

---

「海のレシピプロジェクト」  
2023年度事業報告書

---



2024.5.10

## 【1】 海のレシピproject 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

海の思い出を集める「うみつづり」

---

## 【1】海のレシピproject

—概要—

---



## 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』

- 海の課題に取り組む**商品開発**（企業連携）
- 都心で海とつながる場所をつくる**企画展示/イベント**（企業連携含む）



<https://uminorecipe.jp/>



### 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集し、  
 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現状として伝えていくことで、  
 海を想う人の増え、結果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

2022年度  
都心での展示イベント開催

## ウェブメディア「海のレシピproject」企画運営

### ■ 取り組み

- ・ [WEB]19地域55本取材記事、映像作品3本
- ・ [Soup Stock Tokyo]商品開発連携・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

- (+) “磯焼け”の課題
- (+) 水産加工会社やまろ渡邊との出会い

### ■ 取り組み

- ・ [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
- ・ [企画展示・イベント]「海の森、海のいま展」等々

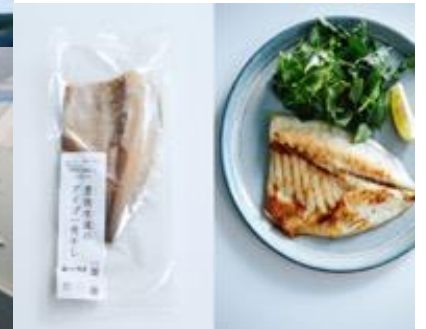
### ■ 気付き

- (+) 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



三菱地所 EAT & LEAD

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

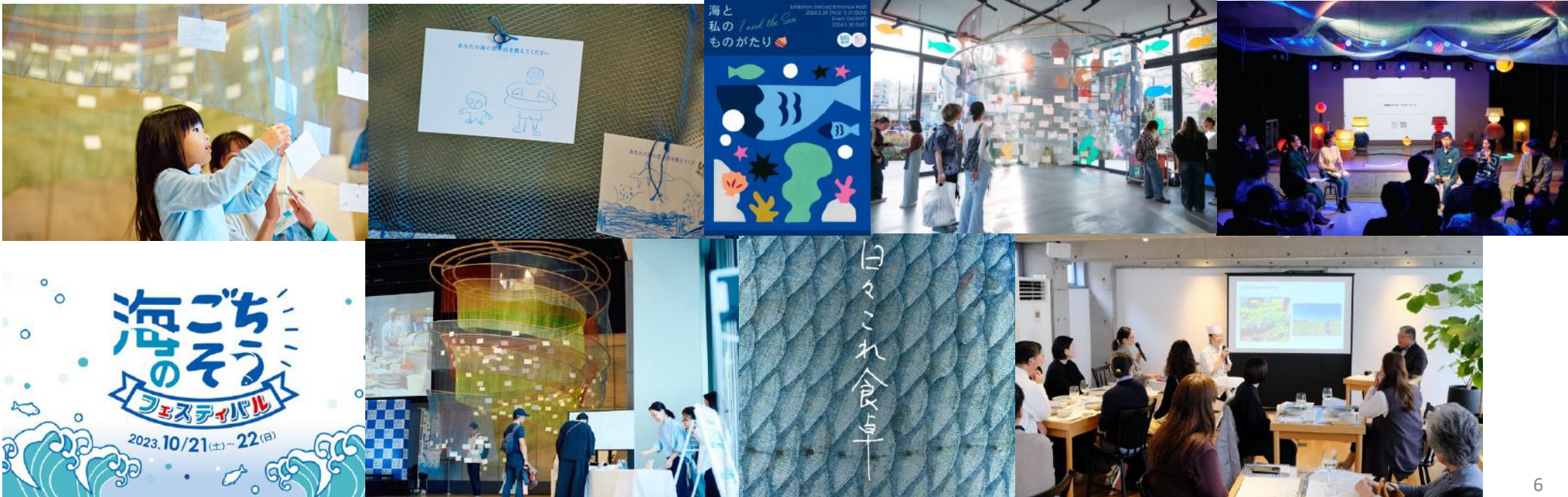
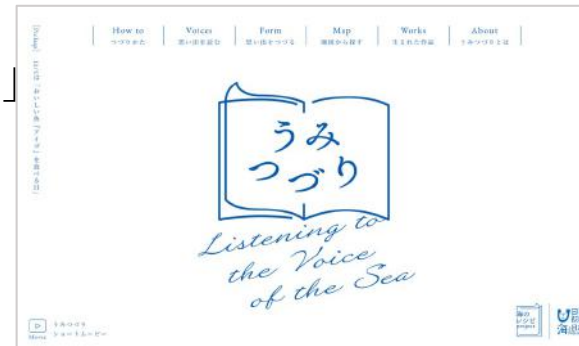
2023年度  
「うみつづり」始動・作品化

2024年度以降  
「うみつづり」活動継続

ウェブメディア「海のレシピproject」企画運営

## ■ 取り組み

- ・ [WEB] 3地域 9本取材記事、像制作1本、音声作品等
- ・ [企画展示・イベント] 海の思い出を集める「うみつづり」
  - ーウェブサイト制作
  - ー参加型展示@gochisouフェス
  - ーイベント「日々これ食卓」開催
  - ー音声作品「波間のラジオ」制作
  - ー3/28-31イベント「海と私のものがたり」開催



2023

7月

8月

9月

10月

11月

12月

2024

1月

2月

3月

4月

## EVENT

8/31

海の思い出を集める  
『うみつづり』  
ウェブサイト公開!



10/21-22

海のごちそうフェス  
インスタレーション  
ステージイベント



11/23

海と食を学ぶセミナー  
やまろ渡邊×御料理ほりうち  
トーク&アイゴの干物ショートコース提供



3/28-31 イベント「海と私のものがたり」@下北沢  
「うみつづり」思い出集め  
「波間のラジオ」作品お披露目、朗読&トーク  
海の食材の提供・販売等



## WEB ウェブメディア「海のレシピproject」企画運営 取材記事9本他

沖縄県恩納村

熊本県天草

石川県輪島

## ACTION うみつづり

「うみつづり」海の思い出集め

「豊後水道アイゴの一夜干し」販売促進 (アイゴプロジェクト)

