
「海のレシピプロジェクト」
2022年度事業報告書



2023.6.10

【1】海のレシピプロジェクト概要

【2】事業内容①

”ものがたり“と”食“を通して”海“を伝えるウェブメディアの企画運営

【3】事業内容②

海の課題に取り組む商品開発（企業連携）

【4】事業内容③

都心で海とつながる場所をつくる企画展示/イベント（企業連携）

【1】海のレシピプロジェクト概要

ーこれまでの取り組みー



プロジェクトの目的

「海のレシピプロジェクト」をきっかけに、
 豊かな感性を支える“ものがたり”や“食”を基軸とした取り組みを展開することで、
 日常的に海を身近に感じる人が増え、海の中で起きていることを自分ごと化する人を増やす。

事業内容

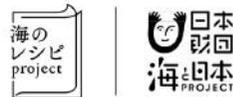
『“ものがたり”と“食”を通して“海”を伝えるウェブメディアの企画運営』

ー海の課題に取り組む**商品開発**（企業連携）

ー都心で海とつながる場所をつくる**企画展示/イベント**（企業連携）



Listening to the Voice of the Sea



海にまつわる「食」「ものがたり」「人」を通して、
 海の情報をオリジナルコンテンツに編み出し、
 伝えていくウェブマガジン「海のレシピプロジェクト」。
 作品や物語に登場する海の料理や場面から着想し、料理家と一緒に作るレシピ、
 各地の海にまつわる人々の声や知識を海の状態として伝えていくことで、
 海を想う人の増え、循環していくことを目指しています。

「海のレシピプロジェクト」は、日本財団が推進する
 「海と日本プロジェクト」の一環として実施しています。



2021年度 [ウェブメディア立上げ]

取組

- ・ [WEB]19地域55本取材記事、映像作品3本
- ・ [Soup Stock Tokyo]商品開発・イベント出展
- ・ [三菱地所]マルシェ・イベント開催
等々

気付き・課題

- (+) “磯焼け”の課題
- (+) 水産加工会社やまる渡邊との出会い
- (-) メディア認知度低

Soup
Stock
TOKYO



主催:三菱地所株式会社 企画提供:海と日本プロジェクト ほか



2022年度 [都心での展示イベント開催]

取組

- ・ [WEB] 15地域56本取材記事、映像作品4本
- ・ [Soup Stock Tokyo] スープ商品化
- ・ [やまろ渡邊] アイゴの一夜干し商品化
- ・ [イベント]「海の森、海のいま展」「海の読書会」
「ごちそうフェスステージイベント」
等々

気付き・課題

- (+) 都心で海とつながる“場”の創出の意義
- (+) 商品化 (アイゴプロジェクト) による接点の増加
- (-) メディア認知度低

Soup
Stock
TOKYO



やまろ渡邊



“食”と“ものがたり”を通して“海”を伝える ウェブメディアの企画運営

2022年度：15地域（45記事）＋
Pickup11（合計56記事）、映像4本 制作
予定。過去累計：111記事、映像7本。



■ PV数 倍増

昨年度の約3倍

■ 新たな層へのアプローチ

作家いしいしんじ氏自身によるリツイート（インプレッション数7000超え）により作家ファンへの認知度UP、kids yahooでの“まどみちお”検索での上位表示（3日間で2535PV獲得）
また取材先との連携、リアルイベントと連動した記事公開、編集されたSNSでの投稿によりプロジェクトの認知度上昇中。（例：ホタテ）

磯焼けの課題に取り組む 商品開発（企業連携）

Soup Stock Tokyoレシピ監修
期間限定スープ「アイゴと夏野菜にサ
フランブイヤベース」



Soup
Stock
TOKYO

■ 連日完売

販売期間10日252杯/完売

やまろ渡邊共同開発
「アイゴの一夜干し」（11/5～発売）



やまろ渡邊

■ 受賞・メディア掲載・販路拡大中

2023年2月：第33回 全国水産加工業協
同組合連合会会長賞受賞。雑誌「エル
グルメ」掲載。
らでいっしゅぼーや3月限定販売。
その他、大分空港・大分老舗スーパ
ー等展開予定（販路拡大中）。

都心で海とつながる場所をつくる 企画展示/イベント（企業連携）

10日間に及ぶ「海の森、海の今展」を
含むイベント合計9本開催（海の読書
会・表参道の文化複合施設スパイラ
ル・期間中イベント6本・海のごちそう
フェス含む）開催。



