



Supported by  
  
 日本財団  
 THE NIPPON  
 FOUNDATION



15th-16th JULY-2023

# JAPAN UNI SUMMIT

## 開催の背景

30年前、三陸には天然の昆布やわかめが生い茂り、豊かな水産業が営まれていました。しかし、国内産のうに生産量は、ここ数年大幅に減少しており、全国的な「磯焼け」によって実入りが悪化しています。「磯焼け」は海の砂漠化とも呼ばれ、海藻が消失する現象ですが、温暖化による海水温の上昇で、うにの活動が活発化し、餌である海藻を芽から根こそぎ食べ尽くしてしまう食害が原因の1つと考えられています。

オーストラリアでは海藻の一種であるジャイアントケルプの森が、数十年前と比較し95%以上消滅しています。まさにこれは、世界が直面する **UNIVERSAL AGENDA** (世界的検討課題) です。

私たちは、磯焼けによる餌不足で実入りが悪くなった痩せうにを廃棄するのではなく、美味しいうにに変える「うに再生養殖」、うに殻でつくられた堆肥ブロックを用いた「藻場再生」の取り組みを行っておりますが、未だこの認知度は低く、様々な観点、手法からアプローチしていかなければならないと大きな危機感を感じております。

うに再生養殖を加速し、日本のみならず世界でのブルーカーボンの造成を促進するため、各界でリーダーシップを発揮されている皆様と一緒に『北三陸から、世界の海の未来を豊かにする』手法を検討していけたらと考えております。

下等坪之典  
真下美紀子

## アジェンダ

- UNiversal Agendaの全体像
- 日本の水産業を守るために出来ること
- 世界から見る海の未来
- 海に生きる男たちが描く、藻場再生の未来
- 生産地で考える消費地の未来

## 概要

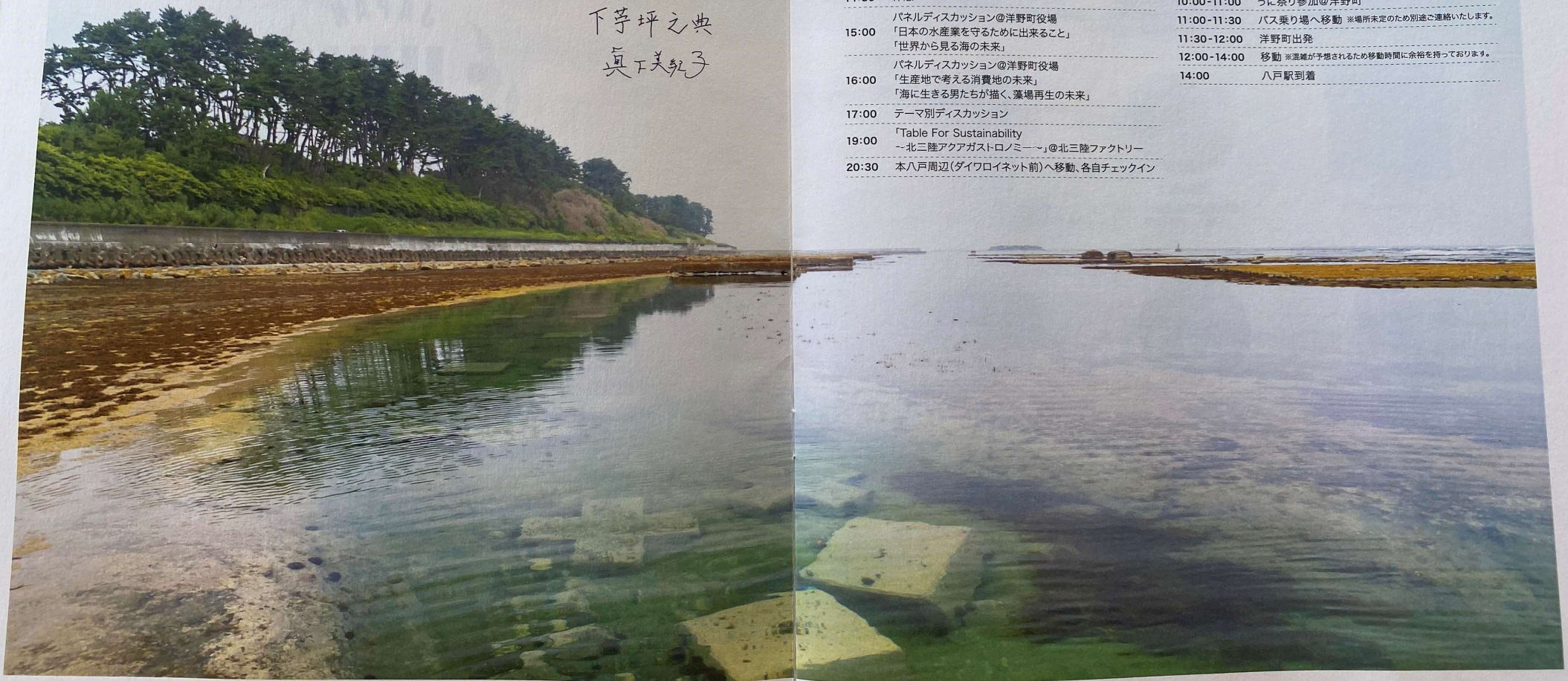
専門家による講演とパネルディスカッション、参加者同士のネットワーキングの場を提供します。招待者のみのクローズドな場です。うに美食体験等を予定しています。