---

## 【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

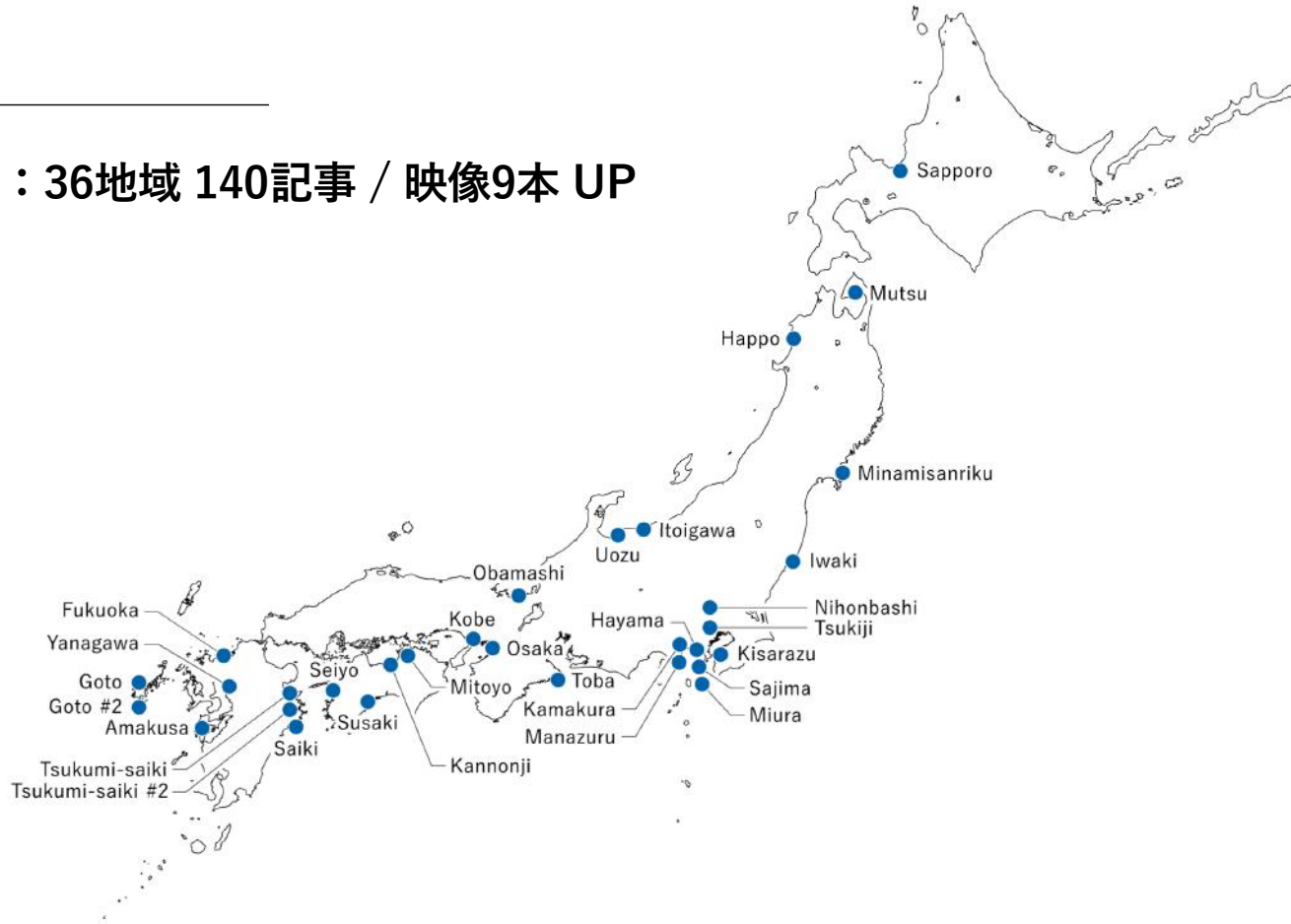
---



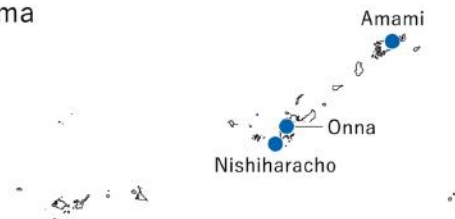


## 記事掲載数

2021～2023年度：36地域 140記事 / 映像9本 UP



Okinawa  
Kagoshima



Hawaii



Goto 海の豊饶をもたらす未利用魚の価値【長崎県 五島市】 2021.10.09 UP



レシピ Soup Stock Tokyo 漁師会館「長崎県五島産すり身団子のスープカレー」  
ものがたり 「五島ハイザック」(飯江島・長手種区)  
トビックス 五島の海の未来に向けて、今できること

Iwaki 海と食卓の上を泳ぐ、大東海のサンマ【福島県 いわき市】 2021.10.07 UP



レシピ 長万巻と産卵のスタック春巻き  
ものがたり 「秋刀魚の魂」  
トビックス キンマの泳ぎ方、顔から見るか、上から見るか。

Kisarazu 潮干狩りで見つけたハマダリの秘密【千葉県 木更津市】 2021.10.02 UP



レシピ 蛤のクラムチャウダー  
ものがたり 「海べのあき」  
トビックス まらきらひから、平潟とハマダリの関係

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



レシピ 太刀魚の岩揚げ 土佐揚げ  
ものがたり 「食中一画」  
トビックス 多様な生命の営み、コンラの食

Susaki 惣持カツオ、栗の“好き”さま【福知県 須崎市】 2021.09.15 UP



レシピ 鰯のタタキ風ステーキ  
ものがたり 「鰯成カツオダ」  
トビックス カブオ船から届いた未来

Kamakura しらすが舞える海の家【神奈川県 鎌倉市】 2021.08.31 UP



レシピ カサカサしらすと新製干の相模がテトラダ  
ものがたり 映画「海路day」  
トビックス 洗われた海津こみからのメッセージ

Sajima タバは豊饒で“味わう”【神奈川県 佐島】 2021.02.15 UP



レシピ エスニックたこ焼き  
ものがたり 「揚げのなまの森」  
トビックス タコはイカの親戚

Amami 舞武者に見立てられるクルマエビ【鹿児島県 奄美市】 2022.01.31 UP



レシピ 舞者の見立蒸  
ものがたり 「味覚の魂」  
トビックス 親子のデザインで知る甲殻類

Obama 都へ運ぶ道の、輪南道【福井県 小浜市】 2022.01.17 UP



レシピ 鰯のかまめ  
ものがたり 「輪南道」  
トビックス 山を越えて行く海の手

Tsukiji 大海へ出て、故郷に戻る、鰯【東京都 築地】 2021.12.12 UP



レシピ 生鰯の中巻風炒め  
ものがたり 「鰯」  
トビックス 暮れて、しゃけこまん、おいしい鰯が食べたい!

Goto\_2 広い海、波間で揺れる、太陽でおいしくなるひまきめ方【長崎県 五島市】 2021.11.17 UP



レシピ 長びとまきとフライトマトのアースオーレリョ  
ものがたり 「スイ〜」  
トビックス 香り豊かなひまきは手作業の天日干し

Nishihara 笑顔に向かう、スルメイカの歌【静岡県 西原町】 2021.10.21 UP



レシピ 自家製塩干し白盛り  
ものがたり 「まど・みちお語集」  
トビックス 期待で生き返るスルメイカに学ぶ

Saiki プリが未遊するリアス式海岸【大分県 佐伯市】 2022.05.13 UP



レシピ HAKKO MARUNOUCHI 2022 Spring 遊  
ものがたり 「本朝食館」(ほんちようしよつかん)4  
トビックス 海は“いのちま”そのもの

Yanagawa 海苔には旬がある【福岡県 柳川市】 2022.05.07 UP



レシピ 海苔弁  
ものがたり ひやしりの海苔弁  
トビックス 海苔にかける思い、海苔屋と海苔師の挑戦

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



レシピ 帆立のちんちん焼き仕立て  
ものがたり 映画「ヴィーナスの誕生」  
トビックス ホタテの貝殻から字が「美しく洗う」を広める

Nihonbashi 豊かな海で獲れるたらから生まれた家庭料理【東京都 日本橋】 2022.04.16 UP



レシピ たらの高し煮 マチラ産家庭料理  
ものがたり 漁民のアンの手作り絵本  
トビックス MFC「海のエコホテル」は豊かな海を守る取り組み

Itoigawa 鮮やかな紅色をまとう、ペニスワイガン【新潟県 糸魚川市】 2022.04.07 UP



レシピ ペニスワイガンの煎製スパゲッティ  
ものがたり 「まるかに」  
トビックス 深沢から山へ、山から海へ、海を守る石、ひすい

Seiyo 調理法によって“表情”が変わる魚、鰯【愛媛県 西予市】 2022.03.07 UP



レシピ 鰯のフォー  
ものがたり 「およげ!たいやきくん」  
トビックス 海は生活の一部、6歳から魚を飼って育ったシェフ

## Fukuoka 今る資源・未来利権・伝統海産との向き合い方 [福岡県 福岡市] 2022.11.02 UP



## 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



## Tsukumi-Saiki\_2 アイゴの干物を食卓に [津久井市/佐賀市] 2022.10.07 UP



## Hayama にきわみの海刺に学ぶ、奥瀬り漁のサザエ [神奈川県 葉山町] 2022.08.22 UP



## Hawaii 恵みをみえてくれる海 [ハワイ] 2022.08.09 UP



## Tsukumi-Saiki アイゴの可能性を探る旅 [大分県 津久井市/佐賀市] 2022.08.01 UP



## Toba 海のなかを心身で体感する海女の声 [三重県 鳥羽市] 2023.03.24 UP



## Minamisanriku 伝承キリコとカレイに託す祈り [宮城県 南三陸] 2023.03.10 UP



## Kannonji いりこの島・伊吹が紡ぐ物語 [香川県 観音寺市] 2023.02.17 UP



## Mitoyo お海産品を身をもってほける時間 [香川県 三豊] 2023.01.31 UP



## Manazuru ダイバーを魅了する、「お林」が見守るまち [神奈川県 真鶴町] 2023.01.18 UP



## 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



## Wajima 海が育む精進・塩の世界 [石川県 輪島市] 2024.03.26 UP



## Amakusa 生鮮系を愛する海産物たちの森を目指して [熊本県 天草市] 2024.01.25 UP



## Onna サンゴ広がる「海の森」が繋ぐ絆 [沖縄県 恩納村] 2023.09.27 UP



## Kobe 春を告げる魚と、夏を告げるフラッグ [兵庫県 神戸市] 2023.05.31 UP



## Osaka 食文化の記憶を探して [大阪府 大阪市] 2023.05.28 UP



## Uozu 謎めく神秘的な“春の風物詩”を巡って [富山県 魚津市] 2023.04.25 UP



- 2023年度  
3地域9記事
- ・ 沖縄県恩納村
  - ・ 熊本県天草
  - ・ 石川県輪島

### 行動> サイトコンテンツ (2021年10月~2024年4月30日\*) \*2023年5月にUA→GA4に移行。該当データを足し上げて数値化

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
1/	トップページ	14435	9240	65.69
2/articles/okinawa/nishihara/303	ものがたり『まど・みちお詩集』	12232	8713	92.12
3/articles/tohoku/mutsu/740	ものがたり 絵画『ヴィーナスの誕生』	8263	6349	53.74
4/articles	Articles 全ての記事	4103	2225	63.14
5/articles/categories/recipe	Recipe レシピ	2889	1860	34.04
6/pickup	Pickup ピックアップ	2443	1234	48.35
7/articles/categories/topics	Topics トピックス	2258	1349	29.45
8/pickup/941	『海の森、海のいま展 -海のレシピプロジェクトと新たな航海のはじまり-』を開催！	1995	1661	91.75
9/articles/categories/stories	Stories ものがたり	1817	1293	25.35
10/articles/okinawa/nishiharacho/303	ものがたり『まど・みちお詩集』	1780	1457	77.61
~				
17/pickup/1884	『海と私のものがたり』を開催！	721	365	16.00