■ 認知拡大

参加総数約4500人
程度。メディア掲載11本、WEB転載
計211本（2023年5月末時点）

■ 新たな企業連携ステージへ

「磯焼け」「未利用魚」をテーマに
取り上げ、一般来場者だけではなく
企業や行政からの反響を受け、大手
企業および大分県等より企画相談に
繋がった。

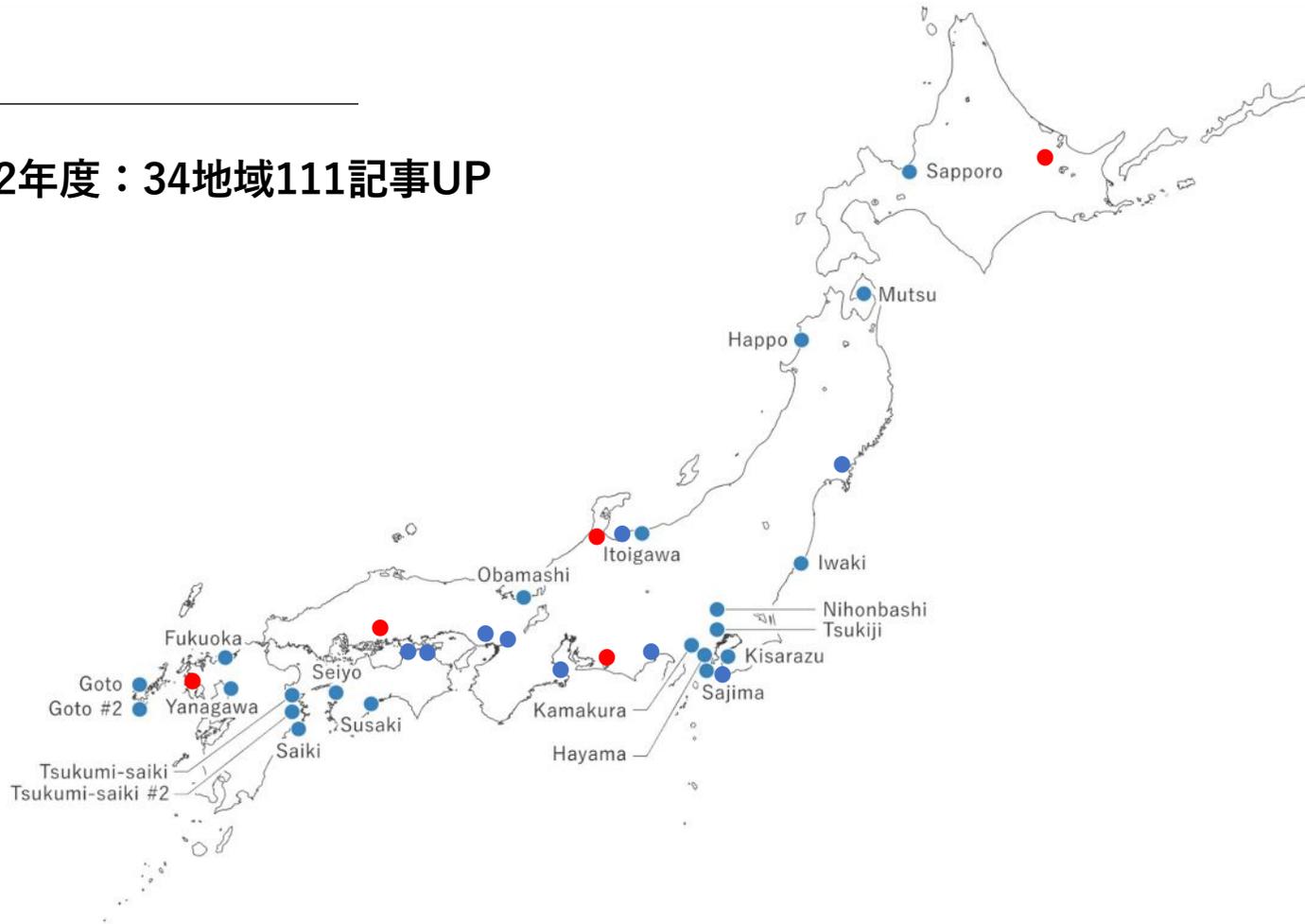
【2】事業内容①

”ものがたり“と”食“を通して”海“を伝える
ウェブメディアの企画運営

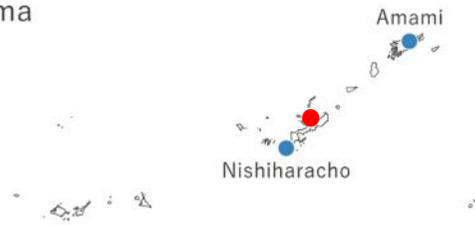


記事掲載数

2021～2022年度：34地域111記事UP



Okinawa
Kagoshima



Hawaii



Nishihara 矢野に向かう、スルメカニの軌跡【津南町 西原町】 2021.10.21 UP



レシピ | 海の産物もたらす実用魚の巻物【長崎県 五島市】 2021.10.09 UP



レシピ | Snop Stock Tokyo 連携企画「長崎県五島産すし身回子のスープカレー」

Iwaki 海と食卓の上を泳ぐ、大衆魚のサンマ【福島県 いわき市】 2021.10.07 UP



レシピ | 秋刀魚と鰻節のスティック春巻き

Kisarazu 湖平狩りで見つけたハマグリと扇貝【千葉県 水更津市】 2021.10.02 UP



レシピ | 船のカムフラージュ

Sapporo 豊かな食卓を支えるコンブの旨味【北海道 札幌市】 2021.10.01 UP



レシピ | 太刀魚の唐揚げと長節がけ

Susaki 動物カツオ、男の“粋さ”がま【高知県 須崎市】 2021.09.15 UP



レシピ | 鰯のタタキ焼ステーキ

Kamakura しらすが獲れる海の町【神奈川県 鎌倉市】 2021.08.31 UP



レシピ | カリカリしらすと刺身屋の和風デザート

Itoigawa 鮮やかな紅色をまとう、ベニズワイガニ【新潟県 糸魚川市】 2022.04.07 UP



レシピ | ベニズワイガニの和製スパゲティ

Sciyo 調理法によって表情が変わる魚、鯛【愛媛県 西予市】 2022.03.07 UP



レシピ | 鯛のフォー

Sajima タコは喉嚨で“味わう”【神奈川県 佐島】 2022.02.15 UP



レシピ | エスニックタコ焼き

Amami 鹿児島県に見立てられるケルマエビ【鹿児島県 奄美市】 2022.01.31 UP



レシピ | 海老の目玉煮

Obama 都へ運ぶ産物の、鮎【滋賀県 小浜市】 2022.01.17 UP



レシピ | 鮎のカレー

Tsukiji 大海へ出て、空海に渡る、鮭【東京都 築地】 2021.12.12 UP



レシピ | 生鮭の中華風炒め

Goto_2 広い海、波間で採れる、水産物でおいしくなるひじまき力【長崎県 五島市】 2021.11.17 UP



レシピ | 長ひじまきとドライトマトのアーリオオリオ

Hayama にぎわいの港町に遊ぶ、素揚げ魚のサザン【神奈川県 葉山町】 2022.08.22 UP



レシピ | サザンのオイル煮と酢のペースト

Hawaii 楽しみをちたてくれる海【ハワイ】 2022.08.09 UP



レシピ | マグロとアカモクのピキ

Tsukumi-Saiki アイゴの可能性を探る【大分県 津久喜市/佐伯市】 2022.08.01 UP



レシピ | Snop Stock Tokyo 連携企画「アイゴと夏野菜のサブジアンイザーベス」

Saiki アリが満ちるリアス式海岸【大分県 佐伯市】 2022.05.13 UP



レシピ | HAKKO MARUNOUCHI 2022 Spring 巻物

Yanagawa 海苔には匂がある【福岡県 柳川市】 2022.05.07 UP



レシピ | 海苔餅

Mutsu ホタテのひとさらにも美しく海【青森県 むつ市】 2022.04.23 UP



レシピ | 帆立のちゅんちゅん焼き立立て

Nihonbashi 豊かな海で獲れるタカラから生まれた家庭料理【東京都 日本橋】 2022.04.16 UP



レシピ | たらこの煮し菜 マリタ菜家庭料理



Mitoyo お話にも身を委ねてはどける時間【香川県 三豊市】 2023.01.31 UP



レシピ | 鯛の南蛮漬け

Manazuru ダイバーを魅了する、“お鉢”が見守るまち【神奈川県 真鶴町】 2023.01.18 UP



レシピ | アジフライ

Miura 海と海のある風景を愛するものたち【神奈川県 三浦半島】 2022.12.27 UP



レシピ | マグロの自家製クナ

Fukuoka 今ある資源一本別用・低利用魚との向き合い方【福岡県 福岡市】 2022.11.02 UP



レシピ | 胡麻胡麻の魚介ラーメン

Happo 地域で愛されるハタハタの未来【秋田県 八幡町】 2022.10.11 UP



レシピ | ハタハタの刺身

Tsukumi-Saiki_2 アイゴの干物を食卓に【津久喜市/佐伯市】 2022.10.07 UP



レシピ | アイゴの干物のソテー エスニックサラダ立立て

人気記事 (2022年4月～2023年5月末)