### 2023年7月15日(土) JAPAN UNI SUMMIT

12:01	八戸駅到着 改札でスタッフお出迎え→バス乗車
13:00	洋野町役場到着
13:20	UNiversal Agendaの全体像@洋野町役場
14:30	休憩
15:00	パネルディスカッション@洋野町役場 「日本の水産業を守るために出来ること」 「世界から見る海の未来」
16:00	パネルディスカッション@洋野町役場 「生産地で考える消費地の未来」 「海に生きる男たちが描く、藻場再生の未来」
17:00	テーマ別ディスカッション
19:00	「Table For Sustainability ～北三陸アクアガストロノミー～」@北三陸ファクトリー
20:30	本八戸周辺(ダイワロイネット前)へ移動、各自チェックイン

### 2023年7月16日(日)うに祭り

7:30	バス出迎え@本八戸 ダイワロイネット前
7:30-9:30	移動 ※混雑が予想されるため移動時間に余裕を持ってあります。
9:30-10:00	うに祭り会場の洋野町へ移動
10:00-11:00	うに祭り参加@洋野町
11:00-11:30	バス乗り場へ移動 ※場所未定のため別途ご連絡いたします。
11:30-12:00	洋野町出発
12:00-14:00	移動 ※混雑が予想されるため移動時間に余裕を持ってあります。
14:00	八戸駅到着



JAPAN  
U N  
SUMMIT  
事務局



下学坪 之典  
株式会社北三陸ファクトリー  
代表取締役CEO



眞下 美紀子  
株式会社北三陸ファクトリー 代表取締役COO  
一般社団法人moova 代表理事



高橋 大就  
一般社団法人NoMAラボ 代表理事、  
一般社団法人東の食の会 専務理事



津田 祐樹  
株式会社フィッシャーマン・  
ジャパン・マーケティング  
代表取締役社長



渡邊 賢一  
Table for Sustainability プロデューサー、  
内閣府CJPF ディレクター、  
XJPJ価値デザイナー

K E Y  
SPEAKERS



阿部 勝太  
一般社団法人フィッシャーマン  
ジャパン 代表理事



井植 美奈子  
一般社団法人セイラズフォーザー  
日本支局理事長・京都大学大学院非常勤講師



岩佐 大輝  
株式会社GRA  
代表取締役CEO



植野 広生  
プレジデント社  
dancyu 編集長



浦 和寛  
北海道大学  
水産科学研究院 准教授



エリザベス・コックス  
オーストラリア大使館公使(商務)  
北東アジア統括ジェネラル・マネージャー



木下 孝治  
金沢まいもん寿司  
株式会社エムアンドケイ  
代表取締役社長



楠本 修二郎  
カフェ・カンパニー株式会社 代表取締役社長、  
ZEROCO株式会社 代表取締役社長



小林 史明  
自由民主党 副幹事長  
衆議院議員



佐藤 寛志  
NPO法人三陸ボランティアダイバース  
代表理事



鈴木 弘和  
株式会社北三陸ファクトリー CFO



角南 篤  
公益財団法人笹川平和財団 理事長、  
政策研究大学院大学 学長特命補佐 客員教授



高島 宏平  
オイシックス・ラ・大地株式会社  
代表取締役社長



辰巳 正幸  
Sea Forest  
Head of Research and Development



玉木 直季  
英国王立国際問題研究所  
(Chatham House) 研究員



千葉 豪  
太平洋漁師



生江 史伸  
L'Effervescence Chef



堀 知佐子  
株式会社菊の井  
常務取締役



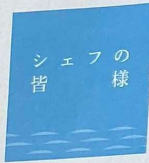
米倉 誠一郎  
一橋大学名誉教授・法政大学教授、  
ソーシャル・イノベーション・スクール学長