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>

### 行動> サイトコンテンツ (2023年4月~2024年4月30日\*) \*2023年5月にUA→GA4に移行。該当データを足し上げて数値化

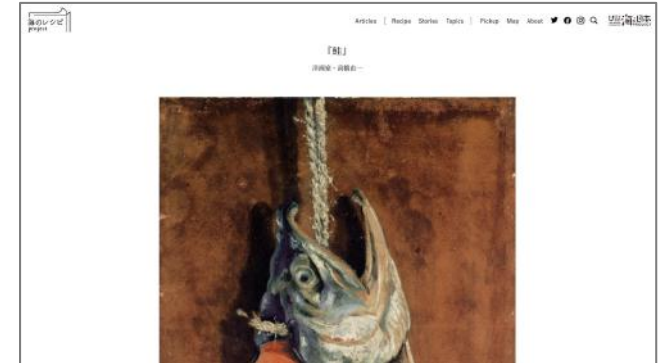
ページ	ページ内容	ページビュー数	ページ別訪問数	平均ページ滞在時間
1/articles/okinawa/nishihara/303	ものがたり『まど・みちお詩集』	6891	4889	58.54
2/articles/tohoku/mutsu/740	ものがたり 絵画『ヴィーナスの誕生』	5607	4292	77.98
3/	トップページ	3754	1802	66.65
4/articles	Articles 全ての記事	1608	634	60.40
5/articles/chubu/uozu/1597	トピックス『ホタルイカはなぜ光る？ 知れば知るほど謎めくホタルイカのひみつ』	788	676	32.83
6/pickup	Pickup ピックアップ	780	163	34.04
7/pickup/1884	『海と私のものがたり』を開催！	721	365	16.00
8/articles/categories/recipe	Recipe レシピ	689	378	52.28
9/articles/kanto/tsukiji/485	ものがたり『鮭』	675	490	19.36
10/articles/chubu/toba/1526	トピックス『海を愛し、転職した、海女として生きるひと』	667	449	151.80