ページ	ページ内容	ページビュー数	ページ別訪問数	平均ページ滞在時間
/	トップページ	7534	5406	82.54
/articles/okinawa/nishihara/303	ものがたり 『まど・みちお詩集』	5487	3950	143.38
/articles/tohoku/mutsu/740	ものがたり 絵画『ヴィーナスの誕生』	3592	2810	81.45
/articles	Articles 全ての記事	2570	1659	90.41
/pickup/941	『海の森、海のいま展 ー海のレシピプロジェクトと新たな航海のはじまりー』を開催！	2010	1674	182.13
/articles/categories/recipe	Recipe レシピ	1553	1074	31.87
/pickup	Pickup ピックアップ	1534	985	44.19
/articles/categories/topics	Topics トピックス	1436	922	26.88
/articles/categories/stories	Stories ものがたり	1075	785	29.72
/articles/okinawa/nishiharacho/303	ものがたり 『まど・みちお詩集』	973	818	187.40



ものがたり：沖縄県 西原町/スルメイカ
<https://uminorecipe.jp/articles/okinawa/nishiharacho/303>

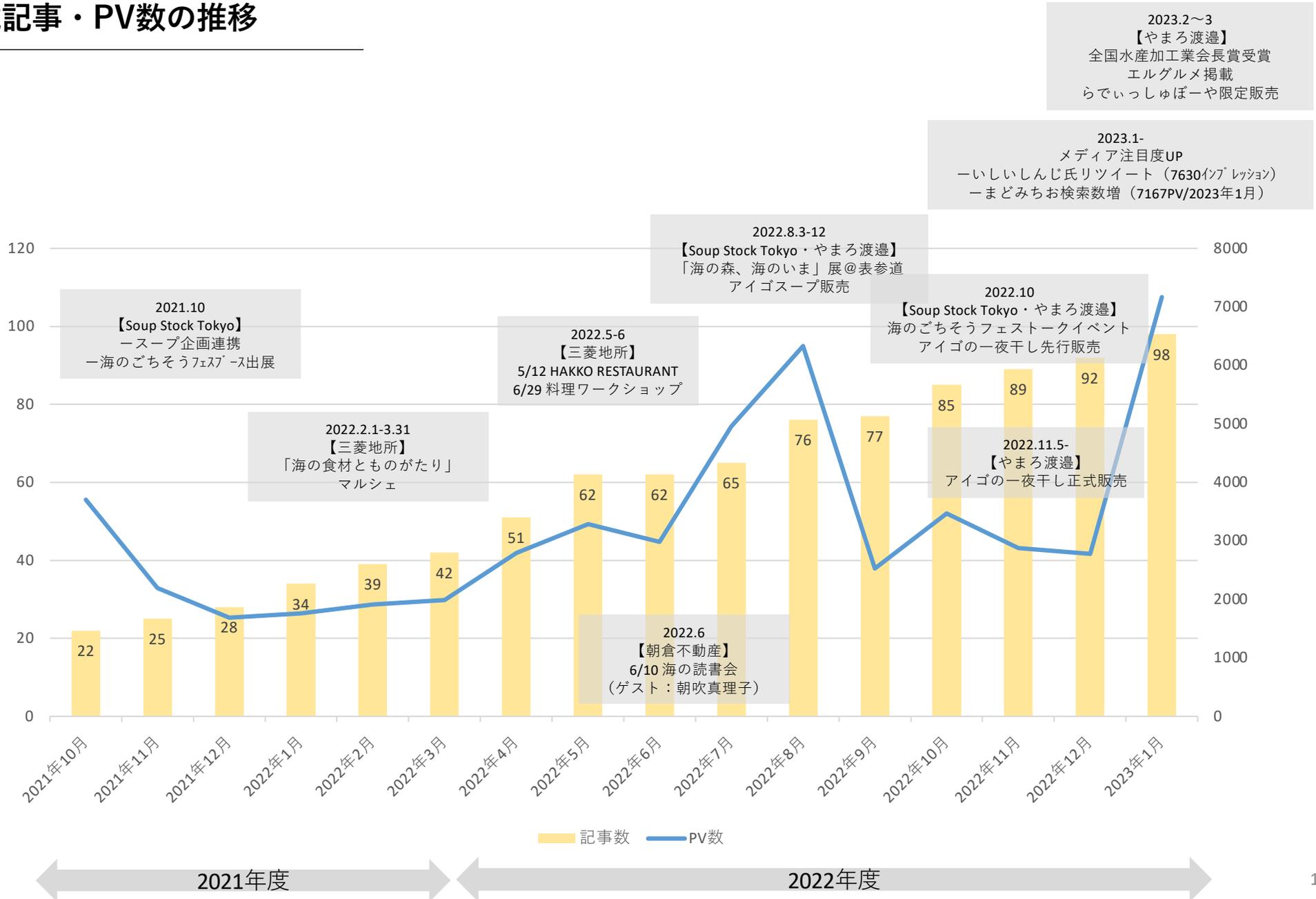


ものがたり：青森県 むつ市/帆立
<https://uminorecipe.jp/articles/tohoku/mutsu/740>



Pickup：8/3-12「海の森、海のいま展」案内
<https://uminorecipe.jp/pickup/941>

掲載記事・PV数の推移



2023.2~3
【やまろ渡邊】
全国水産加工業会長賞受賞
エルグルメ掲載
らでいっしゅばーや限定販売

2023.1-
メディア注目度UP
ーいししんじ氏リツイート (7630インプレッション)
ーまどみちお検索数増 (7167PV/2023年1月)

2022.8.3-12
【Soup Stock Tokyo・やまろ渡邊】
「海の森、海のいま」展@表参道
アイゴスープ販売

2021.10
【Soup Stock Tokyo】
ースープ企画連携
ー海のごちそうフェスアース出展

2022.5-6
【三菱地所】
5/12 HAKKO RESTAURANT
6/29 料理ワークショップ

2022.2.1-3.31
【三菱地所】
「海の食材とものがたり」
マルシェ

2022.10
【Soup Stock Tokyo・やまろ渡邊】
海のごちそうフェストクイイベント
アイゴの一夜干し先行販売

2022.11.5-
【やまろ渡邊】
アイゴの一夜干し正式販売

2022.6
【朝倉不動産】
6/10 海の読書会
(ゲスト: 朝吹真理子)

【3】事業内容②

海の課題に取り組む商品開発
(企業連携)



アイゴと夏野菜のサフランブイヤベース



連携・販売概要

“おいしい料理を食べることが未来のおいしいにつながる” をテーマに、未利用魚「アイゴ」の活用に着目。取材先で出会った「やまろ渡邊」とスープのメイン素材であるアイゴの干物化を実現。食べるスープの専門店「Soup Stock Tokyo」にスープレシピを監修を依頼。完成したスープはスパイラルカフェにて、セットメニュー「海の森スープセット」として展開。

連携先：Soup Stock Tokyo株式会社 / 株式会社やまろ渡邊 / スパイラルカフェ
 販売名：アイゴと夏野菜のサフランブイヤベースと海藻サラダの「海の森スープセット」
 販売金額：1,380円・税込
 販売場所：スパイラルカフェ（東京 表参道）「海の森、海のいま展」
 期間：2022年8月2日～8月12日（期間・数量限定販売）

