

(様式)

助成事業進行報告書

日本財団 担当者

報告日付：2019年9月22日

事業ID：201849997

事業名：海のゴミと食品ロス削減～命を思いやる想像力を育てる～

団体名：一般社団法人日本海老協会

担当者名：藤井稚代 塚本力哉

TEL：03-3546-3551

〈事業の実施状況〉

1 トップシェフによる海ゴミ削減トークショー

2019年9月14日に豊洲市場千客万来事業予定地にて開催。

平野レミ（タレント）、茂出木浩司（たいめいけん）、田村隆（つきぢ田村三代目）、鈴木弥平（ピアッツスズキ）、野永喜三夫（日本橋ゆかり）が登壇し、エビフェス！でしか集まることのないトップシェフたちによる軽妙なトークで会場を盛り上げた。

その後、子どもたちと一緒にオムライスを作る料理教室が実施され、じゃんけん大会の優勝者には料理教室で使用したフライパンがプレゼントされた。



2 おさかな解剖学習&プロに習う丸ごと料理教室で「一物全体」を学ぶ

2019年9月14日に「エビフェス！」に訪れた家族客向けに参加者募集・受付を行い、豊洲市場管理施設内の調理室にて開催した。

10時30分～、11時45分～、13時30分の各45分間、計3回実施され、定員90名がすべて埋まる盛況ぶりを見せた。

参加した子どもたちからは、「またさんかしたいです！」「またらいねんきます。」

「たいの内ぞうを初めて見た」「おさかなはおおきくてこわかった」

「しおやきがほうちょうなしでできるのがおどろいた」

「また来年にエビフェスにいったお魚かいぼう教室に参加したい」などの声が寄せられた。

お魚解剖教室



<3回開催します>

① 10:30～11:15

② 11:45～12:30

③ 13:30～14:15

プロがお魚を解剖しながら伝授します！

※大日本水産会の屋台にて受付！

3 座学で「海洋環境と人間の営みとの関わり」を学ぶ

第1回目は2019年5月24日に豊洲市場内の会議室にて、早稲田大学農学博士の矢澤一良教授をお招きして開催。流通各社の管理職クラスを中心とした参加者に対し、「ぜひ殻ごと、丸ごと食べることを勧めてほしい」とフードロス削減に向けて熱のこもった講演を行った。みなと新聞社、水産経済新聞社の取材がされ、各紙に記事が掲載された。



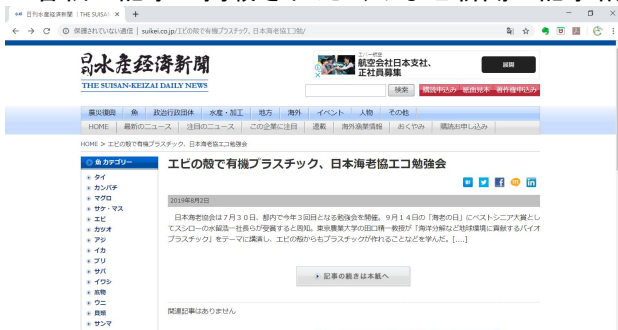
第2回目は2019年6月21日に日本橋たいめいけんを会場として、食品ロスの削減を支援するフードシェアリングプラットフォーム「tabeloop (たべるーぶ)」の開発者である佐治祐二郎氏をお招きして開催。流通各社の管理職クラスを中心とした参加者に対し、作り過ぎた商品や獲り過ぎた商品、賞味期限間近の商品を販売し、売上の一部を国際連合食糧農業機構 (FAO) に寄付するシステムなどについて講演を行うとともに、食材を丸ごと使った料理方法などについて研究試食会を行った。

農林水産省、消費者庁の担当者も出席したほか、みなと新聞社、水産経済新聞社の取材がされ、各紙に記事が掲載された。



第3回目は2019年7月30日にレストランアクアパッツァを会場として、東京農業大学の田口精一教授をお招きして開催。流通各社の管理職クラスを中心とした参加者に対し、海ゴミの問題、バイオプラスチック製品技術の現状などを踏まえて、発泡スチロールからバイオプラスチック梱包や段ボール梱包への切り替えの必要性などについて講演を行うとともに、食材を丸ごと使った料理方法などについて研究試食会を行った。