トピックス：富山県魚津市/ホタルイカ  
<https://uminorecipe.jp/articles/chubu/uozu/1597>

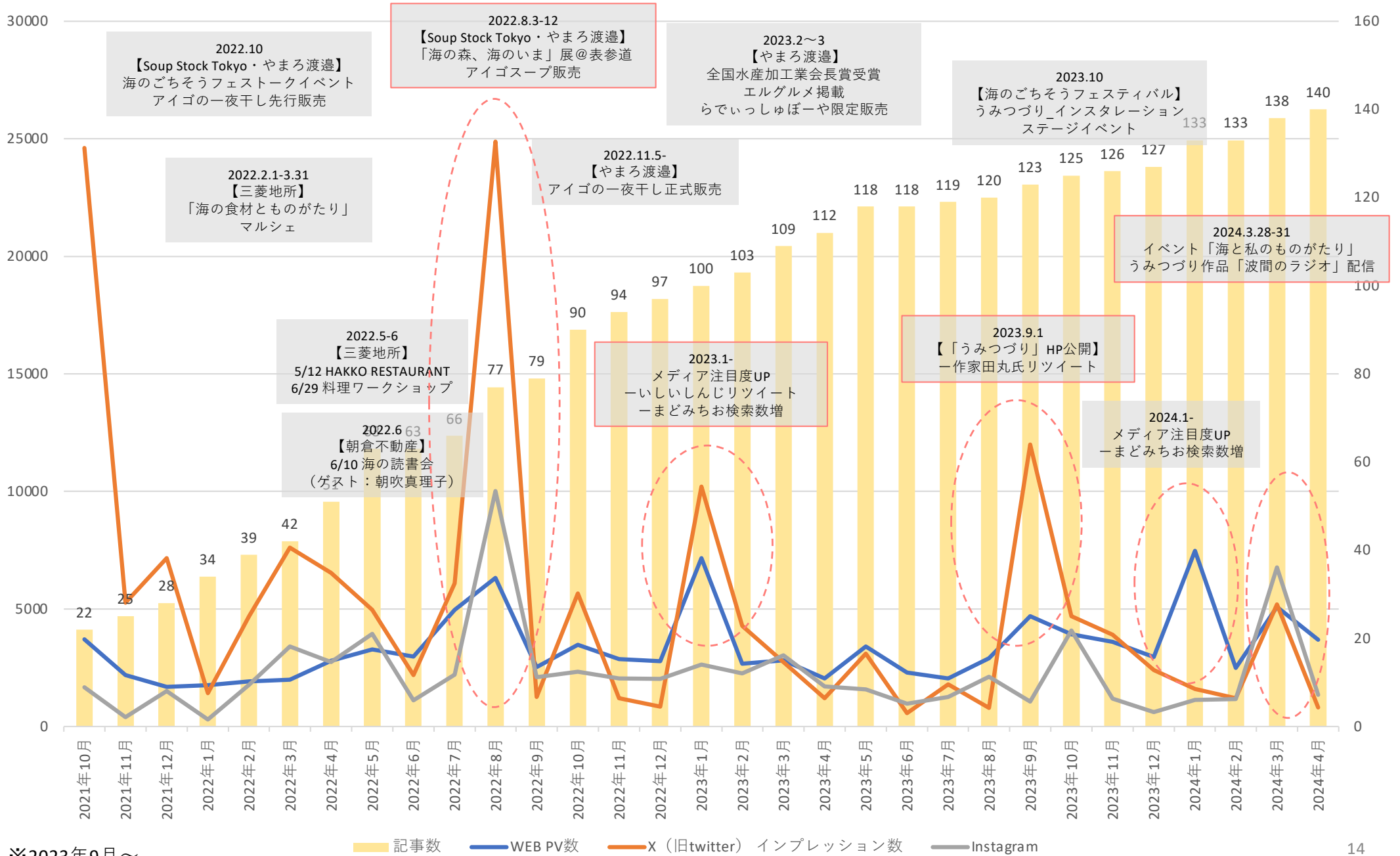


Pickup：『海と私のものがたり』を開催！  
<https://uminorecipe.jp/pickup/1884>



ものがたり：『鮭』  
<https://uminorecipe.jp/articles/kanto/tsukiji/485>

# 【2】ウェブメディア | 掲載記事・PV数の推移



※2023年9月～  
うみつぶりHPPV数を合算

---

### 【3】2023年度事業内容②

海の思い出を集める「うみつづり」

---



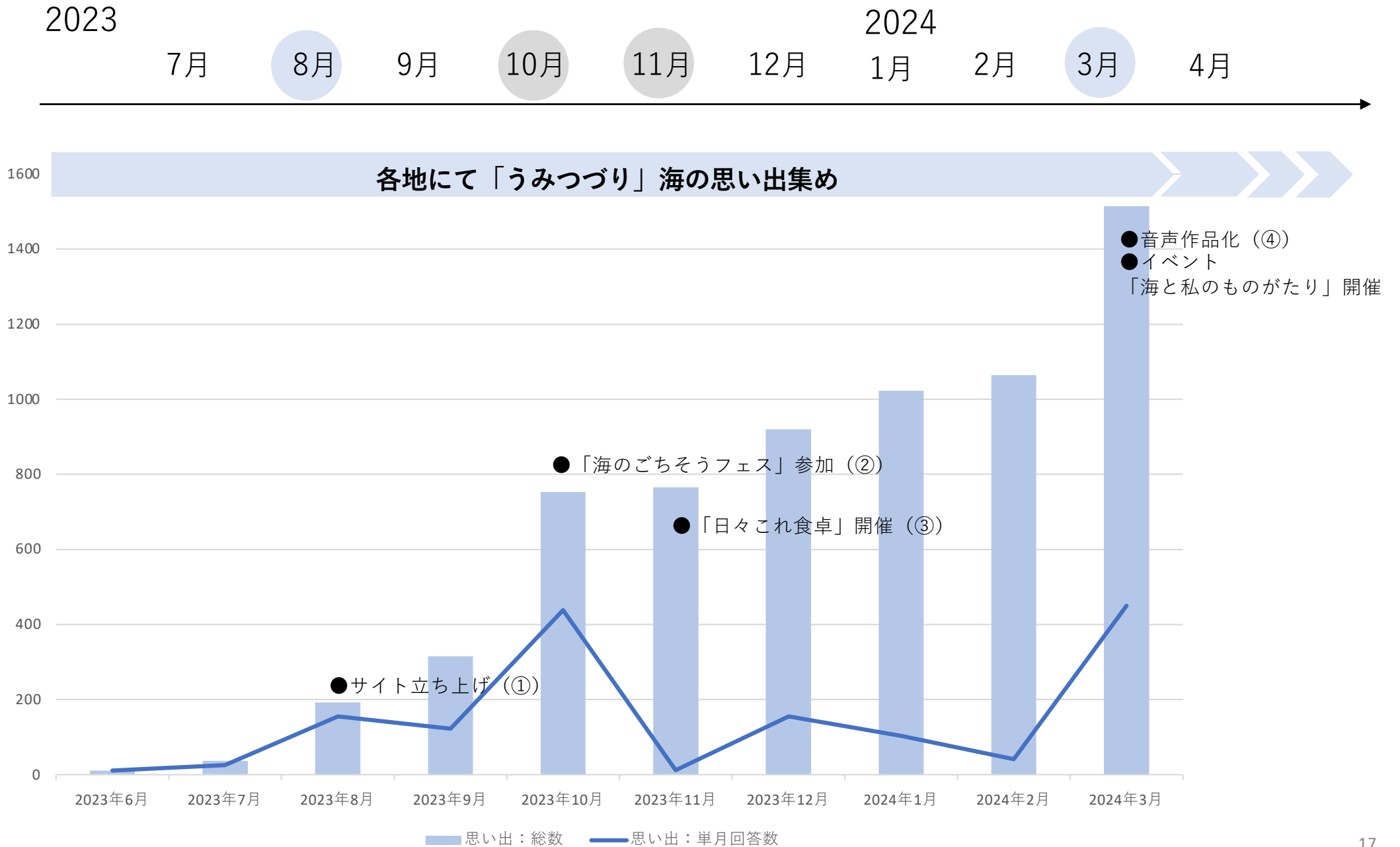


理由 海の思い出を介して、海の多面性を伝える

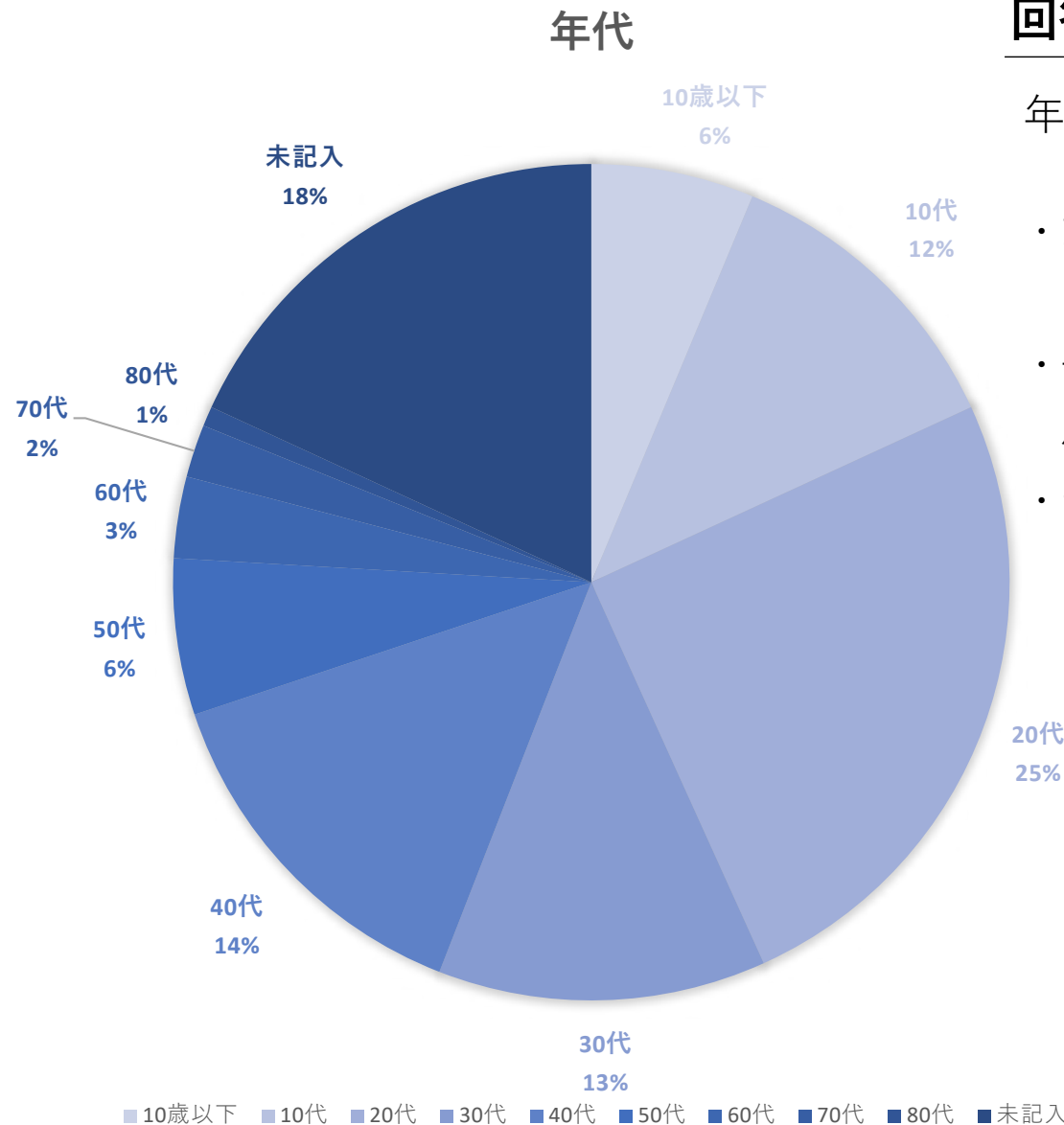
目的 日常で海を思う時間をつくる

ねらい 海との関係性を自分ごと化して、能動的に行動できるようになる





## 【2】海の思い出を集める「うみつづり」 | 回答データ



### 回答者 | 年代

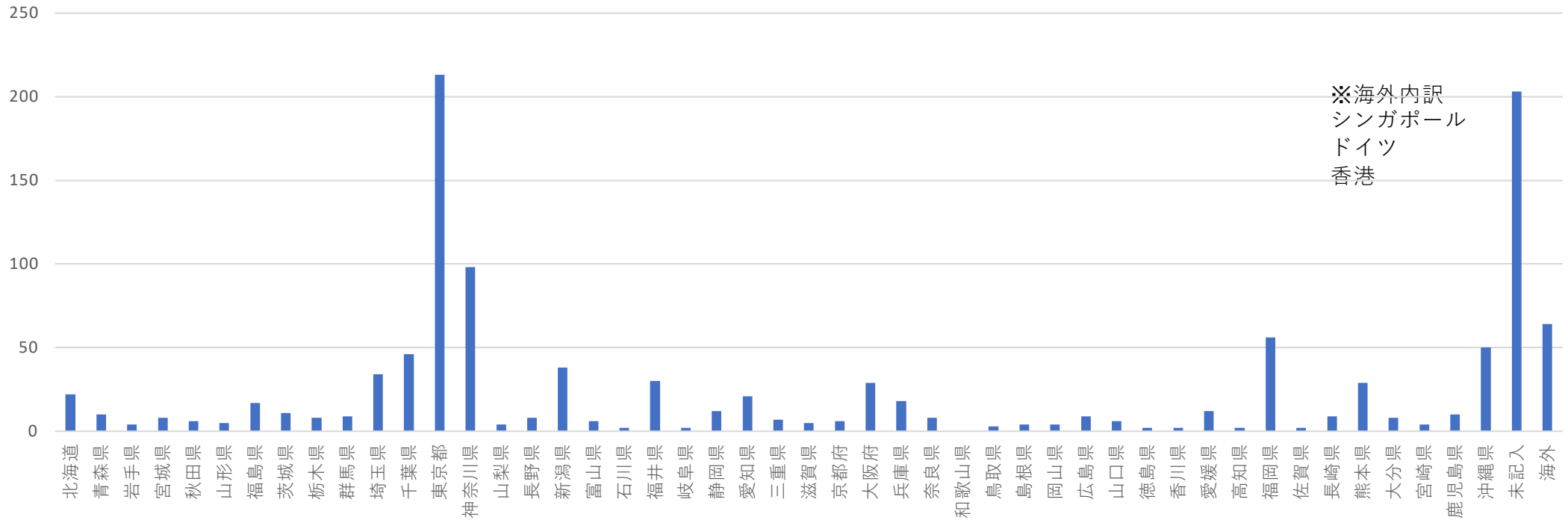
年代：10代未満～80代

- ・ 10代未満はほとんどがメッセージカードによる「絵」を中心とした海の思い出
- ・ 一部、許可を得て、取材チームが音声を録音し思い出を聞き取り代筆投稿
- ・ ティーンズとの出会いは今後の課題