反響等

連日完売、計252杯。

豊後水道のアイゴ一夜干し



やまろ渡邊



連携・販売概要

国内で厳選した鮮度の高い魚や製造のプロセスを大切に、質の高い干物・水産加工品を製造販売を行なっている大分県の老舗水産加工会社「やまろ渡邊」。取材をきっかけに磯焼けの課題に取り組もうと「豊後水道のアイゴの一夜干し」を共同開発。消費者が商品を購入することで、海の課題に参加できる意識をもてるよう、地域の特色や「磯焼け」や「アイゴ」といった海の課題をキャッチコピーや商品名にも込めた。裏面には、「磯焼け」についての説明、アイゴの干物を簡単にフライパンで焼く調理法を掲載。

連携先：株式会社やまろ渡邊

販売名：「豊後水道（ぶんごすいどう）のアイゴ一夜干し」

販売金額：1枚486円・税込

販売場所：やまろ渡邊ネットショップ/らでいっしゅぼーや、大分老舗スーパー等展開予定（販路拡大中）

期間：2022年11月5日～正式販売開始 <https://yamaro-watanabe.co.jp/shop/>

反響等

2022年8月 「海の森、海のいま」展にて、Soup Stock Tokyo監修による、アイゴと夏野菜のサフランブイヤベースに活用

2022年10月 海のごちそうフェスでの先行販売・完売。

2023年2月 第33回 全国水産加工業協同組合連合会会長賞受賞

2023年2月 雑誌「エルグルメ」掲載

2023年3月 定期宅配サービス『らでいっしゅぼーや』限定販売

連合会会長賞 受賞概要

- ・対象:株式会社やまろ渡邊×海のレシピプロジェクト 共同開発商品「豊後水道のアイゴ一夜干し」
- ・受賞タイトル：第33回 全国水産加工品総合品質審査会 全国水産加工業協同組合連合会 会長賞
第33回 審査会報告 <https://www.zensui.jp/active/shinsa33.html>
- ・受賞概要：

水産加工品の製造業者による法人「全国水産加工業協同組合連合会（通称：全水加工連）」主催。全国で生産されている水産加工品等の品質向上を図り、あわせて水産加工業者の生産、技術、販売についての意欲向上に寄与することを目的とし、農林漁業振興会の実施する農林水産祭の一環として行われる審査会。これまで独特の臭みを有すること等の理由で加工原料として未利用魚であったアイゴを、臭みのない加工製品として仕上げたこと、消費者に手に取ってもらいやすいパッケージデザインなどが評価され、受賞につながりました。



ハースト婦人画報社3月号『エル・グルメ(ELLE gourmet)』掲載概要

- ・対象:株式会社やまろ渡邊共同開発商品「豊後水道のアイゴ一夜干し」
- ・掲載:2月6日発売「エル・グルメ」(ハースト婦人画報社)3月号
特集「魚の時代」108~109ページ

魚をおいしく食べて
海の生態系保護を応援
やまろ渡邊

処理の手間から市場に出回らなかったアイゴを、丁寧に下処理し天然塩でうま味を凝縮させた干物。海藻が主食のアイゴを食べることで、漁場を守る一助になるという意義もある一品。☎0972-36-7165
<https://yamaro-watanabe.co.jp/>
食べ応えある「豊後水道のアイゴ一夜干し」(¥486)。肉厚で身が引き締まり、独特のうま味が楽しめる。



漁に獲れあちちで上質な魚料理を

ボンコンシユ
和・洋・中・東・東南アジアの食文化を、豊後水道の豊かな自然環境と結びつけ、新鮮な魚料理を開発。地元産の新鮮な魚を、天然塩で丁寧に下処理し、天然塩でうま味を凝縮させた干物。海藻が主食のアイゴを食べることで、漁場を守る一助になるという意義もある一品。☎0972-36-7165
<https://yamaro-watanabe.co.jp/>

はじめてのアイゴ一夜干し
お取り寄せのアイゴ一夜干し



お取り寄せのアイゴ一夜干し
お取り寄せのアイゴ一夜干し

お取り寄せのアイゴ一夜干し
お取り寄せのアイゴ一夜干し

お取り寄せのアイゴ一夜干し
お取り寄せのアイゴ一夜干し

お取り寄せのアイゴ一夜干し
お取り寄せのアイゴ一夜干し

お取り寄せのアイゴ一夜干し
お取り寄せのアイゴ一夜干し

お取り寄せのアイゴ一夜干し
お取り寄せのアイゴ一夜干し



全国の漁場から加工して
食べやすいお取り寄せ
お取り寄せのアイゴ一夜干し
お取り寄せのアイゴ一夜干し

より手軽に食べたい!
お取り寄せ最前線

「あつらいい」が実在する。最近のお取り寄せ作り手が明確なコンセプトを強い思いにより用いた漁業従事者「買い手」環境に優しいアイテムを紹介

お取り寄せのアイゴ一夜干し
お取り寄せのアイゴ一夜干し



凍とは思えないほどだ。こだわり抜いて作られたギルトフリーフード。今紹介する商品に共通するのが、食べものとしてのおいしさを追求しながら、海や水産資源を守り、漁業にかかわる人の生活を支えていること。国産や無添加の調味料を使用する商品も多く、安心安全へのこだわりも見られる。なかでも作り手・食べ手・環境の三方よしへの思いがより明確な、未利用魚を使った商品は日進月歩で充実。パイオニア的存在の未利用魚のサブスク「フィッシュル」は、百戦錬磨のシェフたちが卓越した技術とセンスで未利用魚をごちそうに。「日本財団 海と日本プロジェクト」が展開するウェブメディア「海のレシピプロジェクト」が未利用魚を使って老舗干物屋と共同開発した「アイゴ一夜干し(やまろ渡邊)」は先行販売で即完売する人気ぶり。いずれも「おいしいから食べたい!」選択肢になっている。缶詰や冷凍食品なので、日持ちがするのがお取り寄せのありがたいところ。気になる商品はぜひストックして。

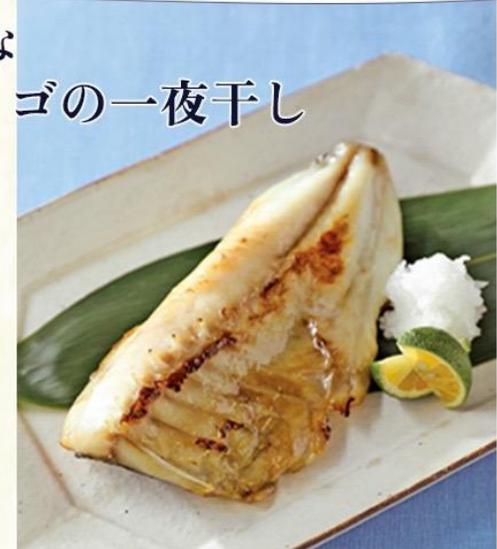
定期宅配サービス『らでいっしゅぼーや』限定販売概要

- ・対象：やまろ渡邊共同開発商品「豊後水道のアイゴ一夜干し」
- ・内容：3月2週目～3月19日限定1,000枚販売
- ・らでいっしゅぼーや概要：
らでいっしゅぼーやは、オイシックス・ラ・大地株式会社による有機・低農薬野菜、無添加食品などのサービスブランド。