生活協同組合の担当者も出席したほか、みなと新聞社、水産経済新聞社の取材がされ、各紙に記事が掲載された（みなと新聞の記事紹介は割愛）。



第4回目は2019年8月30日に豊洲市場内の会議室で開催。当協会理事の藤井稚代より、流通各社の管理職クラスを中心とした参加者に対し、バイオプラスチック製容器のイベントでの利用方法、分別方法、リサイクル処理方法などについて講演を行った。

第5回目は2019年9月13日に豊洲市場千客万来事業予定地にて開催。当協会理事の藤井稚代から、流通各社の管理職クラスを中心とした参加者に対し、イベント当日のフードロス削減に向けた取組みや、バイオプラスチック製容器の取り扱い方法などについて講演・現場研修を行った。みなと新聞社の取材もなされた。

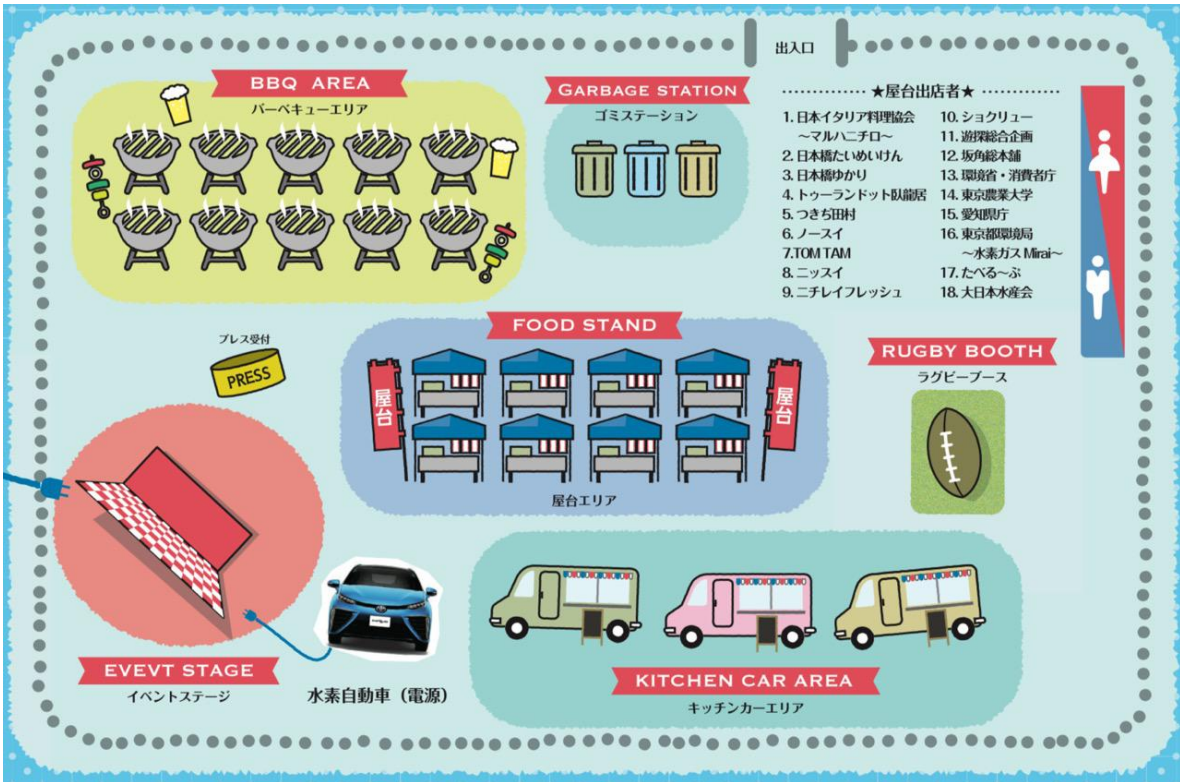
4 フードロス削減&脱プラスチック屋台で「ゴミ削減の取組み」を学ぶ

2019年9月14日、豊洲市場千客万来事業予定地にて、60か所のバーベキュー屋台ブース、5か所の料理の巨匠による屋台ブース、8か所の飲食店ブース、8台のキッチンカー、4か所の展示ブースを出展し、屋台ブース及びキッチンカーではすべてバイオプラスチック製容器を使用し、飲料容器もビン、カン、紙パックに限定してイベントを実施した。屋台での食材は、出荷期限切れで廃棄に回りかねないものを敢えて活用し、フードロス削減に努める取組みを行った。