(2024年5月10日時点)

※カードに「絵のみ」の数はカウントされていません

### 出身地

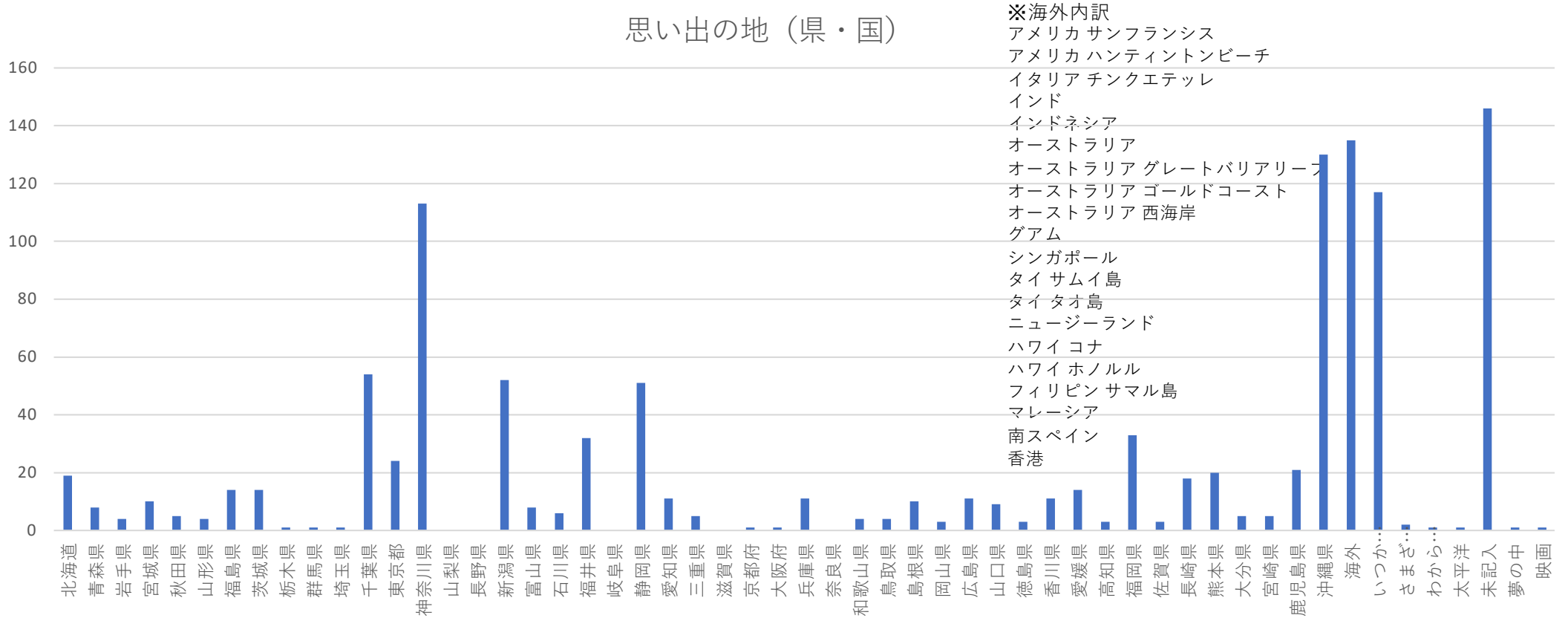


### 回答者 | 出身地

出身地：46都道府県・海外

- ・ イベント、その他ヒアリング実施箇所に偏りはあったものの、ほぼ全国の出身者が回答
- ・ 和歌山県のみ該当者0

(2024年5月10日時点)



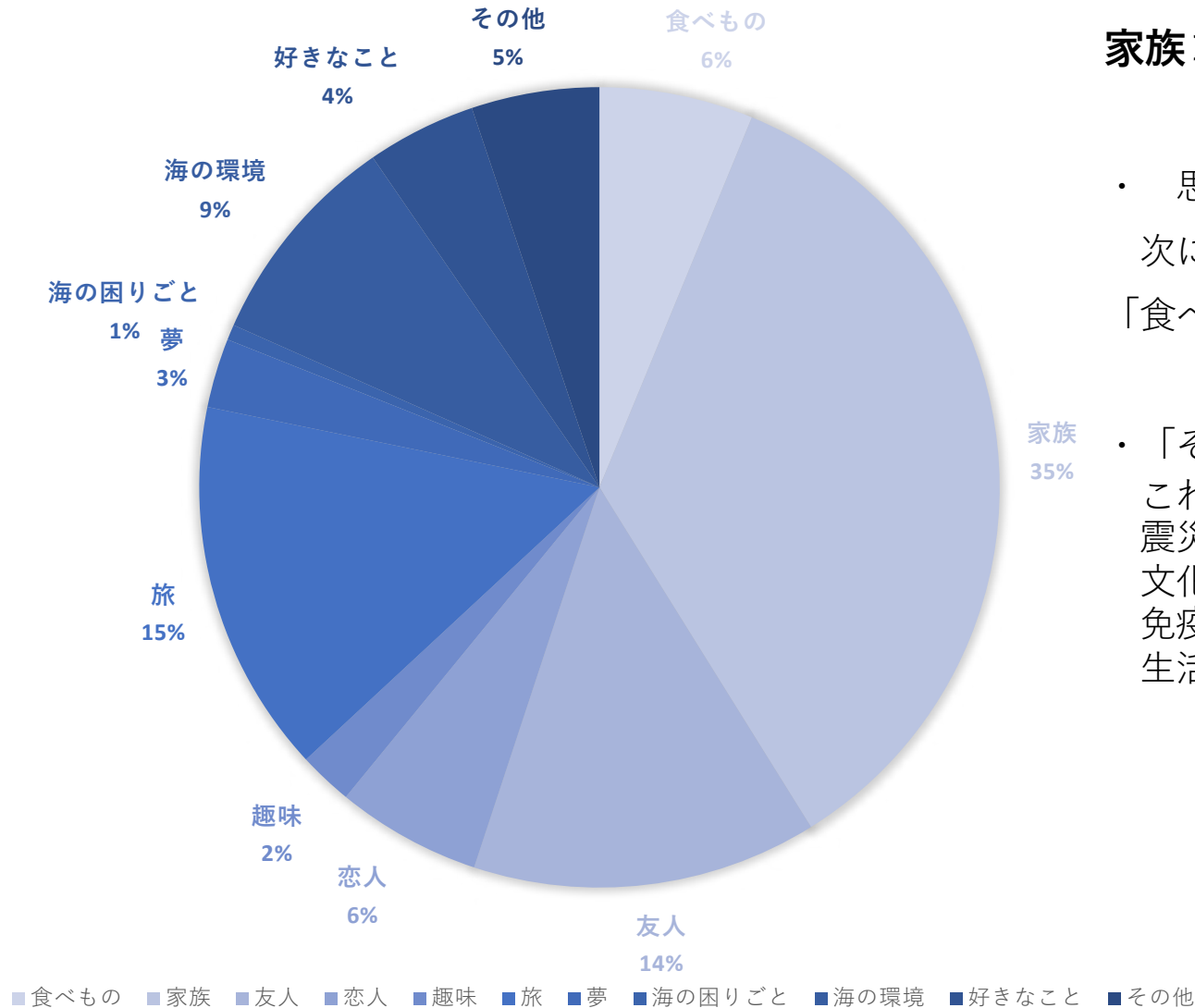
## 回答内容 | 思い出の地

思い出の地：42都道府県、その他

- ・山梨県、長野県、岐阜県、滋賀県、奈良県が該当なし

(2024年5月10日時点)

### カテゴリー



### 回答内容 | 思い出のカテゴリ

家族 > 旅 > 友人 > 海の環境 > 食べもの…

- ・ 思い出のカテゴリも「家族」が最も多く、次に「旅」「友人」「海の環境」「恋人」「食べもの」「夢」「海の困りごと」の順だった。

- ・ 「その他」で記載があったもの  
こわかったこと  
震災  
文化  
免疫力  
生活など

(2024年5月10日時点)