魚のプロも知らなかったおいしい未利用魚。

スズキのような
大分県産アイゴの一夜干し

サバのような身質、
スズキのような淡泊で
上品な味わい



ご注文はこちら▶

魚種の宝庫から生まれた
豊後水道の
アイゴ一夜干し

天然塩だけで最大に旨みを引き出した
無添加のアイゴの干物ができました

ホッケやサバなどに似た味わいがあるアイゴは、豊後水道の清流の恵と豊富な栄養が引き寄せられ、旨みが凝りこもっている魚です。加工処理に手間がかかるという理由で、従来ほとんど市場に出回らなかった「未利用魚」のアイゴも、大分県産の老舗水産加工会社「やまろ渡邊」が天然塩だけで最大に旨みを引き出して、出回りの魚にも新鮮さを保ちながら売られてきたアイゴの味をぜひお楽しみください。

第33回
全国生産加工業
販路拡大コンクール
金賞受賞

おいしく食べることが海の未来につながる「#アイゴプロジェクト」

WATER PROJECT「Water for the Future」は、水資源の乏しい地域に水を供給する「水プロジェクト」や、魚の資源を有効活用する「魚プロジェクト」など、さまざまな取り組みを通じて、持続可能な社会の実現を目指しています。魚の資源を有効活用する「魚プロジェクト」の一環として、これまでほとんど市場に出回らなかった「未利用魚」のアイゴも、大分県産の老舗水産加工会社「やまろ渡邊」が天然塩だけで最大に旨みを引き出して、出回りの魚にも新鮮さを保ちながら売られてきたアイゴの味をぜひお楽しみください。

「やまろ渡邊」の得意な技術
大分県産のアイゴを最大に旨みを引き出すために、天然塩だけで最大に旨みを引き出したアイゴの干物を、独自の技術で乾燥させています。天然塩だけで最大に旨みを引き出したアイゴの干物は、独自の技術で乾燥させています。

おいしく食べて「磯焼け」を減らす
魚種の宝庫から
生まれた
豊後水道の
アイゴ一夜干し

やまろ渡邊
水産加工

海のレシピ
project

株式会社『やまろ渡邊』渡邊さんからのメッセージ

初めて食べたときは感動しました

アイゴを干物にするというのは、全くの想定外でした。背びれ、腹びれ、尻びれの棘に毒があり、刺さると1週間もずきずきと痛みが続きます。そのアイゴが網に入ることは、漁師さんにとって、嫌で嫌でしょうがないこと。そういう魚でした。でも、誰もやったことがないならチャレンジしてみようかと。初めて食べたとき、「これ旨いじゃん！」と感動しましたね。
(2022年10月9日「海のごちそうフェスティバル」のトークイベントより)

「磯焼け」という、海藻が著しく減少して魚が産卵する場所がなくなるなどの現象が、現在全国的に起きています。大分県産の豊後水道では、アイゴが海藻を食べることで、加工に手間がかかるという理由で市場に並ばないアイゴですが、環境を改善するため、おいしく食べることでみなさまにも協力していただき、さらに商品へのご意見をお聞きすることで次の商品開発の参考にしたと思っています。

おいしく食べて、豊かな海の未来へつなげたい

大分県佐伯市
株式会社やまろ渡邊
渡邊正太郎さん

【4】事業内容②

都心で海とつながる場所をつくる

企画展示/イベント（企業連携）



2022年6月10日開催
海の読書会

[イベント概要]

日時：2022年6月10日（金）
場所：代官山クラブヒルサイドサロン+
オンライン
ゲスト：朝吹真理子（作家）
参加者：66名



参考記事：

<https://uminorecipe.jp/pickup/908>

2022年8月2日-12日開催
「海の森、海のいま」展

[イベント概要]

日時：2022年8月2日-12日(内覧会含む)
場所：東京表参道スパイラル
内容：展示、期間中イベント6本、
スープ提供、物販販売
参加者：4,298名



参考記事：

<https://uminorecipe.jp/pickup/1115>
<https://uminorecipe.jp/pickup/1076>
<https://uminorecipe.jp/pickup/1131>
<https://uminorecipe.jp/pickup/1134>
<https://uminorecipe.jp/pickup/1196>
<https://uminorecipe.jp/pickup/1205>
<https://uminorecipe.jp/pickup/1208>

次頁以降に参考画像等、掲載↓

2022年10月9日開催
海のごちそうフェス ステージ

[イベント概要]

日時：2022年10月9日（日）
場所：有明ガーデン1F
プログラム：トークセッション、販売
参加者：50名以上



谷 津 邊

Soup
Stock
TOKYO



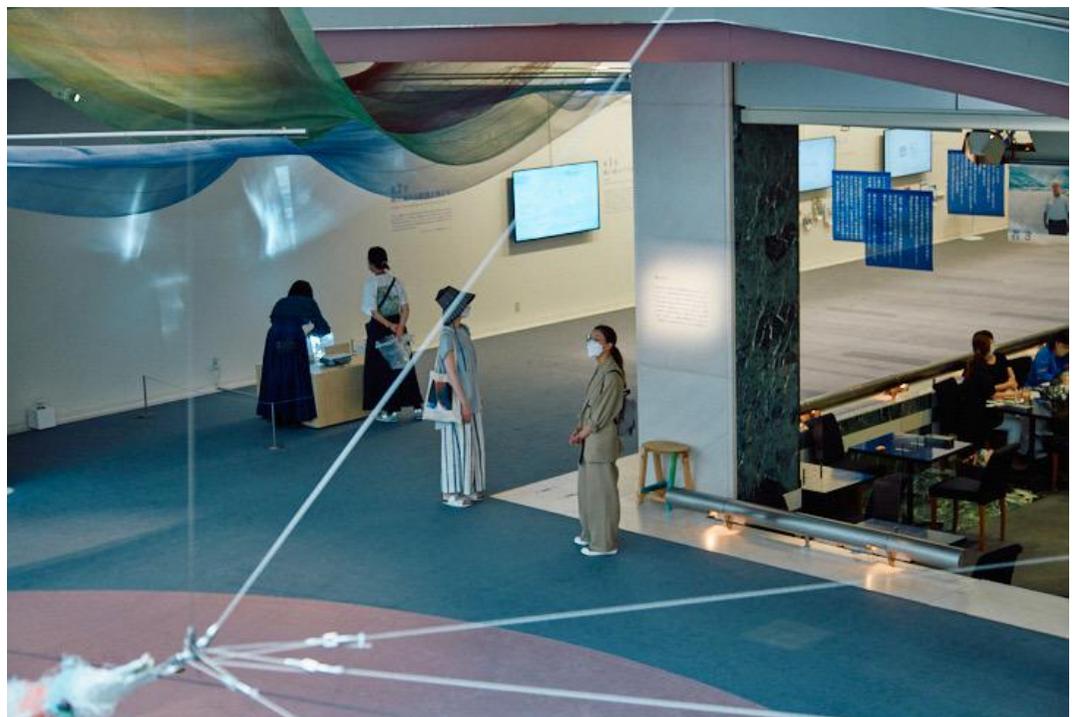
参考記事：

<https://uminorecipe.jp/pickup/1213>
https://uminorecipe.jp/articles/kyushu/tsukumi-saiki_2/1238

