査です。各地漁業組合の事業計画の基礎となるデータ収集のため、ホタテの稚貝を漁場に放流し、3年目のホタテの生存数を調査している他、ナマコの放流調査やウニ、アワビ、海藻の生育基盤となる魚礁の開発など数々の特許を取得して調査しています。

角田社長は東京出身で、三重県や愛知県で少年時代を過ごした後、東京の大学で映画学科を専攻しました。「学生時代は海洋調査の仕事に携わるとは思っていませんでしたが、祖父母が住んでいた三重県で少年時代を過ごし、海に親しむ生活をしてきたため、海は身近であり、楽しい時間を過ごせる場所という印象は幼い頃から持ち続けていました」。

その後、東京の知り合いから誘いを受け、潜水や生態系調査の技術、生物の知識を働きながら身に付け、三重県でダイビングの仕事を始めました。

「昆布を餌とするウニは波が大きい間は、昆布が揺れる範囲には近寄らず、波が落ち着くと昆布1枚に10〜15個のウニが張り付いて摂餌します。これはウニは揺れる昆布に叩かれることを嫌うための特異な行動で、物言わぬウニの協働作業を観察すると自然界の動物が持つ能力に驚かされます。こうした性質を養殖に上手く生かせないかとも考えています」。

豊かな海の持続に向けて

ウニが海藻を食べ尽くし、大型になる海藻が生えなくなる磯焼けという現象が問題となっています。角田社長は海藻の資源量を管理しながらウニを養殖する仕組みや技術ができれば、北海道や小樽の観光の魅力をさらに引き上げられると考えています。

また、漁業の機械化が進んでいない、大型の船がないといった国に持ち運びが楽で現地の人々が簡単に製作・設置できる小型魚礁の技術移転をすることで海を豊かにする取り組みも考えています。

「弊社は、海に関する研究成果や技術を現場で生かし、生産性を高めるという視点を大切にしていま

小樽に移住したきっかけは、泊村での海洋調査で「小樽に移り住み、銭函の企業との共同開発で海底の砂地に打ち込むアンカー2件の特許を取得し、起業することにしました」。

社名の「海洋探查」は、三重県でダイバーとして働き始めた頃に決めていました。大学生の頃、他の大学に「海探(海洋探検部)」というサークルがあることを知り、その響きが良かったので、いつか同じ略称で呼ばれる会社を立ち上げたいと思っていました。

生物資源量の調査を本格的に始めたのは、漁業組合から依頼されたホタテの資源量調査です。業務効率化のため、海底の写真を撮る装置を開発、桁と呼ばれる重くて頑丈な漁具を海底に沿って曳く桁曳き調査よりも精度が高く、正確な資源量を算出することができました。ホタテの放流と資源調査は、今も力を入れて取り組んでいます。

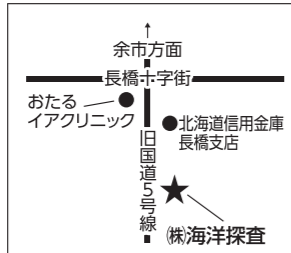
生物の生態を知る面白さ

海洋調査では、生物の面白い生態や、珍しい光景に出会うことがあるそうです。

す。会社設立から43年が経過し、顧客からの信頼もいただいていると思います。ウニの持続的な生産に関する技術は、これまでの事業の集大成と捉えていますので、実現に向けて今後も取り組みを続けていきます」。

社は「自社開発の技術を海に生かし、生き物豊かな海を持続する」の実現に向けた熱意が伝わってきました。

海産物が魅力と言われる小樽や北海道ですが、目立たないところでこうした企業の取り組みが地域の魅力向上につながっていることを実感しました。



株式会社 海洋探查
小樽市長橋2-10-7
TEL: 0134-25-1730
営業時間: 9時~17時
定休日: 土・日・祝