### 「うみつづり」ウェブサイト概要

「思い出」は一人ひとりの中にあるものがたり



<https://umitsuzuri.jp>

#### ■ 概要

2023年8月末、日常で海を思う時間をつくることを目的に、全国各地の海の思い出を集めて可視化するプロジェクト「うみつづり」のウェブサイトをオープン。毎年「うみつづり」で集めたみんなの思い出から着想してアーティストが作品を制作し、新たな“海のものがたり（作品）”を発表していく。

#### ■ 反響等

2024年3月までに約1500におよぶ思い出が集まり、同月、うみつづり作品第一弾となる音声作品「波間のラジオ」を発表、掲載。

#### ■ 参考記事

- ・ 8/31 「～日常で海を思う時間をつくる～みんなの海の思い出を集めて可視化するプロジェクト「うみつづり」のウェブサイトがオープン！」 <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000001913.000077920.html>
- ・ 海の思い出を綴る「うみつづり」のサイトをオープン <https://uminorecipe.jp/pickup/1711>

Point ①：全国25地域のみなさんが2023年8月の海辺の風景を「写ルンです」で撮影、参加したスライドムービー



文章：2022年「海の森、海のいま」展にご来場いただいた皆様



音楽：青柳拓次（音楽家／Little Creatures）





Point③：田丸雅智（ショートショート作家）×うみつづり⇒小説の音声作品化



最新刊はラジオ番組・FM愛媛の日本語探求番組を書籍化した「コトバノまほう」、『海色の壺』に納められている作品『海酒』は又吉直樹さん主演の映画化に。

1987年、愛媛県生まれ。東京大学工学部卒、同大学院工学系研究科修了。現代ショートショートの大旗手として執筆活動に加え、「坊っちゃん文学賞」などにおいて審査員長を務める。また、全国各地で創作講座を開催するなど幅広く活動している。松山市の海辺の町・三津浜で育ち、海への思い入れも強い。海への思いから「海のレシピ project」と「うみつづり」への参加を快諾してくれました。

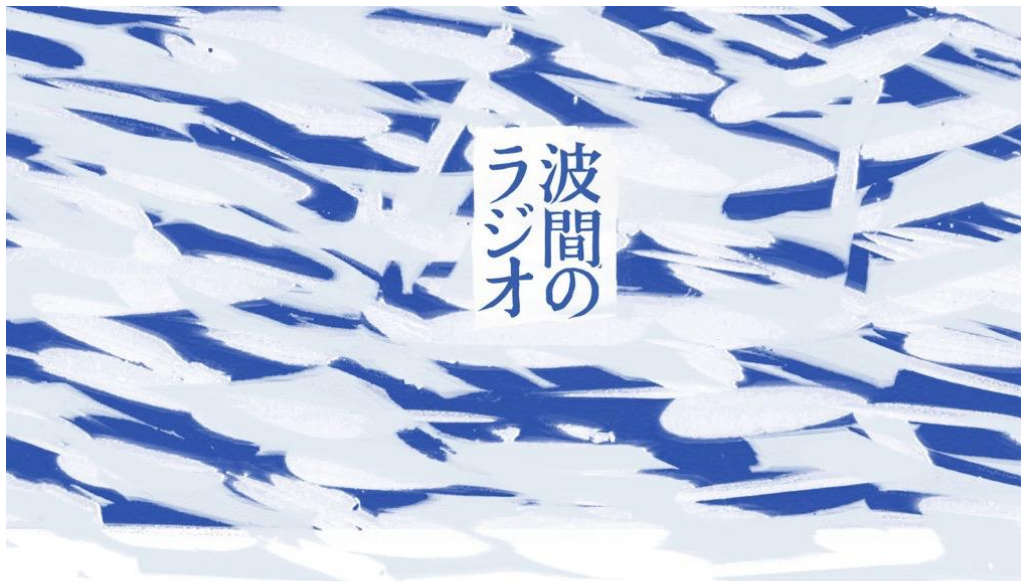


2020年より小学校4年生の教科書、2021年より中学1年生の教科書に作品が掲載。メディア出演に「情熱大陸」「SWITCHインタビュー達人達」など。

## 【2】 うみつづり | 取り組み① ウェブサイト立ち上げ

Point③：田丸雅智（ショートショート作家）× うみつづりから生まれた  
小説『波間のラジオ』

音声作品にしてサイトUP：Works 生まれた作品 <https://umitsuzuri.jp/works>



題字・イラスト：濱愛子  
編集：星野有樹



ものがたり作  
田丸雅智『波間のラジオ』

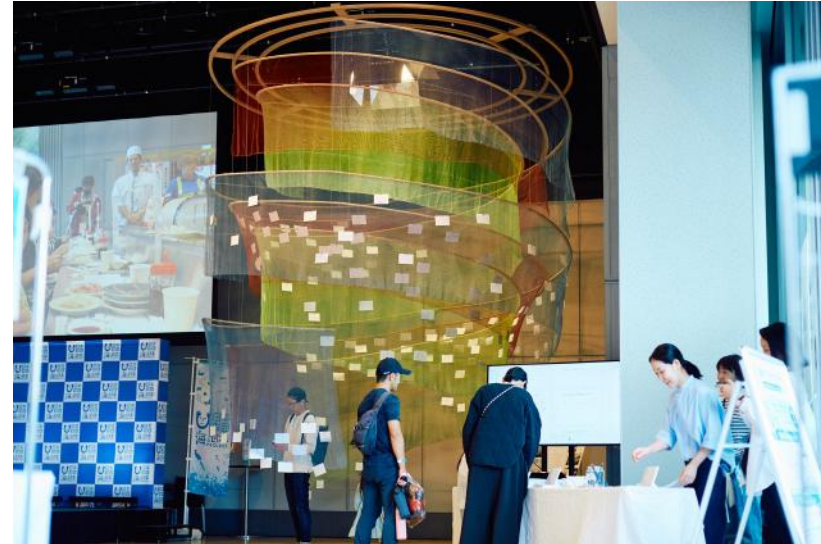


朗読・鶴田真由（俳優）



音楽・青柳拓次（音楽家）

## 「海のごちそうフェス」 展示・ステージイベント



### 概要

イベント名：海のごちそうフェスティバル2023

日時：2023年10月21日（土）22日（日）2日間

場所：東京・二子玉川ライズ スタジオ&ホール内

内容：参加型インスタレーション「海の螺旋」、ステージイベント「うみつづり」が贈る海のものごと『満ち足りた星』  
produced by 海のレシピproject]