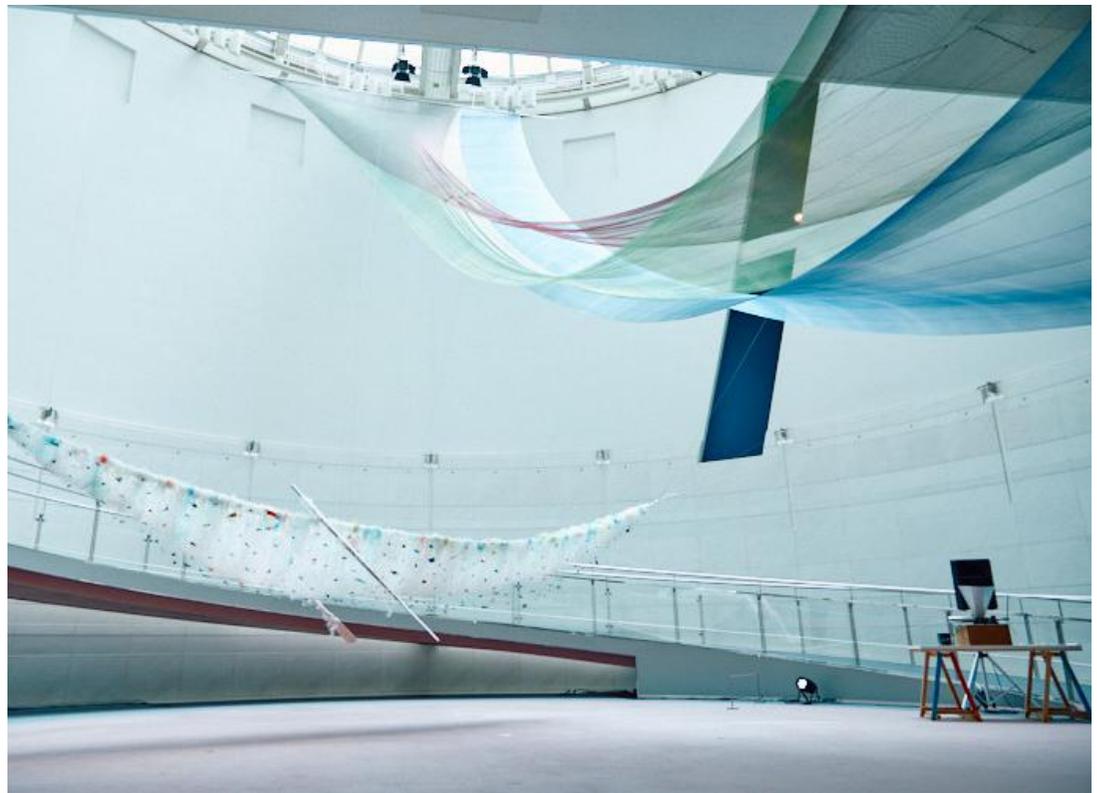
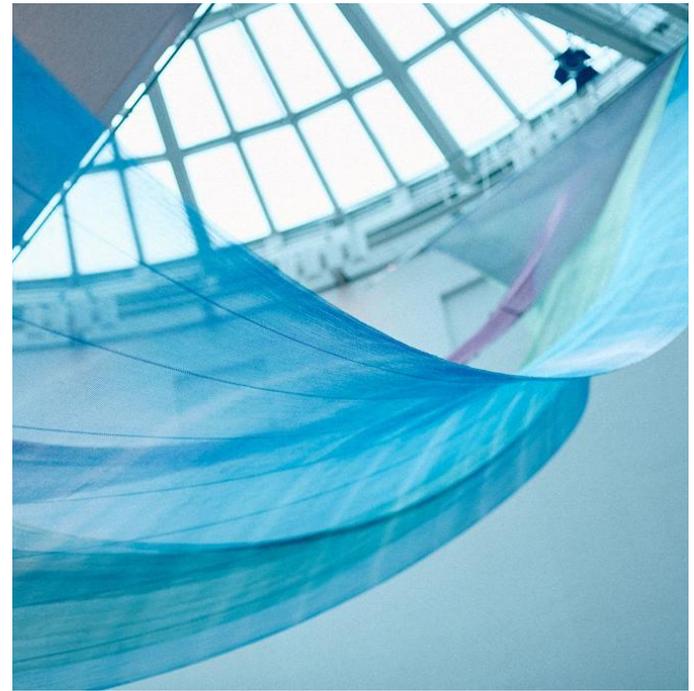
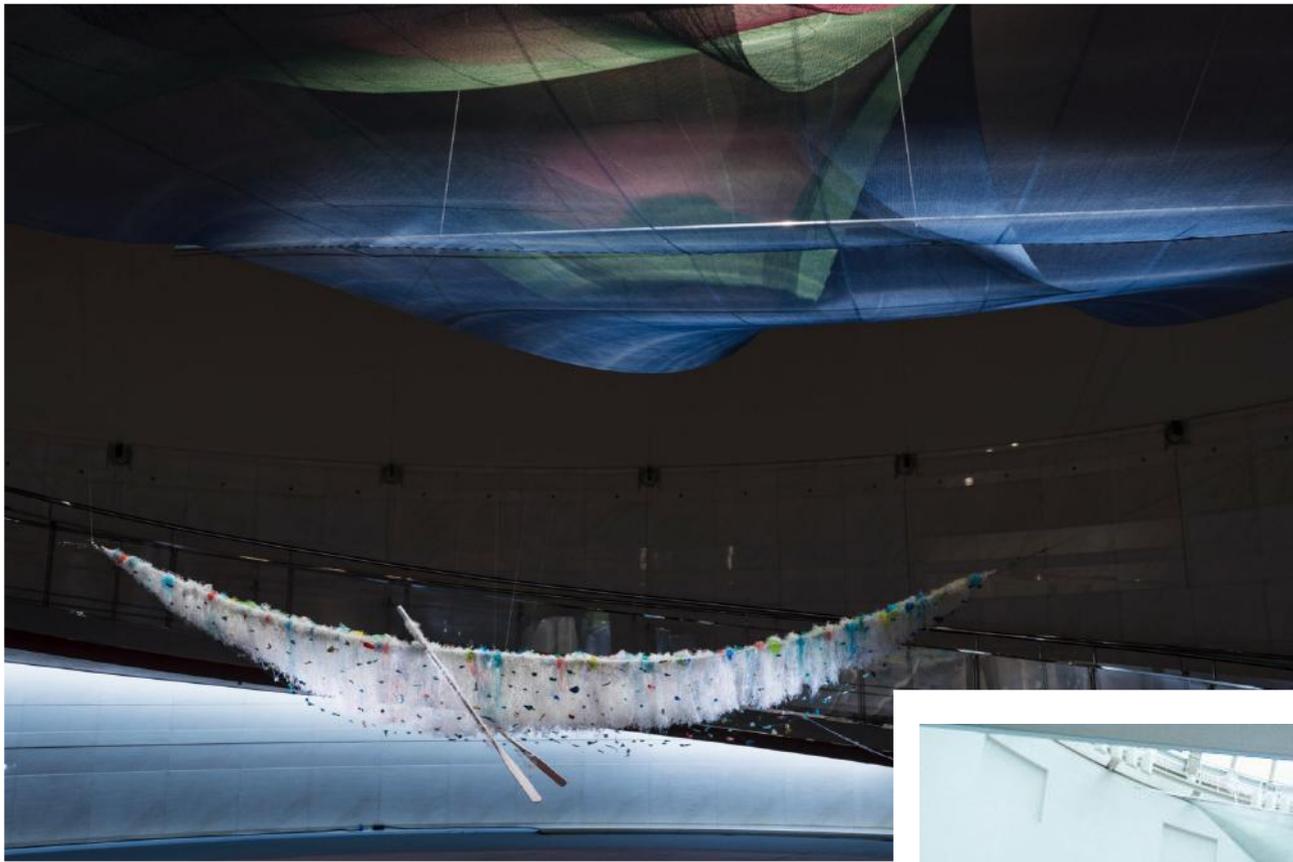