会場には、ゴミステーション専用ブースを設けて分別収集・リサイクル促進に努めた。また、来場者には「海ごみゼロウィーク～みんなで海を守ろう～」のバイオマスプラ製のゴミ袋を配布し、持続可能な発展の精神に基づく社会に向けた取組みを求めた。

本イベントに後援を頂いた農林水産省、環境省、消費者庁の海ゴミおよびフードロス削減に向けた各展示ブースも出店したほか、メインステージ上からナレーションを行うなどして、来場者にゴミの削減を訴えた。





加えて、2019年9月15日～16日の間、豊洲市場近隣のぐるり公園のバーベキュー施設において、バイオプラスチック製容器を配布したほか、ゴミステーションを設けて分別収集・リサイクル推進に向けた取組みを引き続き行った。また、ぐるり公園にも、農林水産省、環境省、消費者庁の海ゴミおよびフードロス削減に向けた展示ブースを出店した。

鎌倉在住の男子高校生がぐるり公園までわざわざ来場し、イベントでの海ゴミの削減に向けた取組みの在り方などについて当協会理事と懇談する機会も得られた。



5 「海老の日®」祭りで「海のゴミ・フードロス削減メッセージ」を発信する



2019年9月14日、豊洲市場千客万来事業予定地にて開催。子どもからお年寄りまで推定1万5000人～2万人が来場した。エビフェス！についての現場取材メディアは、別紙メディアリストのとおり35社となった。中でも、ジャニーズ事務所の「A. B. C-Z」の若い女性ファンが開場前から列をなして集まり、ステージイベントでは若い世代へ「海ゴミと食品ロス削減」に向けた訴求が実現した。

ステージイベントの冒頭、当協会の代表理事の藤井務（72）から「今回の「海老の日祭り」では、海老への感謝の気持ちを込めて、この新しい豊洲市場で、廃棄処分や食べ残しを減らす取り組み、海のゴミを減らすための工夫も行っております。」と挨拶した。

日本橋の西洋料理の老舗「たいめいけん」の茂出木浩二（もでぎひろし）シェフ（52）がベスト海老料理賞（洋食部門）を受賞した。ビーチクリーンの活動をしており、海の素材を大切にしながら料理を作っていきたいと決意を語った。

また、銀座のイタリア料理店「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」の落合務（おちあいつとむ）シェフ（71）がイタリアン料理部門でベスト海老料理賞を受賞した。落合シェフからは、海をキレイにしていこう、海老を食べながらフードロスをなくしていきましょうというメッセージが寄せられた。

続いて、小池百合子東京都知事（67）が登壇し、エビフェスはエビのおいしさを楽しむと同時に、食品ロスの削減を目指すキャンペーンでもある、イベントでは東京都環境公社の燃料電池車を電源として活用しており、再生エネルギーについても考えてほしいと来場者に訴えた（なお、小池百合子都知事については、当協会の斡旋・調整により、本イベントに先立って、海ゴミと食品ロス削減に向けた東京都の取組みについてのメッセージ動画撮影や、当協会理事の藤井稚代との海ゴミと食品ロス削減に関するインタビュー動画撮影が実現した。）

その後、第6回目となる「ベストシニア大賞授賞式」へと進むと、「まもなく水留が参ります！」というスシローでのお馴染みの音声アナウンスに乗って水留浩一社長（51）が登壇した。水留浩一社長は、スシローには年間1億8000万人が来店しており、メニューの10%程度に海老を使っている、海老の殻を捨てずに活用して海老味噌ラーメンを提供しており、食品ロス削減にも努めていると語った。

料理愛好家の平野レミ（72）が海老の殻を再利用するなどした無駄のない水産物の普及振興への功績により「家庭料理賞」を受賞した。平野レミは、「私は海老が大好き！海老の殻を取っておいて、冷凍庫にとっておくと、とてもよい出汁になる、ミキサーにかけてふりかけにしても美味しい、海老の殻のカルシウムも骨粗鬆症予防にいい、ビタミンEで体力増強、高タンパク低脂肪なので身体にいい。これから私は「平野エビ」という名前にします」などと語り、来場者から喝采を浴びた。

音楽ユニット「ケロポンズ」が「エビカニクスダンス」が子どもたちに大人気であるとして、ベスト海老ダンス賞を受賞した。ケロポンズの二人は、大ヒットした「エビカニクス」の音楽に乗って登壇した。海老と「エビカニクス」のファンの子どもたちに感謝を述べるとともに、16年間踊り続けてきたが、海老反りになるまで、エビカニクスを踊っていききたいと決意を語った。