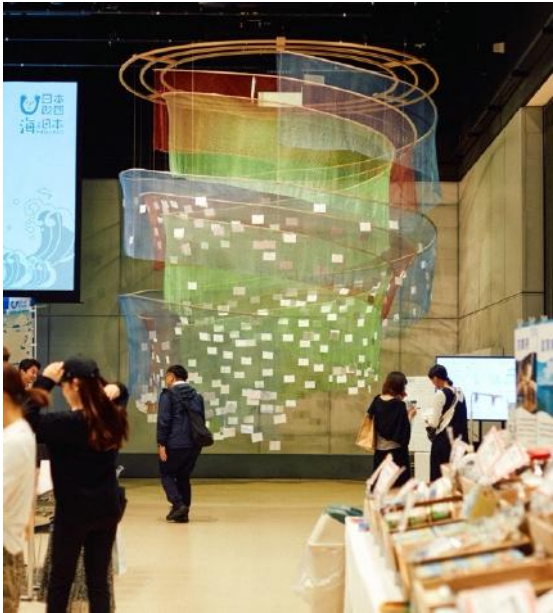
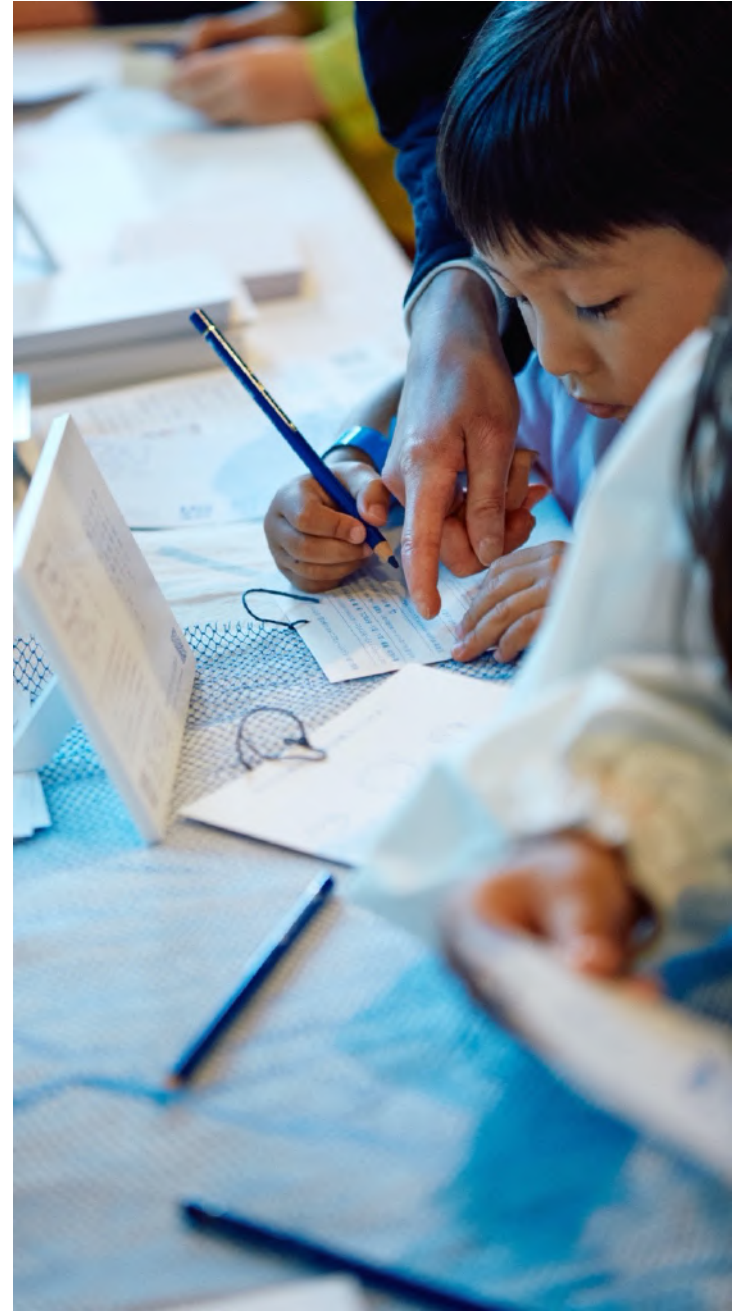
### 反響等

参加者：うみつづり 500名程度（ステージイベント含む）

2日間で400以上の思い出が集まる。また、ステージイベントでは「ものごと」と「踊り」「音」で海を表現しながら、「海の螺旋」に飾られた参加者の海の思い出の朗読もパフォーマンスに組み込まれ、子ども達が歌と楽器でのびのびと体を動かすパートも設けられたりと、にぎやかなステージに。

### 参考記事

・海のごちそうフェスティバル2023 <https://uminorecipe.jp/pickup/1796>





## 食と海を学ぶセミナー「日々これ食卓」にてうみつづり紹介



### 概要

正直なものづくりに携わる生産者と、とびきりの情熱を持って日夜クリエイションに取り組むシェフをゲストにお迎えして開催する、一日限りの食のセミナー「日々これ食卓」。海のレシピprojectが「豊後水道アイゴの一夜干し」を共同開発した、大分県佐伯市の水産物加工会社「やまろ渡邊」の渡邊正太郎さんをお迎えし、メイン食材にアイゴを用いて、東京・荒木町「御料理ほりうち」の料理人・堀内さやかさんがショートコースに仕立てた料理を食しながら、海のいまについて学ぶ機会に。

日時：2023年11月23日（祝・木）11時～13時

場所：クラブヒルサイドサロン（渋谷区猿樂町30-2ヒルサイドテラス アネックスB棟2階）

ゲスト：渡邊正太郎（やまろ渡邊）×堀内さやか（御料理ほりうち）

### 反響等

参加人数：24名

食にまつわる正直なものづくりに携わる方々を迎え、その想いに触れ味わうことで、楽しみながら考える「日々これ食卓」のテーマにふさわしく、お料理の美味しさによって会場に和やかさと一体感が生まれ、食の力のすばらしさを感じるひとときに。

### 参考記事

- ・【日々これ食卓vol.10】を開催 <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002267.000077920.html>
- ・アイゴの干物をショートコースで <https://uminorecipe.jp/pickup/1814>

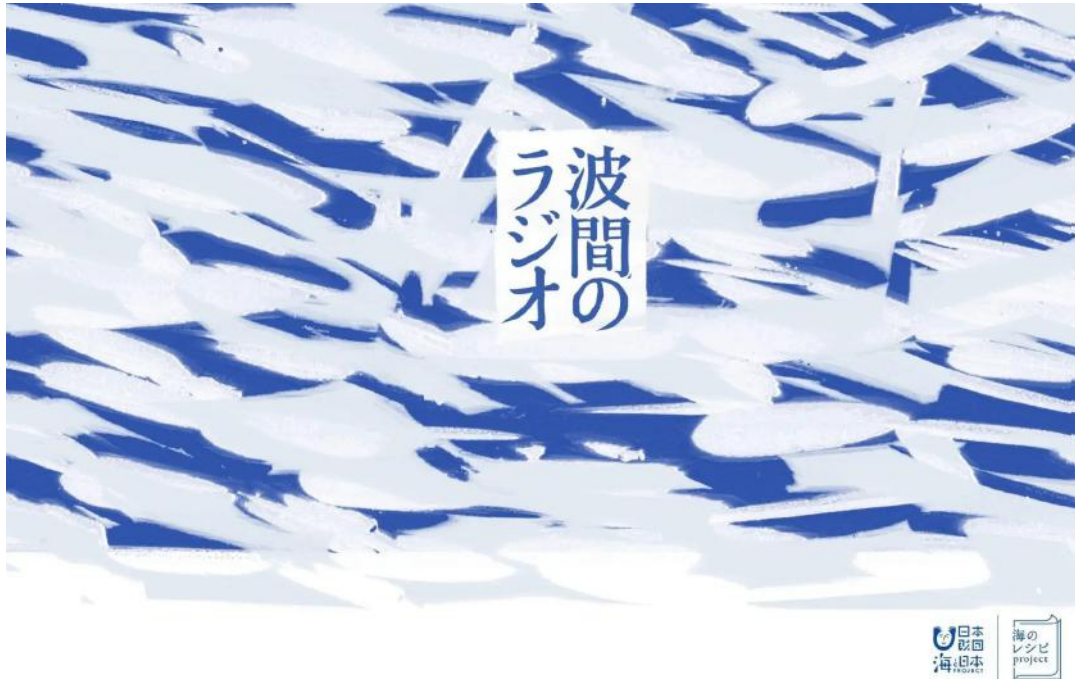








### 音声作品 「波間のラジオ」



#### ■ 概要

海の思い出を集める「うみつづり」で集まった1,000を超える思い出を元に、ショートショート作家の田丸雅智が小説「波間のラジオ」を執筆し、音楽家の青柳拓次の音楽にのせて、女優の鶴田真由が朗読する音声作品を3月末にリリース。

作品名：小説「波間のラジオ」（うみつづり作品Vol.01）

日時：2024年3月31日（日）配信スタート

場所：うみつづりHP>Worksページ <https://umitsuzuri.jp/works>

参加アーティスト：田丸雅智（ショートショート作家）、鶴田真由（女優）、青柳拓次（音楽家）

#### ■ 参考記事

- ・ 4/18「波間のラジオ」音声作品リリース！ <https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000002580.000077920.html>
- ・ 音声作品『波間のラジオ』を公開 <https://uminorecipe.jp/pickup/1968>
- ・ 『波間のラジオ』制作の背景 <https://uminorecipe.jp/pickup/1914>

### イベント「海と私のものがたり」開催



#### 概要

海の思い出を集める「うみつづり」のインスタレーション「海の螺旋（らせん）」の展示と、思い出から生まれた小説「波間のラジオ」の初お披露目会を中心としたイベントを下北沢で開催。

日時：イベント…2024年3月30日（土）12:00～20:00（ADRIFT）

展示…2024年3月28日（木）～31日（日）9:00～21:00（31日は19:00まで）（reload ENTRANCE HALL）

場所：ADRIFT 東京都世田谷区北沢3-9-23 / reload ENTRANCE HALL 東京都世田谷区北沢3-19-20

内容：イベント1日間（トークイベント3種、海にまつわる飲食・物販販売）、インスタレーション展示4日間

#### 反響等

参加人数：「うみつづり」約400人、トークイベント約120人

メディア転載数：396サイト（リリース・レポート7本配信）

#### 参考記事

- ・ 3/7 海と私のものがたり全体概要 <https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000002499.000077920.html>
- ・ 3/12 輪島のトークセッション <https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000002512.000077920.html>
- ・ 3/15 ゼッポリーニ <https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000002522.000077920.html>
- ・ 3/27 朗読、音楽会 <https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000002546.000077920.html>
- ・ 3/27 オープニングトーク <https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000002545.000077920.html>
- ・ 4/8 「海と私のものがたり」開催レポート <https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000002574.000077920.html>
- ・ 4/18 「波間のラジオ」音声作品リリース！ <https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000002580.000077920.html>