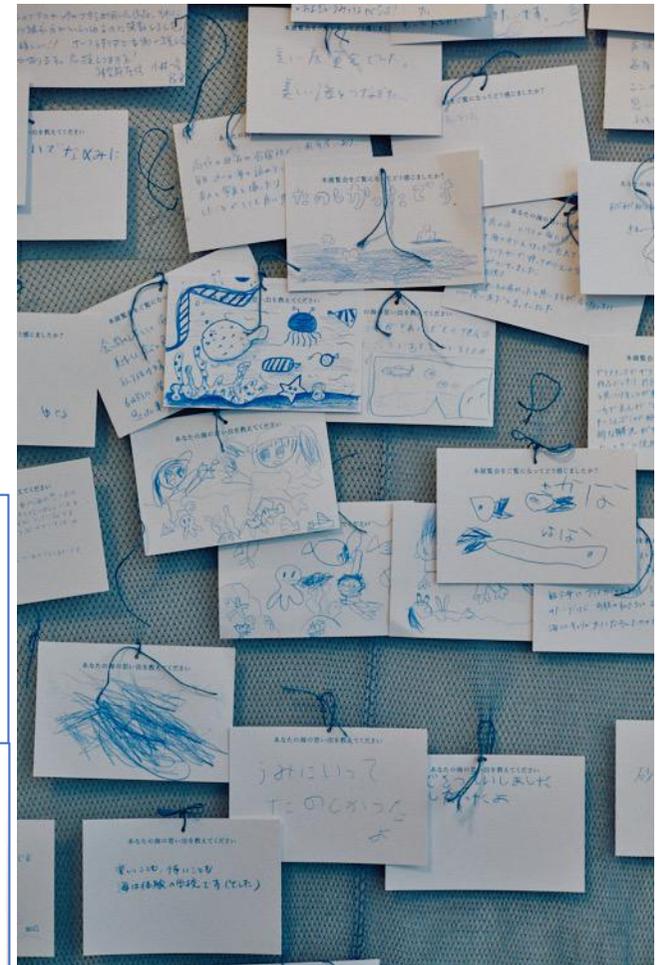
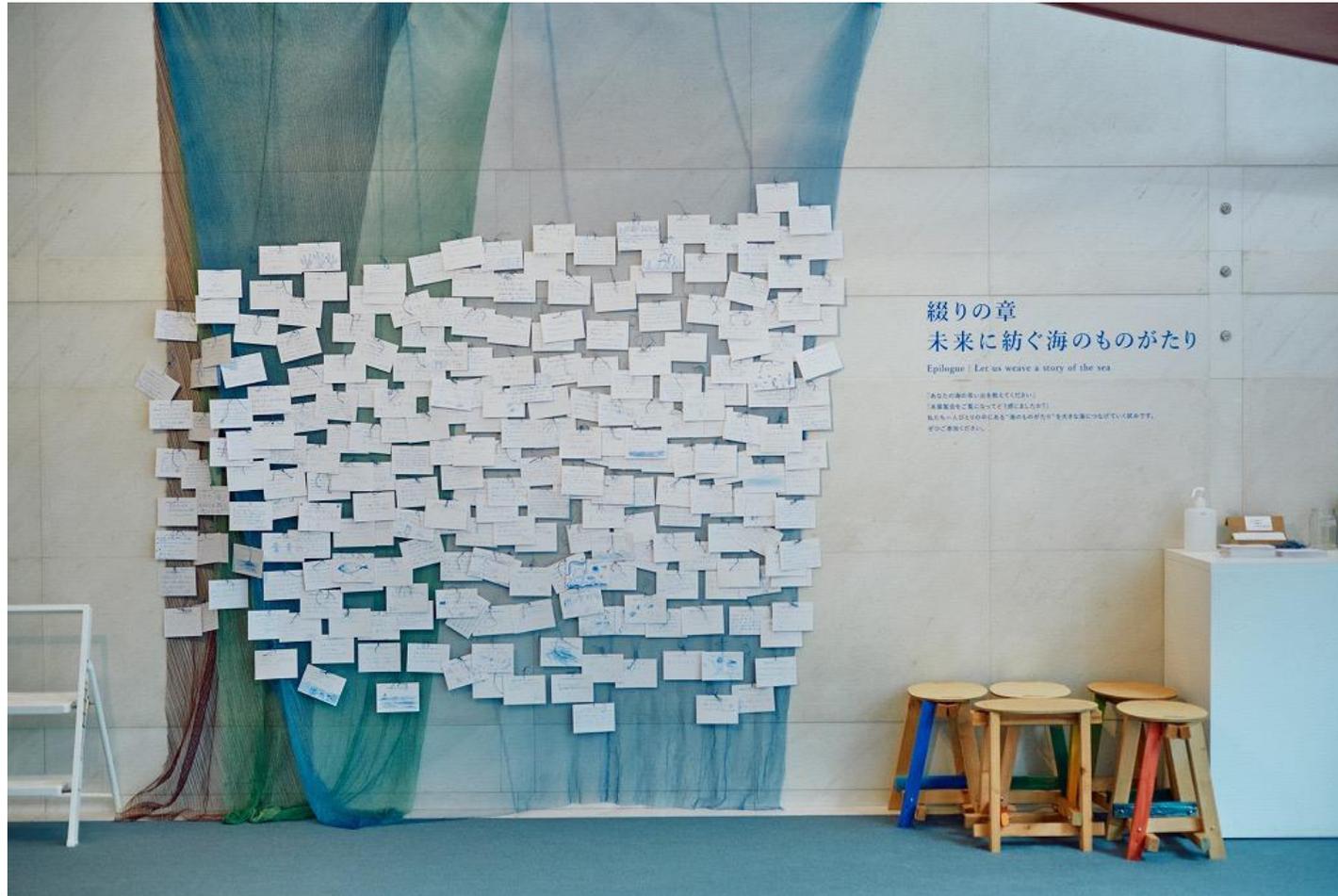