M C



佐々木 瞳  
フリーアナウンサー、  
とみおかアンバサダー(福島県富岡町)

# Table for Sustainability ~うに 美食体験~



杉浦 仁志  
Social Food Gastronomy  
Executive Chef



綿貫 安秀  
後楽寿司やす秀  
(四ツ谷後楽寿司二代目)



橋 竜斗  
zuppa Chef

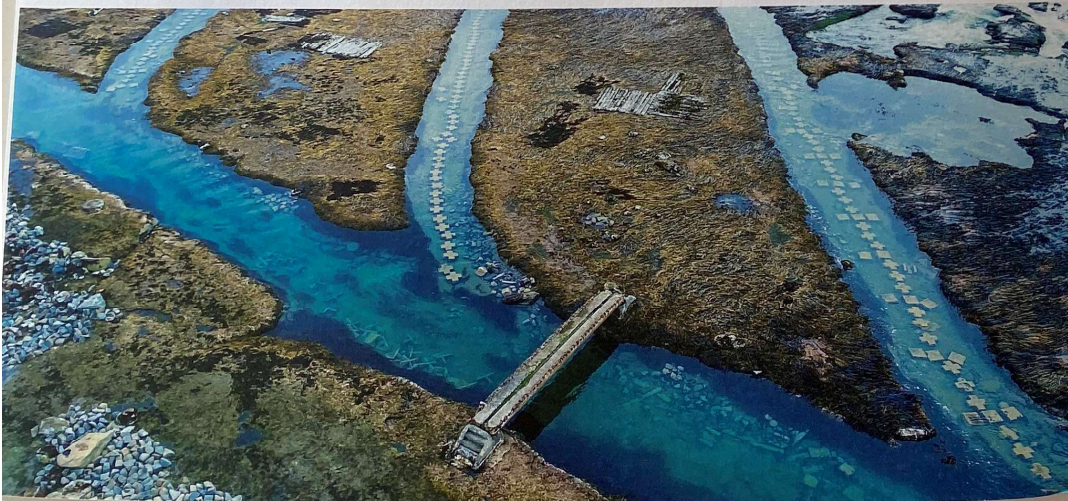


## 鮮度保持技術「ZERO CO」にて 保存されたウニの提供

温度役0°Cかつ湿度100%弱の保管環境を生み出すことで、食材や食品の鮮度を長期間、高品質に保つことができる、世界初の技術である冷蔵庫、冷凍庫に次ぐ第三の鮮度保持技術「ZERO CO(ゼロコ)」にて保存されたウニを提供します。

## 洋野うに牧場®の四年うに

洋野町では今から約60年前、遠浅の岩盤地帯約18kmに渡り溝を掘り、溝の中に天然の昆布やわかめがたまる仕組みを造りました。北三陸ファクトリーではこの仕組みを「うに牧場」と名付け、ブランド化しました。本来のうには雑食性で何でも食べるため、「自然のまま」育ったものは味や品質にどうしてもムラができてしまいます。一方で「牧場育ち」のうには天然の昆布やわかめを食べて育つため、質が高く均一、安定した供給ができます。



# JAPAN UNI SUMMIT について

運営元

一般社団法人moova  
株式会社北三陸ファクトリー

助成

公益財団法人日本財団

後援

岩手県 / オイシックス・ラ・大地株式会社 / カフェ・カンパニー株式会社 / デーリー東北新聞社  
東北リーダーズカンファレンス / ロート製薬株式会社 / 洋野町 (あいうえお願)



岩手県

Oisix ra daichi

オイシックス・ラ・大地株式会社



カフェ・カンパニー株式会社

デーリー東北新聞社

デーリー東北新聞社



東北リーダーズカンファレンス

NEVER SAY NEVER



ロート製薬株式会社



洋野町



一般社団法人moovaに  
ついてはこちらから