イベント「海と私のものがたり」 | 3/30 イベント@ADRIFT

オープニングトーク  
「私と海 I and the Sea」

日時：3月30日（土）13～14時  
ゲスト：Pimlico Arts JAPAN（ピムリ  
コアーツジャパン） さいとうとおる  
参加者：40名以上



参考記事：  
3/27 オープニングトーク  
[https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002545.000077920.html](https://prt看imes.jp/main/html/rd/p/000002545.000077920.html)

チャリティートークセッション  
輪島の塩の魅力と輪島のいま

日時：3月30日（土）15～16時  
ゲスト：中道肇（製塩師・オンライン  
出演）、岡田真紀（人と場所を繋ぐプ  
ロデューサー）、大黒谷寿恵（料理人）  
参加者：17名以上



参考記事：  
3/12 輪島のトークセッション  
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002512.000077920.html>

朗読会 & 音楽会  
「波間のラジオ」

日時：3月30日（土）18～19時30分  
ゲスト：田丸雅智（ショートショート  
作家）、鶴田真由（女優）、青柳拓次  
（音楽家）  
参加者：36名以上



参考記事：  
3/27 朗読、音楽会  
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002546.000077920.html>

### イベント「海と私のものがたり」 | 3/30 イベント@ADRIFT

#### 飲食



##### ■ 販売概要

- ・メニュー：フード5種、飲み物4種
- ・期間：3月30日（期間・数量限定販売）

海藻のゼッポリーニ  
アイゴの南インド風カレースープ  
中道さんの塩のおむすび  
石川県の珍味・ふぐ子のおむすび  
海藻カジメと酒粕のお味噌汁  
ヨロッコビール（ボトル）Cultivator/Peninsula Saison  
bread beer（缶）  
瀬戸内レモンのレモネード

##### ■ 反響等

計192点販売

#### 物販



##### ■ 販売概要

- ・内容：フード19種、書籍5種、アート作品、古書等
- ・期間：3月30日（期間・数量限定販売）

- ・リサイクラー・さいとうとおる作品
- ・取材で見つけた！編集部おすすめの海を味わえる各地の食材  
ー豊後水道のアイゴー夜干し、奥能登わじまの塩、他
- ・出張輪島朝市おまかせセットの予約受付
- ・海にまつわる書籍

##### ■ 反響等

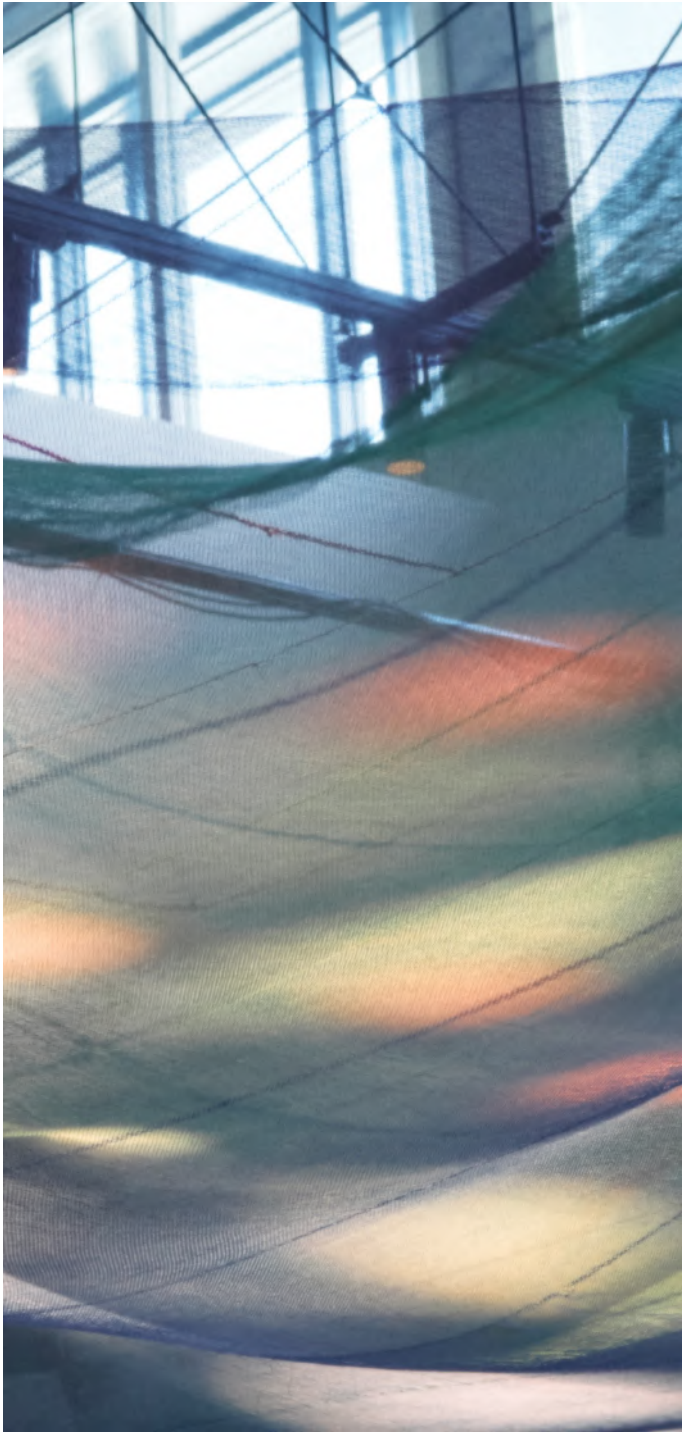
計236点販売











---

## 補足資料

---



## 商品開発「豊後水道のアイゴ一夜干し」



2024年3月14日放送：テレ朝『グッドモーニング』

### ■ 連携・販売概要

磯焼けの課題に取り組もうと、取材をきっかけに知り合った大分県の老舗水産加工会社「やまろ渡邊」と海のレシピprojectで「豊後水道のアイゴ一夜干し」を2022年に共同開発。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」（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、グリーンコープ大分（2024.4月販売開始）他、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

2023年11月 「おいしい魚『アイゴ』を食べる日」記念日キャンペーン実施（2023.10.21-11.30）

2024年3月14日 テレ朝『グッドモーニング』にてご紹介

## メニュー開発連携と販売「アイゴと夏野菜のサフランブイヤベース」



### 連携・販売概要

“おいしく食べることで海を未来につなぐ”をテーマに、未利用魚「アイゴ」の活用に着目。取材先で出会った大分県佐伯の水産加工会社「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10日間、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。

## 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。



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：2023年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、脂が厚く、旨みのあるお魚です。加工処理に手間がかかるという理由で、漁獲量が少ないため、市場にはほとんど見られず、大分県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、市場上の魚種もほとんど見られなかったアイゴの味をぜひ堪能してください。

第3回  
全国水産加工工業  
製品コンテスト  
金賞  
受賞

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」の豊かな技術  
大分県産の新鮮な魚を丁寧に加工し、  
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を、  
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

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  
のりショップ  
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。大分県の豊後水道では、アイゴが海藻を食べ尽くしているという現状があります。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いと思っています。

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

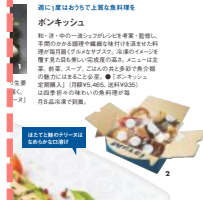
## ハースト婦人画報社3月号『エル・グルメ(ELLE gourmet)』掲載概要

- 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:2023年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。



酒に薬はあらずで上質な魚料理  
ボンキンス  
和・洋・中の一風三折のシボシボな食感。乾燥し、天然塩の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/>



全国の漁師から加工された  
食べチョク簡単おかず  
日本の各地の漁師が採れた新鮮な魚が、お家で簡単に調理できるおかず。お米、お味噌汁、お漬物、お豆腐、お野菜と合わせるだけで、簡単に美味しくいただけます。☎0972-36-7165  
<https://yamaro-watanabe.co.jp/>



目的別に楽しむ  
おいしい取り寄せ&サブスク  
プロの料理人が仕上げた究極の魚料理の冷凍食品や食べやすいサイズの刺身など、ニーズに合わせて選べない。



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/>

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。最近のお取り寄せ市場。作り手が明確なコンセプトを強い思いにより用いた漁獲物等、賢い手・環境に優しいアイテムを紹介。

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。