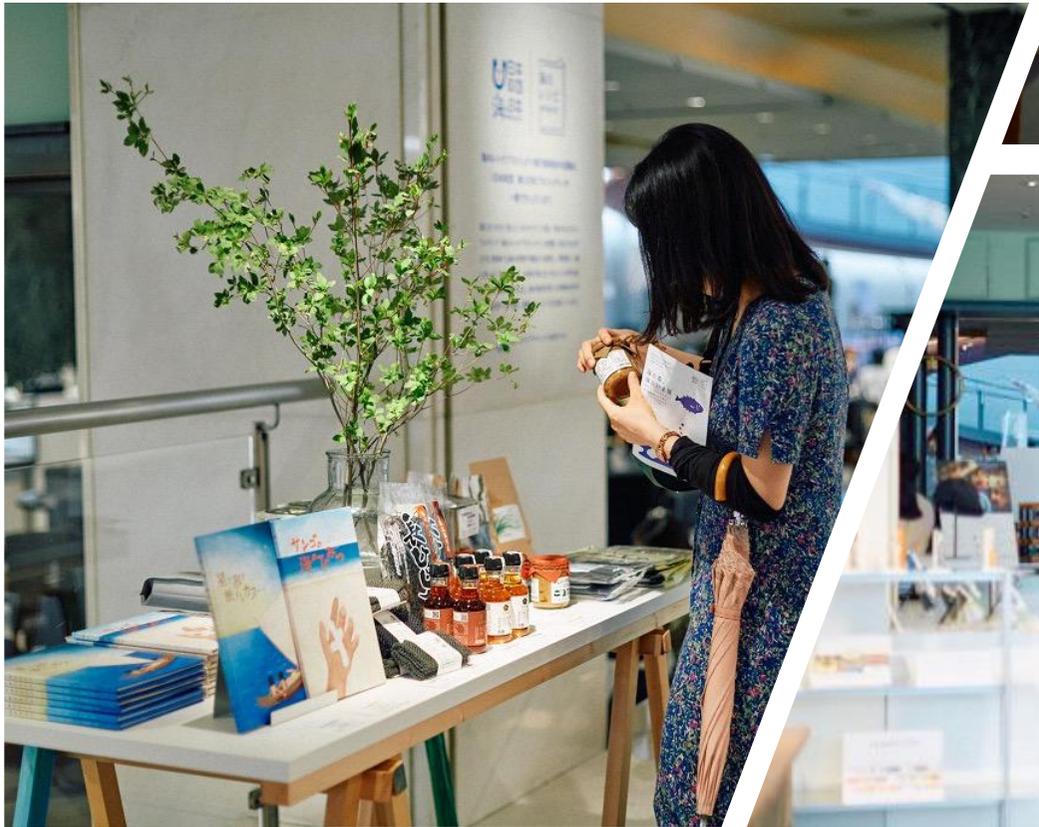








<p>あなたの海の思い出を教えてください</p>	<p>本展覧会をご覧になってどう感じましたか？</p> <p>海を大切にしたいです。</p>	<p>本展覧会をご覧になってどう感じましたか？</p> <p>生命の海 今人々の問題の海洋が 未来の海と変えてほしい Save the Ocean</p>	<p>本展覧会をご覧になってどう感じましたか？</p> <p>海とはもともと大かたにして もともと海の美しさを感じたい と感じました。</p>
<p>本展覧会をご覧になってどう感じましたか？</p> <p>The exhibition felt like I had a huge warm fuzzy blanket because the kids & fabric and slow resembled music. I felt that I was able to reconnect further about my experience & knowledge of the sea with the younger kids.</p>	<p>あなたの海の思い出を教えてください</p>	<p>本展覧会をご覧になってどう感じましたか？</p> <p>海のものがたり</p>	<p>本展覧会をご覧になってどう感じましたか？</p> <p>大分から来た。 展覧会を見て改めて環境問題 を感じました。 ぜひ大分に思いを届けてほしい 大人も子どもも</p>





期間内イベント詳細 参加人数：149名 (全5種・6回開催、立ち見を除く/コロナ禍のため人数制限あり)

イベント日時	イベント名	計
8月5日(金) 18:30-20:00	[TALK EVENT] 「海の森はごちそう-藻場とアイゴから教わること-」	30
8月7日(日) 13:30-14:30/15:00-16:00	[WORKSHOP] 「魚網でつくるちくちくサコッシュ」	19
8月11日(木・祝) 13:30-14:30	[WORKSHOP]「海のプラスチックのお話と海洋プラスチックでぺったんカードづくり(はがき5枚付)」	15
8月11日(木・祝) 17:30-18:30	[LIVE EVENT]「音楽家による“海のうた”ミニライブ」	40
8月12日(金) 18:30-20:00	[TALK EVENT]「海の時間と私たちの時間-ハワイの伝統航海カヌー「ホクレア」の旅から-」	45(満席)

メディア掲載 計：10本 (WEB転載除く)

No.	メディア	媒体名	番組名/企画名	掲載/放映日	掲載/放映日
1	TV	BSテレ東	「みんなのあおいる」 (毎週土曜7:57-7:59放送他、YOUTUBE配信)	9/3(土)	-
2	Web	ソーシャルイノベーションニュース	NEWS	8/10(水)	https://social-innovation-news.jp/?p=1369 https://news.yahoo.co.jp/articles/5b27923f66c83c197c7c207135effed94ad8932e
3	Web	TRANSIT	NEWS	8/2(火)	https://transit.ne.jp/2022/08/001758.html https://twitter.com/transitmag https://www.instagram.com/transitmagazine
4	Web	OCEANS	NEWS	8/11(木)	https://oceans.tokyo.jp/article/detail/40404
5	Web	ウートピ	NEWS	8/4(木)	https://wotopi.jp/archives/130095
6	Web	GINZA	CULTURE NEWS	8/6(土)	https://ginzamaq.com/culture/uminomori_uminoma/
7	Web	AERA STYLE MAGAZINE	NEWS	8/5(金)	https://asm.asahi.com/article/14686456
8	Web	TRANSIT	内野加奈子さんINTERVIEW	9/17(土)	https://transit.ne.jp/2022/09/001825.html
9	Web	Houyhnhnm	NEWS	8/5(金)	https://www.houyhnhnm.jp/news/627634/
10	Web	IAMAS	NEWS	7/27(水)	https://www.iamas.ac.jp/activity/uminomori/

上記他、以下HPも掲載あり。

<https://www.soup-stock-tokyo.com/information/uminomori>

<https://www.spiral.co.jp/topics/spiral-cafe/xsoup-stock-tokyoxspiral-cafe>