

●海のごちそうフェスティバル ステージプログラム（海と食のフォーラムvol.1）実施報告

「おいしい、以上に知ってほしい海がある。」をメインメッセージに掲げ、食を通じて海の未来を考える機会「海のごちそうフェスティバル」を開催しました。ステージプログラムでは、海と食に関する調査発表や、有識者を招いて海についての情報を発信するトークセッションを企画し、「海のごちそう」をきっかけに海に関心を持ち、海の問題を自分ごととして捉えてもらえるよう、メッセージを発信しました。（※海と食の調査研究事業の2回目のフォーラムという位置づけで開催。）

項目	内容
実施日	2021年10月15日（金）11：00～15：00 ※本事業に係るステージプログラムの開催時間。
会場	〒158-0094 東京都世田谷区玉川2-21-1 二子玉川RISE ガレリア
主催団体	一般社団法人 海と食文化フォーラム
内容	プログラム① 「海と食」に関する意識調査結果 登壇者：日本財団 海野光行常務理事
	プログラム② 海と食のスペシャリスト トークセッション 登壇者：服部幸應氏・鈴木香里武氏
	プログラム③ 旅から考える「海と人と食」の関係性 登壇者：指出一正氏・中川めぐみ氏
	プログラム④ 仏教から考える海と人と食の関係性 登壇者：青江覚峰氏
	プログラム⑤ レストランから考える海と人と食の関係性 登壇者：佐々木ひろこ氏・長久肇氏



●プログラム① 「海と食」に関する意識調査結果

登壇者：日本財団 海野光行常務理事

四方を海に囲まれ、海の恩恵を受けて生活をしている日本人が「食を入り口とした海」に対して、どのような意識や行動をしているか、実態を明らかにすることを目的に、2021年7月に一般社団法人海と食文化フォーラムが調査を実施。日本財団海野常務理事から、この調査結果についての発表がありました。「海洋環境の変化による影響を受け、普段私たちが食べている海洋資源にも大きな影響がでていること、なんのアクションも起こさないままでは、次世代に豊かな海洋資源を引き継げなくなって可能性がある」ということに言及し、「おいしい、以上に知ってほしい海がある」というメッセージを強く発信しました。



●プログラム② 海と食のスペシャリスト トークセッション

登壇者：服部栄養専門学校校長 服部幸應氏
：令和のお魚王子 鈴木香里武氏

「おいしい、以上に知ってほしい海がある」をテーマにしたトークセッションを実施。今まで獲れていた魚が獲れなくなったり、魚の旬の時期が変わってくるなど、海洋環境が変わってきていることに触れ、「食べること」を通じて、自分たちが暮らす地域の海で起きている課題をまず知ってほしい、そして海の未来について考えていくことが大切だ、と熱心なトークが繰り広げられました。



●プログラム③ 旅から考える「海と人と食」の関係性

登壇者：ソトコト編集長 指出一正氏
：釣りアンバサダー 水産庁水産政策審議会委員 中川めぐみ氏

「旅」という切り口からトークがスタート。指出氏からは「地域に魅力を感じ、継続的な関わりを持つ関係人口が広がっている」こと、中川氏からは「釣りは地域の人との出会いやコミュニケーションを深めるきっかけになっているが、釣りからでるゴミ、魚の獲りすぎ、など配慮が必要であることも併せて知ってほしい」という話題の提供がありました。

「海とつながりが薄いように思える都会でも、川を遡上してくる鮎がいるなど、身近なところに海が感じられる」という話題から、豊かな恵みを与えてくれる海に関心をもってほしいというコメントで締めくくりました。



●プログラム④ 仏教から考える「海と人と食」の関係性

登壇者：料理僧 青江覚峰氏

「いただきます」という言葉の普及とその意味について、仏教を紐解きながら解説していただきました。漁で水揚げされた海産物は、漁師や魚市場、鮮魚店などの多くの方々の手を経て、私たちの元にたどり着きます。しかし、普段の食卓では、海や、関わる人々の顔を想像する機会はありません。「目の前の食事と海がどう繋がっているか、まず想像してみることが大切。命への感謝、それを育む海への感謝、そして関わる人への感謝の気持ちが込められた『いただきます』という言葉大切にしてほしい」と青江さんの想いについて発信していただきました。



●プログラム⑤レストランから考える「海と人と食」の関係性

登壇者：一般社団法人 Chefs for the Blue 代表理事 佐々木ひろこ氏
株式会社ゼットン 商品開発部長 長久肇氏

持続可能な海の食文化を受け継いでいくため、レストランのシェフとともに様々な活動をしている佐々木氏からは、「サステナブルシーフード」とはどういったものなのか解説していただき、「この先の未来でもずっと美味しいものを食べ続けていくために今考えるべきことがある」と問題提起がありました。資源管理されたサステナブルシーフードを積極的にレストランに取り入れている長久氏からは、「今は限られた魚種しかないので、もう少し広がっていくとよい、必要な分だけを大切に食べることを伝えていきたい」と今後の抱負が語られました。



●参加者の声

- ・海洋環境の変化について、以前から気になっていた。
- ・こういうイベントで詳しく知れる機会があるのはありがたい。
- ・知らなかったことが聞けた。
- ・どういう行動をしていけばいいのか、これから考えたい。
- ・おいしいものが好きなので、子どもたちにも引き継いでいけるようにしたい。