”えび”が愛称のA. B. C-Zの河合郁人（31）と塚田僚一（32）がエビのようにピチピチ飛び跳ねるように活躍していることから「ベスト海老賞」を受賞した。河合は「来年はオリンピックで、これからたくさんの海外の方も来られると思います。日本の海を綺麗にして、“日本の海の生き物がすごく美味しい”ということをとくさんの方に知っていただきたいです」と思いを述べた。

桃太郎侍などで食卓に元気な笑顔を届けたとして「食卓笑顔賞」を受賞した俳優高橋英樹(75)は「この業界に入りまして58年間、俳優をやらせていただきました。今まで(時代劇で)7万人を切りましたが、まだエビを7万匹は食べていない。これからもエビを食べて元気になって、楽しい人生を送りたい」と喜びのメッセージを述べた。

続いての勝ち抜き戦での海老掴みとり対決では、受賞者が水しぶきを上げながら逃げようとする活海老と奮闘し、活きの良い水産物を扱える日本の海の豊かさや、そのありがたさを来場者に印象づけた。

引き続き、ステージでは、茂出木シェフ、平野レミら、エビフェス!でしか見られないメンバーによる料理トークショーが催された。来場した子どもたちと一緒に特製オムライスを作り、じゃんけん大会で「レミパン」を来場者に贈るなどして盛り上がりを見せた。

ケロポンズは、エビやカニへの感謝を込めて、子供連れの家族客を巻き込みながら、楽しい歌合戦でステージ回りはもちろん、エビフェス!会場全体を盛り上げ、「エビカニクス」を子どもたちと一緒に踊った。

その後、ステージ上では、水素自動車「ミライ」を「エビフェス!」の電源として提供した東京都環境局により、水素のパワーで生まれ変わる未来」と題したトークセッションが開催された。エビフェス!会場での「ミライ」のブースに立ち寄った子どもたちには、風船が配られ好評を博した。

ステージイベントの締めには、落語家の浪漫亭来舞が創作落語の新作「鯛と海老」を披露した。生け簀に入れられる鯛の切ない気持ちを可笑しみを込めて来場者に伝えた。

主だった各種メディアでの露出状況については、後記のとおり。本事業全体のメディア露出状況の詳細(全398件)については別紙メディア掲載実績参照。

①ワールドビジネスサテライト

<https://jcc.jp/news/15137676/>

②スッキリ

<https://twitter.com/abclovepeace/status/1173401624699523073?s=12>

③めざましテレビ

<https://twitter.com/ellegura/status/1173339414602248192?s=12>

④どですか

https://twitter.com/abcz_kiria/status/1173353613759926272?s=12

⑤あさです

<https://twitter.com/ym23ab/status/1173351785496399872?s=12>

⑥イチモニ

<https://twitter.com/raikuh0617/status/1173371830456815616?s=12>

⑦NHKひるまえホット

<https://jcc.jp/news/15117261/>

- ⑧ 柑橘パシオナート（はてなブログ）
<https://amanatsu0312.hateblo.jp/entry/2019ebifes>
- ⑨ ビジネスニュースで学び仕事とお金について考えるブログ（WBSについての紹介あり）
<https://lovely-lovely.net/business/ebikyukai>
- ⑩ ゆりかもめ公式ホームページ
<https://www.yurikamome.co.jp/sightseeing/event/36331.html>
- ⑪ ウォーカープラス
<https://www.walkerplus.com/event/ar0313e363444/>
- ⑫ 江東おでかけ情報局（江東区観光協会公式ホームページ）
<https://koto-kanko.jp/event/detail.php?eid=929>
- ⑬ エキサイトニュース
https://www.excite.co.jp/news/article/Ovo_1349323/
- ⑭ ヤフーニュース・ヘッドライン
<https://headlines.yahoo.co.jp/article?a=20190912-00000005-ovo-life>
- ⑮ 産経ニュース
<https://www.sankei.com/economy/news/190906/prl1909060089-n1.html>
- ⑯ 時事ドットコムニュース
<https://www.jiji.com/jc/article?k=000000005.000046436&g=prt>
- ⑰ とよすと
<https://toyosu.tokyo/event/ebi-fes-2019-info/>
- ⑱ みなと新聞
<https://www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/e-minato/articles/93891>
- ⑲ 水産経済新聞（9月18日記事）
<http://www.suikai.co.jp>

以上